



मॉडल पाठ्यक्रम

QP का नाम: डेयरी प्रोडक्ट प्रोसेसर

QP कोड : FIC/Q2001

QP संस्करण: १.०

NSQF लेवल: ५

मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण: १.०

फूड इंडस्ट्री कैपिसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव(FICSI),
श्रीराम भारतीय कला केंद्र (तीसरी मंजिल), 1, कॉपरनिकस मार्ग,
नई दिल्ली 110001
फ़ोन: 9711260230

विषय - सूची

प्रशिक्षण के पैमाने.....	३
कार्यक्रम का विवरण.....	४
यह खंड कार्यक्रम की अवधि के साथ उसके अंतिम उद्देश्य को सारांशित करता है।.....	४
प्रशिक्षण के परिणाम.....	४
अनिवार्य मॉड्यूल.....	५
मॉड्यूल का विवरण.....	७
मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की समीक्षा.....	७
ब्रिज मॉड्यूल	७
मॉड्यूल २: पेशेवर और मुख्य कौशल.....	८
मॉड्यूल ३: डेयरी उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए कार्य क्षेत्र और उपकरणों को तैयार करना.....	९
मॉड्यूल ४: डेयरी उत्पादों को प्रसंस्करण के लिए तैयारी करना.....	१०
मॉड्यूल ५: डेयरी उत्पादों का प्रसंस्करण.....	११
मॉड्यूल ६: संगठनात्मक मानक और मापदंड.....	१३
मॉड्यूल ७: जानकारी को दस्तावेज करना और रिकॉर्ड करना.....	१४
मॉड्यूल ८: IT अभिविन्यास.....	१५
मॉड्यूल ९: खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और सफाई व्यवस्था.....	१६
मॉड्यूल १०: नेतृत्व का कौशल.....	१७
मॉड्यूल ११: रोजगार योग्यता और उद्यमिता का कौशल.....	१८
अनुलगनक.....	२०
प्रशिक्षक की आवश्यकताएँ.....	२०
मूल्यांकनकर्ता के लिए आवश्यकताएं.....	२१
मूल्यांकन की रणनीति.....	२२

शब्दावली.....	२३
परिवर्णी शब्द और संक्षिप्त शब्द.....	२४

प्रशिक्षण के पैमाने

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उप- क्षेत्र	डेयरी उत्पाद
व्यवसाय	प्रसंस्करण
देश	भारत
लेवल	५
NCO/ISCO/ISIC कोड के साथ संरेखित	NCO-2004/7413.90
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	<ol style="list-style-type: none"> १. विज्ञान वर्ग से कक्षा १२ पास किया और १ वर्ष का उपयुक्त अनुभव २. कक्षा १० पास किया और उपयुक्त क्षेत्र में ३ वर्ष का डिप्लोमा ३. कक्षा १० पास किया और ३ वर्ष का डेयरी अनुभव ४. कक्षा १० पास और २ वर्ष का ITI किया हो और १ वर्ष का अनुभव ५. १ वर्ष के ITI के साथ १०वीं पास किया हो और २ वर्ष का अनुभव
पूर्व-आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण	<ol style="list-style-type: none"> १. खाद्य मानक और विनियम २. विभिन्न प्रकार के डेयरी प्रसंस्करण के उपकरण का प्रचालन ३. पैकिंग की तकनीक ४. GMP ५. HACCP ६. QMS ७. कंप्यूटर की मूल बातें और संगठन द्वारा अपनाई गई ERP प्रणाली ८. खाद्य सुरक्षा मानकों और विनियमों में प्रशिक्षण (FSSAI के अनुसार) (अनिवार्य)
नौकरी में प्रवेश की न्यूनतम आयु	१८ वर्ष
पिछली बार समीक्षा की गई थी	३०-०५-२०२१
अगली समीक्षा की तारीख	२९-०५-२०२४

NSQC के अनुमोदन की तारीख	१९/०२/२०१६
QP संस्करण	१.०
मॉडल पाठ्यक्रम बनाने की तारीख	२३/०८/१५
मॉडल पाठ्यक्रम की वैध तिथि	२९/०५/२०२४
मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण	१.०
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	५४० घंटे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	५४० 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
- डेयरी उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए कच्चा माल तैयार करना
- विभिन्न प्रकार के डेयरी उत्पादों के उत्पादन के लिए दूध का प्रसंस्करण करना
- डेयरी उत्पादों के प्रसंस्करण से संबंधित रिकॉर्ड्स को दस्तावेज करना और उन्हें बनाए रखना
- प्रभावी ढंग से टीम को प्रबंधन करना और उनका नेतृत्व करना
- कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता प्रथाओं को लागू 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	प्राैक्टिल की अवधि	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (सिफारिश की गई)	कुल अवधि
क्षेत्र और नौकरी का परिचय	०४:०० घंटे	१०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१४:०० घंटे

मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की समीक्षा	०२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०२:००घंटे
मॉड्यूल २: पेशेवर और मुख्य कौशल	०२:०० घंटे	१०:००घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१२:००घंटे
FIC/N2001 कार्य क्षेत्र को तैयार करना और उसका रखरखाव करना और डेयरी उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए मशीनरी को तैयार करना NOS संस्करण संख्या: १.० NSQF लेवल: ५	१०:०० घंटे	२०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३०:०० घंटे
मॉड्यूल ३: कार्य क्षेत्र को तैयार करना और उसका रखरखाव करना और डेयरी उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए मशीनरी को तैयार करना	१०:०० घंटे	२०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३०:०० घंटे
FIC/N2002 डेयरी उत्पादों को प्रसंस्करण के लिए तैयारी करना NOS संस्करण संख्या: १.० NSQF लेवल: ५	१०:०० घंटे	६०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	७०:०० घंटे
मॉड्यूल ४: डेयरी उत्पादों को प्रसंस्करण के लिए तैयारी करना	१०:०० घंटे	६०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	७०:०० घंटे
FIC/N2003 डेयरी उत्पादों को तैयार करना NOS संस्करण संख्या: १.० NSQF लेवल: ५	८८:०० घंटे	२१०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२९८:०० घंटे
मॉड्यूल ५: डेयरी उत्पादों का प्रसंस्करण	८०:०० घंटे	२००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२८०:०० घंटे
मॉड्यूल ६: संगठनात्मक मानक और मापदंड	०८:०० घंटे	१०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१८:०० घंटे

FIC/N2004 डेयरी उत्पादों के प्रसंस्करण से संबंधित दस्तावेजीकरण को पूरा करना और उनका रिकॉर्ड रखना NOS संस्करण संख्या: १.० NSQF लेवल: ५	१०:०० घंटे	१४:०० घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	२४:०० घंटे
मॉड्यूल ७: जानकारी को दस्तावेज करना और रिकॉर्ड करना	०६:०० घंटे	०४:०० घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	१०:०० घंटे
मॉड्यूल ८: IT अभिविन्यास	०४:०० घंटे	१०:०० घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	१४:०० घंटे
FIC/N9001 खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और सफाई व्यवस्था NOS संस्करण संख्या: १.० NSQF लेवल: ५	१५:०० घंटे	३५:०० घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	५०:०० घंटे
मॉड्यूल ९: खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और सफाई व्यवस्था	१५:०० घंटे	३५:०० घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	५०:०० घंटे
FIC/N9004 टीम का प्रबंधन करना और उसका नेतृत्व करना NOS संस्करण संख्या: १.० NSQF लेवल: ५	०४:०० घंटे	१०:०० घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	१४:०० घंटे
मॉड्यूल १०: नेतृत्व का कौशल	०४:०० घंटे	१०:०० घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	14:०० घंटे
रोजगार योग्यता और उद्यमिता का कौशल	२८:०० घंटे	१२:०० घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	४०:०० घंटे
मॉड्यूल ११ : रोजगार योग्यता और उद्यमिता का कौशल	२५:०० घंटे	१२:०० घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	४०:०० घंटे
कुल अवधि	१६९:०० घंटे	३७९:०० घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	५४०:०० घंटे

मॉड्यूल का विवरण

मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की समीक्षा
ब्रिज मॉड्यूल

अंतिम परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न क्षेत्रों की चर्चा करना
- दूध के परीक्षण की विधियों की सूची बनाना

अवधि: ०२:००	अवधि: ००:००
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 उप क्षेत्रों की सूची बनाना। • डेयरी प्रसंस्करण को परिभाषित करना। • दूध के संघटक और पोषक संबंधी मूल्य बताना। • दूध के प्रसंस्करण के लिए जरूरी बातों को बताना • एक डेयरी प्रसंस्करण प्लांट के भीतर विभिन्न यूनिट्स की सूची बनाना। • स्वीकृत गुणवत्ता मानकों के लिए दूध का परीक्षण करने की विधियों को बताना 	
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कोई नहीं	

मॉड्यूल २: पेशेवर और मुख्य कौशल

ब्रिज मॉड्यूल

अंतिम परिणाम:

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

अवधि: ०२:००	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। • प्रक्रिया में वर्क ऑर्डर के महत्व की चर्चा करना • नौकरी में निर्णय लेने के महत्व को बताना। • प्रभावी ढंग से संचार करने के महत्व को बताना। 	<ul style="list-style-type: none"> • शक्तियों और कमजोरियों की पहचान करने के लिए खुद का मूल्यांकन करने लेने के लिए मानक प्रथा को लागू करना। • कार्यो को प्रभावी ढंग से समय पर पूरा करना सुनिश्चित करने के लिए योजना बनाना और उन्हें प्राथमिकता 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:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कोई नहीं	

मॉड्यूल ३: डेयरी उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए कार्य क्षेत्र और उपकरणों को तैयार करना

FIC/N2001 v1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- उत्पादन शुरू करने से पहले किए जाने वाले कार्यों की चर्चा करना।
- प्रभावी ढंग से टूल्स और उपकरण के रखरखाव के महत्व को बताना।

अवधि: १०:००	अवधि: २०:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्राैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • कार्य क्षेत्र की सफाई करने और रखरखाव में उपयोग की गई सामग्रियों और उपकरणों की सूची बनाना • कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई करने में उपयोग किए गए सामान्य डिटर्जेंट और सैनिटाइज़र की चर्चा करना। • सफाई करने और सैनिटाइजेशन के तरीकों का वर्णन करना। • उत्पादन शुरू करने से पहले किए जाने वाले कार्यों का वर्णन करना। • विभिन्न प्रकार की रखरखाव की प्रक्रियाओं की सूची बनाना। 	<ul style="list-style-type: none"> • दिखाना कि प्रोसेस मशीनरी में मामूली मरम्मत और दोषों को कैसे ठीक करें उत्पादन के लिए आवश्यक मशीनों और उपकरणों को तैयार करना। • निर्धारित उत्पादन के लिए कार्य क्षेत्र को तैयार करने की प्रक्रिया को प्रदर्शित करना
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
पीएच मीटर, वैइंग बैलेंस, बीकर, बन्सन बर्नर, फ़िल्टर, होमोजेनाइज़र, पैस्चुराइज़र, सेपरेटर, क्लेरिफ़ायर, पैकेजिंग मशीन, प्रोटेक्टिव ग्लव्स, हेड कैप्स, एप्रेन, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ मास्क, सैनिटाइज़र, खाद्य सुरक्षा मैनुअल।	

मॉड्यूल ४: डेयरी उत्पादों को प्रसंस्करण के लिए तैयार करना FIC/N2002 v1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- मशीन की स्थिति की जांच करने के लिए किए जाने वाले कार्यों की सूची बनाना।
- मशीन के सभी घटकों को जोड़ने की तकनीकों का प्रदर्शन करना।

अवधि: १०:००	अवधि: ६०:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • मशीनरी और श्रमशक्ति के प्रभावी उपयोग के लिए प्रक्रिया के समय की गणना कैसे करें, इसका वर्णन करना। • चर्चा करना कि कच्चे माल के भौतिक मापदंडों का मूल्यांकन करके इसकी गुणवत्ता का विश्लेषण कैसे करें। 	<ul style="list-style-type: none"> • जांच करना कि क्या सभी मशीनरी साफ हैं और काम करने की अच्छी स्थिति में हैं • प्रदर्शन करना कि उत्पादन प्रक्रिया की योजना कैसे बनाएं • प्रदर्शन करना कि मशीनरी के प्रभावी उपयोग के लिए प्रक्रिया के समय की गणना कैसे करें • समझाना कि उपकरण की पूर्ण क्षमता के उपयोग पर विचार करते हुए बैच के आकार की योजना कैसे बनाएं • मशीन के सभी घटकों की असेम्ब्लिंग का प्रदर्शन करना। • सभी मशीनरी के काम करने पर प्री चेक करना • उत्पादन शेड्यूल के अनुसार कच्चे माल और उपकरणों की व्यवस्था करना • तैयार उत्पादों की वांछित मात्रा के लिए आवश्यक कच्चे माल की गणना का प्रदर्शन करना
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
पीएच मीटर, वैइंग बैलेंस, बीकर, बन्सन बर्नर, फ़िल्टर, होमोजेनाइज़र, पैस्चुराइज़र, सेपरेटर, क्लेरिफ़ायर, पैकेजिंग मशीन, प्रोटेक्टिव ग्लव्स, हेड कैप्स, एप्रेन, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ मास्क,	

सैनटाइज़र, खाद्य सुरक्षा मैनुअल।

मॉड्यूल ५ : डेयरी उत्पादों को प्रसंस्करण FIC/N2003 v1.0 के लिए मैप किया गया अंतिम परिणाम:

- दूध और अन्य डेयरी उत्पादों का प्रसंस्करण करने के लिए विभिन्न उपकरण के उपयोग की चर्चा करना।
- उपकरणों को साफ करने का प्रदर्शन करना।

अवधि: ८०:००	अवधि: २००:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • तैयार उत्पाद की गुणवत्ता का विश्लेषण करने के तरीकों का प्रदर्शन करना • दूध के संघटक बताना • विभिन्न प्रकार के दुग्ध उत्पादों की सूची बनाना • दूध के संघटक और पोषक संबंधी मूल्य बताना। • स्वीकृत गुणवत्ता मानकों के लिए दूध का परीक्षण करने की प्रक्रिया बताना • दूध की गुणवत्ता की जांच करने के लिए परीक्षण का प्रदर्शन करना • दूध के ऑर्गेनोलेटिक परीक्षण की प्रक्रिया का वर्णन करना • दूध के COB परीक्षण की प्रक्रिया का वर्णन करना • पैस्चुराइजेशन की उत्पादन प्रक्रिया को बताना • सेपरेशन और बैक्टोफुगेशन की प्रक्रिया को समझाना • दूध के मानकीकरण का तरीका बताना • दूध के होमोजेनीसेशन का तरीका बताना • पैस्चुराइजेशन के दौरान ऊष्मा परिवर्तन करने का तरीका बताना 	<ul style="list-style-type: none"> • जांच करना कि क्या सभी मशीनरी साफ हैं और काम करने की अच्छी स्थिति में हैं • दूध को प्राप्त करने और उसकी गुणवत्ता की जांच करने का प्रदर्शन करना • दिखाना कि दूध से तलछत को हटाने के लिए फिल्टर का उपयोग कैसे करें • प्रसंस्कृत दूध से दुग्ध उत्पादों को बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना • दूध से क्रीम की अलग करने के लिए सेपरेटर के उपयोग का प्रदर्शन करना • वांछित वसा तत्व प्राप्त करने के लिए होमोजेनाइज़र के उपयोग का प्रदर्शन करना • पैस्चुराइज़र के उपयोग का प्रदर्शन करना • चिलिंग टैंक में दूध का ठंडा करने को प्रदर्शित करना • मक्खन, घी, दही आदि जैसे विभिन्न डेयरी उत्पादों को तैयार करने का प्रदर्शन करना • कच्चे दूध को प्रसंस्करण के लिए भेजने तक प्राप्त करने और स्टोर करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना • प्रदर्शन करना कि विभिन्न प्रकार के दूध के लिए पैस्चुराइज़्ड दूध का प्रसंस्करण कैसे

<ul style="list-style-type: none"> • दूध के मानकीकरण का तरीका बताना • HTST पैस्चुराइज़ेशन की प्रक्रिया को समझाना • डेयरी उत्पादों को पैक करने के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न पैकेजिंग सामग्रियों की सूची बनाना • डेयरी उत्पादों को पैक करने का तरीका बताना 	<p>करें</p> <ul style="list-style-type: none"> • HTST पैस्चुराइज़ेशन की प्रक्रिया प्रदर्शन करना • लस्सी बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना • फ्लेवर्ड ड्रिंक्स बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना • चीज़ बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना • पनीर बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना • दही बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना • कलाकंद बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना • मक्खन बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना • कुकिंग बटर बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना • घी बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना • दुग्ध उत्पादों की पैकेजिंग का प्रदर्शन करना • CIP (क्लीन-इन प्लेस) प्रक्रिया का पालन करके सिफारिश किए गए सैनिटाइज़र से उपयोग की गई मशीनरी की सफाई का प्रदर्शन करना • सिफारिश किए गए क्लीनिंग एजेंट्स और सैनिटाइज़र का उपयोग करके उपयोग की गई मशीनरी की सफाई का प्रदर्शन करना
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
क्लीनिंग मशीन, ग्राइंडिंग मशीन, हाइड्रोक्लोन, सीविंग मशीन, कन्वेयर, सुखाने की मशीन, पैकेजिंग मशीन, प्रोटेक्टिव ग्लव्स, हेड कैप्स, एप्रेन, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ मास्क, सैनिटाइज़र, खाद्य सुरक्षा मैनुअल।	

मॉड्यूल ६: संगठनात्मक मानक और मापदंड FIC/N2003 v1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम :

- डेयरी प्रोडक्ट प्रोसेसर की भूमिका और जिम्मेदारियों की चर्चा करना
- व्यक्तिगत स्वच्छता और सफाई व्यवस्था के महत्व का वर्णन करना

अवधि: ०८:००	अवधि: १०:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • एक डेयरी प्रोडक्ट प्रोसेसर की भूमिका और जिम्मेदारियों की चर्चा करना • वर्णन करना कि कार्यस्थल पर आपका व्यवहार कैसा होना चाहिए • व्यक्तिगत स्वच्छता और सफाई व्यवस्था के दिशा-निर्देशों का वर्णन करना • कार्य परिवेश में पालन किए जा रहे खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानकों का वर्णन करना 	<ul style="list-style-type: none"> • व्यक्तिगत स्वच्छता और सफाई व्यवस्था के दिशा-निर्देशों को लागू करना • कार्य परिवेश में खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानकों को लागू करना • प्रदर्शन करना कि कार्यस्थल पर आपका व्यवहार कैसा होना चाहिए • संगठनात्मक मानकों और मापदंडों के अनुसार भूमिकाओं और जिम्मेदारियों का निष्पादन करना
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
प्रोटेक्टिव ग्लव्स, हेड कैप्स, एप्रेन, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ मास्क, सैनिटाइज़र, खाद्य सुरक्षा मैनुअल।	

मॉड्यूल ७: जानकारी को दस्तावेज करना और रिकॉर्ड करना

FIC/N2004 v1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- उत्पादन में जानकारी को रिकॉर्ड करने के महत्व की चर्चा करना
- उत्पादन की जानकारी को रिकॉर्ड करने के लिए पालन जाने वाली मानक प्रथा का प्रदर्शन करना।

अवधि: ०६:००	अवधि: ०४:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • संपूर्ण कार्य प्रक्रिया के दौरान दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड को बनाए रखने के महत्व की चर्चा करना • अंतिम तैयार उत्पाद के लिए कच्चे माल के विवरण को दस्तावेज करने और रिकॉर्ड करने के तरीके की सूची बनाना। 	<ul style="list-style-type: none"> • उत्पादन की योजना, प्रक्रिया की पैमाने, और तैयार उत्पादों जैसी आवश्यक जानकारी को दस्तावेज करना। • उत्पादन और संगठनात्मक आवश्यकताओं के अनुसार जानकारी को रिकॉर्ड करने के लिए रिकॉर्ड्स तैयार करना • कच्चे माल के लिए दस्तावेजीकरण को बनाए रखने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना • उत्पादन शेड्यूल और प्रक्रिया के पैमाने को दस्तावेज करने की प्रक्रिया का निष्पादन करना • तैयार उत्पादों के विवरणों को दस्तावेज करने की प्रक्रिया का निष्पादन करना
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
खाद्य सुरक्षा मैनुअल, लॉगबुक्स।	

मॉड्यूल ८: IT अभिविन्यास

FIC/N2004 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: ०४:००	अवधि: १०:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> 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 चलाने के लिए उपयोग की गई मानक तकनीकों का प्रदर्शन करना। दिखाना कि जानकारी को रिकॉर्ड करने के लिए ERP सॉफ्टवेयर का उपयोग कैसे करें। वर्ड प्रोसेसर और स्प्रेडशीट जैसी एप्लिकेशंस के प्रभावी उपयोग का प्रदर्शन करना।
कक्षा की सहायक चीज़ें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कंप्यूटर/लैपटॉप।	

मॉड्यूल ९: खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य 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 को सुनिश्चित करने के लिए किए जाने वाले कार्य का प्रदर्शन करना।

अवधि: १५:००	अवधि: ३५:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> कार्यस्थल पर सुरक्षा, स्वच्छता और सफाई व्यवस्था के महत्व की चर्चा करना। नौकरी में पालन किए जाने वाले उपयुक्त HACCP सिद्धांतों पर चर्चा करना। 	<ul style="list-style-type: none"> एक सुरक्षित और स्वच्छ कार्यस्थल बनाए रखने के लिए किए जाने वाले चरणों का प्रदर्शन करना। खाद्य सुरक्षा को सुनिश्चित करने के लिए HACCP प्रथाओं को लागू करने के लिए

	<p>किए जाने वाले चरणों का प्रदर्शन करना।</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यस्थल में पालन की जाने वाली सुरक्षा प्रथाओं को दर्शाने वाली स्थिति का अभिनय करना व्यक्तिगत स्वच्छता और सफाई व्यवस्था को बनाए रखने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना उन कारकों को पहचानना जो खाद्य पदार्थ के संभावित खतरों हैं और स्वास्थ्य पर प्रतिकूल प्रभाव डाल सकते हैं कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा प्रथाओं का प्रदर्शन करना और उन्हें लागू करना
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
प्रोटेक्टिव ग्लव्स, हेड कैप्स, एप्रेन, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ कवर्स, सैनिटाइज़र, खाद्य सुरक्षा मैनुअल, लॉगबुक्स आदि।	

मॉड्यूल १०: नेतृत्व का कौशल

FIC/N9004 v1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- बैठक करने और टीम को प्रतिक्रिया प्रदान करने के तरीकों पर चर्चा करना करना।
- टीम के सदस्यों का प्रशिक्षण करने की प्रभावी विधि 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"> • टीम के सदस्यों को प्रतिक्रिया प्रदान करने के तरीकों की चर्चा करना • टीम के सदस्यों के साथ नियमित बैठकें कैसे करें, इस पर चर्चा करना 	<ul style="list-style-type: none"> • जांच करना कि क्या टीम को शेड्यूल और उनसे की जा रही उम्मीदों के बारे में पता है • प्रदर्शन करना कि टीम के सदस्य को संगठन द्वारा आयोजित विभिन्न गतिविधियों में भाग लेने के लिए कैसे कहें • टीम के सदस्यों को सलाह देने का प्रदर्शन करना • दिखाना कि टीम को प्ररिक्षण कैसे करें
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कंप्यूटर/लैपटॉप., लॉग बुक्स।	

मॉड्यूल ११: 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: २८:००	अवधि: १२:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- 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 सके। • उन्नतिशील व्यक्तियों की विशेषताओं की सूची बनाना। • जरूरतों के मासलो 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 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 	<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 कैसे करें।

<p>प्रक्रिया पर चर्चा करना।</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 क्लाइंटों 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>कक्षा की सहायक चीजें:</p>	
<p>कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक</p>	
<p>टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</p>	
<p>कोई नहीं</p>	

अनुलग्नक

प्रशिक्षक की आवश्यकताएँ

प्रशिक्षक की पहली आवश्यकताएँ						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता <न्यूनतम शैक्षिक आवश्यकताओं को चुनें, जैसे कि १२वीं पास, स्नातक या NSQF प्रमाणित।>	विशेषज्ञता <विशेषज्ञता के उन क्षेत्रों को निर्दिष्ट करें जो वांछनीय हैं।>	उद्योग का उपयुक्त अनुभव		प्रशिक्षण का अनुभव		टिप्पणियाँ
		वर्ष	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	
डिप्लोमा	डेयरी टेक्नोलॉजी या फूड इंजीनियरिंग	४	डेयरी उद्योग	१	डेयरी प्रोडक्ट्स प्रोसेसर का प्रशिक्षण	
बी.एससी/बी.टेक /बीई	डेयरी टेक्नोलॉजी या फूड इंजीनियरिंग	२	डेयरी उद्योग	१	डेयरी प्रोडक्ट्स प्रोसेसर का प्रशिक्षण	
एम.एससी./एम.टेक/ एमई	डेयरी टेक्नोलॉजी या फूड इंजीनियरिंग	१	डेयरी उद्योग	१	डेयरी प्रोडक्ट्स प्रोसेसर का प्रशिक्षण	

प्रशिक्षक का प्रमाणीकरण	
डोमेन सर्टिफिकेशन	प्लेटफॉर्म सर्टिफिकेशन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "डेयरी प्रोडक्ट्स प्रोसेसर" QP के लिए मैप किया गया: "FIC/Q2001" संस्करण १.०, साथ ही FICSI के दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०%	सिफारिश की जाती है कि प्रशिक्षक नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "ट्रेनर", योग्यता पैक के लिए मैप किया गया: "MEP/Q2601"। FICSI के दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।

मूल्यांकनकर्ता के लिए आवश्यकताएं

मूल्यांकनकर्ता की पहली आवश्यकताएं						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता <न्यूनतम शैक्षणिक आवश्यकताओं का को चुनें, जैसे कि १२वीं 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
		वर्ष	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	
डिप्लोमा	डेयरी टेक्नोलॉजी या फूड इंजीनियरिंग	४		१	डेयरी प्रोडक्ट्स प्रोसेसर का मूल्यांकन	
बी.एससी./बी.टेक/बीई	डेयरी टेक्नोलॉजी या फूड इंजीनियरिंग	२	बेकरी उद्योग	१	डेयरी प्रोडक्ट्स प्रोसेसर का मूल्यांकन	
एम.एससी./एम.टेक/एमई	डेयरी टेक्नोलॉजी या फूड इंजीनियरिंग	१	बेकरी उद्योग	१	डेयरी प्रोडक्ट्स प्रोसेसर का मूल्यांकन	

मूल्यांकनकर्ता का प्रमाणीकरण	
डोमेन सर्टिफिकेशन	प्लेटफॉर्म सर्टिफिकेशन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "डेयरी प्रोडक्ट्स प्रोसेसर" QP के लिए मैप किया गया: "FIC/Q2001" संस्करण १.०, साथ ही FICSI के दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०%	सिफारिश की जाती है कि प्रशिक्षक नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "ट्रेनर", योग्यता पैक के लिए मैप किया गया: "MEP/Q2601"। 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, पूर्णता, सटीकता आदि के संबंध में।

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

लिखित परीक्षा: इनमें (i) सत्य/असत्य वाक्य(ii) बहु विकल्पीय प्रश्न (iii) मिलान करने वाले प्रश्न शामिल होंगे। इसके लिए ऑनलाइन सिस्टम को प्रथमिकता 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 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-द-जॉब प्रशिक्षण (अनिवार्य); प्रशिक्षुओं को साइट पर निर्दिष्ट घंटे के प्रशिक्षण को पूरा करना अनिवार्य है
OJT (R)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण (अनुशासित); 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 मैन्युफैक्चरिंग प्रैक्टिस
GHP	गुड हाइजीन प्रैक्टिस