



मॉडल पाठ्यक्रम

क्यूपी का नाम: कारीगर फल वाइन निर्माता

क्यूपी का कोड: FIC/Q०२०१ एफआइसी/ क्यू ०२०१

क्यूपी का संस्करण: १.०

एनएसक्यूएफ स्तर: ५

मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण: १.०

खाद्य उद्योग क्षमता और कौशल इनिशिएटिव (एफआइसीएसआइ)

श्रीराम भारतीय कला केंद्र (तृतीय तल)

१, कोपरनिकस मार्ग, नई दिल्ली ११०००१, फोन: ९७११२६०२३१

विषय वस्तु

प्रशिक्षण मानदंड	4
कार्यक्रम का संक्षिप्त विवरण.....	5
यह अनुभाग अपनी अवधि के साथ-साथ कार्यक्रम के अंतिम उद्देश्यों को संक्षेप में प्रस्तुत करता है।.....	5
प्रशिक्षण परिणाम.....	5
अनिवार्य मॉड्यूल	5
मॉड्यूल का विवरण	8
मॉड्यूल १: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और 'आर्टिसनल फ्रूट वाइन मेकर' का काम.....	8
मॉड्यूल २: उत्पादन सुविधा के लिए विधायी दिशानिर्देशों का अनुपालन करें.....	9
मॉड्यूल ३: कारीगर उत्पादन के लिए व्यंजनों का विकास	10
मॉड्यूल ४: सामग्री प्राप्त करने के लिए विक्रेताओं का चयन.....	11
मॉड्यूल ५: उद्यमशीलता गतिविधियों का प्रदर्शन	12
मॉड्यूल ६: फल वाइन उत्पादन के लिए तैयारी.....	14
मॉड्यूल ७: फल तैयार करने और शराब उत्पादन के लिए फलों का रस का निष्कर्षण.....	16
मॉड्यूल ८: फरमेन्टेशन और फल शराब का स्पष्टीकरण	18
मॉड्यूल ९: फल शराब की उम्र बढ़ाना	20
मॉड्यूल १०: पैकेजिंग, भंडारण और फ्रूट वाइन प्रेषण.....	21
मॉड्यूल ११: बुनियादी फूड सेफ्टी स्टैंडर्ड्स.....	23
मॉड्यूल १२: दुर्घटनाओं से बचने के लिए निवारक उपायों का पालन करें.....	25
मॉड्यूल १३: कार्यस्थल आपात स्थिति का प्रबंधन.....	27
मॉड्यूल १४: संक्रमण नियंत्रण का प्रबंधन करें.....	29
मॉड्यूल १५: एक संगठन में प्रभावी ढंग से कार्य करना.....	31
मॉड्यूल १६: सामग्री संरक्षण.....	33
मॉड्यूल १७: ऊर्जा/बिजली संरक्षण	34
मॉड्यूल १८: अपशिष्ट प्रबंधन / पुनर्चक्रण.....	35
अनुलग्नक	36

प्रशिक्षक के लिए आवश्यकताएँ.....	36
मूल्यांकनकर्ता के लिए आवश्यकताएँ.....	37
मूल्यांकन रणनीति.....	38
शब्दावली.....	40
परिवर्णी और संक्षिप्त शब्द.....	41

प्रशिक्षण मानदंड

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उप-क्षेत्र	फल और सब्जियां
पेशी	प्रसंस्करण-फल और सब्जियां
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	५
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड से संरक्षित	एनसीओ-२०१५/शून्य
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	१. विज्ञान स्ट्रीम में कक्षा १२वीं उत्तीर्ण २. कक्षा १० वीं उत्तीर्ण और प्रासंगिक स्ट्रीम में २ साल का पाठ्यक्रम ३. कक्षा १० वीं उत्तीर्ण और प्रासंगिक अनुभव के २ साल ४. कक्षा १०वीं पास और आईटीआई के २ साल
पूर्वापेक्षा लाइसेंस या प्रशिक्षण	ना
नौकरी में प्रवेश की न्यूनतम आयु	१९ साल
पिछली समीक्षा की गई	३१/०५/२०२१
अगली समीक्षा की तारीख	३१/०५/२०२४
एनएसक्यूसी अनुमोदन की तारीख	
क्यू.पी. संस्करण	१.०
मॉडल पाठ्यचर्या तैयार करने की तारीख	३१/०५/२०२१
मॉडल पाठ्यक्रम तक वैध	३१/०५/२०२४
मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण	१.०
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	४०० घंटे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	४०० घंटे

कार्यक्रम का संक्षिप्त विवरण

यह अनुभाग अपनी अवधि के साथ-साथ कार्यक्रम के अंतिम उद्देश्यों को संक्षेप में प्रस्तुत करता है।

प्रशिक्षण परिणाम

कार्यक्रम के अंतमें, प्रतिभागियों को करने में सक्षम हो जाएगा:

- फल शराब उत्पादन तैयार करने के लिए विभिन्न कार्यों का प्रदर्शन करें
- विभिन्न प्रकार की फल वाइन का उत्पादन करने के लिए विभिन्न गतिविधियों को अंजाम दे
- खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए मानक प्रक्रियाओं का पालन करें
- कार्यस्थल स्वास्थ्य और सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें
- दूसरों के साथ प्रभावी रूप से काम करें
- कार्यस्थल पर संसाधन का बेहतर उपयोग करें

अनिवार्य माँड्यूल

तालिका में माँड्यूल और उनकी अवधि क्यूपी के अनिवार्य एनओएस के अनुरूप सूचीबद्ध की गई है।

एनओएस और माँड्यूल विवरण	सिद्धांत की अवधि	व्यावहारिक अवधि	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण की अवधि (अनिवार्य)	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण की अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
ब्रिज माँड्यूल	०४:००	००:००	००:००	००:००	०४:००
माँड्यूल १: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और 'आर्टिसनल फ्रूट वाइनमेकर' का काम	०४:००	००:००	००:००	००:००	०४:००
एफआइसी /एन९९०५ - आर्टिसनल फूड उत्पादन के लिए सुविधाएं स्थापित करें एनओएस संस्करण संख्या १.० एनएसक्यूएफ स्तर ५	५०:००	६४:००	००:००	००:००	११४:००
माँड्यूल २: उत्पादन सुविधाएं के लिए दिशानिर्देशों का अनुपालन करें	१६:००	०६:००	००:००	००:००	२२:००

मॉड्यूल ३: आर्टिसनल उत्पादन के लिए रेसेपी विकसित करें	०८:००	१६:००	००:००	००:००	२४:००
मॉड्यूल ४: सामग्री प्राप्त करने के लिए विक्रेताओं का चयन करें	०२:००	०२:००	००:००	००:००	०४:००
मॉड्यूल ५: उद्यमी गतिविधियों का प्रदर्शन करें	२४:००	४०:००	००:००	००:००	६४:००
एफआइसी /एन०२०१- फल वाइन उत्पादन के लिए तैयारी करें एनओएस संस्करण संख्या १.० एनएसक्यूएफ स्तर ५	२४:००	३२:००	००:००	००:००	५६:००
मॉड्यूल ६: फल वाइन उत्पादन के लिए तैयारी करें	२४:००	३२:००	००:००	००:००	५६:००
एफआइसी /एन०२०२ फल वाइन का उत्पादन एनओएस संस्करण संख्या १.० एनएसक्यूएफ स्तर ५	४४:००	८८:००	००:००	००:००	१३२:००
मॉड्यूल ७: फल तैयार करने और शराब उत्पादन के लिए फलों का रस का निष्कर्षण	१६:००	२४:००	००:००	००:००	४०:००
मॉड्यूल ८: फरमेंटेशन और फल वाइन के स्पष्टीकरण	१२:००	२४:००	००:००	००:००	३६:००
मॉड्यूल ९: फल शराब पुराना हो जाना	०८:००	१६:००	००:००	००:००	२४:००
मॉड्यूल १०: पैकेजिंग, भंडारण और फ्रूट वाइन प्रेषण	०८:००	२४:००	००:००	००:००	३२:००
एफआइसी /एन९९०४ - कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करें एनओएस संस्करण संख्या १.० एनएसक्यूएफ स्तर ५	०८:००	०८:००	००:००	००:००	१६:००
मॉड्यूल ११: बेसिक फूड सेफ्टी स्टैंडर्ड्स	०८:००	०८:००	००:००	००:००	१६:००
एफआइसी /एन९९०३ - कार्यस्थल स्वास्थ्य और सुरक्षा सुनिश्चित करें एनओएस संस्करण संख्या १.० एनएसक्यूएफ स्तर ५	१०:००	१६:००	००:००	००:००	२६:००
मॉड्यूल १२: दुर्घटनाओं के लिए निवारक उपायों का पालन करें	०२:००	०४:००	००:००	००:००	०६:००

मॉड्यूल १३: कार्यस्थल आपात स्थिति का प्रबंधन करें	०४:००	०८:००	००:००	००:००	१२:००
मॉड्यूल १४: संक्रमण नियंत्रण का प्रबंधन करें	०४:००	०४:००	००:००	००:००	०८:००
एफआइसी /एन९९०२ - एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम एनओएस संस्करण संख्या १.० एनएसक्यूएफ स्तर ३	०८:००	०८:००	००:००	००:००	१६:००
मॉड्यूल १५: एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम	०८:००	०८:००	००:००	००:००	१६:००
SGJ/N१७०२ - कार्यस्थल पर संसाधन उपयोग का अनुकूलन एनओएस संस्करण संख्या १.० एनएसक्यूएफ स्तर ३	१२:००	२४:००	००:००	००:००	३६:००
मॉड्यूल १६: सामग्री संरक्षण	०४:००	०८:००	००:००	००:००	१२:००
मॉड्यूल १७: ऊर्जा/बिजली संरक्षण	०४:००	०८:००	००:००	००:००	१२:००
मॉड्यूल १८: अपशिष्ट प्रबंधन रीसाइक्लिंग	०४:००	०८:००	००:००	००:००	१२:००
कुल अवधि	१६०:००	२४०:००	००:००	००:००	४००:००

माँड्यूल का विवरण

माँड्यूल १: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और 'आर्टिसनल फ्रूट वाइन मेकर' का काम

ब्रिज माँड्यूल

आवधिक परिणाम:

- संक्षेप में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग और उसके उप-क्षेत्रों का वर्णन करें
- एकएन आर्टिसनल फ्रूट वाइन मेकर की भूमिकाओं और जिम्मेदारियोंपर चर्चा करें

अवधि: 04:00	अवधि: 00:00
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • फूड प्रसंस्करण उद्योग और फल और सब्जी और सब्जी उप-क्षेत्र के बारे में संक्षिप्त में चर्चा करें • फूड प्रसंस्करण उद्योग में एक कारीगर 'आर्टिसनल फ्रूट वाइन मेकर' के लिए उपलब्ध कैरियर के अवसरों की परिचर्चा करें • कारीगर फल वाइनमेकिंग की प्रक्रिया में उपयोग किए जाने वाले शब्दावली की व्याख्या करें • नौकरी में किए जाने वाले संचालन के अनुक्रम की सूची बनाएं • बाजार में उत्पादित विभिन्न प्रकार की फल मदिरा की सूची बनाएं • भारत में फल शराब बनाने उद्योग के भविष्य पर चर्चा करें 	
कक्षा की सहायक सामग्री	
व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, पावरपॉइंट प्रस्तुति	
उपकरण, सामग्री, और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य	

मॉड्यूल २: उत्पादन सुविधा के लिए विधायी दिशानिर्देशों का अनुपालन करें

एफआईसी/एन१९०५ वी १.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- उत्पादन सुविधा के लिए विभिन्न विधि निर्माण दिशानिर्देशों का वर्णन करें
- उत्पादन सुविधा स्थापित करने के लिए मानक प्रक्रिया स्थापित करने के लिए उचित प्रथाओं को लागू करें

अवधि- १६:००	अवधि-०६:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • कारीगर उत्पाद का उत्पादन करने के लिए एफएसएसआई दिशानिर्देशों सहित विभिन्न कानूनों, विनियमों और मानकों की रूपरेखा तैयार करें • विभिन्न कारकों से संबंधित कानून के उद्देश्य और इरादे की विश्लेषण और जांच के महत्व को बताएं • फूड प्रसंस्करण सुविधा स्थापित करने के लिए कानून के प्रशासन के लिए जिम्मेदार अधिकारियों की सूची बनाएं • साइट निरीक्षण की प्रक्रिया और महत्व की रूपरेखा तैयार करना, मतभेद की रिपोर्ट करना, और विधायी अनुमोदन प्राप्त करना • उत्पादन सुविधा स्थापित करने के लिए सामग्री, जनशक्ति और उपकरण आवश्यकताओं की सूची बनाएं • विभिन्न रिकॉर्ड किए गए प्रपत्रों जैसे चेकलिस्ट आदि में नामित कर्मियों से सटीक जानकारी प्राप्त करने का महत्व बता दें। 	<ul style="list-style-type: none"> • उत्पादन आवश्यकताओं के अनुसार अनुपालन निर्धारित करने के लिए कार्यस्थल और खाद्य सुरक्षा प्रणालियों का आकलन करने के लिए उचित प्रथाओं को लागू करें • कानूनी आवश्यकताओं का अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए मानक प्रक्रियाओं को स्थापित करने के लिए उचित प्रथाओं को नियोजित करें • संबंधित प्राधिकरण को विधायी दिशा-निर्देशों का अनुपालन न करने की पहचान करने और रिपोर्ट करने के लिए उचित प्रथाओं को लागू करें • भविष्य के संदर्भ के लिए सभी प्रासंगिक दस्तावेज़ को अपडेट करने का तरीका दिखाएं
कक्षा की सहायक सामग्री	
प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियां), व्हाइटबोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी हैंडबुक, आदि।	
उपकरण, सामग्री, और अन्य आवश्यकताएं	
नमूना विधायी दिशानिर्देश, विभिन्न सामग्री और उपकरण आदि।	

मॉड्यूल ३: कारीगर उत्पादन के लिए व्यंजनों का विकास

एफआईसी/एनएनए १९०५ v १.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- कारीगर उत्पादन के लिए नए व्यंजनों को विकसित करने की प्रक्रिया का वर्णन करें
- अनुमानित लागत, अंतिम उत्पाद लागत की गणना करने और उत्पाद की इकाई मूल्य तय करने का तरीका प्रदर्शित करें

अवधि- ०८:००	अवधि- १६:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • कारीगर उत्पादन के विभिन्न व्यंजनों में उपयोग की जाने वाली विभिन्न सामग्रियों की सूची बनाएं • मौजूदा व्यंजनों को अपग्रेड करने और नए लोगों को विकसित करने के विभिन्न तरीकों का वर्णन करें • नए उत्पादों को विकसित करने के लिए पुराने और नए अवयवों के विभिन्न संयोजनों के साथ नए विचारों और प्रयोग के लिए संकल्पना के महत्व की रूपरेखा तैयार करें • काम में उपयोग की जाने वाली लागत अनुकूलन तकनीकों के विभिन्न प्रकार पर चर्चा करें 	<ul style="list-style-type: none"> • ग्राहक की जरूरतों और उत्पाद प्रकार के अनुसार व्यंजनों और तरीकों को तैयार करने के लिए उचित प्रथाओं को नियोजित करें • विभिन्न उत्पादों के लिए नए उत्पादन विधियों को विकसित करने के लिए उत्पादन के नए और मौजूदा तरीकों के साथ प्रयोग करने के लिए उचित प्रथाओं को लागू करें • सर्वोत्तम उत्पाद निर्माण विधि को मान्य और मानकीकृत करने के लिए उत्पादन विधियों की गुणवत्ता का मूल्यांकन करने के लिए उचित प्रथाओं को नियोजित करें • उपकरण क्षमता, सामग्री उपयोग, प्रसंस्करण, परिवहन, वितरण आदि के अनुसार आवश्यक उत्पाद के उत्पादन के लिए होने वाली लागतों का अनुमान लगाने के लिए उचित प्रथाओं को लागू करें। • अंतिम उत्पाद की लागत की गणना करने और मानक के अनुसार उत्पाद की इकाई मूल्य तय करने का तरीका प्रदर्शित करें
कक्षा की सहायक सामग्री	
प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियां), व्हाइटबोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी हैंडबुक	
उपकरण, सामग्री, और अन्य आवश्यकताएं	
नमूना कारीगर व्यंजनों, नमूना मानक ऑपरेटिंग प्रक्रिया	

मॉड्यूल ४: सामग्री प्राप्त करने के लिए विक्रेताओं का चयन

एफआईसी/एन९९०५ v १.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- आवश्यक सामग्री और उपकरण प्राप्त करने के लिए विक्रेता का चयन करने की प्रक्रिया का वर्णन करें
- सामग्री रिकॉर्ड, उपकरण मैनुअल, निर्माता के निर्देश, आदि को बनाए रखने के लिए उचित प्रथाओं को लागू करें।

अवधि- ०२:००	अवधि- ०२:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • उत्पादन सुविधा स्थापित करने से पहले खरीदे जाने वाले उपकरणों और सामग्रियों को पहचान करने के महत्व को बताएं • खरीदी गई सामग्री और उपकरणों की गुणवत्ता का निरीक्षण करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें • आरटीसनल उत्पादन में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों की प्रयोज्यता और क्षमता की रूपरेखा तैयार करें • विक्रेता प्रबंधन में प्रमुख विचारों पर चर्चा करें • उत्पादन सुविधा से संबंधित रिपोर्टिंग और दस्तावेज के लिए मानक प्रक्रिया पर चर्चा करें 	<ul style="list-style-type: none"> • कच्चे माल, पैकेजिंग सामग्री और उत्पादन के लिए उपकरणों की सोर्सिंग के लिए विक्रेताओं की पहचान करने और उनका चयन करने के लिए उचित प्रथाओं को लागू करें • मानकों के अनुसार विक्रेताओं से प्राप्त सामग्रियों की गुणवत्ता की जांच और सत्यापन के लिए उचित निरीक्षण विधि को नियोजित करें • विभिन्न सामग्री रिकॉर्ड और अन्य दस्तावेजों जैसे उपकरण मैनुअल, निर्माताओं के निर्देश आदि को कैसे बनाए रखा जाए, दिखाएं।
कक्षा की सहायक सामग्री	
प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियां), व्हाइटबोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
नमूना मानक संचालन प्रक्रिया, कच्चा माल और उपकरण आदि।	

मॉड्यूल ५: उद्यमशीलता गतिविधियों का प्रदर्शन

एफआईसी/एन९९०५ v १.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- व्यवसायों के विस्तार के लिए आवश्यकताओं पर चर्चा करें
- व्यवसायों का विस्तार करने और अवसर पैदा करने के लिए डिजिटल और वित्तीय साक्षरता का उपयोग करें

सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
<p>अवधि: २४:००</p> <ul style="list-style-type: none"> • अपनी शक्तियों और कमजोरियों पर चर्चा करें और निरंतर सुधार सुनिश्चित करने के लिए अंतराल का विश्लेषण करें। • अधिकतम उत्पादकता प्राप्त करने के लिए समय का प्रभावी उपयोग करने के लिए किए जाने वाले उपायों पर चर्चा करें। • नयेपन से संबंधित व्यक्तियों की विशेषताओं की सूची बनाएं • प्रभावी समय प्रबंधकों के लक्षणों को सूचीबद्ध करें • तनाव प्रबंधन के लिए सुझावों पर चर्चा करें • किसी उद्यम का प्रबंधन कैसे करें, इस पर चर्चा करें • समस्याओं को हल करने और टीम के भीतर 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 । • भविष्य के व्यापार के अवसरों और संभावित ग्राहकों को आकर्षित करने के लिए एक प्रस्ताव के तत्वों की सूची बनाएं । 	<p>अवधि-४०:००</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य प्रक्रिया में सुधार के लिए अंतराल की पहचान करने के लिए किसी स्थिति का विश्लेषण कैसे करें, यह दिखाएं । • विभिन्न कार्यों को प्रभावी ढंग से करने में लगने वाले समय की योजना बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • बताएं कि बाजार अनुसंधान कैसे किया जाता है • एक प्रभावी उद्यमी और नेता की विशेषताओं की भूमिका निभाएं • बैंक वित्त के लिए आवेदन करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • नए व्यापार के अवसरों की पहचान करने के तरीके पर प्रदर्शित करें • एक व्यापार योजना और विस्तृत परियोजना रिपोर्ट (डीपीआर) तैयार करें • कार्यस्थल पर समस्याओं को हल करने और उत्पादकता में सुधार के लिए एक नमूना योजना तैयार करें। • डिजिटल मार्केटिंग, ई-कॉमर्स, ब्रांडिंग आदि के लिए कंप्यूटर संचालित करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • ऑनलाइन बैंकिंग के लिए एनईएफटी, आईएमपीएस, यूपीआई, आरटीजीएस जैसी सेवाओं का उपयोग कैसे करें, दिखाएं।

<ul style="list-style-type: none"> • व्यापार के अवसरों की पहचान करने, रोजगार पैदा करने और ग्राहकों को बढ़ाने के लिए उद्यमशीलता कार्यक्रमों का संचालन कैसे करें, समझाएं। • मेक इन इंडिया अभियान को समझें 	<ul style="list-style-type: none"> • एक विस्तृत नमूना रिपोर्ट तैयार करें जिसमें भविष्य में निवेश, पूर्वानुमान, व्यापार विस्तार आदि जैसी जानकारी शामिल है। • व्यापार के अवसरों की खोज और ग्राहकों को बढ़ाने के लिए एक उद्यमशीलता कार्यक्रम का संचालन करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • प्रदर्शित करें कि आप भुगतान गेटवे के एकीकरण के साथ ई-कॉमर्स प्लेटफॉर्म पर उत्पाद या सेवा कैसे बेचेंगे • एक सफल उद्यमी के एक मामले का अध्ययन प्रदर्शित करें।
कक्षा की सहायक सामग्री	
प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियां), व्हाइटबोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
नमूना मानक ऑपरेटिंग प्रक्रिया।	

मॉड्यूल ६: फल वाइन उत्पादन के लिए तैयारी

एफआईसी/एन०२०१ v १.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- फल शराब उत्पादन तैयार करने के लिए कदम की सूची बनाएं
- फल शराब उत्पादन के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले उपकरणों और उपकरणों में दोषों को ठीक करने के लिए मानक प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें

अवधि- २४:००	अवधि- ३२:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • सामग्री प्राप्त करते समय मानक नीतियों, प्रक्रियाओं का पालन करने, खतरों से निपटने और उत्पादन उपकरणों को बनाए रखने • के लिए चर्चा करें • विभिन्न आवश्यकताओं जैसे आदेश, मात्रा और फलों की शराब के प्रकार जैसे कि ग्राहकों, उद्यम आदि से उत्पादित किए जाने वाले मानक प्रथाओं पर चर्चा करें। • फल शराब उत्पादन के लिए आवश्यक कच्चे माल के विभिन्न प्रकार की सूची बनाएं • उत्पादों के विभिन्न प्रकार(जैसे फल शराब की विविधता के रूप में) और उन्हें प्राप्त करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें • शराब उत्पादन के लिए सामग्री और जनशक्ति आवश्यकताओं का आकलन करने में शामिल कारक याद करें • शराब उत्पादन के लिए बैच आकार और मशीन उपयोग की योजना बनाने के तरीके बताएं • फल शराब उत्पादन के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों और उपकरणों और उनका निरीक्षण करने के तरीकों की सूची बनाएं • फल शराब उत्पादन में उपयोग किए जाने वाले फलों, अवयवों और विभिन्न सामग्रियों (कच्चे माल और पैकेजिंग सामग्री) की 	<ul style="list-style-type: none"> • उत्पादित की जा रही फल वाइन के प्रकार के अनुसार सामग्री और जनशक्ति आवश्यकताओं के लिए नमूना अनुमान तैयार करें • उत्पादन आदेश और मशीन क्षमता के आधार पर फल शराब के बैच आकार की योजना के लिए उचित प्रथाओं लागू करें • फल शराब उत्पादन के लिए आवश्यक • सामग्री को कैसे इकट्ठा करें(जैसे फल, नायलॉन तनाव बैग, फरमेन्टेशन बैरल, हाइड्रोमीटर, आदि) दिखाएं • फल, कच्चे माल, उपकरण, उपकरण आदि का वांछित गुणवत्ता और मात्रा के लिए अच्छी तरह से निरीक्षण करने के लिए उचित प्रथाओं को नियोजित करें। • क्षतिग्रस्त उपकरणों और उपकरणों में गलतियों को सुरक्षित रूप से ठीक करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • उत्पादन के लिए उपयोग किए जाने वाले अयोग्य घोषित उपकरणों, उपकरणों और सामग्रियों को कैसे बदलना या त्यागना है • शराब उत्पादन के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों, उपकरणों और सामग्रियों को साफ करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें

<p>गुणवत्ता की जांच करने की प्रक्रिया को विस्तृत करें</p> <ul style="list-style-type: none"> • इस प्रक्रिया में उपयोग किए जाने वाले उपकरणों, उपकरणों और मशीनरी के लिए हो सकने वाली विभिन्न प्रकार की गलतियों को सूचीबद्ध करें • उत्पादन मशीनरी के रखरखाव के लिए उपयोग किए जाने वाले सफाई एजेंटों और उपकरणों की पहचान करें • फल शराब उत्पादन के लिए निर्माताओं के निर्देशों और मशीन विनिर्देशों का पालन करने के महत्व को बताएं • प्रयोगशाला रिपोर्टों का हवाला देकर उत्पादन सामग्री की गुणवत्ता की पुष्टि करने के महत्व को बताएं • फलों, कचचे माल और पैकेजिंग सामग्री में देखे गए संभावित दोषों के प्रकारों और उत्पादन के लिए अयोग्य सामग्रियों को बदलने और त्यागने की प्रक्रिया को विस्तृत करें • एक साफ और एक सुरक्षित कार्यस्थल को बनाए रखने के महत्व को बताएं 	
<p>कक्षा की सहायक सामग्री</p>	
<p>प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियां), व्हाइटबोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी हैंडबुक, और संबंधित मानक ऑपरेटिंग प्रक्रियाएं</p>	
<p>उपकरण, सामग्री, और अन्य आवश्यकताएं</p>	
<p>विभिन्न उपकरण और उपकरण (जैसे बीओटलिंग मशीन, पाश्चुराइजर, कटर, आदि), कचचे माल के रूप में उपयोग किए जाने वाले फलों की तस्वीरें, आवश्यकघटक, ब्रश, सफाई रसायन आदि, किण्वितर, छलनी, फल कोल्हू, वाइन कॉक, हाइड्रोमीटर आदि।</p>	

मॉड्यूल ७: फल तैयार करने और शराब उत्पादन के लिए फलों का रस का निष्कर्षण

एफआईसी/एन०२०२ v १.० के लिए मैप

आवधिक परिणाम:

- फलों के रस को निकालने के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया पर चर्चा करें
- शराब उत्पादन के लिए फलों का रस निकालने के लिए किए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करें

अवधि- १६:००	अवधि- २४:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम <ul style="list-style-type: none"> • फल शराब उत्पादन के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों, उपकरणों और सामग्रियों को बनाए रखने की प्रक्रिया पर चर्चा करें • फलों की चीनी की मात्रा, पीएच, एसिडिटी आदि जैसे मापदंडों को मापने के महत्व और तरीकों का वर्णन करें • शराब उत्पादन के लिए फल धोने के तरीकों की व्याख्या करें • क्षतिग्रस्त फलों और तकनीकों के विभिन्न संकेतों की सूची उनका निरीक्षण करने के लिए उपयोग किया जाता है • शराब उत्पादन के लिए किण्वन फलों के लिए किण्वन और कदमों की प्रक्रिया पर चर्चा करें 	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम <ul style="list-style-type: none"> • वैज्ञानिक मार्कर का उपयोग करके चीनी की मात्रा, पीएच (हाइड्रोजन की क्षमता) और फल की अम्लता को मापने का तरीका दिखाएं • फलों की मदिरा उत्पादन आदि के लिए तैयार करने के लिए किए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करें। • छंटाई करते समय क्षतिग्रस्त, धब्बा, चोट, सड़े हुए फल और अवांछित सामग्री को हटाने के लिए उचित निरीक्षण विधि को नियोजित करें • कार्यस्थल पर सुरक्षित रूप से अपशिष्ट और अवांछित सामग्रियों का निपटान कैसे करें दिखाएं • पिथ और बीजों के साथ-साथ तने को हटाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें (सेब, नाशपाती, आदि के लिए) • फलों के प्रकारों के आधार पर रस चिमटा (या फल मिलों) को स्थानांतरित करने का तरीका दिखाएं • निर्वहन आउटलेट के माध्यम से फलों का रस इकट्ठा करने का तरीका दिखाएं
कक्षा की सहायक सामग्री	
प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियां), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी हैंडबुक और संबंधित मानक ऑपरेटिंग प्रक्रियाएं	

औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

ऑपरेटिंग पंप, कन्वेयर, आंदोलनकारी; आदि फल धोने के लिए, वाशिंग टैंक, वाशिंग लाइन कन्वेयर, फल चिमटा या रोटरी प्रेस मशीन, न्युमेटिक प्रेस, मैक्रेटर, रिफ्रैक्टोमीटर, पीएच मीटर और टाइट्रेट स्थापित करना

मॉड्यूल ८: फरमेन्टेशन और फल शराब का स्पष्टीकरण

एफआईसी/एन०२०२ v १.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- शराब उत्पादन में फरमेन्टेशन और स्पष्टीकरण की प्रक्रिया का वर्णन करें
- शराब के स्पष्टीकरण के दौरान आवश्यक स्थिरता परीक्षण करें
- शराब फिल्टरेशन और पाश्चरीकरण का उचित प्रदर्शन करें

अवधि- १२:००	अवधि- २४:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम <ul style="list-style-type: none"> • फरमेन्टेड मिश्रण की स्थिति की निगरानी के लिए उपयोग किए जाने वाले आवश्यक उपकरणों की सूची बनाएं • खमीर की उचित मात्रा को जोड़ने और फरमेन्टेशन के लिए ठंडा करने के लिए उचित तापमान स्थापित करने के महत्व को बताएं • शराब के स्पष्टीकरण की प्रक्रिया पर चर्चा करें • स्पष्टीकरण के दौरान किए गए परीक्षणों की सूची बनाएं • प्रोटीन(जिलेटिन), पॉलीसैकराइड्स (स्टार्च), पॉलिमर बहुलक आदि जैसे स्पष्ट या फिनिंग एजेंटों के प्रकारों पर चर्चा करें। किण्वित फल शराब से मृत खमीर कोशिका, टैनिन आदि जैसे अवांछनीय घटकों को हटाने या कम करने के लिए उपयोग किया जाता है। • शराब छानने का काम और फल शराब के निस्पंदन के लिए इस्तेमाल तकनीकों की प्रक्रिया की व्याख्या करें • फल शराब के छानने का काम करने के लिए इस्तेमाल सामग्री की सूची बनाएं • पेस्टुरीजेशन प्रक्रिया को परिभाषित करें • शराब शोधन के लिए तापमान आवश्यकताओं पर चर्चा करें 	प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम <ul style="list-style-type: none"> • फरमेन्टेशन प्रक्रिया के लिए बैरल से रस (जरूरी) को उचित रूप से स्थानांतरित करने का तरीका दिखाएं • टैंक में मिश्रण की स्थिति की निगरानी करने के लिए विभिन्न उपकरणों जैसे पीएच मीटर, रिफ्रैक्टोमीटर, हाइड्रोमीटर आदि के उपयोग को अल्कोहल सामग्री, पीएच आदि जैसे मापदंडों की जांच के लिए प्रदर्शित करें। • द्वितीयक/एमएलएफ (मालोलाटिक फरमेन्टेशन) के लिए एक साफ बैरल में शराब स्थानांतरित करने के लिए दिखाएं और टिटरेटेबल एसिड की एकाग्रता की जांच करें • फरमेन्टेशन प्रक्रिया के दौरान कार्बन डाइऑक्साइड की रिहाई को नियंत्रित करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को लागू करें • स्पष्टीकरण/परिपक्वता प्रक्रिया के लिए मृत खमीर कोशिकाओं, टैनिन, आदि की अवांछनीय घटकों की एकाग्रता को कम करने के लिए उपयुक्त तकनीकों को प्रोटीन, स्टार्च, सिंथेटिक पॉलिमर आदि जैसे स्पष्ट/फिनिंग एजेंटों का उपयोग करें • परिपक्वता प्रक्रिया के बाद शराब की स्थिरता की जांच करने के लिए परीक्षण

<ul style="list-style-type: none"> • अनुमेय सीमा के भीतर टीए (Titratable एसिड) रखने के महत्व राज्य • इस प्रक्रिया में डिग्री ब्रिक्स, पीएच, माइक्रोबियल विश्लेषण आदि जैसे परिपक्वता प्रक्रिया के बाद शराब की स्थिरता की जांच करने के लिए प्रासंगिक परीक्षणों को करने के महत्व को बताएं 	<p>(जैसे डिग्री ब्रिक्स, पीएच, माइक्रोबियल विश्लेषण, आदि) करें।</p> <ul style="list-style-type: none"> • शराब निस्पंदन और पाश्चरीकरण को पूरा करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें
कक्षा की सहायक सामग्री	
<p>प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियां), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी हैंडबुक और संबंधित मानक ऑपरेटिंग प्रक्रियाएं</p>	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
<p>स्टील टैंक या ओक बैरल, खमीर, पीएच मीटर, रिफ्रैक्टोमीटर, हाइड्रोमीटर, टिटरेशन सेट अप, फरमेन्टर, पाश्चुराइजर, मालेलेटिक बैक्टीरिया, वाइन स्ट्रीनर और फिल्टर।</p>	

मॉड्यूल ९: फल शराब की उम्र बढ़ाना

एफआईसी/एन०२०२ v १.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- फल शराब उम्र बढ़ने के लिए किए जाने वाले कार्यों पर चर्चा करें

अवधि- ०८:००	अवधि- १६:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम <ul style="list-style-type: none"> • शराब की उपयुक्त उम्र बढ़ने के लिए शराब तहखाने में सुनिश्चित की जाने वाली इष्टतम स्थितियों का वर्णन करें • फल शराब परिपक्वता के चरण की पहचान करने के लिए चखने और रासायनिक विश्लेषण की प्रक्रिया को विस्तृत करें • स्पष्टीकरण और फल शराब के स्थिरीकरण के लिए जबरदस्ती मांगने का महत्व बताएं • रिवर्स ऑस्मोसिस और आसवन प्रक्रिया को परिभाषित करें • माइक्रोबियल संदूषण के लिए फल शराब का परीक्षण करने और पैकेजिंग के लिए उपयुक्तता की पुष्टि करने के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया की व्याख्या करें 	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम <ul style="list-style-type: none"> • निर्धारित कंटेनरों में उम्र बढ़ने के लिए उत्पादित शराब को उचित रूप से स्टोर करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • दिखाएं कि रासायनिक विश्लेषण को चखने और निष्पादित करके परिपक्वता के चरण को कैसे निर्धारित किया जाए • स्पष्टीकरण और स्थिरीकरण के लिए शराब रैंक करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • फल शराब से शराब सामग्री हटाने के लिए आवश्यक रिवर्स ऑस्मोसिस और आसवन प्रक्रिया को पूरा करने के लिए इस्तेमाल की जाने वाली तकनीकों का प्रदर्शन करें • माइक्रोबियल संदूषण के लिए परिपक्व फल शराब का परीक्षण करने और पैकेजिंग के लिए उपयुक्तता का पता लगाने के लिए उपयुक्त तरीके लागू करें • फल शराब उत्पादन में विसंगतियों की जांच करने के लिए उचित निरीक्षण तरीकों को लागू करें
कक्षा की सहायक सामग्री	
प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियां), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी हैंडबुक और संबंधित मानक ऑपरेटिंग प्रक्रियाएं	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
ओक बैरल, कंटेनर, सल्फर डाइऑक्साइड परीक्षण किट, अल्कोहल आसवन उपकरण, टिन कैप्सूल में कॉर्क या स्क्रू कैप, नमूना पैकेज, नमूना कच्चे माल, पैकेजिंग सामग्री, और शराब बनाने के उद्योग में तैयार उत्पादों, आदि	

मॉड्यूल १०: पैकेजिंग, भंडारण और फ्रूट वाइन प्रेषण

एफआईसी/एन०२०२ v १.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- फल शराब के लिए इस्तेमाल मानक पैकेजिंग और लेबलिंग प्रक्रिया पर चर्चा करें
- फल शराब को सुरक्षित रूप से स्टोर करने के लिए उपयोग की जाने वाली मानक प्रक्रिया का प्रदर्शन करें
- आवश्यक जानकारी रिकॉर्ड करने के लिए उचित प्रथाओं को लागू करें

अवधि- ०८:००	अवधि- २४:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • फलों की शराब के भंडारण, पैकिंग और लेबलिंग के लिए उपयोग की जाने वाली मानक औद्योगिक प्रथाओं को विस्तृत करें। • कार्य प्रक्रिया में उपयोग की जाने वाली सामग्रियों की सूची बनाएं • फल शराब परिवहन और वितरण(केयूर४) के लिए विक्रेताओं के साथ समन्वय के महत्व को बताएं • फल शराब भेजने के दौरान अवांछनीय सामग्री की उपस्थिति के लिए लोडएड वाहन का निरीक्षण करने के लिए मानक प्रक्रिया की व्याख्या करें • प्रेषण प्रक्रिया (केयू २६) में वितरण नोट के महत्व को बताएं • नामित विक्रेता को वितरण निर्देशों को सही ढंग से संप्रेषित करने के महत्व की रूपरेखा तैयार करें • संबंधित कर्मियों को सूचित किए जाने वाले उदाहरणों और सही रिपोर्टिंग के लिए उपयोग किए जाने वाले तरीकों की सूची बनाएं • डिलीवरी दस्तावेजों का हवाला देकर वाहन में भरी हुई पैक की गई शराब की गुणवत्ता और मात्रा की जांच के महत्व को बताएं 	<ul style="list-style-type: none"> • इष्टतम परिस्थितियों में उत्पादित फल शराब को कैसे स्टोर करें दिखाएं • परिपक्व फल शराब की पैकिंग और लेबलिंग के लिए उचित प्रथाओं को लागू करें • दिखाएं कि मामलों को कैसे पैलेटाइज़ करें और पैक की गई शराब को सुरक्षित रूप से निर्धारित स्थान पर ले जाएं • कच्चे माल, विक्रेता/आपूर्तिकर्ता, पैकेजिंग सामग्री, उत्पाद विवरण, उत्पादन अनुक्रम, उपकरण, विवरण के साथ उत्पादन योजना, प्रक्रिया विवरण, उत्पादित फल वाइन के प्रकार, तैयार उत्पादों, उत्पादन प्रक्रिया में विचलन आदि जैसी जानकारी से युक्त नमूना रिपोर्ट तैयार करें। • निर्धारित स्थानों पर फल शराब उत्पादन के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों, उपकरणों और सामग्रियों को सुरक्षित रूप से स्टोर करने और बनाए रखने के लिए मानक प्रथाओं को लागू करें • परिवहन के लिए सुरक्षित स्थिति का पता लगाने के लिए लोडिंग वाहन का निरीक्षण करने का तरीका प्रदर्शित करें • वाहन को सुरक्षित रूप से ले जाने वाले माल में पैक किए गए फल वाइन को कैसे लोड करें, दिखाएं

कक्षा की सहायक सामग्री

प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियां), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी हैंडबुक और संबंधित मानक ऑपरेटिंग प्रक्रियाएं

औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

नमूना पैकेज, नमूना कच्चे माल, पैकेजिंग सामग्री और शराब बनाने उद्योग में तैयार उत्पादों, नमूना वितरण नोट, आदि

मॉड्यूल ११: बुनियादी फूड सेफ्टी स्टैंडर्ड्स

एफआईसी/एन१९०४ v १.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- उत्पादन प्रक्रिया के दौरान अपनाई जाने वाली विभिन्न खाद्य सुरक्षा मानकों की व्याख्या करें
- खाद्य सुरक्षा विनियमों, निरीक्षण, दोषों के बारे में नमूना रिपोर्ट तैयार करें आदि।

अवधि- ०८:००	अवधि- ०८:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • फूड प्रसंस्करण उद्योग में मौजूद जैविक, रासायनिक और भौतिक खतरों के प्रकारों की सूची • विभिन्न प्रकार के खाद्य संदूषणों, उनके कारणों और उन्हें रोकने के तरीकों पर चर्चा करें • खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए मानक प्रक्रियाओं का पालन करने के महत्व पर चर्चा करें • यह सुनिश्चित करने के महत्व को बताएं कि सामग्री (जैसे कच्चा माल, प्रसंस्कृत सामग्री, तैयार माल, आदि) उन्हें संदूषण से रोकने के लिए पर्याप्त रूप से अलग-थलग पड़ जाते हैं • खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए अपनाई जाने वाली मानक विनियमों की रूपरेखा तैयार करें, जो खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, २००६ में सूचीबद्ध हैं जिनका फल वाइन उत्पादन के दौरान पालन किए जाने की आवश्यकता है। • खाद्य उद्योग में एचएसीसीपी, वीएसीसीपी और टीएसीसीपी की भूमिका के साथ-साथ लागू करने के लिए प्रक्रियाओं पर चर्चा करें • उत्पाद की जानकारी और उपभोक्ता जागरूकता, उत्पाद वापसी, और पता लगाने की क्षमता के बारे में चर्चा करें • कार्यस्थल खाद्य सुरक्षा ऑडिट कराने की प्रक्रिया की व्याख्या करें 	<ul style="list-style-type: none"> • खाद्य प्रसंस्करण के विभिन्न चरणों (कच्चे माल की खरीद; उत्पादन, विनिर्माण, वितरण, तैयार उत्पाद की डिलीवरी, आदि) पर विभिन्न जैविक, रासायनिक और शारीरिक खतरों की पहचान करने के लिए उचित प्रथाओं को लागू करें। • कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा प्रक्रियाओं और नियामक नीतियों को लागू करने के लिए उचित प्रथाओं को नियोजित करें • एर्गोनॉमिक्स, सफाई और स्वच्छता, उपकरण और कंटेनर, कीट नियंत्रण, सुविधाएं, खाद्य भंडारण, परिवहन, वितरण आदि से संबंधित अच्छी विनिर्माण प्रथाओं (जीएमपी) को स्थापित करने और उनका पालन करने के लिए उचित अभ्यास को नियोजित करें। • एलर्जी प्रबंधन और कच्चे माल की हैंडलिंग और स्टोर के लिए अपनाई गई प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • हैज़र्ड एनालिसिस क्रिटिकल कंट्रोल प्वाइंट (एचएसीसीपी) जैसे मॉनिटरिंग सिस्टम को स्थापित करने और उनका पालन करने के लिए उचित प्रथाओं को लागू करें • वीएसीसीपी और टीएसीसीपी (भेद्यता मूल्यांकन महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु) और टीएसीसीपी (खतरा आकलन क्रिटिकल कंट्रोल पॉइंट) जैसे उदाहरणों में उचित कार्रवाई करने के लिए प्रासंगिक प्रथाओं को लागू करें

<ul style="list-style-type: none"> कार्यस्थल पर विभिन्न प्रकार के एलर्जन और उनके प्रबंधन पर चर्चा करें खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए लागू किए जाने वाले सुधारात्मक उपायों पर चर्चा करें खाद्य उत्पादन और अन्य प्रक्रियाओं के दौरान उत्पन्न होने वाले विभिन्न मुद्दों को सूचीबद्ध करें मूल कारण विश्लेषण करने और कार्यस्थल की समस्याओं के खिलाफ सुधारात्मक और निवारक कार्रवाई करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें जीएमपी, एचएसीसीपी आदि जैसी विभिन्न खाद्य सुरक्षा प्रक्रियाओं के बारे में टीम के सदस्यों को प्रशिक्षण देने के महत्व को बताइए। कार्य प्रक्रिया में दर्ज की जाने वाली जानकारी की सूची बनाएं 	<ul style="list-style-type: none"> योजना और खाद्य सुरक्षा पते पर एक लेखा परीक्षा पर अमल करने के लिए उचित प्रथाओं लागू मूल कारण विश्लेषण (आरसीए) के साथ अनुरूप नहीं है, और सुधारात्मक कार्रवाई निवारक कार्रवाई (सीएपीए) ले भूमिका कैसे खाद्य सुरक्षा और टीम के सदस्यों द्वारा सूचित गुणवत्ता से संबंधित मुद्दों को संबोधित करने पर एक स्थिति की भूमिका निभायें खाद्य सुरक्षा विनियमों के बाद, किए गए निरीक्षण, देखी गई गलतियों आदि के लिए नमूना रिपोर्ट तैयार करें। खाद्य सुरक्षा पहलुओं जैसे अच्छे विनिर्माण प्रथाओं (जीएमपी), एचएसीसीपी, वीएसीसीपी, टीएसीसीपी आदि पर प्रशिक्षण और कार्यशालाओं को व्यवस्थित करने के तरीके पर एक स्थिति को नाटकीय रूप दें।
कक्षा की सहायक सामग्री	
प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियां), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी हैंडबुक और संबंधित मानक ऑपरेटिंग प्रक्रियाएं	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
विभिन्न जैविक, रासायनिक और भौतिक खतरों के नमूने चित्र, संदूषकों के नमूना चित्र, संभावित एलर्जी के नमूने, प्रक्रिया प्रवाह चार्ट और एचएसीसीपी योजना।	

मॉड्यूल १२: दुर्घटनाओं से बचने के लिए निवारक उपायों का पालन करें

एफआईसी/एन९९०३ v १.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- कार्यस्थल के खतरों से सुरक्षित रूप से निपटने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रक्रिया की व्याख्या करें
- कार्यस्थल पर संभावित जोखिमों और दुर्घटनाओं को कम करने का तरीका बताइया जाए
- दुर्घटना की रोकथाम तकनीकों पर कार्यबल को प्रशिक्षित करने के लिए प्रभावी ढंग से प्रदर्शन करें

अवधि- ०२:००	अवधि- ०४:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम <ul style="list-style-type: none"> • 'खतरों' और 'जोखिम' को परिभाषित करें • कार्यस्थल के विभिन्न प्रकार के खतरों, जोखिमों और दुर्घटनाओं के कारणों पर चर्चा करें, निवारक उपाय किए जाने के साथ-साथ इससे निपटने की प्रक्रियाएं भी करें • उपकरणों को प्रभावी ढंग से बनाए रखने के महत्व को बताएं • जोखिमों, खतरों और दुर्घटनाओं को नियंत्रित करने और रोकने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं पर चर्चा करें • कार्यस्थल पर विभिन्न प्रकार के सुरक्षा संकेतों और उनकी प्रासंगिकता पर चर्चा करें • जहां भी आवश्यक हो, वहाँ आम खतरा हस्ताक्षर प्रदर्शित करने के महत्व को बताएं • हर समय सामान्य स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरणों की उपलब्धता सुनिश्चित करने के महत्व की रूपरेखा तैयार करें • आग के कारणों, उन्हें रोकने के तरीके और कार्यस्थल पर आग के समय बचाव के तकनीकों का पालन का वर्णन करें • कार्यस्थल पर आवश्यक विभिन्न व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) के उपयोग और उद्देश्य की रूपरेखा तैयार करें 	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम <ul style="list-style-type: none"> • कार्यों और कार्य शर्तों के अनुसार प्रासंगिक व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों का उपयोग और निपटान कैसे करें, यह प्रदर्शित करें • कार्यस्थल पर दुर्घटनाओं और खतरों को रोकने के लिए संगठनात्मक सुरक्षा प्रोटोकॉल को कैसे लागू किया जाए, यह दिखाएं • विभिन्न प्रकार के अग्निशमन यंत्रों का उपयोग करने का प्रदर्शन करें • प्रभावी ढंग से दुर्घटना की रोकथाम तकनीकों पर कार्यबल को प्रशिक्षित करने के लिए एक स्थिति नाटकीय बनाएं (जैसे उचित पीपीई की भूमिका के रूप में; अग्निशमन यंत्रों का उपयोग, खतरों से निपटने; जोखिमों की पहचान दुर्घटनाओं के लिए नेतृत्व कर सकते हैं; सुरक्षा प्रोटोकॉल दुर्घटनाओं से बचने के लिए पालन करें; विभिन्न प्रकार के खतरे के संकेतों की भूमिका, कार्यस्थल पर सुरक्षित उठाने और ले जाने की प्रथाओं, आदि
कक्षा की सहायक सामग्री	

प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियां), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी हैंडबुक और संबंधित मानक ऑपरेटिंग प्रक्रियाएं

औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण: सुरक्षा चश्मा, सिर संरक्षण, रबर दस्ताने, सुरक्षा जूते, चेतावनी के संकेत और टेप, आग बुझाने की यंत्र, प्राथमिक चिकित्सा किट, प्रासंगिक मानक ऑपरेटिंग प्रक्रियाओं और नमूना रिपोर्ट

मॉड्यूल १३: कार्यस्थल आपात स्थिति का प्रबंधन

एफआईसी/एन१९०३ v १.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- कार्यस्थल पर आपात स्थिति से प्रभावी ढंग से निपटने के लिए उचित प्रथाओं को लागू करें
- कार्यस्थल पर आपात स्थिति से निपटने के लिए प्रदान किए जानेवाले प्रशिक्षणों का वर्णन करें

अवधि- ०४:००	अवधि- ०८:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल आपातकालीन और निकासी प्रक्रियाओं और उनका पालन करने के महत्व पर चर्चा करें • कटौती, रक्तस्राव, जलन, घुट, बिजली के झटके, विषाक्तता आदि के मामले में पीड़ितों को तत्काल प्राथमिक उपचार के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया को समझाएं। • प्रभावित व्यक्ति को कृत्रिम श्वसन और कार्डियो-पल्मोनरी पुनर्जीवन (सीपीआर) प्रदान करने के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया पर चर्चा करें और इसके महत्व को उजागर करें • स्वयं, टीम और कार्य प्रक्रिया पर स्वास्थ्य, सुरक्षा और सुरक्षा उल्लंघनों का प्रभाव बताएं 	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम <ul style="list-style-type: none"> • किसी व्यक्ति को सुरक्षित रूप से विद्युत से मुक्त करने के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • कटौती, रक्तस्राव, जलने, घुट, बिजली के झटके, विषाक्तता आदि के मामले में पीड़ितों को उचित प्राथमिक चिकित्सा प्रक्रिया कैसे दें प्रशासित करें। • विभिन्न उदाहरणों (जैसे, हृदय गति रुकना) कृत्रिम श्वसन और कार्डियो-पल्मोनरी पुनर्जीवन (सीपीआर) प्रदान करने वाली प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • रोलप्ले स्वास्थ्य, सुरक्षा और सुरक्षा नीतियों और प्रक्रियाओं में पहचाने गए उल्लंघनों जैसी जानकारी की रिपोर्ट करने के तरीके पर एक स्थिति को सही ढंग से पेश करें • आपातकालीन प्रक्रियाओं पर कार्यबल को प्रशिक्षित करने के तरीके (जैसे सुरक्षित निकासी; बिजली से किसी व्यक्ति का इलाज; कटौती, रक्तस्राव, जलने, घुट, बिजली के झटके, विषाक्तता आदि के समय तत्काल प्राथमिक चिकित्सा दी जाए; कृत्रिम श्वसन और कार्डियो-पल्मोनरी पुनर्जीवन (सीपीआर) का प्रशासन; कार्यस्थल पर अपने दायरे से परे बढ़ते मुद्दों आदि पर एक स्थिति को नाटकीय रूप दिया जाए ।

कक्षा की सहायक सामग्री

प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियां), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी हैंडबुक और संबंधित मानक ऑपरेटिंग प्रक्रियाएं

औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण: सुरक्षा चश्मा, सिर संरक्षण, रबर दस्ताने, सुरक्षा जूते, चेतावनी के संकेत और टेप, आग बुझाने की यंत्र, प्राथमिक चिकित्सा किट, प्रासंगिक मानक ऑपरेटिंग प्रक्रियाओं और नमूना रिपोर्ट

मॉड्यूल १४: संक्रमण नियंत्रण का प्रबंधन करें

एफआईसी/एन९९०३ v १.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- कार्यस्थल पर संक्रमण के प्रबंधन के लिए अपनाई जाने वाली विभिन्न चरणों का वर्णन करें
- संक्रमण नियंत्रण प्रथाओं पर कार्यबल को प्रभावी ढंग से प्रशिक्षित करने के लिए विभिन्न कार्यों को करें

अवधि- ०४:००	अवधि- ०४:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • संक्रमण के सामान्य स्रोतों की सूची • संक्रमण के प्रसार से निपटने के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रियाओं और कार्य क्षेत्र, उपकरण और संबंधित सुविधाओं के स्वच्छता को मानक के अनुसार करने के महत्व पर चर्चा करें • स्वच्छता सामग्री को उचित रूप से संग्रहीत करने के विभिन्न तरीकों की व्याख्या करें • किए जाने वाले एहतियाती उपायों के साथ विभिन्न प्रकार के संभावित संक्रमणों पर चर्चा करें, और कार्यस्थल पर सुरक्षा प्रोटोकॉल का पालन करें • कार्यस्थल पर स्वयं और अन्य लोगों को बीमारी के दौरान किए जाने वाले उचित कार्यों पर चर्चा करें • स्वास्थ्य और सुरक्षा ऑडिट के दौरान मूल्यांकन किए जाने वाले मापदंडों, औचित्य के उनके स्वीकार्यता स्तर और एसई ऑडिट के संचालन की प्रक्रिया का वर्णन करें • एसओपी की समीक्षा के दौरान मूल्यांकन किए जाने वाले विभिन्न मापदंडों और अनुपालन मुद्दों पर चर्चा करें और आवश्यक गुणवत्त और सुरक्षा मानकों के अनुसार उनमें सुधार करने के तरीके चर्चा करें 	<ul style="list-style-type: none"> • टीम के सदस्यों के बीच अच्छी स्वच्छता प्रथाओं (जीएचपी) का पालन करने और लागू करने के लिए उचित प्रथाओं को नियोजित करें • स्वच्छता सामग्री को प्रभावी ढंग से संग्रहीत करने के लिए उचित प्रथाओं को नियोजित करें • कार्यस्थल पर अपनाई जाने वाली संक्रमण नियंत्रण अभ्यास पर कार्यबल को प्रशिक्षित करने के तरीके पर कार्यस्थल स्वास्थ्य और सुरक्षा रोलप्ले से संबंधित टीम के मुद्दों को संबोधित करने के लिए एक स्थिति को नाटकीय रूप दें

<ul style="list-style-type: none"> • एफएसएसएआई दिशानिर्देशों के अनुपालन में संगठन द्वारा आयोजित निवारक स्वास्थ्य जांच के महत्व को बताएं • कार्य प्रक्रिया में रखे जाने वाले विभिन्न प्रकार के दस्तावेजों और अभिलेखों की सूची बनाएं 	
कक्षा की सहायक सामग्री	
प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियां), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी हैंडबुक और संबंधित मानक ऑपरेटिंग प्रक्रियाएं	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
प्रासंगिक मानक ऑपरेटिंग प्रक्रियाएं और नमूना रिपोर्ट	

मॉड्यूल १५: एक संगठन में प्रभावी ढंग से कार्य करना

एफआईसी/एन१९०२ v १.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- कार्यस्थल पर उचित संचार और टीम वर्क के महत्व को बताएं
- दूसरों के साथ प्रभावी ढंग से संवाद करने की स्थिति को रोलप्ले करें

अवधि: ०८:००	अवधि- ०८:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम <ul style="list-style-type: none"> • एक टीम में प्रभावी ढंग से काम करने के लिए लागू संगठनात्मक गुणवत्ता प्रक्रियाओं और प्रक्रियाओं पर चर्चा करें • रोजगार, व्यवहार, उत्पीड़न, भेदभाव और प्रदर्शन की स्थिति के लिए प्रासंगिक संगठन में पालन किए गए कानूनों, मानकों, नीतियों और प्रक्रियाओं को स्पष्ट करें • किसी संगठन में सुपरिभाषित रिपोर्टिंग संरचना का महत्व बताएं। • नौकरी में लागू विभिन्न प्रकार के अंतर-निर्भर कार्यों की सूची बनाएं • लिंग, विकलांगता, जाति, धर्म और संस्कृति के आधार पर विभिन्न प्रकार के उत्पीड़न और भेदभाव पर चर्चा करें • उन प्रमुख कारकों को सूचीबद्ध करें जो कार्यों को प्राथमिकता देने में सहायता करते हैं • कार्यस्थल पर प्रभावी संचार और इसके महत्व के घटकों पर चर्चा करें • कर्मचारी, नियोजक और ग्राहक पर खराब संचार का प्रभाव बताएं • संगठनात्मक और व्यक्तिगत सफलता में टीम वर्क के महत्व को बताएं • पेशेवर सफलता के लिए नैतिकता और अनुशासन के महत्व पर चर्चा करें • शिकायतों को उचित और प्रभावी ढंग से हल करने के तरीके बताएं 	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम <ul style="list-style-type: none"> • जानकारी प्राप्त करने के तरीके पर, स्पष्टीकरण मांगें, समझ का आदान-प्रदान और जानकारी को सही और स्पष्ट रूप से प्रदान करने के तरीके पर एक स्थिति को रोलप्ले करें • समावेशी भाषा (मौखिक, गैर-मौखिक और लिखित) का उपयोग करने के तरीके पर एक स्थिति है जो दूसरों के साथ बातचीत करते समय लिंग, विकलांगता और सांस्कृतिक रूप से संवेदनशील है इस स्थिति को रोलप्ले करें • काम पर प्रभावशीलता और दक्षता को अधिकतम करने के लिए दूसरों से परामर्श और सहायता कैसे करें दिखाएं • संबंधित प्राधिकरण को अपने दायरे से परे समस्याओं और शिकायतों को आगे बढ़ाने के लिए एक स्थिति को नाटकीय बनाएं • कार्यस्थल पर संघर्षों को हल करने के लिए उचित कार्रवाई करने के तरीके पर एक स्थिति को रोलप्ले करें • उचित प्राधिकारी को उत्पीड़न और भेदभाव की घटनाओं की रिपोर्ट करने के तरीके पर एक स्थिति को रोलप्ले करें

<ul style="list-style-type: none"> • पारस्परिक संघर्षों को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने के महत्व और ऐसा करने के तरीकों पर चर्चा करें • विभिन्न प्रकार की विकलांगता और विकलांग व्यक्तियों के सामने आने वाली चुनौतियों की सूची (पीडब्ल्यूडी) बनाएं • सांविधिक निकायों द्वारा पीडब्ल्यूडी के लिए परिभाषित लागू कानूनों, अधिनियमों और प्रावधानों पर चर्चा करें • लैंगिक संवेदनशीलता और समानता के महत्व को बताएं • कार्यस्थल पर उत्पीड़न के खिलाफ लागू कानूनों, शिकायत निवारण तंत्र और दंड पर चर्चा करें • व्यक्तिगत पूर्वाग्रह के बिना दूसरों के साथ लेनदेन के महत्व को बताएं 	
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स की हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य	

मॉड्यूल १६: सामग्री संरक्षण

एसजीजे/एन१७०२ v १.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- विभिन्न कार्यों/गतिविधियों/प्रक्रियाओं में पानी सहित सामग्री के इष्टतम उपयोग पर चर्चा करें

अवधि- ०४:००	अवधि- ०८:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम <ul style="list-style-type: none"> विभिन्न सामग्रियों से निपटने से जुड़े खतरों, जोखिमों और खतरों के प्रकारों की सूची बनाएं सामग्री संरक्षण में उपयोग किए जाने वाले वर्कस्टेशन लेआउट, विद्युत और थर्मल उपकरणों की भूमिका पर चर्चा करें कचरे को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाओं पर चर्चा करें कार्यस्थल पर सामग्री और पानी के कुशल और अक्षम प्रबंधन और उपयोग की स्पष्ट करें काम पर सामग्री और पानी के उपयोग को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने के तरीकों पर चर्चा करें 	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम <ul style="list-style-type: none"> नौकरी में लागू विभिन्न सामग्रियों में फैल और लीकेज की जांच कैसे करें, यह दिखाएं फैल और लीकेज को उचित रूप से प्लग करने का तरीका प्रदर्शित करें एक स्थिति रोलप्ले करें कि संबंधित प्राधिकरण को फैल और लीकेज की मरम्मत से संबंधित किसी भी मुद्दे को प्रभावी ढंग से कैसे आगे बढ़ाया जाए उपकरण, मशीनों और उपकरणों की सफाई के लिए प्रभावी ढंग से पालन किए जाने वाले मानक प्रथाओं को प्रदर्शित करें
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स की हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
काम पर उपयोग की जाने वाले सामग्री और उपकरण और उपकरण	

मॉड्यूल १७: ऊर्जा/बिजली संरक्षण

एसजीजे/एन१७०२ v १.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- ऊर्जा/बिजली के इष्टतम उपयोग पर चर्चा करें

अवधि- ०४:००	अवधि- ०८:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम <ul style="list-style-type: none"> बिजली को परिभाषित करें बिजली की मूल बातें पर चर्चा करें नौकरी में उपयोग किए जाने वाले ऊर्जा कुशल उपकरणों की सूची बनाएं काम के दौरान उत्पन्न होने वाली विद्युत समस्याओं की पहचान करने के तरीकों पर चर्चा करें नौकरी में बिजली संरक्षण के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं पर चर्चा करें कार्यों पर अनुचित तरीके से जुड़े बिजली के उपकरणों और उपकरणों के प्रभाव को बताएं 	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम <ul style="list-style-type: none"> कार्यकरण के वांछित स्तर के लिए उपकरण/मशीनरी की जांच करने के लिए उपयुक्त तकनीकों को लागू करें दोषपूर्ण उपकरण/मशीनरी को सुरक्षित रूप से सुधारने के लिए उचित तरीके नियोजित करें संबंधित कर्मियों को उपकरणों की गलतियों और रखरखाव खामियों की प्रभावी ढंग से रिपोर्ट करने के तरीके पर एक स्थिति को रोलप्ले करें
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स की हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
ऊर्जा बचत उपकरण	

मॉड्यूल १८: अपशिष्ट प्रबंधन / पुनर्चक्रण

एसजीजे/एन१७०२ v १.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- मिनिमअल अपशिष्ट उत्पादन के महत्व पर चर्चा करें
- उद्योग द्वारा अनुमोदित मानकों के अनुसार कचरे का निपटान कैसे किया जाए, यह प्रदर्शित करें

अवधि- ०४:००	अवधि- ०८:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • विभिन्न प्रकार के पुनर्नवीनीकरणयोग्य, गैर-पुनर्नवीनीकरण योग्य और खतरनाक कचरे की सूची बनाएं • विभिन्न रंग के कूड़ेदानों का महत्व बताएं • अलग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के कचरे की सूची बनाएं • अपशिष्ट प्रबंधन का महत्व राज्य • अपशिष्ट निपटान के लिए मानक तरीकों पर चर्चा करें • प्रदूषण के स्रोतों की सूची बनाएं। • विभिन्न प्रकार के प्रदूषण को कम करने के तरीकों पर चर्चा करें 	<ul style="list-style-type: none"> • संबंधित श्रेणियों में कचरे को अलग करने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं को प्रदर्शित करें • गैर-पुनर्नवीनीकरण योग्य कचरे को उचित और सुरक्षित रूप से निपटाने का तरीका दिखाएं • निर्धारित स्थान पर पुनर्नवीनीकरण योग्य और पुनः प्रयोज्य सामग्री जमा करने के लिए मानक अभ्यास प्रदर्शित करें • खतरनाक कचरे को सुरक्षित और उचित रूप से निपटाने का तरीका दिखाएं
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स की हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
गैर-पुनर्नवीनीकरण योग्य, पुनर्चक्रणले अपशिष्ट डिब्बे	

अनुलग्नक

प्रशिक्षक के लिए आवश्यकताएँ

प्रशिक्षक के लिए पूर्वापेक्षाएँ - विकल्पों में से कोई एक						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग का अनुभव		प्रशिक्षण अनुभव		टिप्पणियाँ
		वर्ष	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	
स्नातक	विज्ञान	3	फल और सब्जियाँ प्रसंस्करण	1	फलों और सब्जियों के प्रसंस्करण पर व्यक्तियों को प्रशिक्षण	

प्रशिक्षक का प्रमाणन	
क्षेत्र (डोमेन) प्रमाणन	मंच (प्लेटफॉर्म) प्रमाणन
"कारीगर फ्रूट वाइनमेकर", "एफआईसी/क्यू०२०१, वी१.०", न्यूनतम स्वीकृतस्कोर ८०% है	"ट्रेनर", "एमईपी/Q२६०१, V१.०" न्यूनतम ८०% स्कोरिंग के साथ

मूल्यांकनकर्ता के लिए आवश्यकताएँ

मूल्यांकनकर्ता के लिए पूर्वापेक्षाएँ - विकल्पों में से कोई एक						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग का अनुभव		प्रशिक्षण/मूल्यांजन अनुभव		टिप्पणियाँ
		वर्ष	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	
स्नातक	विज्ञान	३	फल और सब्जियाँ प्रसंस्करण	१	फल और सब्जियों के प्रसंस्करण में प्रशिक्षित व्यक्तियों का आकलन	

मूल्यांकनकर्ता का प्रमाणन	
क्षेत्र (डोमेन) प्रमाणन	मंच (प्लेटफॉर्म) प्रमाणन
"कारीगर फ्रूट वाइनमेकर", "एफआईसी/क्यू०२०१, वी१.०", न्यूनतम स्वीकृतस्कोर ८०% है	"निर्धारक", "एमईपी/Q२७०१, V१.०" न्यूनतम ८०% स्कोरिंग के साथ

मूल्यांकन रणनीति

इस अनुभाग 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 एजेंसियों के साथ सूचीबद्ध स्वतंत्र मूल्यांकनकर्ताओं की अवधारणा पर आधारित होगा, जिसकी पहचान, चयनित, प्रशिक्षित और मूल्यांकन तकनीकों पर प्रमाणित किया जाएगा। इन मूल्यांकनकर्ताओं को निर्धारित मानदंडों के अनुसार मूल्यांकन करने के लिए गठबंधन किया जाएगा।

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

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

अ. मिड टर्म मूल्यांकन

ब. टर्म/अंतिम मूल्यांकन

संबंधित क्यूपीएस में प्रत्येक राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक (एनओएस) को वेटेज सौंपा जाएगा। उसमें एनओएस में प्रत्येक प्रदर्शन मानदंड सिद्धांत और/या व्यावहारिक के लिए अंक सौंपा जाएगा सापेक्ष महत्व और समारोह की आलोचना के आधार पर।

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

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

- i. लिखित परीक्षा: इसमें (i) सचे/झूठे बयान (ii) बहुविकल्पीय प्रश्न (iii) मिलान प्रकार के प्रश्न शामिल होंगे। इसके लिए ऑनलाइन सिस्टम को तरजीह दी जाएगी।
- ii. व्यावहारिक परीक्षण: इसमें आवश्यक उपकरणों, उपकरणों और उपकरणों का उपयोग करके उचित कार्य कदमों के बाद परियोजना ब्रीफिंग के अनुसार तैयार किया जाने वाला एक परीक्षण कार्य शामिल होगा। अवलोकन के माध्यम से उम्मीदवार की योग्यता, विवरणों पर ध्यान, गुणवत्ता चेतना आदि का पता लगाना संभव होगा। अंतिम उत्पाद को अपने कौशल उपलब्धियों के स्तर को मापने के लिए निर्धारक द्वारा भरे गए पूर्व-निर्णयित एमसीक्यू के खिलाफ मापा जाएगा।

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

शब्दावली

शब्द	विवरण
घोषणात्मक ज्ञान	घोषणात्मक ज्ञान उन तथ्यों, अवधारणाओं और सिद्धांतों को संदर्भित करता है जिनको जानना और/या समझना किसी कार्य को पूरा करने या किसी समस्या को हल करने के लिए आवश्यक होता है।
मुख्य अधिगम परिणाम	मुख्य अधिगम परिणाम इसका विवरण देता है कि अंतिम परिणामों को प्राप्त करने के लिए एक शिक्षार्थी को क्या जानने, समझने और करने में सक्षम होना चाहिए। मुख्य अधिगम परिणामों के आधार पर प्रशिक्षण परिणामों को तैयार किया जाएगा। प्रशिक्षण परिणाम ज्ञान, समझ (सिद्धांत) और कौशल (व्यावहारिक अनुप्रयोग) के संदर्भ में निर्दिष्ट किए गए हैं।
ओजेटी (एम)	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण (अनिवार्य); प्रशिक्षुओं के लिए कार्यस्थल (साइट) पर प्रशिक्षण के निर्दिष्ट घंटों को पूरा करना अनिवार्य है।
ओजेटी (आर)	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण (अनुशंसित); प्रशिक्षुओं के लिए कार्यस्थल (साइट) पर प्रशिक्षण के निर्दिष्ट घंटों को पूरा करने की सिफारिश की जाती है।
प्रक्रियात्मक ज्ञान	प्रक्रियात्मक ज्ञान यह बताता है कि किसी कार्य को कैसे करना है या कैसे पूरा करना है। यह संज्ञानात्मक, भावात्मक या साइकोमोटर कौशल को लागू करके एक ठोस कार्य परिणाम को काम करने या उत्पन्न करने की क्षमता होती है।
प्रशिक्षण परिणाम	प्रशिक्षण परिणाम इस बात का विवरण है कि प्रशिक्षण पूरा होने पर एक शिक्षार्थी क्या जानने, समझने और करने में सक्षम होगा।
आवधिक परिणाम	अंतिम परिणाम इसका विवरण देता है कि एक मॉड्यूल के पूरा होने पर एक शिक्षार्थी क्या जानने, समझने और करने में सक्षम होगा। आवधिक परिणामों का एक सेट प्रशिक्षण परिणाम प्राप्त करने में सहायता करता है।

परिवर्णी और संक्षिप्त शब्द

शब्द	विवरण
क्यूपी	योग्यता पैक
एनएसक्यूएफ	राष्ट्रीय कौशल योग्यता ढांचा
एनएसक्यूसी	राष्ट्रीय कौशल योग्यता समिति
एनओएस	राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक
क्यूसी	गुणवत्ता जांच
पीडब्ल्यूडी	विकलांग व्यक्ति
टीओटी	प्रशिक्षकों का प्रशिक्षण
टीओए	मूल्यांकनकर्ताओं का प्रशिक्षण
एफएफएससी	फर्नीचर और फिटिंग कौशल परिषद
टीपी	प्रशिक्षण साझेदार
पीसी	प्रदर्शन मापदंड
एनए	लागू नहीं
एमएस	माइक्रोसॉफ्ट
पीपीई	व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण
2डी	2-आयामी
3डी	3-आयामी
सीएडी	कंप्यूटर एडेड डिजाइन