



मॉडल पाठ्यक्रम

QP का नाम: कोल्ड स्टोरेज टेक्नीशियन

QP कोड: FIC/Q7004

QP संस्करण: 1.0

NSQF लेवल: 3

मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण: 1.0

Food Industry Capacity and Skill Initiative (FICSI)
Shriram Bhartiya Kala Kendra (3rd Floor)
Copernicus Marg, New Delhi 110001

Phone: 9711260230

विषय - सूची

प्रशिक्षण के पैमाने.....	
कार्यक्रम का विवरण	
अनिवार्य मॉड्यूल.....	
मॉड्यूल का विवरण.....	
मॉड्यूल 2: पेशेवर और मुख्य कौशल	
मॉड्यूल 3: कार्य क्षेत्र और रेफिजरेशन उपकरणों को तैयार करना और देख-रेख करना	
मॉड्यूल 4: खाद्य संग्रहण के लिए कोल्ड स्टोरेज सुविधा को संभालना	
मॉड्यूल 5: संगठनात्मक मानक और मानदंड	
मॉड्यूल 6: कोल्ड स्टोरेज सुविधा से संबंधित दस्तावेजीकरण को पूरा करना और उनका रिकॉर्ड रखना...	
मॉड्यूल 7: IT अभिविन्यास	
मॉड्यूल 8: भंडारण के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और सफाई व्यवस्था.....	
मॉड्यूल 9 : रोजगार योग्यता और उद्यमिता का कौशल	
अनुलग्नक	
प्रशिक्षक की आवश्यकताएँ.....	
मूल्यांकनकर्ता की आवश्यकताएं	
मूल्यांकन की रणनीति.....	24
शब्दावली	
परिवर्णी शब्द और संक्षिप्त शब्द.....	

प्रशिक्षण के पैमाने

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उप- क्षेत्र	मल्टी-सेक्टोरियल
व्यवसाय	रेफ्रिजरेशन
देश	भारत
NSQF लेवल	3
NCO/ISCO/ISIC कोड के साथ संरेखित न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	NCO-2004/कोई नहीं <ol style="list-style-type: none"> विज्ञान वर्ग से कक्षा 12 पास किया कक्षा 10 पास किया और उपयुक्त वर्ग में 2 वर्ष का पाठ्यक्रम कक्षा 10 पास किया और उपयुक्त वर्ग में 2 वर्ष का अनुभव कक्षा 10 पास किया और उपयुक्त वर्ग में 2 वर्ष का आईटीआई
पूर्व-आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण	लागू नहीं
नौकरी में प्रवेश की न्यूनतम आयु	18 वर्ष
पिछली बार समीक्षा की गई थी	30/07/2021
अगली समीक्षा की तारीख	30/07/2024
NSQC के अनुमोदन की तारीख	उपलब्ध नहीं
QP संस्करण	1.0

मॉडल पाठ्यक्रम बनाने की तारीख	23/08/2015
मॉडल पाठ्यक्रम की वैध तिथि	30/07/2024
मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण	1.0
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	280:00 + 40 OJT घंटे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	280:00 + 40 OJT घंटे

कार्यक्रम का विवरण

यह खंड कार्यक्रम की अवधि के साथ उसके अंतिम उद्देश्य को सारांशित करता है।

प्रशिक्षण के परिणाम

कार्यक्रम के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

- खाद्य उत्पादों के कोल्ड स्टोरेज के लिए कार्य क्षेत्र को तैयार करना।
- कोल्ड स्टोरेज सुविधा को संभालना।
- कोल्ड स्टोरेज से संबंधित दस्तावेजीकरण करना और रिकॉर्ड रखना
- खाद्य उत्पाद के कोल्ड स्टोरेज से संबंधित स्वच्छता और सफाई व्यवस्था को बनाएं रखने का प्रदर्शन करना।

अनिवार्य मॉड्यूल

तालिका QP के अनिवार्य NOS के अनुरूप मॉड्यूल और उनकी अवधि को सूचीबद्ध करती है।

NOS और मॉड्यूल का विवरण	थ्योरी की अवधि	प्रैक्टिल की अवधि	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (सिफारिश की गई)	कुल अवधि
क्षेत्र और नौकरी का परिचय	07:30 घंटे	10:30 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	18:00 घंटे
मॉड्यूल 1: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की समीक्षा	02:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	02:00 घंटे
मॉड्यूल 2: पेशवर और मुख्य कौशल	05:30 घंटे	10:30 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	16:00 घंटे
FIC/N7010 कार्य क्षेत्र और रेफ्रिजरेशन की आवश्यकताओं को तैयार करना और रखरखाव करना NOS संस्करण संख्या: 1.0 NSQF लेवल: 4	16:00 घंटे	30:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	46:00 घंटे
मॉड्यूल 3: कार्य क्षेत्र और रेफ्रिजरेशन उपकरण को तैयार करना और रखरखाव करना	16:00 घंटे	30:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	46:00 घंटे
FIC/N7011 खाद्य संग्रहण के लिए कॉल्ड स्टोरेज सुविधा को संभालना NOS संस्करण संख्या: 1.0 NSQF लेवल: 4	39:00 घंटे	50:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	89:00 घंटे

मॉड्यूल 4: खाद्य संग्रहण के लिए कोल्ड स्टोरेज सुविधा को संभालना	27:00 घंटे	40:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	67:00 घंटे
मॉड्यूल 5: संगठनात्मक मानक और मानदंड	12:00 घंटे	10:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	22:00 घंटे
FIC/N7012 कोल्ड स्टोरेज सुविधा से संबंधित दस्तावेजीकरण को पूरा करना और उनका रिकॉर्ड रखना NOS संस्करण संख्या: 1.0 NSQF लेवल: 4	16:00 घंटे	26:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	42:00 घंटे
मॉड्यूल 6: कोल्ड स्टोरेज सुविधा से संबंधित दस्तावेजीकरण को पूरा करना और उनका रिकॉर्ड रखना	08:00 घंटे	06:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	14:00 घंटे
मॉड्यूल 7: आ अभिविन्यास	08:00 घंटे	20:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	28:00 घंटे
FIC/N9003 भंडारण के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और सफाई व्यवस्था NOS संस्करण संख्या: 1.0 NSQF लेवल: 4	20:00 घंटे	25:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	45:00 घंटे
मॉड्यूल 8: खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और सफाई	20:00 घंटे	25:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	45:00 घंटे
रोजगार योग्यता और उद्यमिता का कौशल	28:00 घंटे	12:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	40:00 घंटे
मॉड्यूल 9: रोजगार योग्यता और उद्यमिता का कौशल	28:00 घंटे	12:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	40:00 घंटे
कुल अवधि	126:30 घंटे	153:30 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	280:00 घंटे

मॉड्यूल का विवरण

मॉड्यूल 1: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की समीक्षा

ब्रिज मॉड्यूल

अंतिम परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में कोल्ड स्टोरेज टेक्नीशियन के लिए उपलब्ध अवसरों की चर्चा करना।

अवधि: 02:00	अवधि: 00:00
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> खाद्य प्रसंस्करण को परिभाषित करना। खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न उपक्रमों की सूची बनाना। खाद्य उत्पादों के भंडारण के लिए आवश्यक चीज़ों की सूची बनाना। खाद्य पदार्थ को सुरक्षित रखने के विभिन्न तरीकों की सूची बनाना। खाद्य उत्पादों के कोल्ड स्टोरेज के लाभों की सूची बनाना। कोल्ड स्टोरेज प्लांट के भीतर विभिन्न यूनिट्स की सूची बनाना। 	
कक्षा की सहायक चीजें:	
व्हाइट बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कोई नहीं	

मॉड्यूल 2: पेशवर और मुख्य कौशल

ब्रिज मॉड्यूल

अंतिम परिणाम:

- वांछनीय पेशेवर व्यवहार की विशेषताओं पर चर्चा करना।
- कार्य को प्रभावी ढंग से करने के लिए मानक उपायों का प्रदर्शन करना।

अवधि: 05:30	अवधि: 10:30
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> व्यक्तिगत शक्तियों और कमज़ोरियों की पहचान करना। नौकरी में निर्णय लेने के महत्व को बताना। प्रभावी ढंग से संचार करने के महत्व को बताना। सुनने का महत्व बताना। पढ़ने के कौशल के महत्व को बताना। 	<ul style="list-style-type: none"> शक्तियों और कमज़ोरियों की पहचान करने के लिए खुद से मूल्यांकन परीक्षण करने के लिए मानक प्रथा को लागू करना। कार्यों को समय पर पूरा करना सुनिश्चित करने के लिए प्रभावी ढंग से योजना बनाना और उन्हें प्राथमिकता का क्रम देना। समस्याओं की पहचान करने और ठीक समय पर सही निर्णय लेने के लिए स्थितियों का विश्लेषण करने के तरीकों का प्रदर्शन करना।
कक्षा की सहायक चीजें:	
लैपटॉप, व्हाइट/ब्लैक बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर्स, प्रोजेक्टर, प्रशिक्षक के लिए गाइड, छात्र मैनुअल। टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं कोई नहीं	

मॉड्यूल 3: कार्य क्षेत्र और रेफ्रिजरेशन उपकरणों को तैयार करना और रखरखाव करना

FIC/N7010 v1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- कोल्ड स्टोरेज को तैयार करने के लिए जाने वाले कार्यों की चर्चा करना
- प्रभावी ढंग से टूल्स और उपकरण के रखरखाव के महत्व को बताना।

अवधि: 16:00	अवधि: 30:00
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> कार्य क्षेत्र की सफाई करने और रखरखाव करने में उपयोग होने वाली सामग्री और उपकरणों को बताना। कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई करने में उपयोग किए गए सामान्य डिटर्जेंट और सैनिटाइज़र को बताना। सफाई करने और सैनिटाइजेशन के तरीकों को बताना। विभिन्न प्रकार की रख रखाव की प्रक्रियाओं के बारे में बताना। 	<ul style="list-style-type: none"> प्रोसेस मशीनरी में मामूली मरम्मत और दोषों को सही करने का प्रदर्शित करना। उत्पादन के लिए आवश्यक मशीनों और उपकरणों को तैयार करना।
कक्षा की सहायक चीजें:	
लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर्स, प्रोजेक्टर, प्रशिक्षक के लिए गाइड, छात्र हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कंप्रेसर, कंडेंसर, इवेपोरेटर, पंखे, सेंसर, थर्मोस्टेट, ह्यूमिडिटी मीटर, प्रोटेक्टिव ग्लव्स, हेड कैप्स, लैब कोट, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ मास्क, सैनिटाइजर, खाद्य सुरक्षा मैनुअल।	

मॉड्यूल 4: खाद्य भंडारण करने के लिए कोल्ड स्टोरेज सुविधा को संभालना

FIC/N7011 v1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- खाद्य भंडारण करने के लिए कोल्ड स्टोरेज सुविधा को संभालने के बारे में चर्चा करना।
- कोल्ड स्टोरेज को संभालने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं को प्रदर्शित करना।

अवधि: 27:00	अवधि: 40:00
ध्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> रेफ्रिजरेशन सिस्टम के विभिन्न भागों की उचित तरीके से सूची बनाना। समझाना कि सिस्टम में उपयोग किए गए रेफ्रिजरेट का विश्लेषण कैसे करें। एक दिए गए तापमान पर तापमान की सीमा, वातावरण, भंडारण का समय जैसे आवश्यक नियंत्रण मापदंडों की सूची बनाना। 	<ul style="list-style-type: none"> जांच करना कि क्या सभी मशीनरी साफ हैं और काम करने की अच्छी स्थिति में हैं। रेफ्रिजरेशन सिस्टम के स्थापन का प्रदर्शन करना। शुरू करने से पहल की जाने वाली जांच करना। रेफ्रिजरेशन सिस्टम को चालू करने का प्रदर्शन करना। नियंत्रण मापदंडों के अनुसार मशीनों की सेटिंग का प्रदर्शन करना। खाद्य उत्पादनों को स्टोर करने का प्रदर्शन करना। स्टोरेज के दौरान मशीनरी की निगरानी करने का प्रदर्शन करना। स्टोरेज की अवधि तक स्टोरेज चार्ट में मापदंडों को रिकॉर्ड करने का प्रदर्शन करना। रेफ्रिजरेशन सिस्टम और घटकों का निरीक्षण करना, मरम्मत/बदलना।

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • संपूर्ण सिस्टम और उसके घटकों का रखरखाव कैसे करें, इसका प्रदर्शन करना। |
|--|---|

कक्षा की सहायक चीजें:

लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर्स, प्रोजेक्टर, प्रशिक्षक के लिए गाइड और छात्र हैंडबुक।

ट्रूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

कंप्रेसर, कंडेंसर, इवैपोरेटर, पंखे, सेंसर, थर्मोस्टेट, ह्यूमिडिटी मीटर, प्रोटेक्टिव ग्लव्स, हेड कैप्स, लैब कोट, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ मास्क, सैनिटाइजर, खाद्य सुरक्षा मैनुअल।

मॉड्यूल 5: संगठनात्मक मानक और मानदंड

FIC/N7011 v1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- एक कोल्ड स्टोरेज टेक्नीशियन की भूमिका और जिम्मेदारियों की चर्चा करना।
- व्यक्तिगत स्वच्छता और सफाई व्यवस्था के महत्व का वर्णन करना।

अवधि: 12:00	अवधि: 10:00
थ्योरी - सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> एक कोल्ड स्टोरेज टेक्नीशियन की भूमिका और जिम्मेदारियों को बताना। बताना कि कार्यस्थल पर आपका व्यवहार कैसा होना चाहिए। व्यक्तिगत स्वच्छता और सफाई व्यवस्था के दिशा-निर्देशों को बताना। संगठन में पालन किए जाने वाले खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता मानकों को बताना। 	<ul style="list-style-type: none"> प्रदर्शित करना कि कार्यस्थल पर आपका व्यवहार कैसा होना चाहिए। कार्यस्थल पर व्यक्तिगत स्वच्छता और सफाई व्यवस्था के दिशानिर्देशों को लागू करने के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया का प्रदर्शन करना।
कक्षा की सहायक चीजें:	
लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, बिजनेस प्लान, प्रशिक्षक के लिए गाइड और छात्र मैनुअल।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
प्रोटेक्टिव ग्लाव्स, हेड कैप्स, लैब कोट, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ मास्क, सैनिटाइजर, खाद्य सुरक्षा मैनुअल।	

मॉड्यूल 6: कोल्ड स्टोरेज सुविधा से संबंधित दस्तावेजीकरण को पूरा करना और उनका रिकॉर्ड रखना

FIC/N7012 v1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- कोल्ड स्टोरेज सुविधा से संबंधित रिकॉर्ड को दस्तावेज करना और उन्हें बनाए रखना

अवधि: 08:00	अवधि: 06:00
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> कच्चे माल, प्रक्रियाओं और तैयार उत्पादों के रिकॉर्ड को दस्तावेज करने और बनाए रखने की आवश्यकता को समझाना। अंतिम तैयार उत्पाद के लिए कच्चे माल के विवरण को दस्तावेज करने और रिकॉर्ड बनाने की तरीके पर चर्चा करना। 	<ul style="list-style-type: none"> उत्पादन की योजना, प्रक्रिया के मापदंड और तैयार उत्पाद के रिकॉर्ड को दस्तावेज करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना।
कक्षा की सहायक चीजें:	
लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर्स, प्रोजेक्टर, प्रशिक्षक के लिए गाइड और छात्र मैनुअल।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं खाद्य सुरक्षा मैनुअल, लॉग बुक्स।	

मॉड्यूल 7: IT अभिविन्यास

FIC/N7012 v1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- कंप्यूटर के भागों की सूची बनाना।
- कार्यस्थल पर डेटा रिकॉर्डिंग एप्लिकेशंस के प्रभावी उपयोग का प्रदर्शन करना।

अवधि: 08:00	अवधि: 20:00
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> दिन-प्रतिदिन की गतिविधियों को करने के लिए कंप्यूटर की बुनियादी कार्यात्मकता को बताना। कंप्यूटर के विभिन्न भागों की सूची बनाना। विभिन्न कंप्यूटर डिवाइसेस के कार्यों का वर्णन करना। जानकारी को रिकॉर्ड करने में उपयोग की जाने वाली विभिन्न एप्लिकेशंस की सूची बनाना। 	<ul style="list-style-type: none"> कंप्यूटर के भागों को पहचानना। कंप्यूटर चलाने के लिए उपयोग की जाने वाली मानक तकनीकों का प्रदर्शन करना। दिखाना कि जानकारी को रिकॉर्ड करने के लिए ERP सॉफ्टवेयर का उपयोग कैसे करें। वर्ड प्रोसेसर और स्प्रैडशीट जैसी एप्लिकेशंस के प्रभावी उपयोग का प्रदर्शन करना। प्रदर्शन करना कि दिन-प्रतिदिन की गतिविधियों को दस्तावेज करने के लिए कंप्यूटर का उपयोग कैसे करें।
कक्षा की सहायक चीज़े:	
लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर्स, प्रोजेक्टर, प्रशिक्षक के लिए गाइड और छात्र हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कोई नहीं	

मॉड्यूल 8: स्टोरेज के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और सफाई व्यवस्था

FIC/N9003 v1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- कार्यस्थल पर स्वास्थ्य और सुरक्षा के महत्व पर चर्चा करना।
- कार्यस्थल पर स्वास्थ्य और सुरक्षा को सुनिश्चित करने के लिए किए जाने वाले कार्य का प्रदर्शन करना।

अवधि: 20:00	अवधि: 25:00
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> स्टोरेज उद्योग में सुरक्षा, स्वच्छता और सफाई व्यवस्था के महत्व को समझाना। विभिन्न प्रकार के जोखिमों की सूची बनाना। 	<ul style="list-style-type: none"> दस्ताने, हेयरनेट, मास्क, ईयर प्लग, चश्मे, जूते आदि का उपयोग करके व्यक्तिगत स्वच्छता प्रथाओं को लागू करना। सुरक्षित खाद्य पदार्थ को सुनिश्चित करने के लिए कच्चे माल, सामग्रियों और तैयार उत्पादों का निरीक्षण करना। GMP, GHP, HACCP और उत्पाद को याद करने की प्रथाओं को लागू करना। जोखिम प्रबंधन तकनीकों की भूमिका निभाना। प्रदर्शन करना कि गंध, दिखावट, स्वाद के आधार पर उत्पाद की गुणवत्ता का विश्लेषण कैसे करें और खराब होने से बचाने के क्या उपाय हैं। FEFO/FIFO पर आधारित स्टॉक रोटेशन का प्रदर्शन करना।
कक्षा की सहायक चीज़ें:	
लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर्स, प्रोजेक्टर, प्रशिक्षक के लिए गाइड और छात्र हैंडबुक।	

टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

प्रोटेक्टिव ग्लाव्स, हेड कैप्स, एप्रेस, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ मास्क, सैनिटाइजर, खाद्य सुरक्षा मैनुअल, लॉगबुक्स आदि।

मॉड्यूल 9: रोजगार योग्यता और उद्यमिता का कौशल

अंतिम परिणाम:

- कार्यस्थल पर व्यक्ति के लक्षणों का वर्णन करना
- कार्यस्थल पर रोजगार योग्यता और उद्यमिता कौशल को लागू करने का प्रदर्शन करना।

अवधि: 28:00	अवधि: 12:00
<p>ध्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम</p> <ul style="list-style-type: none"> • अपनी शक्तियों और कमजोरियों पर चर्चा करना और निरंतर सुधार सुनिश्चित करने के लिए कमी का विश्लेषण करना। • समय का प्रभावी ढंग से उपयोग करने के लिए किए जाने वाले उपायों पर चर्चा करना ताकि अधिकतम उत्पादकता प्राप्त हो सके। • उन्नतिशील व्यक्तियों की विशेषताओं की सूची बनाना। • जरूरतों के मास्लो पदानुक्रम के स्तरों की सूची बनाना • प्रभावी टीम के लक्षणों की सूची बनाना • तनाव प्रबंधन के लिए सुझावों पर चर्चा करना। • काम की अच्छी नीति के महत्व पर चर्चा करना। एक उद्यम का प्रबंधन करने के तरीके पर चर्चा करना • समस्याओं को हल करने और टीम के भीतर कार्य संस्कृति में सुधार के लिए प्रभावी रणनीतियों की योजना बनाने का वर्णन करना। 	<p>प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम</p> <ul style="list-style-type: none"> • दिखाना कि कार्य प्रक्रिया में सुधार के लिए कमी की पहचान करने के लिए स्थिति का विश्लेषण कैसे करें। • विभिन्न कार्यों को प्रभावी ढंग से करने के लिए लिये गए समय की योजना बनाने की प्रक्रिया को प्रदर्शित करना। • मार्केट रिसर्च करने के तरीके का वर्णन करना। • एक प्रभावी उद्यमी और लीडर की विशेषताएं का रोल प्ले करना • प्रदर्शित करना कि नए व्यावसायिक अवसरों की पहचान कैसे 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 को चलाने की प्रक्रिया को प्रदर्शित करना। • दिखाना कि ऑनलाइन बैंकिंग के लिए NEFT, IMPS, UPI, RTGS जैसी सेवाओं का उपयोग कैसे करें।

- विभिन्न प्रकार की डिजिटल मार्केटिंग तकनीकों की सूची बनाना।
- व्यवसायों को बढ़ाने में ई-कॉमर्स के प्रकार और महत्व पर चर्चा करना।
- व्यापक रूप से उपयोग की जा रही विभिन्न प्रकार की ऑनलाइन बैंकिंग सेवाओं की सूची बनाना।
- बैंक फाइनेंस के लिए आवेदन करने की प्रक्रिया पर चर्चा करना।
- भविष्य के व्यावसायिक अवसरों और संभावित ग्राहकों को आकर्षित करने के प्रस्ताव के घटकों की सूची बनाना।
- वर्णन करना कि व्यवसाय के अवसरों की पहचान करने, रोजगार पैदा करने और क्लाइंटेज को बढ़ाने के लिए उद्यमशीलता कार्यक्रम को कैसे संचालित करें।
- मेक इन इंडिया अभियान को समझना
- स्वच्छ भारत अभियान के महत्व पर चर्चा करना।
- उद्यमशीलता के महत्व को समझना
- सफल उद्यमी के लक्षणों का वर्णन करना।
- उद्यमों के प्रकारों की सूची बनाना
- प्रभावी ढंग से बोलने और सुनने के महत्व को समझना
- समस्या को हल करने के महत्व पर चर्चा करना
- चर्चा करना कि विफलताओं से कैसे निपटें
- विपणन की मुख्य बातों का वर्णन करना

- कार्यस्थल पर जोखिमों के प्रबंधन के तरीकों
पर चर्चा करना।

कक्षा की सहायक चीजें:

कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।

टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

कोई नहीं

अनुलग्नक

प्रशिक्षक की आवश्यकताएँ

प्रशिक्षक की पहली आवश्यकताएँ							
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता <न्यूनतम शैक्षिक आवश्यकताओं को चुनें, जैसे कि 12वीं पास, स्नातक या NSQF प्रमाणित।>	विशेषज्ञता		उद्योग का उपयुक्त अनुभव		प्रशिक्षण का अनुभव	टिप्पणि यां	
	वर्ग	विशेषज्ञता	वर्ग	विशेषज्ञता			
एम.एससी/ एम.टेक/ ME	फूड टेक्नोलॉजी या फूड इंजीनियरिंग	2	खाद्य उद्योग	1	कोल्ड स्टोरेज टेक्नीशियन का प्रशिक्षण		
बी.एससी या स्नातक / बी.टेक / BE	फूड टेक्नोलॉजी या फूड इंजीनियरिंग	3	खाद्य उद्योग	1	कोल्ड स्टोरेज टेक्नीशियन का प्रशिक्षण		
बी.एससी	फूड साइंस और गुणवत्ता नियंत्रण	4	खाद्य उद्योग	1	कोल्ड स्टोरेज टेक्नीशियन का प्रशिक्षण		
डिप्लोमा	फूड टेक्नोलॉजी या फूड इंजीनियरिंग	4	खाद्य उद्योग	1	कोल्ड स्टोरेज टेक्नीशियन का प्रशिक्षण		
डिप्लोमा/सर्टिफि केट कोर्स	कोल्ड स्टोरेज	5	खाद्य उद्योग	1	कोल्ड स्टोरेज टेक्नीशियन का प्रशिक्षण		

प्रशिक्षक का प्रमाणीकरण	
डोमेन सर्टिफिकेशन	प्लेटफॉर्म सर्टिफिकेशन

नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "कोल्ड स्टोरेज टेक्नीशियन" को QP के लिए मैप किया गया: "FIC/Q7004 v1.0"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।

सिफारिश की जाती है कि प्रशिक्षक नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "ट्रेनर", योग्यता पैक के लिए मैप किया गया गया: "MEP/Q0102"। FICSI के दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।

मूल्यांकनकर्ता के लिए आवश्यकताएं

मूल्यांकनकर्ता की पहली आवश्यकताएं							
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता <न्यूनतम शैक्षणिक आवश्यकताओं का को चुनें, जैसे कि 12वीं पास, स्नातक या NSQF प्रमाणित>	विशेषज्ञता		उद्योग का उपयुक्त अनुभव		प्रशिक्षण/मूल्यांकन का अनुभव	टिप्पणि यां	
	वर्क	विशेषज्ञता	वर्क	विशेषज्ञता			
बी.एस.सी	होटल मैनेजमेंट या फूड टेक्नोलॉजी या होम साइंस या पोस्ट हार्वेस्ट मैनेजमेंट	5	खाद्य उद्योग	3	कोल्ड स्टोरेज टेक्नीशियन का मूल्यांकन		
डिप्लोमा	होटल मैनेजमेंट या फूड टेक्नोलॉजी या होम साइंस या पोस्ट हार्वेस्ट मैनेजमेंट	5	खाद्य उद्योग	3	कोल्ड स्टोरेज टेक्नीशियन का मूल्यांकन		

मूल्यांकनकर्ता का प्रमाणीकरण	
डोमेन सर्टिफिकेशन	प्लेटफॉर्म सर्टिफिकेशन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "कोल्ड स्टोरेज टेक्नीशियन" को QP के लिए मैप किया गया: "FIC/Q7004 v1.0"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।	सिफारिश की जाती है कि प्रशिक्षक नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "ट्रेनर", योग्यता पैक के लिए मैप किया गया: "MEP/Q0102"। FICSI के दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।

मूल्यांकन की रणनीति

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

मूल्यांकन को मूल्यांकन तकनीकियों पर पहचाने गए, चयनित, प्रशिक्षित और प्रमाणित मूल्यांकन एजेंसियों के साथ पैनल में शामिल स्वतंत्र मूल्यांकनकर्ताओं की अवधारणा के आधार पर होगा। इन मूल्यांकनकर्ताओं को निर्धारित मानदंडों के अनुसार मूल्यांकन करने के लिए संरेखित किया जाएगा।

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

आदर्श रूप से, मूल्यांकन एक निरंतर प्रक्रिया होगी जिसमें तीन विशेष कदम शामिल हैं:

- A. माध्यावधि मूल्यांकन
- B. टर्म/अंतिम मूल्यांकन

संबंधित QPs में प्रत्येक राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक (NOS) का वेटेज नियत किया जाएगा। इनमें NOS में प्रत्येक प्रदर्शन मापदंड को संबंधित महत्व और कार्य की गंभीरता के आधार पर थ्योरी और/या प्रैक्टिकल के लिए अंक नियत किये जाएंगे।

यह प्रत्येक QP के लिए क्वेश्चन बैंक/पेपर सेट्स को तैयार करने की सुविधा प्रदान करेगा। मूल्यांकन एजेंसी द्वारा इस तरह से तैयार किये गए इनमें से प्रत्येक पेपर्स सेट्स/क्वेश्चन बैंक को FICSI के माध्यम से उद्योग विषय के विशेषज्ञों द्वारा मान्य किया जाएगा, विशेष रूप से व्यावहारिक परीक्षण और परिभाषित सहनशीलता, पूर्णता, सटीकता आदि के संबंध में।

अंतिम मूल्यांकन के लिए निम्नलिखित टूल्स का प्रस्ताव दिया गया है:

- i. लिखित परीक्षा: इनमें (i) सत्य/असत्य वाक्य(ii) बहु विकल्पीय प्रश्न (iii) मिलान करने वाले प्रश्न शामिल होंगे। इसके लिए ऑनलाइन सिस्टम को अधिमानित किया जाएगा।

- ii. प्रयोगात्मक परीक्षा: इसमें आवश्यक टूल्स, उपकरण और इंस्ट्रुमेंट का उपयोग करके कार्य के उचित चरणों का पालन करते हुए परियोजना के संक्षेप के अनुसार तैयार किया गया एक परीक्षण कार्य शामिल होगा। निरीक्षण के माध्यम से उम्मीदवार की योग्यता, विवरण पर ध्यान देना, गुणवत्ता की समझ आदि का पता लगाना संभव होगा। अंतिम उत्पाद को उसकी कौशल की उपलब्धियों के स्तर को मापने के लिए मूल्यांकनकर्ताओं द्वारा भरे गए पूर्व-निर्धारित MCQ के विरुद्ध मापा जाएगा।
- iii. संरचित साक्षात्कार: इस टूल का उपयोग काम की भूमिका और विशिष्ट कार्य के संबंध में वैचारिक समझ और व्यवहार संबंधी पहलुओं का मूल्यांकन करने के लिए किया जाएगा।

शब्दावली

शब्द	विवरण
वर्णनात्मक ज्ञान	वर्णात्मक ज्ञान उन तथ्यों, अवधारणाओं और सिद्धांतों को संदर्भित करता है जिन्हें किसी कार्य को पूरा करने या किसी समस्या को हल करने के लिए जानने और/या समझने की आवश्यकता होती है।
सीखने के प्रमुख परिणाम	सीखने का मुख्य परिणाम इस बात का विवरण है कि अंतिम परिणाम प्राप्त करने के लिए एक शिक्षार्थी को क्या जानने, समझने और करने में सक्षम होना चाहिए। सीखने के मुख्य परिणाम का एक सेट प्रशिक्षण परिणामों को तैयार करेगा। प्रशिक्षण के परिणाम को ज्ञान, समझ (सिद्धांत) और कौशल (व्यावहारिक अनुप्रयोग) के संदर्भ में निर्दिष्ट किया गया है।
OJT (M)	ऑन-ट-जॉब प्रशिक्षण (अनिवार्य); प्रशिक्षुओं को साइट पर निर्दिष्ट घंटे के प्रशिक्षण को पूरा करना अनिवार्य है
OJT (R)	ऑन-ट-जॉब प्रशिक्षण (अनुशंसित); प्रशिक्षुओं के लिए साइट पर निर्दिष्ट घंटे के प्रशिक्षण की सिफारिश की जाती है
प्रक्रियात्मक ज्ञान	प्रक्रियात्मक ज्ञान यह बताता है कि किसी कार्य को कैसे करें, या किसी कार्य को कैसे करना है। यह काम करने, या संज्ञानात्मक, भावात्मक या साइकोमोटर कौशल को लागू करके एक मूर्त कार्य का आउटपुट उत्पन्न करने की क्षमता है
प्रशिक्षण के परिणाम	प्रशिक्षण परिणाम इस बात का विवरण है कि प्रशिक्षण पूरा होने पर एक प्रशिक्षु क्या जानेगा, समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा।
अंतिम परिणाम	अंतिम परिणाम इस बात का विवरण है कि मॉड्यूल के पूरा होने पर एक प्रशिक्षु क्या जानेगा, समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा। अंतिम परिणाम का एक सेट प्रशिक्षण परिणाम प्राप्त करने में मदद करता है।

परिवर्णी शब्द और संक्षिप्त शब्द

शब्द	विवरण
QP	योग्यता पैक
NSQF	नेशनल स्किल क्वालिफिकेशन फ्रेमवर्क
NSQC	नेशनल स्किल्स क्वालिफिकेशन कमेटी
NOS	नेशनल ऑक्यूपेशनल स्टैंडर्ड
HACCP	हैज़ार्ड एनालिसिस एंड क्रिटिकल कंट्रोल पॉइंट्स
GMP	गुड मैन्यूफैक्चरिंग प्रैक्टिसेज
GHP	गुड हाइजीन प्रैक्टिसेज