



माँडल पाठ्यक्रम

QP का नाम: काँटेज चीज़ मेकर

QP का कोड :FIC/Q2005

QP वर्जन: १.०

NSQF लेवल: ३

माँडल पाठ्यक्रम संस्करण: १.०

-फूड इंडस्ट्री कैपिसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव(FICSI),
श्रीराम भारतीय कला केंद्र, तीसरी मंजिल,
१, कॉपरनिकस मार्ग,
नई दिल्ली ११०००१,
लैंडमार्क: दूरदर्शन भवन के सामने

विषय - सूची

प्रशिक्षण के पैमाने	3
कार्यक्रम का विवरण	4
अनिवार्य मॉड्यूल	5
मॉड्यूल का विवरण	6
मॉड्यूल 1: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का संक्षिप्त परिचय.....	6
मॉड्यूल 2: पेशवर और मुख्य कौशल	7
मॉड्यूल 3: पनीर के उत्पादन के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी तैयार करना और रखरखाव करना	9
मॉड्यूल 4: संगठनात्मक मानक और मानदंड.....	10
मॉड्यूल 5: पनीर का उत्पादन.....	12
मॉड्यूल 6: पनीर उत्पादन से संबंधित दस्तावेजों को पूरा करना और उनका रिकॉर्ड रखना.....	13
मॉड्यूल 7: IT ओरिएंटेशन.....	14
मॉड्यूल 8: खाद्य और सुरक्षा, स्वच्छता और सफाई व्यवस्था.....	16
मॉड्यूल 9: रोजगार योग्यता और उद्यमिता का कौशल	17
अनुलग्नक	20
प्रशिक्षक की आवश्यकताएँ.....	20
मूल्यांकनकर्ता के लिए आवश्यकताएँ.....	21
मूल्यांकन की रणनीति.....	23
शब्दावली	24
परिवर्णी शब्द और संक्षिप्त शब्द	25

प्रशिक्षण के पैमाने

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उप-क्षेत्र	डेयरी उत्पाद
व्यवसाय	प्रसंस्करण
देश	भारत
NSQF स्तर	३
NCO/ISCO/ISIC कोड के साथ संरेखित	NCO-2004/ 7413.40
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	१. कक्षा १० पास किया २. कक्षा ८ पास किया और डेयरी का २ वर्ष का अनुभव
पूर्व-आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण	लागू नहीं
नौकरी में प्रवेश की न्यूनतम आयु	१८ वर्ष
पिछली बार समीक्षा की गई थी	३०/०७/२०२१
अगली समीक्षा की तारीख	३०/०७/२०२४
NSQC के अनुमोदन की तारीख	लागू नहीं
QP संस्करण	१.०
मॉडल पाठ्यक्रम बनाने की तारीख	३०/०७/२०२१
मॉडल पाठ्यक्रम की वैध तिथि	३०/०७/२०२४
मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण	१.०
<	

पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	२८० + ४० घंटे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	२८० + ४० 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:

- कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी तैयार करना और बनाए रखना
- संगठन के विनिर्देशों और मानकों का पालन करते हुए कॉटेज चीज़ (पनीर) का उत्पादन करना
- उत्पादन से संबंधित दस्तावेज़ीकरण करना और उनका रिकॉर्ड बनाए रखना
- कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता मानकों को पालन करना ।

अनिवार्य माँड्यूल

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

NOS और माँड्यूल का विवरण	थ्योरी की अवधि	प्राैक्टिकल की अवधि	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (सिफारिश की गई)	कुल अवधि
ब्रिज माँड्यूल	३५:०० घंटे	२२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	५७:०० घंटे
माँड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का संक्षिप्त परिचय	०३:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०३:०० घंटा
माँड्यूल २: पेशवर और मुख्य कौशल	०४:०० घंटे	१०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१४:०० घंटे
माँड्यूल ९: रोजगार योग्यता और उद्यमिता का कौशल	२८:०० घंटे	१२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४०:०० घंटे
FIC/N2017 पनीर के उत्पादन के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी तैयार करना और बनाए रखना NOS संस्करण संख्या: १.० NSQF लेवल: ३	१७:०० घंटे	३०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४७:०० घंटे
माँड्यूल ३: पनीर के उत्पादन के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण	१७:०० घंटे	३०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४७:०० घंटे

मशीनरी तैयार करना और बनाए रखना					
FIC/N2018 कॉटेज चीज़ (पनीर) का उत्पादन NOS संस्करण संख्या: १.० NSQF लेवल: ३	३०:०० घंटे	५०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	८०:०० घंटे
<i>मॉड्यूल ४:</i> संगठनात्मक मानक और मानदंड	१०:०० घंटे	१०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२०:०० घंटे
<i>मॉड्यूल ५:</i> कॉटेज चीज़ (पनीर) का उत्पादन	२०:०० घंटे	४०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	६०:०० घंटे
FIC/N2019 पनीर के उत्पादन से संबंधित दस्तावेजों को पूरा करना और उनका रिकॉर्ड रखना NOS संस्करण संख्या: १.० NSQF लेवल: ३	१४:०० घंटे	२७:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४१:०० घंटे
<i>मॉड्यूल ६:</i> पनीर के उत्पादन से संबंधित दस्तावेजों को पूरा करना और उनका रिकॉर्ड रखना	१०:०० घंटे	०७:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१७:०० घंटे
<i>मॉड्यूल ७:</i> IT ओरिएंटेशन	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे
FIC/N9001 खाद्य उत्पादों की पैकेजिंग के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और सफाई की व्यवस्था	२०:०० घंटे	३५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	५५:०० घंटे

NOS संस्करण संख्या: १.० NSQF लेवल: ३					
मॉड्यूल ८: खाद्य उत्पादों की पैकेजिंग के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और सफाई की व्यवस्था	२०:०० घंटे	३५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	५५:०० घंटे
कुल अवधि	११६:०० घंटे	१६४:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२८०:०० घंटे

माँड्यूल का विवरण

माँड्यूल 1: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का संक्षिप्त परिचय
 ब्रिज माँड्यूल

अंतिम परिणाम:

- साथी प्रतिभागियों और प्रशिक्षक का परिचय देना।

अवधि : 0३:००	अवधि : ००:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्राैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • प्रशिक्षण कार्यक्रम की आवश्यकता एवं महत्व बताना • खाद्य प्रसंस्करण को परिभाषित करना। • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न उप-क्षेत्रों की सूची बनाना। • डेयरी प्रसंस्करण को परिभाषित करना • डेयरी प्रसंस्करण यूनिट के भीतर विभिन्न यूनिट्स की सूची बनाना। • स्वीकृत गुणवत्ता मानकों के लिए दूध के परीक्षण के तरीकों को बताना • दूध के प्रसंस्करण की आवश्यकता को बताना • दूध का संघटक और पोषक मूल्य बताना 	
कक्षा की सहायक चीजें:	
व्हाइट बोर्ड/चार्ट पेपर्स, मार्कर	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कोई नहीं	

मॉड्यूल २: पेशवर और मुख्य कौशल

ब्रिज मॉड्यूल

अंतिम परिणाम:

- वांछनीय पेशवर व्यवहार की विशेषताओं पर चर्चा करना।
- प्रभावी ढंग से काम करने के लिए मानक उपायों का प्रदर्शन करना

अवधि: ०४:००	अवधि : १०:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • व्यक्तिगत शक्तियों और कमजोरियों 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 का महत्व बताना 	<ul style="list-style-type: none"> • शक्तियों और कमजोरियों की पहचान करने के लिए खुद के मूल्यांकन परीक्षण करने के लिए मानक प्रथा को लागू करना। • कार्यों को प्रभावी ढंग से समय पर पूरा करना सुनिश्चित करने के लिए योजना बनाना और उन्हें प्राथमिकता देना। • समस्याओं की पहचान करने और तुरंत 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, ट्रेनर्स गाइड, स्टूडेंट मैनुअल।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कोई नहीं	

मॉड्यूल 3: पनीर के उत्पादन के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी तैयार करना और रखरखाव करना

FIC/N2017 v1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- डेयरी उत्पादों के उत्पादन के लिए कार्य क्षेत्र और आवश्यक प्रसंस्करण मशीनरी को तैयार करना।

अवधि: १७:००	अवधि : ३०:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> कार्य क्षेत्र की स्वच्छता के महत्व का वर्णन करना जांच करना कि क्या अनुमोदित सैनिटाइज़र का उपयोग करके कार्य क्षेत्र को साफ किया जाता है जांच करना कि क्या अनुमोदित सैनिटाइज़र से उपकरणों को धोया जाता है कार्य क्षेत्र की सफाई करने और रखरखाव में उपयोग की जाने वाली सामग्रियों और उपकरणों बताना कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई करने में उपयोग किए जाने वाले सामान्य डिटर्जेंट और सैनिटाइज़र बताना। 	<ul style="list-style-type: none"> जांच करना कि क्या कार्य क्षेत्र खाद्य उत्पादन के लिए सुरक्षित और स्वच्छ है जांच करना कि क्या अपशिष्ट पदार्थों का निपटान SOP के अनुसार किया जा रहा है फल और सब्जियों के प्रसंस्करण लिए उपयोग की जाने वाली सभी मशीनरी और टूल्स के कामकाज और प्रदर्शन की जांच करना। प्रसंस्करण मशीनों में मामूली मरम्मतों और दोषों को ठीक करना उत्पादन के लिए आवश्यक मशीनों और उपकरणों को तैयार करना।

<ul style="list-style-type: none"> • विभिन्न प्रकार की रखरखाव की प्रक्रियाएं बताना 	
कक्षा की सहायक चीजें:	
लैपटॉप, व्हाइट/ब्लैक बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर्स, प्रोजेक्टर, ट्रेनर्स गाइड, स्टूडेंट मैनुअल।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
होमोजेनाइज़र, सेपरेटर, पैस्चुराइज़र, चर्नर, पनीर हूव्स, पनीर कटर पैकेजिंग मशीन, सुरक्षात्मक दस्ताने, हेड कैप्स, लैब कोट, प्रोटेक्टिव गॉगल्स, प्रोटेक्टिव बूट, माउथ मास्क, सैनिटाइज़र, खाद्य सुरक्षा मैनुअल	

मॉड्यूल ४: संगठनात्मक मानक और मानदंड

FIC/N2018 v1.0 के मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- कॉटेज चीज़ मेकर की विशेषताओं पर चर्चा करना।
- प्रभावी ढंग से काम करने के लिए मानक उपायों का प्रदर्शन करना
- व्यक्तिगत स्वच्छता और सैनीटेशन के महत्व का वर्णन करना।

अवधि : १०:००	अवधि : १०:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • वर्णन करना कि कार्यस्थल पर खुद कैसा व्यवहार करें • कॉटेज चीज़ मेकर की भूमिका और जिम्मेदारियों को बताना • कार्यस्थल पर पालन की जाने वाले व्यक्तिगत स्वच्छता और सफाई की व्यवस्था के दिशानिर्देशों का वर्णन करना। • पालन किए जाने वाले खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानकों को बताना। • पालन किए जाने वाले संगठन के मानकों, प्रसंस्करण के मानकों और प्रक्रियाओं का वर्णन करना। • संगठन की नीति के अनुसार वेतन और दुर्घटना के मुआवजे के प्रावधान का वर्णन करना। • व्यापार आचार संहिता बताना। • पालन की जाने वाली ड्रेस कोड का वर्णन करना। • संगठन में उपयोग किए जाने वाले कच्चे माल का प्रकार, पैकेजिंग सामग्री और प्रसंस्कृत तैयार उत्पादों को बताना 	<ul style="list-style-type: none"> • प्रदर्शित करना कि कार्यस्थल पर खुद कैसा व्यवहार करें • कार्यस्थल पर व्यक्तिगत स्वच्छता और सफाई की व्यवस्था के दिशानिर्देशों को लागू करने के लिए पालन की जाने वाली प्रक्रिया का प्रदर्शन करना।

कक्षा की सहायक चीजें:	
लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर्स, प्रोजेक्टर, ट्रेनर्स गाइड और स्टूडेंट हैंडबुक,	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
सुरक्षात्मक दस्ताने, हेड कैप्स, एप्रेन, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ मास्क, सैनिटाइजर, सुरक्षा मैनुअल	

मॉड्यूल ५: पनीर का उत्पादन

FIC/N2018 v1.0 के मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- विभिन्न खाद्य पदार्थों के उत्पादन के लिए प्रक्रिया का वर्णन करना।

अवधि : २०:००	अवधि : ४०:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्राैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> उत्पादन के क्रम की योजना बनाना पनीर का उत्पादन करने में शामिल विभिन्न मशीनरी की सूची बनाना उत्पादन में शामिल मशीनरी के कामकाज को बताना 	<ul style="list-style-type: none"> जिम्मेदारियों को बांटने का प्रदर्शन करना मशीन के सभी घटकों को असेंबल करने का प्रदर्शन करना पनीर के संपूर्ण उत्पादन का प्रदर्शन करना कच्चे माल की आवश्यकता की गणना करना कच्चे माल, सामग्री और पैकेजिंग सामग्री की उपलब्धता पर जांच करना समान प्रकार के उत्पादों के लिए सामग्री को समूहित करना तैयार उत्पाद की गुणवत्ता का विश्लेषण करना
कक्षा की सहायक चीजें:	
लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर्स, प्रोजेक्टर, ट्रेनर्स गाइड और स्टूडेंट हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
होमोजेनाइज़र, सेपरेटर, पैस्चुराइज़र, चर्नर, पनीर हूक्स, पनीर कटर पैकेजिंग मशीन, सुरक्षात्मक दस्ताने, हेड कैप्स, लैब कोट, प्रोटेक्टिव गॉगल्स, प्रोटेक्टिव बूट, माउथ मास्क, सैनिटाइज़र, खाद्य सुरक्षा मैनुअल	

मॉड्यूल ६: पनीर उत्पादन से संबंधित दस्तावेजों को पूरा करना और उनका रिकॉर्ड रखना

FIC/N2019 v1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- पूरे विवरण को दस्तावेजकृत करने और रिकॉर्ड करने की विधि को समझाना
- रिकॉर्ड्स को प्रभावी तरीके से दस्तावेजीकृत करने की प्रक्रिया को प्रदर्शित करना

अवधि : १०:००	अवधि: ०७:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • कच्चे माल, प्रक्रियाओं और तैयार उत्पादों के दस्तावेजों को बनाने और रिकॉर्ड को बनाए रखने की आवश्यकता बताना। • कच्चे माल से तैयार उत्पादों के के विवरण के दस्तावेज बनाने और रिकॉर्ड को बनाए रखने की विधि बताना। 	<ul style="list-style-type: none"> • उत्पादन योजना, प्रक्रिया के पैमानों, और तैयार उत्पादों के रिकॉर्ड के दस्तावेजीकरण की प्रक्रिया को प्रदर्शित करना।
कक्षा की सहायक चीजें:	
लैपटॉप, व्हाइट/ब्लैक बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर्स, प्रोजेक्टर, ट्रेनर्स गाइड, स्टूडेंट मैन्युअल।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
खाद्य सुरक्षा मैन्युअल, लॉग बुक।	

मॉड्यूल ७: IT ओरिएंटेशन

FIC/N2019 v1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- कंप्यूटर के पार्ट्स की सूची बनाना।
- कार्यस्थल पर डेटा रिकॉर्डिंग ऐप्लिकेशन के प्रभावी उपयोग को प्रदर्शित करना।

अवधि: ०४:००	अवधि : २०:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • दिन-प्रतिदिन के कार्यों को करने के लिए कम्प्यूटर की बुनियादी कार्यात्मकताओं को बताना। • कंप्यूटर के विभिन्न पार्ट्स की सूची बनाना। • विभिन्न कंप्यूटर डिवाइस के कार्यों का वर्णन करना। • जानकारी को रिकॉर्ड करने में उपयोग किये जाने वाले विभिन्न ऐप्लिकेशनों की सूची बनाना। 	<ul style="list-style-type: none"> • कंप्यूटर के पार्ट्स को पहचानना। • कंप्यूटर चलाने के लिए उपयोग की जाने वाली मानक तकनीकों को प्रदर्शित करना • दिखाना कि जानकारी रिकॉर्ड करने के लिए ईआरपी सॉफ्टवेयर का उपयोग कैसे करें। • वर्ड प्रोसेसर(word processor) और स्प्रेडशीट(spreadsheets) जैसे ऐप्लिकेशनों के प्रभावी उपयोग को प्रदर्शित करना। • प्रदर्शन करना कि दिन-प्रतिदिन की गतिविधियों को दस्तावेज करने के लिए कंप्यूटर का उपयोग कैसे करें।
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर/लैपटॉप।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कोई नहीं	

मॉड्यूल ८: खाद्य और सुरक्षा, स्वच्छता और सफाई व्यवस्था

FIC/N9001 v1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

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

अवधि : २०:००	अवधि : ३५:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> खाद्य उद्योग में सुरक्षा, स्वच्छता और सफाई व्यवस्था का महत्व बताना। एक सुरक्षित और स्वच्छता कार्यस्थल बनाए रखने के लिए उद्योग मानकों के बारे में चर्चा करना। 	<ul style="list-style-type: none"> कार्य क्षेत्र में पालन की जाने वाली सुरक्षा प्रथाओं का प्रदर्शन करना। कार्य क्षेत्र में पालन की जाने वाली व्यक्तिगत स्वच्छता का प्रदर्शन करना। प्रक्रिया और उत्पादों में खाद्य सुरक्षा खतरों को खत्म करने के लिए HACCP सिद्धांतों को लागू करना।
कक्षा की सहायक चीजें:	
कोई नहीं	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
सुरक्षात्मक दस्ताने, हेड कैप, एप्रन्स, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ कवर्स, सैनिटाइज़र, सेफ्टी मैनुअल, लॉगबुक आदि।	

मॉड्यूल ९: रोजगार योग्यता और उद्यमिता का कौशल

ब्रिज मॉड्यूल

अंतिम परिणाम:

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

अवधि २८:००	अवधि १२:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्राैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<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 सकें। • 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। • 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। • विभिन्न प्रकार की डिजिटल मार्केटिंग तकनीकों 	<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 विशेषताओं 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 करना। • 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

<p>की सूची बनाना।</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 क्लाइंटेल 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। 	<p>कैसे करें।</p>
--	-------------------

कक्षा की सहायक चीजें:	
व्हाइट बोर्ड/चार्ट पेपर्स, मार्कर	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कोई नहीं	

अनुलग्नक

प्रशिक्षक की आवश्यकताएँ

प्रशिक्षक की पहली आवश्यकताएँ						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता < न्यूनतम शैक्षिक आवश्यकताओं का को चुनें, जैसे कि 12 ^{वीं} पास, स्नातक या NSQF प्रमाणित। >	विशेषज्ञता < विशेषज्ञता के उन क्षेत्रों को निर्दिष्ट करें जो वांछनीय हैं। >	उद्योग का उपयुक्त अनुभव		प्रशिक्षण का अनुभव		टिप्पणियां
		साल	विशेषज्ञता	साल	विशेषज्ञता	
एम.एससी / एम. टेक / एम.ई	डेयरी तकनीकी या फूड इंजीनियरिंग	२	डेयरी उत्पादों का प्रसंस्करण	१	कॉटेज चीज़ मेकर का प्रशिक्षण - खाद्य प्रसंस्करण उद्योग	
बी.एससी या स्नातक	डेयरी तकनीकी या फूड इंजीनियरिंग	३	डेयरी उत्पादों का प्रसंस्करण	१	कॉटेज चीज़ मेकर का प्रशिक्षण - खाद्य प्रसंस्करण उद्योग	
बी. टेक / बी.ई.	डेयरी तकनीकी या फूड इंजीनियरिंग	३	डेयरी उत्पादों का प्रसंस्करण	१	कॉटेज चीज़ मेकर का प्रशिक्षण - खाद्य प्रसंस्करण उद्योग	
डिप्लोमा	डेयरी तकनीकी या फूड इंजीनियरिंग	४	डेयरी उत्पादों का प्रसंस्करण	१	कॉटेज चीज़ मेकर का प्रशिक्षण - खाद्य प्रसंस्करण उद्योग	

प्रशिक्षक का प्रमाणीकरण

डोमेन सर्टिफिकेशन	प्लेटफॉर्म सर्टिफिकेशन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "कॉटेज चीज़ मेकर" QP के लिए मैप किया गया: "FIC/Q2005, v1.0"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% 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 ८०% है।

मूल्यांकनकर्ता के लिए आवश्यकताएं

मूल्यांकनकर्ता की पहली आवश्यकताएं						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता <न्यूनतम शैक्षिक आवश्यकताओं का को चुनें, जैसे कि 12 ^{वीं} पास, स्नातक या NSQF प्रमाणित।>	विशेषज्ञता <विशेषज्ञता के उन क्षेत्रों को निर्दिष्ट करें जो वांछनीय हैं।>	उद्योग का उपयुक्त अनुभव		प्रशिक्षण/मूल्यांकन का अनुभव		टिप्पणियां
		साल	विशेषज्ञता	साल	विशेषज्ञता	
बी.एससी/बी.वोक	फूड टेक्नोलॉजी/होम साइंस/डेयरी साइंस	६	खाद्य उद्योग	३	सुपरवाइज़र का मूल्यांकन: डेयरी उत्पादों का प्रसंस्करण	

मूल्यांकनकर्ता का सर्टिफिकेशन	
डोमेन सर्टिफिकेशन	प्लेटफॉर्म सर्टिफिकेशन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "कॉटेज चीज़ मेकर" QP के लिए मैप किया गया: "FIC/Q2005, v1.0"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है	सिफारिश की जाती है कि प्रशिक्षक नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "ट्रेनर", योग्यता पैक के लिए मैप किया गया: "SSC/Q1402"। FICSI के दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% 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. मध्यावधि 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, फि 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 प्राथमिकता दी जाएगी।

ii. **प्रयोगात्मक परीक्षा:** इसमें आवश्यक टूल्स, उपकरण और इंस्ट्रूमेंट का उपयोग करके कार्य के उचित चरणों का पालन करते हुए परियोजना के संक्षेप के अनुसार तैयार किया जाने गया एक परीक्षण कार्य शामिल होगा। निरीक्षण के माध्यम से उम्मीदवार की योग्यता, विवरण पर ध्यान, गुणवत्ता के प्रति जागरूकता 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	वर्णन
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-द-जॉब प्रशिक्षण (अनिवार्य); प्रशिक्षुओं को साइट पर निर्दिष्ट घंटे के प्रशिक्षण को पूरा करना अनिवार्य है
OJT (R)	ऑन-द-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	वर्णन
QP	योग्यता पैक
NSQF	नेशनल स्किल क्वालिफिकेशन फ्रेमवर्क
NSQC	नेशनल स्किल्स क्वालिफिकेशन कमेटी
NOS	नेशनल ऑक्यूपेशनल स्टैंडर्ड्स
HACCP	जोखिम का विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु
GMP	गूड हाइजीन प्रैक्टिसेज
GHP	गूड हाइजीन प्रैक्टिसेज