



मॉडल पाठ्यक्रम

क्यूपी का नाम: अचार बनाने वाले तकनीशियन

क्यूपी कोड: PWD/FIC/Q0102

क्यूपी संस्करण: 1.0

एनएसक्यूएफ स्तर: 3

मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण: 1.0

वर्णात्मक पाठ: लोकोमोटर दिव्यांगता (ई001)

विषय सूची

प्रशिक्षण मानदंड	2
कार्यक्रम का विवरण.....	4
प्रशिक्षण के परिणाम	4
अनिवार्य मॉड्यूल.....	4
मॉड्यूल 1: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय	6
मॉड्यूल 2: पेशेवर और मुख्य कौशल	7
मॉड्यूल 3: अचार बनाने के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीन तैयार को करना और उनका रखरखाव करना	8
मॉड्यूल 4: अचार बनाने की तैयारी	9
मॉड्यूल 5: उत्पादन आवश्यकता के अनुसार अचार बनाना	10
मॉड्यूल 6: संगठनात्मक मानक और मानदंड	11
मॉड्यूल 7: अचार बनाने से संबंधित संपूर्ण दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड रखना <i>FIC/N0108</i> , संस्करण 1.0 से मैप किया गया	12
मॉड्यूल 8: आईटी अभिविन्यास.....	13
मॉड्यूल 9: खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, सफाई और स्वच्छता	14
मॉड्यूल 10: रोजगार और उद्यमिता कौशल	15
अनुलग्नक	17
प्रशिक्षक बनने हेतु अर्हताएं.....	17
मूल्यांकनकर्ता हेतु अपेक्षाएं.....	18
मूल्यांकन की रणनीति	19
समावेशी प्रशिक्षकों के लिए अनुशंसित समायोजन दिशानिर्देश	20
शब्दावली	21
परिवर्णी शब्द और संक्षिप्ताक्षर.....	22

प्रशिक्षण मानदंड

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उप-क्षेत्र	फल एवं सब्जियां
पेशा	प्रसंस्करण
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	3
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड के अनुसार	एनसीओ – 2004/7414.54
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता एवं अनुभव	18 वर्ष 1. 10वीं कक्षा उत्तीर्ण या 2. 8वीं कक्षा उत्तीर्ण और 2 साल का संबंधित क्षेत्र का अनुभव
पूर्व अपेक्षित लाइसेंस या प्रशिक्षण	1. अचार के लिए खाद्य मानक 2. खाद्य परिरक्षण की विधि 3. खाद्य प्रबंधन, पैकेजिंग और भंडारण तकनीक 4. कच्चे माल, पैकेजिंग सामग्री और तैयार उत्पादों का गुणवत्ता मूल्यांकन 5. अपशिष्ट प्रबंधन 6. अचार प्रसंस्करण मशीन और उपकरण का संचालन और रखरखाव 7. जीएमपी 8. एचएसीसीपी 9. क्यूएमएस 10. कंप्यूटर से जुड़ी मुख्य बातें और संगठन द्वारा अपनाई गई ईआरपी प्रणाली 11. खाद्य सुरक्षा मानकों और विनियमों में प्रशिक्षण (एफएसएसआई के अनुसार) (अनिवार्य)
नौकरी में प्रवेश की न्यूनतम आयु	18 वर्ष
पिछली बार समीक्षा की गई	31.05.2021
अगली समीक्षा तिथि	31.05.2024
एनएसक्यूसी स्वीकृति तिथि	30 दिसंबर, 2021

क्यूपी संस्करण	2.0
मॉडल पाठ्यक्रम निर्माण तिथि	04.09.2018
मॉडल पाठ्यक्रम वैध अद्यतन	31.05.2024
मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण	2.0
कोर्स की न्यूनतम अवधि	320 घंटे
कोर्स की अधिकतम अवधि	320 घंटे

कार्यक्रम का विवरण

प्रशिक्षण के परिणाम

कार्यक्रम के अंत में, शिक्षार्थी निम्न कर पाएंगे:

- अचार बनाने के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी तैयार करना और उनका रखरखाव करना
- मानक पद्धति के अनुसार विभिन्न प्रकार के अचार तैयार करना
- कार्य प्रक्रिया के लिए आवश्यक जरूरी दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड रखना
- कार्यस्थल पर सुरक्षा, सफाई और स्वच्छता प्रथाओं को प्रभावी ढंग से लागू करना

अनिवार्य मॉड्यूल

इस तालिका में क्यूपी के अनिवार्य एनओएस के सामने मॉड्यूल और उनकी अवधि को सूचीबद्ध किया गया है।

एनओएस और मॉड्यूल विवरण	थ्योरी की अवधि	प्रेक्टिकल की अवधि	कार्य के दौरान प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य)	कार्य के दौरान प्रशिक्षण अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय ब्रिज मॉड्यूल	06:00 घंटे	10:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	16:00 घंटे
मॉड्यूल 1: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय	02:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	02:00 घंटे
मॉड्यूल 2: पेशेवर और मुख्य कौशल	04:00 घंटे	10:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	14:00 घंटे
FIC/N0105 अचार बनाने के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीन तैयार करना और उनका रखरखाव करना एनओएस संस्करण सं: 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर: 3	10:00 घंटे	30:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	40:00 घंटे
मॉड्यूल 3: अचार बनाने के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीन तैयार करना और उनका रखरखाव करना	10:00 घंटे	30:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	40:00 घंटे
FIC/N0106 अचार बनाने की तैयारी एनओएस संस्करण सं: 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर: 3	10:00 घंटे	20:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	30:00 घंटे
मॉड्यूल 4: अचार बनाने की	10:00 घंटे	20:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	30:00 घंटे

तैयारी	घंटे	घंटे	घंटे	घंटे	घंटे
FIC/N0107 अचार बनाना एनओएस संस्करण सं.: 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर: 3	30:00 घंटे	6500 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	95:00 घंटे
मॉड्यूल 5: उत्पादन आवश्यकता के अनुसार अचार बनाना	20:00 घंटे	50:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	70:00 घंटे
मॉड्यूल 6: संगठनात्मक मानक और मानदंड	10:00 घंटे	15:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	25:00 घंटे
FIC/N0108 अचार बनाने से संबंधित संपूर्ण दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड रखना एनओएस संस्करण सं.: 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर: 3	14:00 घंटे	15:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	29:00 घंटे
मॉड्यूल 7: अचार बनाने से संबंधित संपूर्ण दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड रखना	08:00 घंटे	05:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	13:00 घंटे
मॉड्यूल 8: आईटी अभिविन्यास	06:00 घंटे	10:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	16:00 घंटे
FIC/N9001 खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, सफाई और स्वच्छता एनओएस संस्करण सं.: 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर: 3	20:00 घंटे	50:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	70:00 घंटे
मॉड्यूल 9: खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, सफाई और स्वच्छता	20:00 घंटे	50:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	70:00 घंटे
रोजगार और उद्यमिता कौशल	28:00 घंटे	12:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	40:00 घंटे
मॉड्यूल 10: रोजगार और उद्यमिता कौशल	28:00 घंटे	12:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	40:00 घंटे
कुल अवधि	118:00 घंटे	202:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	320:00 घंटे

मॉड्यूल विवरण

मॉड्यूल 1: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय

ब्रिज मॉड्यूल

अंतिम परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में अचार बनाने वाले पेशेवरों के लिए उपलब्ध अवसरों पर चर्चा कीजिए
- अचार बनाने के उद्योग में लागू जीएमपी और एचएसीसीपी पद्धतियों और एफएसएसएआई दिशानिर्देशों की सूची बनाएं

अवधि:02:00	अवधि:00:00
सैद्धांतिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम	प्रायोगिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ● खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में अचार बनाने वाले पेशेवरों के लिए उपलब्ध अवसरों पर चर्चा करें। ● खाद्य प्रसंस्करण को परिभाषित करें। ● खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न उप क्षेत्रों की सूची बनाएं। ● फलों और सब्जियों के प्रसंस्करण को परिभाषित करें। ● फलों और सब्जियों के प्रसंस्करण के तरीकों की सूची बनाएं। ● अचार निर्माण संयंत्र के विभिन्न इकाईयों की सूची बनाएं। ● स्वीकृत गुणवत्ता मानकों के लिए अचार के परीक्षण के तरीकों का उल्लेख करें। 	
कक्षा के लिए जरूरी साधन	
कंप्यूटर, प्रस्तुतीकरण उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर, प्रशिक्षक पुस्तिका, प्रतिभागी पुस्तिका	
साधन, उपकरण और अन्य जरूरतें	
जरूरत नहीं	

मॉड्यूल 2: पेशेवर और मुख्य कौशल

ब्रिज मॉड्यूल

अंतिम परिणाम:

- अपेक्षित पेशेवर व्यवहार की विशेषताओं पर चर्चा करें
- प्रभावी ढंग से काम करने के लिए किए गए मानक उपायों का प्रदर्शन करें

अवधि: 04:00	अवधि: 10:00
सैद्धांतिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम	प्रायोगिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • अपने मजबूत पक्ष और कमजोरियों की पहचान करें। • प्रक्रिया में कार्य आदेश के महत्व पर चर्चा करें। • काम में निर्णय लेने के महत्व को बताएं। • प्रभावी ढंग से संचार करने के महत्व को बताएं। 	<ul style="list-style-type: none"> • ताकत और कमजोरियों की पहचान करने के लिए एक स्व-मूल्यांकन परीक्षण करने के लिए मानक पद्धति अपनाएं। • समय पर काम पूरा करना सुनिश्चित करने के लिए प्रभावी ढंग से कार्यों की योजना बनाएं और प्राथमिकता दें। • समस्याओं की पहचान करने और तुरंत सही निर्णय लेने के लिए स्थितियों का विश्लेषण करने के तरीकों का प्रदर्शन करना।
कक्षा के लिए जरूरी साधन	
कंप्यूटर, प्रस्तुतीकरण उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर, प्रशिक्षक पुस्तिका, प्रतिभागी पुस्तिका	
साधन, उपकरण और अन्य जरूरी चीजें	
दस्ताना, हेयर नेट, शू कवर, सोप डिस्पेंसर, हैंड सैनिटाइजर, ईयर प्लग, मास्क, एप्रन/लैब कोट, सुरक्षा चश्मा, हार्ड हैट, रबर वाला जूता आदि।	

मॉड्यूल 3: अचार बनाने के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीन तैयार करना और उनका रखरखाव करना
FIC/N0105, संस्करण 1.0 से मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- अचार बनाने की तैयारी के लिए किए जाने वाले कार्यों पर चर्चा करें
- औजारों और उपकरणों के प्रभावी ढंग से रखरखाव के महत्व को बताएं

अवधि: 10:00	अवधि: 30:00
सैद्धांतिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम	प्रायोगिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • कार्य क्षेत्र की सफाई और रखरखाव में इस्तेमाल होने वाली सामग्रियों और उपकरणों की सूची बनाएं। • कार्य क्षेत्र और मशीनों की सफाई में इस्तेमाल होने वाले सामान्य डिटर्जेंट और सैनिटाइजर की सूची बनाएं। • सफाई और स्वच्छता के तरीकों की व्याख्या करें। • उत्पादन शुरू करने से पहले किए जाने वाले कार्यों का वर्णन करें। • विभिन्न प्रकार की अनुरक्षण प्रक्रियाओं की चर्चा करें। 	<ul style="list-style-type: none"> • निर्धारित उत्पादन के लिए कार्य क्षेत्र को तैयार करने के लिए विभिन्न कार्य पूरा करें। • प्रक्रिया मशीनरी में मामूली मरम्मत और खराबी को ठीक करें। • उत्पादन के लिए आवश्यक मशीनें और उपकरण तैयार करें।
कक्षा के लिए जरूरी साधन	
कंप्यूटर, प्रस्तुतीकरण उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर, प्रशिक्षक पुस्तिका, प्रतिभागी पुस्तिका	
साधन, उपकरण और अन्य जरूरी चीजें	
वॉशर, पीलर, सब्जी कटर/स्लाइसर, ब्लेंडर, पैकेजिंग मशीन, सुरक्षा दस्ताना, हेड कैप, लैब कोट, सुरक्षा चश्मा, सुरक्षा जूता, मास्क, सैनिटाइजर, खाद्य सुरक्षा मैनुअल।	

मॉड्यूल 4: अचार बनाने के लिए तैयारी

FIC/N0106, संस्करण 1.0 से मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- अचार बनाने की तैयारी के लिए किए जाने वाले कार्यों की चर्चा करें
- वांछनीय मानकों के अनुसार कच्चे माल का निरीक्षण और तैयार करने के लिए अपनाई जाने वाली तकनीकों का प्रदर्शन करें

अवधि: 10:00	अवधि: 20:00
सैद्धांतिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम	प्रायोगिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • उत्पादन आदेश की योजना पर चर्चा करें। • विभिन्न कच्चे माल की सूची बनाएं जिनकी जरूरत पड़ सकती है। 	<ul style="list-style-type: none"> • प्रदर्शित करें कि उत्पादन प्रक्रिया की योजना कैसे बनाई जाए • मशीनों के बेहतर उपयोग के लिए प्रक्रिया समय की गणना करने का तरीका प्रदर्शित करें • उपकरण के पूर्ण क्षमता उपयोग को ध्यान में रखते हुए बैच आकार की योजना बनाने की व्याख्या करें • तैयार उत्पाद की वांछित मात्रा प्राप्त करने के लिए आवश्यक कच्चे माल की गिनती का प्रदर्शन करें • पैकिंग सामग्री और तैयार उत्पाद की गिनती करें। • उत्पादन के लिए आवश्यक प्रक्रिया समय की गणना करें। • कंपनी के मानकों के अनुसार कच्चा माल है या नहीं इसकी जाँच करें।
कक्षा के लिए जरूरी साधन	
कंप्यूटर, प्रस्तुतीकरण उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर, प्रशिक्षक पुस्तिका, प्रतिभागी पुस्तिका	
साधन, उपकरण और अन्य जरूरी चीजें	
वॉशर, पीलर, सब्जी कटर/स्लाइसर, ब्लेंडर, पैकेजिंग मशीन, सुरक्षा दस्ताना, हेड कैप, लैब कोट, सुरक्षा चश्मा, सुरक्षा जूता, मास्क, सैनिटाइजर, खाद्य सुरक्षा मैनुअल।	

मॉड्यूल 5: उत्पादन आवश्यकता के अनुसार अचार बनाना
FIC/N0107, संस्करण 1.0 से मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- अचार उत्पादन में शामिल चरणों पर चर्चा करें
- अचार बनाने के लिए किए जाने वाले कार्यों को प्रदर्शित करें

अवधि: 20:00	अवधि: 50:00
सैद्धांतिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम	प्रायोगिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • अचार उत्पादन में शामिल चरणों पर चर्चा करें 	<ul style="list-style-type: none"> • जाँच करें कि क्या सभी मशीन साफ हैं और सही से काम करने की स्थिति में हैं। • मशीनों के सभी पुर्जों को लगाने का प्रदर्शन करें। • सभी मशीन की पूर्व जांच करें। • फल और सब्जियां प्राप्त करना प्रदर्शित करें। • छंटाई और ग्रेडिंग प्रदर्शित करें। • फलों और सब्जियों को छीलने और काटने के काम को प्रदर्शित करें। • नमकीन घोल कैसे तैयार किया जाता है इसका प्रदर्शन करें। • फलों और सब्जियों की सफाई का प्रदर्शन करें। • पैकेजिंग का प्रदर्शन करें और तैयार उत्पाद की गुणवत्ता का विश्लेषण करें। • सीआईपी (क्लीन-इन प्लेस) प्रक्रिया का पालन करते हुए अनुशंसित सैनिटाइजर से मशीनों की सफाई का प्रदर्शन करें। • अनुशंसित सफाई एजेंटों और सैनिटाइजर का उपयोग करके उपयोग किए जाने वाले औजारों और उपकरणों की सफाई का प्रदर्शन करें। • उत्पादन के बाद की सफाई और नियमित रखरखाव का काम पूरा करें
कक्षा के लिए जरूरी साधन	
कंप्यूटर, प्रस्तुतीकरण उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर, प्रशिक्षक पुस्तिका, प्रतिभागी पुस्तिका	
साधन, उपकरण और अन्य जरूरी चीजें	
सफाई मशीन, ग्राइंडिंग मशीन, हाइड्रोक्लोन, सिविंग मशीन, कन्वेयर, सुखाने की मशीन, पैकेजिंग मशीन, सुरक्षात्मक दस्ताने, हेड कैप्स, एप्रन, सुरक्षा चश्मा, सुरक्षा जूता, मास्क, सैनिटाइजर, खाद्य सुरक्षा मैनुअल	

मॉड्यूल 6: संगठनात्मक मानक और मानदंड
FIC/N0107, संस्करण 1.0 से मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- अचार बनाने वाले तकनीशियन की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें

अवधि: 10:00	अवधि: 15:00
सैद्धांतिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम	प्रायोगिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • अचार बनाने वाले विशेषज्ञों की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों की सूची बनाएं • कार्य परिवेश में पालन करने हेतु खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानकों के बारे में बताएं 	<ul style="list-style-type: none"> • प्रदर्शित करें कि कार्यस्थल पर अपना आचरण कैसा रखें • व्यक्तिगत सफाई और स्वच्छता दिशानिर्देश बताएं • कच्चे माल के दस्तावेज बनाए रखने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • उत्पादन समय-सारणी और प्रक्रिया मापदंडों के दस्तावेजीकरण की प्रक्रिया पूरी करें • तैयार उत्पाद के विवरण के दस्तावेजीकरण की प्रक्रिया पूरी करें
कक्षा के लिए जरूरी साधन	
कंप्यूटर, प्रस्तुतीकरण उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर, प्रशिक्षक पुस्तिका, प्रतिभागी पुस्तिका	
साधन, उपकरण और अन्य जरूरी चीजें	
सुरक्षात्मक दस्ताने, हेड कैप, लैब कोट, सुरक्षा चश्मा, सुरक्षा जूता, मास्क, सैनिटाइजर, खाद्य सुरक्षा मैनुअल	

मॉड्यूल 7: अचार बनाने से संबंधित संपूर्ण दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड रखना
FIC/N0108, संस्करण 1.0 से मैप किया गया

अंतिम उपकरण:

- उत्पादन में सूचना रिकॉर्ड करने के महत्व पर चर्चा करें
- उत्पादन जानकारी रिकॉर्ड करने के लिए अपनाई जाने वाली मानक कार्यप्रणाली का प्रदर्शन करें

अवधि: 08:00	अवधि: 05:00
सैद्धांतिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम	प्रायोगिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • कच्चे माल, प्रक्रियाओं और तैयार उत्पादों के रिकॉर्ड के दस्तावेजीकरण और रखरखाव की आवश्यकता की सूची बनाएं। • पूरी तरह तैयार उत्पाद के लिए कच्चे माल के विवरण के दस्तावेजीकरण और रिकॉर्डिंग की विधि की व्याख्या करें। 	<ul style="list-style-type: none"> • उत्पादन योजना, प्रक्रिया मानकों और तैयार उत्पादों के रिकॉर्ड के दस्तावेजीकरण की प्रक्रिया को प्रदर्शित करें।
कक्षा के लिए जरूरी साधन	
कंप्यूटर, प्रस्तुतीकरण उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर, प्रशिक्षक पुस्तिका, प्रतिभागी पुस्तिका	
साधन, उपकरण और अन्य जरूरी चीजें	
खाद्य सुरक्षा मैनुअल, लॉग बुक।	

मॉड्यूल 8: आईटी अभिविन्यास
FIC/N5020, संस्करण 1.0 से मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- कंप्यूटर के भागों की सूची बनाएं
- कार्यस्थल पर डेटा रिकॉर्डिंग एप्लिकेशनों के प्रभावी उपयोग को प्रदर्शित करें

अवधि: 06:00	अवधि: 10:00
सैद्धांतिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम	प्रायोगिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • कंप्यूटर के विभिन्न भागों की सूची बनाएं। • विभिन्न कंप्यूटर उपकरणों के कार्यों का वर्णन करें। • सूचना दर्ज करने में इस्तेमाल होने वाले विभिन्न एप्लिकेशनों की सूची बनाएं। 	<ul style="list-style-type: none"> • कंप्यूटर चलाने के लिए उपयोग की जाने वाली मानक तकनीकों का प्रदर्शन करें। • जानकारी रिकॉर्ड करने के लिए ईआरपी सॉफ्टवेयर का उपयोग करने का तरीका दिखाएं। • वर्ड प्रोसेसर और स्प्रेडशीट जैसे एप्लिकेशनों के प्रभावी उपयोग को प्रदर्शित करें।
कक्षा के लिए जरूरी साधन	
कंप्यूटर, प्रस्तुतीकरण उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर, प्रशिक्षक पुस्तिका, प्रतिभागी पुस्तिका	
साधन, उपकरण और अन्य जरूरी चीजें	
कंप्यूटर/लैपटॉप।	

मॉड्यूल 9: खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, सफाई और स्वच्छता
FIC/N9001, संस्करण 1.0 से मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- कार्यस्थल पर स्वास्थ्य और सुरक्षा के महत्व पर चर्चा करें
- कार्यस्थल पर स्वास्थ्य और सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए किए जाने वाले कार्यों को प्रदर्शित करें

अवधि: 20:00	अवधि: 50:00
सैद्धांतिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम	प्रायोगिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल पर सुरक्षा, सफाई और स्वच्छता के महत्व पर चर्चा करें। • कार्य में पालन किए जाने वाले संबंधित एचएसीसीपी सिद्धांतों पर चर्चा करें। 	<ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल को सुरक्षित और स्वच्छ बनाए रखने के लिए उठाए जाने वाले कदमों को प्रदर्शित करें। • खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए एचएसीसीपी प्रथाओं को लागू करने के लिए उठाए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करें। • कार्यस्थल पर पालन की जाने वाली सुरक्षा प्रथाओं को दर्शाने वाली स्थिति की भूमिका निभाएं। • उन कारकों की पहचान करें जो संभावित खाद्य खतरा हैं और स्वास्थ्य पर प्रतिकूल प्रभाव डाल सकते हैं • कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा प्रथाओं को प्रदर्शित और लागू करें
कक्षा के लिए जरूरी साधन	
कंप्यूटर, प्रस्तुतीकरण उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर, प्रशिक्षक पुस्तिका, प्रतिभागी पुस्तिका	
साधन, उपकरण और अन्य जरूरी चीजें	
सुरक्षात्मक दस्ताने, सिर की टोपी, एप्रन, सुरक्षा चश्मे, सुरक्षा जूते, माउथ कवर, सैनिटाइजर, खाद्य सुरक्षा मैनुअल, लॉगबुक आदि।	

मॉड्यूल 10: रोजगार और उद्यमिता कौशल

अंतिम परिणाम:

- कार्यस्थल पर व्यक्ति की विशेषताओं का वर्णन करें
- कार्यस्थल पर रोजगार और उद्यमिता कौशल का प्रदर्शन करें

अवधि: 28:00	अवधि: 12:00
सैद्धांतिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम	प्रायोगिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • अपनी ताकत और कमजोरियों पर चर्चा करें और निरंतर सुधार सुनिश्चित करने के लिए कमजोरियों का विश्लेषण करें। • अधिकतम उत्पादकता प्राप्त करने के लिए समय का प्रभावी ढंग से उपयोग करने के लिए किए जाने वाले उपायों पर चर्चा करें। • नए विचारों वाले व्यक्तियों की विशेषताओं की सूची बनाएं • मास्लो के जरूरत पदानुक्रम के स्तरों की सूची बनाएं • प्रभावी टीम के लक्षणों की सूची बनाएं • तनाव प्रबंधन के लिए सुझावों पर चर्चा करें • अच्छे कार्य नैतिकता के महत्व पर चर्चा करें • एक उद्यम का प्रबंधन कैसे करें इस पर चर्चा करें • टीम के भीतर समस्याओं को सुलझाने और कार्य संस्कृति में सुधार के लिए प्रभावी रणनीतियों की योजना बनाने का वर्णन करें। • विभिन्न प्रकार की डिजिटल मार्केटिंग तकनीकों की सूची बनाएं। • व्यवसायों को बढ़ावा देने में ई-कॉमर्स के प्रकार और महत्व पर चर्चा करें। • व्यापक रूप से उपयोग की जा रही विभिन्न प्रकार की ऑनलाइन बैंकिंग सेवाओं की सूची बनाएं। • बैंक वित्त के लिए आवेदन करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें • भावी व्यावसायिक अवसरों और संभावित ग्राहकों को आकर्षित करने के प्रस्ताव के मूलतत्वों की सूची बनाएं। • व्यवसाय के अवसरों की पहचान करने, रोजगार पैदा करने और ग्राहकों की संख्या 	<ul style="list-style-type: none"> • कार्य प्रक्रिया में सुधार के लिए कमियों की पहचान करने के लिए स्थिति का विश्लेषण करने का तरीका दिखाएं। • विभिन्न कार्यों को प्रभावी ढंग से करने के लिए लिए गए समय की योजना बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • वर्णन करें कि बाजार अनुसंधान कैसे किया जाता है • एक प्रभावी उद्यमी और नेता की खूबियों की भूमिका निभाएं • नए व्यावसायिक अवसरों की पहचान कैसे करें, इस पर प्रदर्शन करें • कार्यस्थल पर समस्याओं के समाधान और उत्पादकता में सुधार के लिए एक नमूना योजना तैयार करें। • डिजिटल मार्केटिंग, ई-कॉमर्स, ब्रांडिंग आदि के लिए कंप्यूटर को संचालित करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • ऑनलाइन बैंकिंग के लिए एनईएफटी, आईएमपीएस, यूपीआई, आरटीजीएस जैसी सेवाओं का उपयोग करने का तरीका दिखाएं।

<p>बढ़ाने के लिए उद्यमशीलता कार्यक्रमों का संचालन कैसे करें, इसकी व्याख्या करें।</p> <ul style="list-style-type: none"> • मेक इन इंडिया अभियान को समझें • स्वच्छ भारत अभियान के महत्व पर चर्चा करें • उद्यमशीलता के महत्व को समझें • सफल उद्यमी के लक्षणों का वर्णन करें • उद्यमों के प्रकारों की सूची बनाएं • प्रभावी तरीके से बोलने और सुनने के महत्व को समझें • समस्या समाधान के महत्व पर चर्चा करें • असफलताओं से निपटने के तरीके पर चर्चा करें • मार्केटिंग के मुख्य उपायों का वर्णन करें • कार्यस्थल पर जोखिमों के प्रबंधन के तरीकों पर चर्चा करें 	
कक्षा के लिए जरूरी साधन	
कंप्यूटर, प्रस्तुतीकरण उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर, प्रशिक्षक पुस्तिका, प्रतिभागी पुस्तिका	
साधन, उपकरण और अन्य जरूरी चीजें	
जरूरत नहीं	

अनुलग्नक

प्रशिक्षक बनने हेतु अर्हताएं

प्रशिक्षक बनने हेतु पूर्व अपेक्षाएं						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यताएं	विशेषज्ञता	संबंधित उद्योग का अनुभव		प्रशिक्षण अनुभव		टिप्पणियां
		वर्ष	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	
डिप्लोमा/बी.एससी (गृह विज्ञान) /बी.टेक/बीई इन फुड टेक्नोलॉजी या फुड टेक्नोलॉजी या फुड इंजीनियरिंग	फुड टेक्नोलॉजी	2	अचार बनाने की इकाई या फल सब्जियां प्रसंस्करण में अनुभव	2	अचार बनाने वाले तकनीशियनों का प्रशिक्षण	

प्रशिक्षक प्रमाणन		
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफॉर्म प्रमाणन	दिव्यांगता से जुड़ी अतिरिक्त प्रशिक्षण
क्यूपी "FIC/Q0102, v1.0" से मैप किए गए "अचार बनाने वाले तकनीशियन" कार्य भूमिका के लिए प्रमाणित। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80: है	अनुशासित है कि प्रशिक्षक को कार्य भूमिका "प्रशिक्षक" के लिए प्रमाणित किया गया है जोकि योग्यता पैक : "एमईपी / क्यू 2601" से मैप किया गया है। एफआईसीएसआई दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80: है।	एसीपीडब्ल्यूडी के दिशा-निर्देशों के अनुसार समावेशी प्रशिक्षक के पास 80: के न्यूनतम स्वीकृत स्कोर के साथ दिव्यांगता विशिष्ट अतिरिक्त प्रशिक्षण पीडब्ल्यूडी/क्यू0101 , संस्करण1.0 प्रशिक्षक-दिव्यांग में प्रमाणित होना चाहिए

मूल्यांकनकर्ता हेतु अपेक्षाएं

मूल्यांकनकर्ता हेतु पूर्व अपेक्षाएं						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यताएं	विशेषज्ञता	संबंधित उद्योग का अनुभव		प्रशिक्षण अनुभव		टिप्पणियां
		वर्ष	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	
डिप्लोमा/बी.एस सी (गृह विज्ञान) /बी.टेक/बीई इन फुड टेक्नोलॉजी या फुड इंजीनियरिंग	अचार बनाने की इकाई या फल/ सब्जियां प्रसंस्करण	2	अचार बनाने की इकाई या फल/सब्जी प्रसंस्करण में अनुभव	1	अचार बनाने का प्रशिक्षण प्राप्त करने वाले व्यक्तियों का मूल्यांकन	

मूल्यांकनकर्ता प्रमाणन		
डोमेन प्रमाणन	डोमेन प्रमाणन	दिव्यांगता से जुड़ी अतिरिक्त प्रशिक्षण
क्यूपी: "FIC/Q0102, v1.0" से मैप किए गए "अचार बनाने के विशेषज्ञ" कार्य भूमिका हेतु प्रमाणित। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है	अनुशासित है कि मूल्यांकनकर्ता को कार्य भूमिका "मूल्यांकनकर्ता" के लिए प्रमाणित किया जाए जोकि योग्यता पैक : "एमईपी / क्यू 2701" से मैप किया गया है। एमईपीएससी दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।	समावेशी मूल्यांकनकर्ता को एससीपीडब्ल्यूडी द्वारा आयोजित विकलांगता विशिष्ट अतिरिक्त प्रशिक्षण PWD/Q0101, संस्करण 1.0 प्रशिक्षक-पीडब्ल्यूडी में एससीपीडब्ल्यूडी दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% के साथ प्रमाणित होना चाहिए।

मूल्यांकन की रणनीति

इस भाग में कार्यक्रम की आवश्यक दक्षताओं पर शिक्षार्थी का मूल्यांकन करने के लिए जानकारी की पहचान करने, एकत्र करने और व्याख्या करने में शामिल प्रक्रियाएं शामिल हैं।

मूल्यांकन, मूल्यांकन तकनीकों पर पहचान, चयनित, प्रशिक्षित और प्रमाणित मूल्यांकन एजेंसियों के साथ पैनल में शामिल स्वतंत्र मूल्यांकनकर्ताओं की अवधारणा पर आधारित होगा। इन मूल्यांकनकर्ताओं को निर्धारित मानदंडों के अनुसार मूल्यांकन करने के लिए सौख्यत किया जाएगा।

मूल्यांकन एजेंसी केवल प्रशिक्षण भागीदार के प्रशिक्षण केंद्रों या एफआईसीएसआई द्वारा अधिकृत नामित परीक्षण केंद्रों पर ही मूल्यांकन करेगी।

आदर्श रूप से, मूल्यांकन एक सतत प्रक्रिया होगी जिसमें तीन अलग-अलग चरण शामिल होंगे:

क. मध्यावधि मूल्यांकन

ख. अंतिम मूल्यांकन

संबंधित क्यूपी में प्रत्येक राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक (एनओएस) को वेटेज सौंपा जाएगा। इसमें एनओएस में प्रत्येक प्रदर्शन मानदंड को कार्य के सापेक्ष महत्व और महत्वपूर्णता के आधार पर सैद्धांतिक और / या प्रायोगिक परीक्षा के लिए अंक दिए जाएंगे।

इससे प्रत्येक प्रश्नोत्तर के लिए प्रश्न बैंक / पेपर सेट तैयार करने में सुविधा होगी। मूल्यांकन एजेंसी द्वारा बनाए गए इन पेपर सेट / प्रश्न बैंक में से प्रत्येक को उद्योग विषय विशेषज्ञों द्वारा एफआईसीएसआई के माध्यम से मान्य किया जाएगा, विशेष रूप से प्रायोगिक परीक्षा और परिभाषित सहनशीलता, फिनिश, सटीकता आदि के संबंध में।

अंतिम मूल्यांकन के लिए निम्नलिखित साधनों का उपयोग करने का प्रस्ताव है:

i. लिखित परीक्षा: इसमें (i) सही/गलत कथन (ii) बहुविकल्पीय प्रश्न (iii) मिलान प्रकार के प्रश्न शामिल होंगे। इसके लिए ऑनलाइन सिस्टम को प्राथमिकता दी जाएगी।

ii. प्रायोगिक परीक्षा: इसमें आवश्यक साधन, उपकरण और औजारों का उपयोग करते हुए उपयुक्त कार्य चरणों का पालन करते हुए प्रोजेक्ट ब्रीफिंग के अनुसार तैयार किया जाने वाला एक परीक्षण कार्य शामिल होगा। अवलोकन के माध्यम से उम्मीदवार की योग्यता, विवरण पर ध्यान, गुणवत्ता जागरूकता आदि का पता लगाना संभव होगा। अंतिम उत्पाद को उसकी कौशल उपलब्धियों के स्तर को मापने के लिए निर्धारक द्वारा भरे गए पूर्व-निर्धारित एमसीक्यू पर मापा जाएगा।

iii. संरचित साक्षात्कार: इस उपकरण का उपयोग कार्य की भूमिका और विशिष्ट कार्य के संबंध में वैचारिक समझ और व्यवहार संबंधी पहलुओं का आकलन करने के लिए किया जाएगा।

समावेशी प्रशिक्षकों के लिए अनुशंसित समायोजन दिशानिर्देश

लाकोमोटर दिव्यांगता

विशेषताएं

शारीरिक तौर पर दिव्यांग छात्रों को निम्नलिखित में से किसी एक तरीके से दिक्कतों का अनुभव हो सकता है:

- एक सामान्य डेस्क पर या फर्श पर बैठना;
- ऐसी गतिविधियों में भाग लेना जहां टेबल और उपकरणों तक पहुंचना मुश्किल हो
- कक्षा और स्कूल के भीतर भागदौड़;
- ऐसे स्थानों में आना-जाना जहां व्हीलचेयर का उपयोग करने वाले नहीं जा सकते

प्रशिक्षकों के लिए दिशा-निर्देश

1. अन्य छात्रों / कर्मचारियों में जिम्मेदारी की भावना पैदा करने के लिए उन्हें संवेदनशील बनाकर एक सहायक और स्वागत योग्य वातावरण प्रदान करें।
2. इस प्रकार से कक्षा तैयार करें कि वहां हर प्रकार के छात्र जा पाएं।
3. बैठने की योजना में सामने की पंक्ति में व्हीलचेयर का उपयोग करने वाले व्यक्ति को बैठाने की व्यवस्था होनी चाहिए
4. सुलभ तौर पर बैठने की व्यवस्था प्रदान करें। व्हीलचेयर का उपयोग करने वाले व्यक्तियों के लिए टेबल की ऊंचाई उपयुक्त होनी चाहिए।
5. यदि उम्मीदवार को ऊपरी अंगों की शिथिलता के कारण लिखने में कठिनाई होती है तो लेखन कार्य और जांच और परीक्षा के लिए लेखक उपलब्ध कराएं।
6. असाइनमेंट/परीक्षाओं को पूरा करने के लिए अतिरिक्त समय दें
7. उन लोगों के लिए लेखन, चित्रकला और अन्य शारीरिक गतिविधियों, जैसे सॉर्टिंग, थ्रेडिंग, पहेली को हल करना इत्यादि शामिल गतिविधियों के विकल्प पर विचार करें, जिनके ऊपरी अंग प्रभावित हैं।
8. कक्षा के वातावरण को अव्यवस्था मुक्त रखकर कक्षा के भीतर शिक्षार्थियों की मुक्त आवाजाही सुनिश्चित की जानी चाहिए। कक्षा/प्रयोगशाला या गलियारों में बिना किसी उभरी हुई वस्तु या बाधाओं के सुरक्षित चलने के लिए सुलभ चलने की जगह होनी चाहिए।
9. छात्र चित्रकला के लिए उनके अनुसार तैयार ब्रश, पेंसिल और मोटे मार्करों का उपयोग कर सकते हैं जिन्हें आसानी से पकड़ा जा सकता है। वैकल्पिक रूप से, उम्मीदवार स्टैम्पिंग विधियों का उपयोग कर सकते हैं या कट आउट पेस्ट कर सकते हैं। किताबों, कागजों, ब्रशों आदि को टेप आदि की सहायता से मेज पर लगाया जा सकता है ताकि वे फिसले नहीं।
10. मूल्यांकन के लिए, छात्रों को मौखिक रूप से या यदि आवश्यक हो, एक लेखक की मदद से सामग्री प्रदान करें। हाँ/नहीं या सही/गलत उत्तरों का उपयोग करते हुए वस्तुनिष्ठ प्रकार, बहु विकल्पीय प्रकार के प्रश्नों का उपयोग करें।

शब्दावली

शब्द	विवरण
घोषणात्मक जानकारी	घोषणात्मक ज्ञान उन तथ्यों, अवधारणाओं और सिद्धांतों को संदर्भित करता है जिन्हें किसी कार्य को पूरा करने या किसी समस्या को हल करने के लिए जानना और/या समझना आवश्यक है।
प्रमुख शिक्षण परिणाम	प्रमुख शिक्षण परिणाम इस बात का विवरण है कि अंतिम परिणामों को प्राप्त करने के लिए एक शिक्षार्थी को क्या जानने, समझने और करने में सक्षम होना चाहिए। प्रमुख शिक्षण परिणामों का एक सेट प्रशिक्षण परिणामों को तैयार करेगा। प्रशिक्षण परिणाम ज्ञान, समझ (थ्योरी) और कौशल (प्रैक्टिकल उपयोग) के संदर्भ में निर्धारित है।
ओजेटी (एम)	नौकरी पर प्रशिक्षण (अनिवार्य); प्रशिक्षुओं को साइट पर प्रशिक्षण के निर्धारित घंटों को पूरा करना अनिवार्य है।
ओजेटी (आर)	नौकरी पर प्रशिक्षण (अनुशंसित); प्रशिक्षुओं को साइट पर प्रशिक्षण के निर्धारित घंटों को पूरा करने का सुझाव दिया जाता है।
प्रक्रिया संबंधी जानकारी	प्रक्रिया संबंधी जानकारी यह बताती है कि किसी कार्य को कैसे करना है, या किसी कार्य को कैसे पूरा करना है। यह काम करने की क्षमता है, या संज्ञानात्मक, भावात्मक या साइकोमोटर कौशल को लागू करके एक ठोस कार्य आउटपुट उत्पन्न करता है।
प्रशिक्षण परिणाम	प्रशिक्षण परिणाम इस बात का विवरण है कि प्रशिक्षण पूरा होने पर एक शिक्षार्थी क्या जानेगा, समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा।
अंतिम परिणाम	अंतिम परिणाम इस बात का विवरण है कि एक मॉड्यूल के पूरा होने पर एक शिक्षार्थी क्या जानेगा, समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा। अंतिम परिणामों का एक सेट प्रशिक्षण परिणाम प्राप्त करने में मदद करता है।

परिवर्णी शब्द और संक्षिप्ताक्षर

शब्द	विवरण
क्यूपी	योग्यता पैक
एनएसक्यूएफ	नेशनल स्किल क्वालिफिकेशन फ्रेमवर्क
एनएसक्यूसी	नेशनल स्किल क्वालिफिकेशन समिति
एनओएस	नेशनल ऑक्यूपेशनल स्टैंडर्ड/राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक
एचएसीसीपी	जोखिम विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु
जीएमपी	अच्छी उत्पादन कार्यप्रणाली
जीएचपी	अच्छी स्वच्छता प्रथाएं