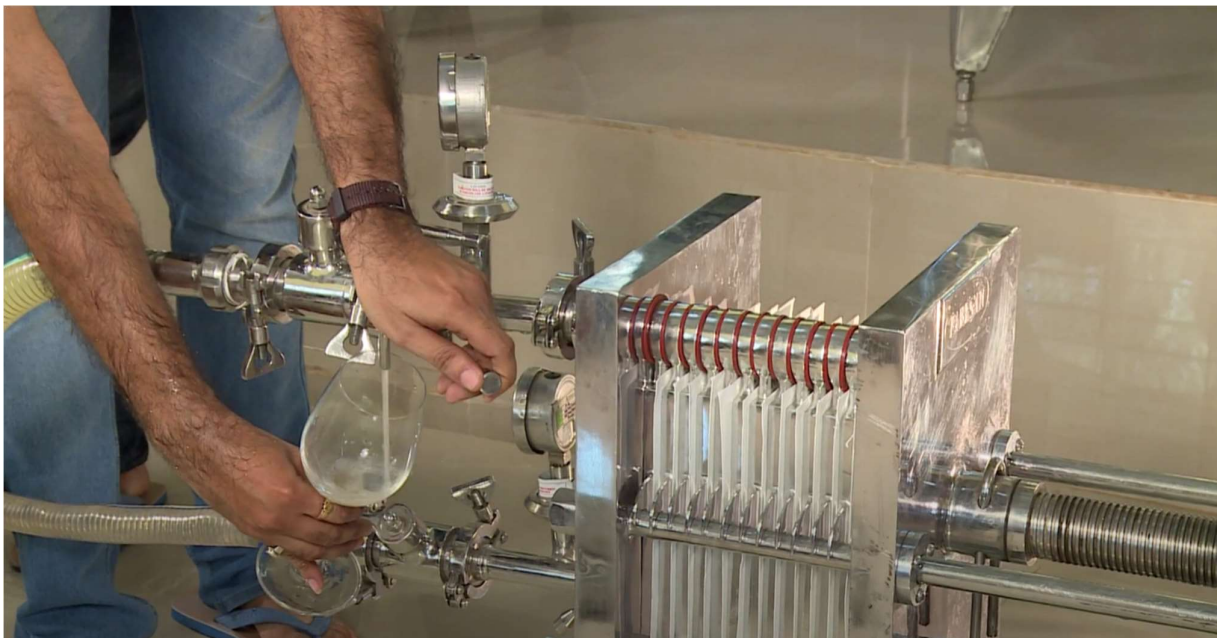




मॉडल पाठ्यक्रम

क्यूपी का नाम: एफ्लूएशन ट्रीटमेंट प्लांट संचालक - फूड प्रोसेसिंग फैसिलिटी

क्यूपी का कोड: एफआईसी/क्यू९५०२

क्यूपी का संस्करण: १.०

एनएसक्यूएफ स्तर: ३

मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण: १.०

खाद्य उद्योग क्षमता और कौशल इनिशिएटिव (एफआईसीएसआई)

श्रीराम भारतीय कला केंद्र (तृतीय तल)

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

विषय वस्तु

प्रशिक्षण मानदंड	3
कार्यक्रम का संक्षिप्त विवरण.....	4
यह अनुभाग अपनी अवधि के साथ-साथ कार्यक्रम के अंतिम उद्देश्यों को संक्षेप में प्रस्तुत करता है।.....	4
प्रशिक्षण परिणाम	4
अनिवार्य मॉड्यूल	4
मॉड्यूल का विवरण	7
मॉड्यूल १: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और एक एफ्लूएंट ट्रीटमेंट प्लांट ऑपरेटर की नौकरी की भूमिका - खाद्य प्रसंस्करण सुविधा	7
मॉड्यूल २: एफ्लूएंट ट्रीटमेंट प्लांट (ईटीपी) का संचालन	9
मॉड्यूल ३: एफ्लूएंट ट्रीटमेंट प्लांट (ईटीपी) का रखरखाव.....	12
मॉड्यूल ४: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना	14
मॉड्यूल ५: दुर्घटनाओं और आपात स्थिति का प्रबंधन	16
मॉड्यूल ६: एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम करना.....	18
मॉड्यूल ७: सामग्री संरक्षण.....	20
मॉड्यूल ८: ऊर्जा/बिजली संरक्षण	21
मॉड्यूल ९: अपशिष्ट प्रबंधन/रीसाइक्लिंग	22
मॉड्यूल १०: रोजगार और उद्यमिता कौशल.....	23
अनुलग्नक	25
प्रशिक्षक के लिए आवश्यकताएँ.....	25
मूल्यांकनकर्ता के लिए आवश्यकताएँ.....	26
मूल्यांकन रणनीति	27
शब्दावली	29
परिवर्णी और संक्षिप्त शब्द.....	30

प्रशिक्षण मानदंड

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उप-क्षेत्र	सामान्य
पेशी	उपयोगिताओं और रखरखाव
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	3
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड से संरक्षित	एनसीओ-२०१५/शून्य
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	१८ वर्ष १. कक्षा १० वीं उत्तीर्ण या २. कक्षा ८वीं उत्तीर्ण और २ साल का अनुभव
पूर्वापेक्षा लाइसेंस या प्रशिक्षण	ना
नौकरी में प्रवेश की न्यूनतम आयु	१८ 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	२८० घंटे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	२८० 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 अंत में, प्रतिभागियों करने में सक्षम होंगे:

- खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल पर एफ्लुएंट ट्रीटमेंट प्लांट (ईटीपी) के संचालन और रखरखाव के लिए तैयार करने के लिए विभिन्न कार्य करें
- ईटीपी के संचालन के लिए नियमित कार्य करें
- ईटीपी के रखरखाव के लिए मानक कार्य प्रथाओं को लागू करें
- खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें
- विभिन्न संगठनात्मक विभागों के साथ प्रभावी रूप से काम करें
- कार्यस्थल पर संसाधन का बेहतर उपयोग करें

अनिवार्य माँड्यूल

तालिका में माँड्यूल और उनकी अवधि को क्यूपी के अनिवार्य एनओएस के अनुरूप सूचीबद्ध किया गया 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	० ८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	० ८:०० घंटे
माँड्यूल १: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और एक एफ्लुएंट ट्रीटमेंट प्लांट संचालक का काम - खाद्य प्रसंस्करण सुविधा	०८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०८:०० घंटे
एफआईसी/एन ९५०४: एफ्लुएंट ट्रीटमेंट प्लांट (ईटीपी) का संचालन	३२:०० घंटे	६०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	९२:०० घंटे

एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३					
मॉड्यूल २: एफ्लूएंट ट्रीटमेंट प्लांट (ईटीपी) का संचालन	३२:०० घंटे	६०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	९२:०० घंटे
एफआईसी/एन९०५:बहि स्त्राव उपचार संयंत्र (ईटीपी) के निवारक रखरखाव को पूरा करें एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३	२४:०० घंटे	४०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	६४:०० घंटे
मॉड्यूल ३: एफ्लूएंट ट्रीटमेंट प्लांट (ईटीपी) का रखरखाव	२४:०० घंटे	४०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	६४:०० घंटे
एफआईसी/एन९०१: कार्यस्थल पर स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं को लागू एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३	०८:०० घंटे	१६:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२४:०० घंटे
मॉड्यूल ४: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना	०४:०० घंटे	०८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१२:०० घंटे
मॉड्यूल ५: दुर्घटनाओं और आपात स्थिति का प्रबंधन	० ४:०० घंटे	०८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१२:०० घंटे
एफआईसी/एन९०२: एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम	०८:०० घंटे	०८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१६:०० घंटे

एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३					
मॉड्यूल ६: एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम करना	०८:०० घंटे	०८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१६:०० घंटे
एसजीजे/एन१७०२: कार्यस्थल पर संसाधन उपयोग का अनुकूलन एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३	१२:०० घंटे	२४:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३६:०० घंटे
मॉड्यूल ७: सामग्री संरक्षण	०४:०० घंटे	०८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१२:०० घंटे
मॉड्यूल ८: ऊर्जा/बिजली संरक्षण	०४:०० घंटे	०८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१२:०० घंटे
मॉड्यूल ९: अपशिष्ट प्रबंधन/रीसाइक्लिंग	०४:०० घंटे	०८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१२:०० घंटे
रोजगारपरकता और उद्यमिता कौशल	२८:०० घंटे	१२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४०:०० घंटे
मॉड्यूल १०: रोजगार और उद्यमिता कौशल	२८:०० घंटे	१२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४०:०० घंटे
कुल अवधि	१२० घंटे	१६० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२८० घंटे

मॉड्यूल का विवरण

मॉड्यूल १: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और एक एफ्लूएंट ट्रीटमेंट प्लांट ऑपरेटर की नौकरी की भूमिका - खाद्य प्रसंस्करण सुविधा
ब्रिज मॉड्यूल

आवधिक परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में एफ्लूएंट ट्रीटमेंट प्लांट संचालकों के लिए भविष्य के दायरे और उपलब्ध अवसरों के बारे में चर्चा करें
- एफ्लूएंट ट्रीटमेंट प्लांट संचालकों की भूमिका और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें

अवधि- ०८:००	अवधि- ००:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
• खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के आकार और दायरे बारे में संक्षिप्त में चर्चा करें • एफ्लूएंट ट्रीटमेंट प्लांट (ईटीपी) संचालकों के लिए उपलब्ध भविष्य के रुझानों और करियर ग्रोथ अवसरों पर चर्चा करें। • एफ्लूएंट ट्रीटमेंट प्लांट संचालक - फूड प्रोसेसिंग फैसिलिटी की महत्वपूर्ण भूमिका और जिम्मेदारियों का सारांश दें. • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में उपचार संयंत्रों के संचालन और रखरखाव में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न शब्दावलीओं को सूचीबद्ध करें। • वितरण मानकों, स्वास्थ्य, सुरक्षा और जोखिम से निपटने की प्रक्रियाओं, अखंडता, ड्रेस कोड आदि से संबंधित अपनाई जाने वाली संगठनात्मक नीतियों पर चर्चा करें। • काम शुरू करने से पहले योजना के महत्व को बताएं	
कक्षा की सहायक सामग्री	

कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स की हैंडबुक।

उपकरण, सामग्री, और अन्य आवश्यकताएं

शून्य

मॉड्यूल २: एफ्लुएंट ट्रीटमेंट प्लांट (ईटीपी) का संचालन

एफआईसी/19408, v१.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- ईटीपी ऑपरेशन के लिए पूर्व-आवश्यकताओं को सूचीबद्ध करें
- ईटीपी को प्रभावी ढंग से संचालित करने के लिए विभिन्न कार्यों को करें

अवधि- ३२:००	अवधि- ६०:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
- एफ्लुएंट ट्रीटमेंट प्लांट के संचालन के लिए संगठन में अपनाई गई मानकों और प्रक्रियाओं पर चर्चा करें। - ईटीपी के विभिन्न हिस्सों की सूची बनाएं। - ईटीपी के विभिन्न घटकों के कामकाज का वर्णन करें। - ईटीपी के प्रभावी संचालन को सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक पर्यवेक्षक से प्राप्त की जाने वाली जानकारी की सूची बनाएं - खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में उत्पन्न होने वाले विभिन्न प्रकार के बहिस्त्रावों और अपशिष्टों की सूची तैयार करें . - उत्पादित बहिस्त्रावों और अपशिष्टों के प्रकार के अनुसार उपचार संचालन को स्पष्ट करें। - एफ्लुएंट ट्रीटमेंट प्लांट के संचालन के लिए आवश्यक सामग्री (रसायन, उपकरण, आदि) की सूची बनाएं - ट्रीटमेंट संचालन करने के लिए उपयोग किए जाने वाले रसायनों, फिल्टर, उपकरणों, और सहायक उपकरणों सहित सफाई ब्रश, लीवर, आत्म-निहित श्वास और परीक्षण उपकरण, सफाई एजेंटों आदि जैसी सामग्रियों की विशेषताओं का वर्णन करें। - एफ्लुएंट ट्रीटमेंट के लिए रसायनों, उपकरणों, मशीनों और परीक्षण उपकरण का उपयोग करने के लिए निर्माताओं के निर्देशों का महत्व बताएं।	- सामग्री को कैसे व्यवस्थित करें जैसे ब्रश, लीवर, आत्म-निहित श्वास उपकरण, सफाई एजेंट, आदि, रसायन, फिल्टर, उपकरण, फिक्स्चर, सहायक उपकरण आदि, बताएं - उपयोग से पहले दोषों के लिए इनपुट सामग्री, रसायनों और उपकरणों की जांच करने के लिए उचित उपाय लागू करें। - उपकरण, जुड़नार और सामान, परीक्षण उपकरण, कार्य क्षेत्र आदि को साफ करने के लिए अपनाई गई प्रक्रिया का उचित रूप से प्रदर्शन करें। - एफ्लुएंट ट्रीटमेंट प्लांट , मशीन मापदंडों यानी तापमान, दबाव, एम्पीयर लोड आदि के वांछनीय मूल्यों को निर्धारित करें। - एक नमूना योजना तैयार करें (आवश्यक सामग्री, निरीक्षण का समय, प्रदर्शन की गई जांचों का प्रकार, कोई भी आवश्यकताएं आदि) प्रभावी ईटीपी संचालन के लिए पालन करने के लिए - पानी को शुद्ध करने के लिए उपचार संचालन (कीचड़ प्रसंस्करण और निपटान, रासायनिक भोजन आदि) करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। - कच्चे कचरे के प्रवाह को नियंत्रित करने के लिए पंपों और वाल्वों को समायोजित करने, शुरू करने और रोकने के तरीके दिखाएं।

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> कार्यस्थल पर होने वाले खतरे से निपटने और दुर्घटना से बचने के लिए अपनाई जाने वाली आवश्यक सुरक्षा प्रक्रियाओं पर चर्चा करें। खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में एफ्लुएंट ट्रीटमेंट के लिए लागू स्थानीय दिशा - निर्देशों और पर्यावरण कानूनों का वर्णन करें। नौकरी में किए गए बुनियादी गणितीय सिद्धांतों और गणनाओं को याद करें। फिल्टरिंग, बसने, वातारण और कीचड़ पाचन प्रक्रियाओं का वर्णन करें। ट्रीटमेंट के लिए रसायनों, सुखाने कीचड़ आदि को जोड़ने की प्रक्रिया का वर्णन करें। मशीन के मापदंडों यानी तापमान, दबाव, एम्पीयर लोड आदि और ईटीपी ऑपरेशन पर उनके प्रभाव पर चर्चा करें। बहिस्त्राव उपचार के विभिन्न चरणों और प्रक्रियाओं का वर्णन करें। स्लज प्रोसेसिंग और डिस्पोजल, पानी के शुद्धिकरण के लिए केमिकल फीडिंग जैसे ट्रीटमेंट ऑपरेशंस की भूमिका पर चर्चा करें। तरल कचरे से फ्लोटिंग सामग्री और भारी ठोस और अन्य पदार्थों के पृथक्करण की निगरानी के लिए स्पष्ट उपाय बताएं। प्रयोगशाला में नमूनों की जांच के महत्व को बताएं। खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में एफ्लुएंट ट्रीटमेंट प्लांट संचालक के लिए भौतिक, रासायनिक और जैविक तरीकों की व्याख्या करें। नौकरी में अपेक्षित जानकारी का विश्लेषण और व्याख्या करने के लिए उपयोग किए जाने वाले डेटा एनालिटिक्स टूल्स और तरीकों की सूची बनाएं। नौकरी में आवश्यकतानुसार अभिलेखों और रिपोर्टों को बनाए रखने के महत्व को बताएं। | <ul style="list-style-type: none"> सक्रिय-कीचड़, धैर्य हटाने, पंप और ब्लोअर, कीचड़ नियंत्रण या कीचड़-छानने का काम करने जैसी विभिन्न विशेष एक विशिष्ट सीटीटीज का प्रदर्शन करें। ऑपरेटिंग स्थितियों में विविधताओं की निगरानी कैसे करें बताएं और मीटर और गेज पढ़कर प्लांट की लोड आवश्यकताओं को निर्धारित करें। परिचालन डेटा और गेज रीडिंग जैसी जानकारी रिकॉर्ड करने के लिए नमूना रिकॉर्ड तैयार करें। पानी के नमूने एकत्र करने और उनका उचित परीक्षण करने के लिए उपयुक्त उपाय लागू करें। परीक्षण के बाद प्राप्त डेटा का उपयोग करके उपचार आवश्यकताओं, प्रवाह के स्तर और पानी के एकाग्रता स्तर की गणना करें। नमूना अभिलेख और रिपोर्ट तैयार करें जिसमें जांच, वरिष्ठ कर्मियों को सूचित की जाने वाली प्रमुख टिप्पणियों और असामान्यताओं जैसी जानकारी शामिल है। भोजन और गैर-खाद्य अवशेषों को अलग करने और अपशिष्ट सामग्रियों को नामित कंटेनरों में एकत्र करने के तरीके दिखाएं। ठोस कचरे को अच्छी तरह से प्री-ट्रीट करने के लिए उपयुक्त जैविक विधि को नियोजित करें। पर्यावरण और राज्य विनियमों के पालन में अपशिष्ट और अपशिष्ट जल के प्रकार के अनुसार अवशिष्टों का पुनः उपयोग करने के लिए उपयुक्त तरीके लागू करें। |
|--|---|

ठोस कचरे के निपटान के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न तरीकों का वर्णन करें।	
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स की हैंडबुक	
उपकरण, सामग्री, और अन्य आवश्यकताएं	
सफाई ब्रश, लीवर, आत्म निहित श्वास तंत्र, सफाई एजेंटों, सफाई रसायनों, फिल्टर, उपकरण, उपकरण, जुड़नार, सामान, परीक्षण उपकरण, प्रवाह पानी के नमूने, गेज, लॉगबुक, दस्ताने और नमूना रिकॉर्ड।	

मॉड्यूल ३: एफ्लुएंट ट्रीटमेंट प्लांट (ईटीपी) का रखरखाव

एफआईसी/एन ९५०५, v१.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- एफ्लुएंट ट्रीटमेंट प्लांट (ईटीपी) को बनाए रखने के लिए आवश्यकताओं की पहचान करें
- ईटीपी रखरखाव करने के लिए विभिन्न कार्यों को करें

अवधि- २४:००	अवधि- ४०:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
• खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में एफ्लुएंट ट्रीटमेंट प्लांट को मॉटेनेंस के लिए संगठन में अपनाई गई मानकों, नीतियों और प्रक्रियाओं पर चर्चा करें। • संयंत्र के रखरखाव के लिए उपकरण लेआउट, तकनीकी चित्र, रखरखाव अनुसूची और चेकलिस्ट के महत्व को बताएं • रखरखाव प्रक्रियाकी योजना बनाने के लिए प्राप्त की जाने वाली जानकारी का वर्णन करें • रखरखाव के दौरान आवश्यक उपकरण, उपभोग्य सामग्री और स्पेयर पार्ट्स की सूची बनाएं । • संपर्क कक्ष में निरोध क्षमता, एफ्लुएंट प्रवाह और एफ्लुएंट कीटाणुशोधन प्रवाह की जांच करने के विस्तृत तरीके बताएं । • कुल क्लोरीन के लिए एफ्लुएंट का परीक्षण करने और आवश्यक स्तर और स्थिरता तक इसकी खुराक दर को समायोजित करने के लिए की सूची बनाएं । • रखरखाव प्रक्रिया में उपयोग किए जाने वाले उपकरणों, गेज, मशीनरी और उपकरणों के लिए अपनाई जानेवाली सुरक्षित प्रथाओं पर चर्चा करें। • प्लांट के रखरखाव के दौरान खतरे से निपटने और दुर्घटना को रोकने के लिए किए जाने वाले आवश्यक सावधानियों पर चर्चा करें।	• मॉटेनेंस कार्य करने के लिए तैयार करने के लिए कार्य क्षेत्र को कैसे साफ किया जाए, दिखाएं। • संभावित दोषों और दोषों के लिए संबद्ध मशीनों, सहायक उपकरणों और विद्युत तारों सहित एक बहिस्त्राव उपचार संयंत्र के विभिन्न हिस्सों का निरीक्षण कैसे करें। • ईटीपी के चलती-फिरते हिस्सों जैसे पंप, ब्लोअर आदि को साफ और चिकनाई से कैसे दिखाएं। • समस्या निवारण, मरम्मत और ईटीपी को बनाए रखने के लिए उचित तरीके नियोजित करें। • संबंधित कर्मियों को अपने दायरे से परे समस्याओं (जैसे उपकरण खराबी, जटिल रखरखाव) को आगे बढ़ाने के तरीके पर एक स्थिति को रोलप्ले करें। • किसी भी खराबी/मरम्मत और रखरखाव गतिविधिके बारे में एक नमूना रिपोर्ट तैयार करें। • ईटीपी की जांच कैसे करें, यह वांछित मानकों के अनुसार काम कर रहा है, यह सुनिश्चित करना दिखाएं • संगठनात्मक और पर्यावरणीय दिशा-निर्देशों के अनुसार अवांछित घटकों को सुरक्षित रूप से निपटाने का तरीका दिखाएं।

• उपकरणों की गलतियों को दूर करने के लिए की गई सुधारात्मक कार्रवाइयों के बारे में विस्तार से बताएं . • किए जा रहे अनुरक्षण कार्यों से संबंधित तैयार किए जाने वाले दस्तावेजों के प्रकारों की सूची तैयार करें • मेंटेनेंस के दौरान दर्ज की जाने वाली जानकारी की सूची बनाएं। • खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल से अपशिष्ट पदार्थों के सुरक्षित निपटान के लिए उपयोग किए जाने वाले तरीकों का वर्णन करें।	
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स की हैंडबुक	
उपकरण, सामग्री, और अन्य आवश्यकताएं	
औद्योगिक रखरखाव उपकरण, पम्प और मोटर्स, बिजली पैनलों (शुरुआत, मीटर (ऊर्जा, वोल्टेज, एम्परेज, बिजली कारक), मैनुअल या विद्युत चालित ट्रॉली गैट्री, फ्यूज, वाल्व, गेट्स, स्क्रेपिंग ब्रिज ट्रॉली, एरेटर, कमी गियर, मोटर्स के लिए खुली हवा मौसम आवरण, स्पॉकेट पहियों और यांत्रिक धैर्य के लिए जंजीरों, पानी की गुणवत्ता की निगरानी उपकरणों और स्क्रीन हटाने उपकरणों।	

मॉड्यूल ४: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना

एफआईसी/एन ९९०१, v१.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के तरीकों की व्याख्या करें
- अच्छी स्वच्छता और विनिर्माण प्रथाओं को लागू करने के लिए किए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन

अवधि- ०४:००	अवधि- ०८:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
- खतरों और जोखिमों को परिभाषित करें। - किसी संगठन में उपलब्ध विभिन्न प्रकार के स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरणों और उन्हें प्राप्त करने के तरीकों को याद करें। - संगठनात्मक स्वास्थ्य और सुरक्षा नीतियों और प्रक्रियाओं पर चर्चा करें। 'द फूड सेफ्टी एंड स्टैंडर्ड्स एक्ट, २००६' में सूचीबद्ध नौकरी में पालन किए जाने वाले संबंधित स्वास्थ्य और सुरक्षा मानकों पर चर्चा करें। - उचित व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (जैसे आंखों की सुरक्षा, कठोर टोपी, दस्ताने एप्रन, रबर बूट, आदि) पहनने और कार्यस्थल पर व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के महत्व को समझाएं। - कार्यस्थल पर उत्पाद संदूषण और क्रॉस संदूषण को रोकने के तरीकों को स्पष्ट करें। - उन वस्तुओं को संभालने के तरीकों पर चर्चा करें जो खुदरा वातावरण में एलर्जी प्रतिक्रियाओं का कारण बन सकते हैं। - व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए निवारक स्वास्थ्य जांच के महत्व को बताएं - निर्दिष्ट तापमान पर भोजन के भंडारण के महत्व को बताएं	- उत्पाद संदूषण और क्रॉस संदूषण को रोकने के लिए उपयुक्त तकनीकों को नियोजित करें। - खुदरा वातावरण में अच्छी विनिर्माण प्रथाओं (जीएमपी) को लागू करने के लिए किए जाने वाले कदमों को प्रदर्शित करें। - दिखाएं कि चोटों जैसे कटौती, फोड़े, त्वचा संक्रमण धीरे से छूना का उचित रूप उपचार कैसे करें। - कार्य क्षेत्र और उपकरणों को अच्छी तरह से कीटाणुरहित करने के लिए उपयुक्त तरीके लागू करें। - हाथ धोने और शराब आधारित सैनिटाइजर्स का उचित उपयोग करने का तरीका प्रदर्शित करें। - दिखाएं कि व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण जैसे दस्ताने, हेयरनेट, मास्क, कान प्लग, चश्मे, जूते आदि पर्याप्त सुरक्षा को ठीक से सुनिश्चित करने के लिए कैसे पहनें। - संगठनात्मक व्यवहार के अनुसार स्वयं और अन्य को बीमारी जैसी जानकारी का एक नमूना रिपोर्ट तैयार करें। - स्वयं और दूसरों की बीमारी की रिपोर्ट करने के लिए पर्यवेक्षक के साथ संवाद करने के तरीके पर एक स्थिति को रोलप्ले करें।

- स्वयं और कार्य क्षेत्र को सुरक्षित और उचित रूप से स्वच्छ बनाने के महत्व पर चर्चा करें - सैनिटसिंग सामग्रियों को उचित रूप से संग्रहीत करने के तरीकों को याद करें।	
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स की हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
दस्ताने, हेयर नेट, जूता कवर, साबुन डिस्पेंसर, हैंड सैनिटाइजर, कान प्लग, मास्क, एप्रन/लैब कोट आंखों की सुरक्षा, हार्ड टोपी, दस्ताने, रबर बूट, आदि।	

मॉड्यूल ५: दुर्घटनाओं और आपात स्थिति का प्रबंधन

एफआईसी/एन ९९०१, v१.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- कार्यस्थल पर उत्पन्न होने वाली विभिन्न प्रकार की दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों और उन्हें संबोधित करने के तरीकों को सूचीबद्ध करें
- आपातकाल और निकासी प्रक्रियाओं को प्रभावी ढंग से लागू करने के लिए किए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करें

अवधि- ०४:००	अवधि- ०८:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
- पर्यावरण में मौजूद विभिन्न प्रकार के स्वास्थ्य और सुरक्षा खतरों की सूची बनाएं - कार्यस्थल पर जोखिम, खतरे या दुर्घटना के संभावित कारणों पर चर्चा करें। - कार्यस्थल पर जोखिमों, खतरों और दुर्घटनाओं को नियंत्रित करने और रोकने के लिए उपयोग की जाने वाली मानक प्रथाओं और सावधानियों को स्पष्ट करें। - विद्युत और अन्य उपकरणों के उपयोग से जुड़े खतरों पर चर्चा करें। - विशिष्ट कार्यों और कार्य स्थितियों के लिए सुरक्षात्मक उपकरणों और कपड़ों का उपयोग करने के महत्व को बताएं - दुर्घटनाओं और खतरों को रोकने में संगठनात्मक प्रोटोकॉल की भूमिका पर चर्चा करें। - कार्यस्थल पर विषाक्त सामग्रियों के संपर्क में आने के मामले में किए जाने वाले निवारक और उपचारात्मक कार्यों को याद करें। - आग लगने के विभिन्न कारणों और उन्हें रोकने के तरीकों पर चर्चा करें। - विभिन्न प्रकार के अग्निशमन यंत्रों का उपयोग करने के चरणों के बारे में विस्तार से बताएं	- खतरों से सुरक्षित और उचित रूप से निपटने के लिए उचित तकनीकों को लागू करें। - विभिन्न प्रकार के अग्निशमन यंत्रों के उपयोग को प्रभावी ढंग से प्रदर्शित करें। - दुर्घटना की स्थिति या चिकित्सा आपातकाल का तुरंत और उचित जवाब देने के लिए उचित तरीके प्रदर्शित करें। - विभिन्न उदाहरणों (जैसे हृदय की गिरफ्तारी) में कृत्रिम श्वसन और कार्डियो-पल्मोनरी पुनर्जीवन (सीपीआर) प्रदान करने के लिए अनुसरण किए जाने वाले कदमों को प्रदर्शित करें। - आपातकालीन और निकासी प्रक्रिया के दौरान पालन किए जाने वाले चरणों का प्रदर्शन करें। - किसी व्यक्ति को बिजली से मुक्त करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। - कटौती, रक्तस्राव, जलने, घुट, बिजली के झटके, विषाक्तता आदि के मामले में पीड़ितों को उचित प्राथमिक चिकित्सा कैसे प्रदान करें, दिखाएं।

• प्रभावितों को कृत्रिम श्वसन और कार्डियो-पल्मोनरी पुनर्जीवन (सीपीआर) प्रदान करने की प्रक्रिया समझाएं। • आग के खतरे के समय अपनाई जाने वाली बचाव तकनीकों का सारांश दें। • विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों के महत्व पर चर्चा करें। • कार्यस्थल आपातकालीन और निकासी प्रक्रियाओं पर चर्चा करें। • सदमे, बिजली के झटके, रक्तस्राव, हड्डियों को तोड़ने, मामूली जलने, पुनर्जीवन, विषाक्तता, आंखों की चोटों आदि के समय प्रदान किए जाने वाले प्राथमिक चिकित्सा उपचार के प्रकार को विस्तृत करें। • गलत मैनुअल हैंडलिंग प्रथाओं के कारण होने वाली संभावित चोटों और खराब स्वास्थ्य स्थितियों के बारे में चर्चा करें। • खाद्य खुदरा वातावरण में सामग्री उठाने और ले जाने के दौरान बरती जाने वाली सावधानियों को सूचीबद्ध करें।	
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स की हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
हेलमेट, दस्ताने, रबर चटाई, सीढ़ी, नीयन परीक्षक, चमड़े या अदह दस्ताने, लौ सबूत एप्रन, लौ सबूत चौगा गर्दन के लिए बटन, कफ कम (सिलवटों के बिना) पतलून, प्रबलित जूते, हेलमेट/हार्ड टोपी, टोपी और कंधे कवर, कान रक्षकों/प्लग, सुरक्षा जूते, घुटने पैड, कण मास्क, चश्मा/चश्मे/चश्मे/छज्जे, हाथ और चेहरे ढाल, मशीन गार्ड, अवशिष्ट प्रवाह उपकरण, ढाल, धूल की चादर, श्वसन यंत्र।	

मॉड्यूल ६: एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम करना

एफआईसी/एन ९९०२, v१.० 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	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
- 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 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, नियोक्ता और ग्राहक पर खराब संचार का प्रभाव बताएं। - संगठनात्मक और व्यक्तिगत सफलता में टीम वर्क के महत्व को बताएं - व्यावसायिक सफलता के लिए नैतिकता और अनुशासन के महत्व पर चर्चा करें। - शिकायतों का उचित और प्रभावी ढंग से समाधान करने के तरीके बताएं।	- जानकारी प्राप्त करने, स्पष्टीकरण प्राप्त करने, समझने और जानकारी को सही और स्पष्ट रूप से प्रदान करने के बारे में स्थिति पर एक स्थिति का रोलप्ले करें। - दूसरों के साथ बातचीत करते समय समावेशी भाषा (मौखिक, गैर-मौखिक और लिखित) का उपयोग कैसे करें, जो लिंग, विकलांगता और सांस्कृतिक रूप से संवेदनशील है, पर एक स्थिति की भूमिका निभाएं। - काम पर प्रभावशीलता और दक्षता को अधिकतम करने के लिए दूसरों से परामर्श और सहायता कैसे करें। - संबंधित प्राधिकारी को अपने दायरे से परे समस्याओं और शिकायतों को कैसे आगे बढ़ाया जाए, यह दिखाने के लिए एक स्थिति को नाटकीय बनाएं - कार्यस्थल पर संघर्षों को हल करने के लिए उचित कार्यवाई करने के तरीके पर रोलप्ले करें। - उचित प्राधिकारी को उत्पीड़न और भेदभाव की घटनाओं की रिपोर्ट करने के तरीके पर एक स्थिति को रोलप्ले करें।

• पारस्परिक संघर्षों को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने के महत्व और ऐसा करने के तरीकों पर चर्चा करें। • विभिन्न प्रकार के विकलांगों और विकलांग व्यक्तियों (दिव्यांगों) के सामने आने वाली चुनौतियों की सूची बनाएं। • सांविधिक संस्थान 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	
उपकरण, सामग्री, और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य	

मॉड्यूल ७: सामग्री संरक्षण

एसजीजे/एनएचए, V१.० पर 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	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
- 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। - दक्ष और अक्षम प्रबंधन और कार्यस्थल पर सामग्री और पानी के उपयोग की प्रथाओं को स्पष्ट करें। - काम पर सामग्री और पानी के उपयोग को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने के तरीकों पर चर्चा करें।	- नौकरी में लागू विभिन्न सामग्रियों में फैल और लीकेज की जांच कैसे करें, यह दिखाएं। - स्पिल और लीकेज को ठीक से पाटने का तरीका प्रदर्शित करें। - स्पिल और लीकेज की मरम्मत से संबंधित किसी भी मुद्दे को संबंधित प्राधिकारी को प्रभावी ढंग से कैसे आगे बढ़ाया जाए, इस पर एक स्थिति की भूमिका निभाएं - उपकरणों, 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 ८: ऊर्जा/बिजली संरक्षण

एसजीजे/एन१७०२, v१.० पर मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- ऊर्जा/बिजली के इष्टतम उपयोग पर चर्चा करें

अवधि- ०४:००	अवधि- ०८:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्रेक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
- बिजली को परिभाषित करें। - बिजली की मूल बातें पर चर्चा करें। - नौकरी में उपयोग किए जाने वाले ऊर्जा कुशल उपकरणों की सूची दें। - काम के दौरान पैदा होने वाली बिजली की 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	- कार्यकरण के वांछित स्तर के लिए उपकरण/मशीनरी की जांच करने के लिए उपयुक्त तकनीकों को लागू करें। - दोषपूर्ण उपकरणों/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 ९: अपशिष्ट प्रबंधन/रीसाइक्लिंग

एसजीजे/एन१७०२, v१.० पर मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

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

अवधि- ०४:००	अवधि- ०८:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
• 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 के महत्व को बताएं • 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।	• कचरे को संबंधित श्रेणियों में अलग करने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं को प्रदर्शित करें। • गैर-पुनर्नवीनीकरण 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, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स की हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
गैर-पुनर्नवीनीकरण योग्य, पुनर्चक्रणले अपशिष्ट डिब्बे	

मॉड्यूल १०: रोजगार और उद्यमिता कौशल

आवधिक परिणाम:

- कार्यस्थल पर व्यक्ति के लक्षणों का वर्णन करें
- कार्यस्थल पर लागू रोजगारपरकता और उद्यमिता कौशल का प्रदर्शन

अवधि- २८ :००	अवधि: १२:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
- 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 - जरूरतों के मासलो अनुक्रम के स्तर की जरूरतों के सूची बनाएं - प्रभावी ई टीम के लक्षणों की सूची बनाएं - तनाव प्रबंधन के लिए सुझावों पर चर्चा करें - अच्छे कार्य नैतिकता के महत्व 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। - बैंक वित्त के लिए आवेदन करने की प्रक्रिया चर्चा करें। - भविष्य के व्यापार के अवसरों और संभावित ग्राहकों को आकर्षित करने के लिए एक प्रस्ताव के तत्वों की सूची बनाएं	- 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 का रोलप्ले करें। - नए व्यापार के अवसरों की पहचान करने के तरीके पर प्रदर्शित 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।

• 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 • स्वच्छ भारत अभियान के महत्व पर चर्चा • उद्यमिता के महत्व को समझें • सफल उद्यमी के लक्षणों का वर्णन करें • उद्यमों के प्रकारों की सूची बनाएं • प्रभावी बोलने और सुनने के महत्व को समझें • समस्या समाधान के महत्व पर चर्चा करें • विफलताओं से निपटने के तरीके पर चर्चा करें • विपणन की मुख्य कुंजी का वर्णन करें • कार्यस्थल पर जोखिमों का प्रबंधन करने के तरीकों पर चर्चा करें	
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स की हैंडबुक।	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य	

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	
आईटीआई/डिप्लोमा	कोई भी स्ट्रीम	२	सुपरवाइजर - ईटीपी संचालन	१	प्रशिक्षण ईटीपी ऑपरेटरों और रखरखाव कर्मियों	

प्रशिक्षक का प्रमाणन	
क्षेत्र (डोमेन) प्रमाणन	मंच (प्लेटफॉर्म) प्रमाणन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "एफ्लुएंट ट्रीटमेंट प्लांट ऑपरेटर-फूड प्रोसेसिंग फैसिलिटी" क्यूपी "एफआईसी/क्यू९५०२, व१.०" के लिए मैप किया गया। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।	अनुशंसित है कि ट्रेनर नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "ट्रेनर", योग्यता पैक के लिए मैप किया गया: "एमईपी / क्यू २६०१"। एमईपीएससी दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।

मूल्यांकनकर्ता के लिए आवश्यकताएँ

मूल्यांकनकर्ता के लिए पूर्वापेक्षाएँ - विकल्पों में से कोई एक						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग का अनुभव		प्रशिक्षण/मूल्यांकन अनुभव		टिप्पणियाँ
		वर्ष	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	
आईटीआई/ डिप्लोमा	कोई भी स्ट्रीम	3	सुपरवाइजर - ईटीपी संचालन	1	ईटीपी ऑपरेशन और रखरखाव में प्रशिक्षण लेने वाले व्यक्तियों का मूल्यांकन	

मूल्यांकनकर्ता का प्रमाणन	
क्षेत्र (डोमेन) प्रमाणन	मंच (प्लेटफॉर्म) प्रमाणन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "एफ्लुएंट ट्रीटमेंट प्लांट ऑपरेटर-फूड प्रोसेसिंग फैसिलिटी" क्यूपी के लिए मैप किया गया: "एफआईसी/क्यूए५०२, व१.०"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।	अनुशंसित है कि निर्धारक नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "निर्धारक", योग्यता पैक के लिए मैप: "MEP/Q२७०१"। एमईपीएससी दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।

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 (a) सचे/झूठे बयान (b) बहुविकल्पीय प्रश्न (c) 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