



## मॉडल पाठ्यक्रम

QP का नाम: मछली और समुद्री भोजन प्रसंस्करण टेक्नीशियन

QP कोड: FIC/Q4001

QP वर्शन: १.०

NSQF लेवल: ३

मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण: 1.0

फूड इंडस्ट्री कैपिसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव(FICSI),  
श्रीराम भारतीय कला केंद्र (तीसरी मंजिल)  
१, कॉपरनिकस मार्ग, नई दिल्ली ११०००९  
फ़ोन: ९७११२६०२३०

## विषय - सूची

प्रशिक्षण के पैमाने.....	3
कार्यक्रम का विवरण .....	4
यह खंड कार्यक्रम की अवधि के साथ उसके अंतिम उद्देश्य को सारांशित करता है। .....	4
प्रशिक्षण के परिणाम .....	4
अनिवार्य मॉड्यूल .....	4
मॉड्यूल का विवरण.....	6
मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का संक्षिप्त परिचय .....	6
ब्रिज मॉड्यूल .....	6
मॉड्यूल २: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग .....	8
मॉड्यूल ३: मछली और समुद्री भोजन के प्रसंस्करण के लिए कार्य क्षेत्र और उपकरण तैयार करना .....	9
मॉड्यूल ४: मछली और समुद्री भोजन का प्रसंस्करण .....	10
मॉड्यूल ५: संगठनात्मक मानक और मानदंड .....	10
मॉड्यूल ६: व्यावसायिक कौशल .....	11
मॉड्यूल ७: मुख्य/सामान्य कौशल .....	12
मॉड्यूल ८: मछली और समुद्री भोजन प्रसंस्करण के कार्यान्वयन की तैयारी करना। .....	13
मॉड्यूल ९: फूड माइक्रोबायोलॉजी .....	15
मॉड्यूल १०: मछली और समुद्री भोजन प्रसंस्करण का कार्यान्वयन .....	16
मॉड्यूल ११: फील्ड का दौरा करना .....	17
मॉड्यूल १२: दस्तावेज़ और जानकारी रिकॉर्ड करना .....	18
मॉड्यूल १३: आईटी ओरिएंटेशन .....	19
मॉड्यूल १४: मछली और समुद्री भोजन के प्रसंस्करण के दौरान खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और सफाई की व्यवस्था करना .....	20
मॉड्यूल १५: दोहराना .....	21
मॉड्यूल १६: मूल्यांकन .....	22
मॉड्यूल १७: रोजगार योग्यता और उद्यमिता का कौशल .....	23

अनुलग्नक .....	25
प्रशिक्षक की आवश्यकताएँ.....	25
मूल्यांकनकर्ता के लिए आवश्यकताएं .....	26
मूल्यांकन की रणनीति .....	27
शब्दावली .....	29
परिवर्णी शब्द और संक्षिप्त शब्द .....	30

## प्रशिक्षण के पैमाने

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उप-क्षेत्र	मछली और समुद्री भोजन
व्यवसाय	प्रसंस्करण
देश	भारत
NSQF लेवल	३
NCO/ISCO/ISIC कोड के साथ संरेखित	NCO-2004/7411.90
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	कक्षा ५ पास किया और उपयुक्त क्षेत्र में २ वर्ष का अनुभव
पूर्व-आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण	१. खाद्य पदार्थ संबंधी मानक २. खाद्य पदार्थों की हैंडलिंग, पैकेजिंग और भंडारण की तकनीकियां ३. कच्चा माल, गुणवत्ता नियंत्रण और अपशिष्ट प्रबंधन ४. रेफ्रिजरेशन और कोल्ड स्टोरेज ५. GMP ६. HACCP ७. QMS ८. कंप्यूटर की मूल बातें और संगठन द्वारा पालन की जाने वाली ९. 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	३१-०५-२०२४
अगली समीक्षा की तारीख	३१-०५-२०२४

NSQC के अनुमोदन की तारीख	००-००-००००
QP संस्करण	१.०
मॉडल पाठ्यक्रम बनाने की तारीख	३१-१२-२०१५
मॉडल पाठ्यक्रम की वैध तिथि	३१-०५-२०२४
मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण	१.०
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	२८० घंटे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	२८० 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:

- संगठन द्वारा निर्धारित वांछित गुणवत्ता प्राप्त करने के लिए सभी प्रकार की मछली और समुद्री भोजन को मैनुअल रूप से या मकैनिकली प्रसंस्कृत करना
- मछली और समुद्री भोजन के प्रसंस्करण के लिए मशीनरी/उपकरण को चलाना।
- शेड्यूल के अनुसार उत्पादन की योजना बनाना, व्यवस्थित करना और प्राथमिकता देना
- काम के माहौल में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता का पालन करें और बनाए रखना

### 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	प्रेक्टिकल की अवधि	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (सिफारिश की गई)	कुल अवधि
क्षेत्र और नौकरी का परिचय	४६:०० घंटे	४७:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	९३:०० घंटे
मॉड्यूल II: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का संक्षिप्त परिचय	१:०० घंटा	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१:०० घंटा

मॉड्यूल १: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग	२:०० घंटा	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२:०० घंटा
मॉड्यूल १३: आईटी ओरिएंटेशन	०६:०० घंटा	१०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१६:०० घंटे
मॉड्यूल १४: दोहराना	०४:०० घंटे	१०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१४:०० घंटे
मॉड्यूल १५: मूल्यांकन	०५:०० घंटे	१५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२०:०० घंटे
मॉड्यूल १६: रोजगार योग्यता और उद्यमिता का कौशल	२८:०० घंटे	१२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४०:०० घंटे
<b>FIC/N4001</b> मछली और समुद्री भोजन के प्रसंस्करण के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी तैयार करना और बनाए रखना <b>NOS संस्करण संख्या: 1.0</b> <b>NSQF लेवल: ३</b>	३०:०० घंटे	१८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४८:०० घंटे
मॉड्यूल ३: मछली और समुद्री भोजन के प्रसंस्करण के लिए कार्य क्षेत्र और उपकरण तैयार करना	१२:०० घंटे	११:३० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२३:३० घंटे
मॉड्यूल ४: मछली और समुद्री भोजन का प्रसंस्करण	०५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०५:०० घंटे
मॉड्यूल ५: संगठनात्मक मानक और मानदंड	०६:०० घंटा	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०६:०० घंटा
मॉड्यूल ६: व्यावसायिक कौशल	०४:०० घंटे	०६:३० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१०:३० घंटे
मॉड्यूल ७: मुख्य/सामान्य कौशल	०३:०० घंटा	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०३:०० घंटा
<b>FIC/N4002</b> मछली और समुद्री भोजन प्रसंस्करण के कार्यान्वयन की तैयारी करना। <b>NOS संस्करण संख्या: 1.0</b> <b>NSQF लेवल: ३</b>	१८:०० घंटे	३०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४८:०० घंटे
मॉड्यूल ८: मछली और समुद्री भोजन प्रसंस्करण के कार्यान्वयन की तैयारी करना।	१२:०० घंटे	३०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४२:०० घंटे
मॉड्यूल ९: फूड माइक्रोबायोलॉजी	०६:०० घंटा	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०६:०० घंटा
<b>FIC/N4003</b> मछली और समुद्री भोजन	१९:०० घंटे	५३:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	७२:०० घंटे

<b>प्रसंस्करण का कार्यान्वयन</b> <b>NOS संस्करण संख्या: 1.0</b> <b>NSQF लेवल: ३</b>					
मॉड्यूल १०: मछली और समुद्री भोजन प्रसंस्करण का कार्यान्वयन	०८:०० घंटे	३५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४३:०० घंटे
मॉड्यूल ११: फील्ड का दौरा करना	११:०० घंटे	१८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२९:०० घंटे
<b>FIC/N4004</b> मछली और समुद्री भोजन के प्रसंस्करण से संबंधित दस्तावेजों को पूरा करना और उनका रिकॉर्ड रखना <b>NOS संस्करण संख्या: 1.0</b> <b>NSQF लेवल: ३</b>	०३:०० घंटा	११:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१४:०० घंटे
मॉड्यूल १२: दस्तावेज और जानकारी रिकॉर्ड करना	०३:०० घंटा	११:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१४:०० घंटे
<b>FIC/N9001</b> खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और सेनीटाइजेशन <b>NOS संस्करण संख्या: 1.0</b> <b>NSQF लेवल: 3</b>	०४:३० घंटे	१०:३० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१५:०० घंटे
मॉड्यूल १४: मछली और समुद्री भोजन के प्रसंस्करण के दौरान खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और सफाई की व्यवस्था करना	०४:३० घंटे	१०:३० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१५:०० घंटे
<b>कुल अवधि</b>	<b>१२०:३० घंटे</b>	<b>१५९:३० घंटे</b>	<b>००:०० घंटे</b>	<b>००:०० घंटे</b>	<b>२८०:०० घंटे</b>

## मॉड्यूल का विवरण

मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का संक्षिप्त परिचय

*ब्रिज मॉड्यूल*

**अंतिम परिणाम:**

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में मछली और समुद्री भोजन टेक्नीशियन के लिए उपलब्ध अवसरों की चर्चा करना।

अवधि: ००:००	अवधि : ००:००
<b>थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम</b>	<b>प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• एक दूसरे का परिचय देना और साथी प्रतिभागियों और प्रशिक्षक के साथ तालमेल बनाना।</li> <li>• मछली और समुद्री भोजन प्रसंस्करण टेक्नीशियनों के लिए उपलब्ध भविष्य के रुझानों और कैरियर के विकास के अवसरों पर चर्चा करना</li> <li>• किये गये कामों के क्रम की सूची बनाना।</li> </ul>	
<b>कक्षा की सहायक चीजें:</b>	
व्हाइट/ब्लैक बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर्स/कंप्यूटर और प्रोजेक्टर	
<b>टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
कोई नहीं	

## मॉड्यूल २: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग

### ब्रिज मॉड्यूल

#### अंतिम परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के उप-क्षेत्रों पर चर्चा करना

अवधि : ००:००	अवधि : ००:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> <li>खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न उप-क्षेत्रों की सूची बनाना।</li> <li>खाद्य प्रसंस्करण को परिभाषित करना।</li> </ul>	
<b>कक्षा की सहायक चीजें:</b>	
व्हाइट/ब्लैक बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर्स/कंप्यूटर और प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, स्टूडेंट हैंडबुक	
<b>टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
कोई नहीं	



## मॉड्यूल ३: मछली और समुद्री भोजन के प्रसंस्करण के लिए कार्य क्षेत्र और उपकरण तैयार करना

*FIC/N4001, FIC/N4002, FIC/N4003, FIC/N9001, v1.0 के लिए मैप किया गया*

### अंतिम परिणाम:

- मछली और समुद्री भोजन के प्रसंस्करण की तैयारी के लिए किए जाने वाले कार्यों की चर्चा करना।
- प्रभावी ढंग से टूल्स और उपकरण के रखरखाव के महत्व को बताना।

अवधि १२:□□	अवधि ११:□□
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्राैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> <li>• मछली और समुद्री भोजन के प्रसंस्करण में इस्तेमाल किये जाने वाले विभिन्न उपकरणों की सूची बनाना।</li> <li>• कार्य क्षेत्र और मशीनरीज की सफाई करने और रखरखाव में उपयोग की गई सामग्रियों और उपकरणों की सूची बनाना।</li> <li>• कार्य क्षेत्र को साफ करने के लिए उपयोग की जाने वाली सफाई की प्रक्रियाओं को समझाना।</li> <li>• वर्णन करना कि संगठनात्मक मानकों के अनुसार कचरे का निपटान कैसे करें।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• दिखाना कि उत्पादन के लिए तैयार होने के लिए कार्य क्षेत्र और उपकरण को कैसे साफ करें।</li> <li>• प्रसंस्करण मशीनरी में दोषों को सुधारना और मामूली मरम्मत की प्रक्रिया प्रदर्शित करना।</li> <li>• दिखाना कि उत्पादन के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों और मशीनों का रखरखाव कैसे करें।</li> <li>• मछली और समुद्री भोजन प्रसंस्करण में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों के उपयोग को प्रदर्शित करना।</li> </ul>
<b>कक्षा की सहायक चीजें:</b>	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, , फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
<b>टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
फ़िल्टरिंग मशीन, स्केलिंग मशीन, शेलिंग मशीन, स्लीटिंग मशीन, ग्राउंडिंग मशीन, ओपनिंग मशीन, थर्मोफॉर्मर्स, मोल्डर्स, हीट सीलर्स, कैन बनाने के उपकरण, कैन क्लोजर/सीलर, सीम टेस्टर, सभी प्रकार के फिलर्स, कटिंग/स्लिटिंग/ट्रिमिंग उपकरण, टाइपिंग / छलनी/ स्टेपलिंग उपकरण, बंद करने/सील करने के उपकरण, फॉर्म / फिल / सील करने के उपकरण, कैप्स / क्रम्पर्स / हुडर्स, रैप्स, कार्टॉनर्स, मल्टीपैकर्स, बंडलर, थ्रिंक रैपर और टनन्स, लेबलर्स, कोडिंग उपकरण, चेक वेटर, मेटल डिटेक्शन उपकरण, लेवल की जाँच करने वाला उपकरण, कोड/लेबल निरीक्षण उपकरण, पैलेटाइज़र, बॉटल स्पॉटर, एलाइनर, कंटेनर का साफ करने/धुलने/सुखाने की प्रणाली, संचायक/कलेक्टर्स	

## मॉड्यूल ४: मछली और समुद्री भोजन का प्रसंस्करण

*FIC/N4001, v1.0 के लिए मैप किया गया*

### अंतिम परिणाम:

- मछली और समुद्री भोजन प्रसंस्करण के बारे में चर्चा करना

अवधि : ००:००	अवधि : ००:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> <li>भारत में मत्स्य उद्योग का वर्णन करना।</li> <li>विभिन्न प्रकार के मछली और समुद्री खाद्य उत्पादों की सूची बनाना।</li> <li>मछली और समुद्री भोजन के प्रसंस्करण के तरीकों को समझाना।</li> <li>मछली और समुद्री भोजन के विभिन्न तरीकों को समझाना।</li> </ul>	
<b>कक्षा की सहायक चीजें:</b>	
व्हाइट/ब्लैक बोर्ड/वार्ट पेपर, मार्कर्स/कंप्यूटर और प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, स्टूडेंट हैंडबुक	
<b>टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
कोई नहीं	

## मॉड्यूल ५: संगठनात्मक मानक और मानदंड

*FIC/N2003 v1.0 के लिए मैप किया गया*

### अंतिम परिणाम:

- नौकरी में व्यक्ति की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करना।
- व्यक्तिगत स्वच्छता और सैनीटेशन के महत्व का वर्णन करना।

अवधि: ००:००	अवधि : ००:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> <li>व्यक्ति की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करना।</li> <li>वर्णन करना कि कार्यस्थल पर खुद कैसा व्यवहार करें</li> <li>व्यक्तिगत स्वच्छता और सैनीटेशन के दिशा-निर्देशों पर चर्चा करना।</li> <li>काम के माहौल में पालन करने के लिए खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानकों को समझाना।</li> </ul>	
<b>कक्षा की सहायक चीजें:</b>	

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

## मॉड्यूल ६: व्यावसायिक कौशल

*FIC/N4001, v1.0 के लिए मैप किया गया*

### अंतिम परिणाम:

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

अवधि: ००:००	अवधि: ००:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> <li>• व्यक्तिगत शक्तियों और कमजोरियों की पहचान करना।</li> <li>• प्रसंस्करण में वर्क ऑर्डर के महत्व पर चर्चा करना।</li> <li>• नौकरी में निर्णय लेने के महत्व को बताना।</li> <li>• प्रभावी ढंग से संचार करने के महत्व को बताना।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• शक्तियों और कमजोरियों की पहचान करने के लिए खुद के मूल्यांकन परीक्षण करने के लिए मानक प्रथा को लागू करना।</li> <li>• कार्यों को प्रभावी ढंग से समय पर पूरा करना सुनिश्चित करने के लिए योजना बनाना और उन्हें प्राथमिकता देना।</li> <li>• समस्याओं की पहचान करने और तुरंत सही निर्णय लेने के लिए स्थितियों का विश्लेषण करने के तरीकों का प्रदर्शन करना।</li> </ul>
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, , फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
दस्तानें, हेयर नेट, शू कवर, सोप डिस्पेंसर, हैंड सैनिटाइजर, ईयर प्लग, मास्क, एप्रन/लैब कोट आई प्रोटेक्शन, हार्ड हैट, ग्लव्स, रबर बूट्स आदि।	

## मॉड्यूल ७: मुख्य/सामान्य कौशल

### ब्रिज मॉड्यूल

#### अंतिम परिणाम:

- वांछनीय पेशेवर व्यवहार की विशेषताओं पर चर्चा करना।

अवधि : ००:००	अवधि : ००:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्राैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> <li>पर्यवेक्षक के साथ कार्य सूची, शेड्यूल और गतिविधियों पर चर्चा करना</li> <li>टीम के सदस्यों के साथ प्रभावी संचार का वर्णन करना</li> <li>समस्या के प्रकार को समझने और प्रश्नों को स्पष्ट करने के लिए पर्यवेक्षक से प्रश्न पूछना</li> <li>स्पीकर द्वारा दी गई जानकारी को ध्यान से सुनना और समझना</li> <li>प्रसंस्करण के द्वारा सामना की गई समस्या पर सुपरवाइजर और क्रॉस डिपार्टमेंट टीम के साथ स्पष्ट रूप से संचार करना</li> </ul>	
<b>कक्षा की सहायक चीजें:</b>	
बोर्ड/चार्ट पेपर/लैपटॉप और प्रोजेक्टर, ट्रेनर हैंडबुक, प्रतिभागी हैंडबुक आदि।	
<b>टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
कोई नहीं	

## मॉड्यूल ८: मछली और समुद्री भोजन प्रसंस्करण के कार्यान्वयन की तैयारी करना।

*FIC/N4002, FIC/N4003, FIC/N9001, v1.0 के लिए मैप किया गया*

### अंतिम परिणाम:

- मछली और समुद्री भोजन के प्रसंस्करण की तैयारी के लिए किए जाने वाले कार्यों की सूची बनाना।
- वांछित मानकों के अनुसार कच्चे माल का निरीक्षण करने और तैयार करने के लिए पालन की जाने वाली तकनीकियों का प्रदर्शन करना

अवधि १२:□□ थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	अवधि ३०:□□ प्रेक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> <li>• मछली और समुद्री भोजन की विभिन्न किस्मों की सूची बनाना जिन्हें संसाधित किया जाता है।</li> <li>• संसाधित किए जाने वाले कच्चे माल के गुणवत्ता मानकों को समझना।</li> <li>• भौतिक मापदंडों के आधार पर गुणवत्ता के मूल्यांकन की विधियों का वर्णन करना।</li> <li>• खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में इस्तेमाल की जाने वाली माप की विभिन्न इकाइयों का वर्णन करना।</li> <li>• प्रसंस्कृत मछली और समुद्री भोजन के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री के प्रकारों और कैटेगरीज़ की सूची बनाना।</li> <li>• उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग से संबंधित कानूनों और विनियमों पर चर्चा करना।</li> <li>• कच्चे माल और तैयार उत्पादों के लिए भंडारण की आवश्यकताओं पर चर्चा करना।</li> <li>• भोजन की गुणवत्ता और खराब होने से बचाने के लिए किये जाने वाले उपायों पर चर्चा करना।</li> <li>• FIFO/FEFO के आधार पर स्टॉक रोटेशन को समझना।</li> <li>• मछली और समुद्री खाद्य प्रसंस्करण के लिए उपयोग की जाने वाली रेफ्रिजरेशन और कोल्ड स्टोरेज सुविधा का वर्णन करना।</li> <li>• मछली और समुद्री भोजन की सभी किस्मों</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• प्रसंस्करण उद्योग में तैयार उत्पाद की वांछित मात्रा के लिए कच्चे माल की आवश्यकता की गणना करना</li> <li>• तैयार उत्पाद की वांछित मात्रा के लिए कच्चे माल की आवश्यकता की गणना करना</li> <li>• उत्पादन के क्रम की योजना बनाने में सहयोग करना।</li> <li>• कच्चे माल और प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थ के लिए भंडारण प्रक्रियाओं को प्रदर्शित करना।</li> </ul>

<p>के लिए भंडारण की स्थिति का वर्णन करना।</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• पैकेजिंग और भंडारण के लिए दस्तावेजीकरण की प्रक्रियाओं पर चर्चा करना।</li> <li>• संगठनात्मक मानकों और निर्देशों के अनुसार उत्पादन कार्यक्रम की योजना बनाना।</li> <li>• शेड्यूल्ड उत्पादन के लिए कच्चे माल, पैकेजिंग सामग्री, श्रमशक्ति, उपकरण और मशीनरी की व्यवस्थित करना</li> </ul>	
<b>कक्षा की सहायक चीजें:</b>	
<b>कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, , फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक</b>	
<b>टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
<p>फ़िल्टरिंग मशीन, स्केलिंग मशीन, शेलिंग मशीन, स्लीटिंग मशीन, ग्राउंडिंग मशीन, ओपनिंग मशीन, थर्मोफॉर्मर्स, मोल्डर्स, हीट सीलर्स, कैन बनाने के उपकरण, कैन क्लोजर/सीलर, सीम टेस्टर, सभी प्रकार के फिलर्स, कटिंग/स्लिटिंग/ट्रिमिंग उपकरण, टाइपिंग</p> <p>/ छलनी/ स्टेपलिंग उपकरण, बंद करने/सील करने के उपकरण, फॉर्म / फिल / सील करने के उपकरण, कैपर्स / क्रम्पर्स / हुडर्स, रैपर्स, कार्टोनर्स, मल्टीपैकर्स, बंडलर, श्रिंक रैपर और टनन्स, लेबलर्स, कोडिंग उपकरण, चेक वेटर, मेटल डिटेक्शन उपकरण, लेवल की जाँच करने वाला उपकरण, कोड/लेबल निरीक्षण उपकरण, पैलेटाइज़र, बॉटल स्पॉटर, एलाइनर, कंटेनर का साफ करने/धुलने/सुखाने की प्रणाली, संचायक/कलेक्टर्स, रेफ्रिजरेटर।</p>	

## मॉड्यूल ९: फूड माइक्रोबायोलॉजी

*FIC/N4002, v1.0 के लिए मैप किया गया*

### अंतिम परिणाम:

- फूड माइक्रोबायोलॉजी का वर्णन करना मछली और समुद्री भोजन के प्रसंस्करण में इसका उपयोग
- खाद्य पदार्थों के संरक्षण की तकनीकियों को प्रदर्शित करना

अवधि: ००:००	अवधि : ००:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रेक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> <li>• भोजन के रोगाणुओं के प्रकारों की सूची बनाना</li> <li>• भोजन के खराब होने के कारणों को समझना।</li> <li>• भोजन के खराब होने की प्रक्रिया का वर्णन करना।</li> <li>• भोजन के खराब होने की जांच के लिए मापदंड को समझना।</li> <li>• खाद्य संरक्षण की आवश्यकता पर चर्चा करना।</li> <li>• खाद्य संरक्षण प्रक्रियाओं के विभिन्न प्रकारों पर चर्चा करना</li> </ul>	
<b>कक्षा की सहायक चीजें:</b>	
व्हाइट/ब्लैक बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर्स/कंप्यूटर और प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, स्टूडेंट हैंडबुक	
<b>टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
कोई नहीं	

## मॉड्यूल १०: मछली और समुद्री भोजन प्रसंस्करण का कार्यान्वयन

*FIC/N4003, v1.0 के लिए मैप किया गया*

### अंतिम परिणाम:

- मछली और समुद्री खाद्य प्रसंस्करण के कार्यान्वयन में शामिल चरणों की चर्चा करना।
- मछली और समुद्री भोजन के प्रसंस्करण के लिए किए जाने वाले कार्यों को प्रदर्शित करना

अवधि : ००:००	अवधि : ००:००
<b>थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम</b>	<b>प्रेक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• कच्चे माल को प्राप्त करने और संभालने की प्रक्रिया का वर्णन करना।</li> <li>• मछली और समुद्री भोजन की किस्मों को ग्रेड करने और छांटने की प्रक्रिया को समझाना।</li> <li>• मछली और समुद्री भोजन के पूर्वप्रसंस्करण के तरीकों का वर्णन करना</li> <li>• मछली और समुद्री भोजन के प्रसंस्करण के तरीकों को समझाना</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• उत्पादन के बाद कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई की प्रक्रिया को प्रदर्शित करना।</li> </ul>
<b>कक्षा की सहायक चीजें:</b>	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, , फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
<b>टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
<p>व्हाइट/ब्लैक बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर्स/ कंप्यूटर और प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, स्टूडेंट हैंडबुक, फ़िल्टरिंग मशीन, स्केलिंग मशीन, शेलिंग मशीन, ग्राउंडिंग मशीन, ओपनिंग मशीन, थर्मोफॉर्मर्स, मोल्डर्स, हीट सीलर्स, कैन बनाने का उपकरण, कैन क्लोजर/सीलर्स , सीम टेस्टर्स, सभी प्रकार के फिलर्स, कटिंग/ स्लिटिंग / ट्रिमिंग उपकरण, टाइपिंग/छननी/ स्टेपलिंग उपकरण, क्लोजिंग/ सीलिंग उपकरण, फॉर्म/फिल/सील करने का उपकरण, कैप्स/ क्रम्पर्स/हुडर्स,</p> <p>रैपर, कार्टनर्स, मल्टीपैकर, बंडलर्स, श्रिक रैपर्स और टनल, लेबलर्स, कोडिंग उपकरण, चेक वेटर्स, मेटल डिटेक्शन उपकरण, लेवल चेकिंग उपकरण, कोड/लेबल इंस्पेक्शन उपकरण, प्रिंटिंग संबंधी उपकरण, पैलेटाइजर्स, बॉटल स्पॉटर्स, एलाइनर्स, कंटेनर क्लीनिंग/वॉशिंग/ ड्राइंग सिस्टम, संचायक/कलेक्टर्स, अनलोडर्स, स्टेकर्स, फीडिंग/ओरिएंटिंग उपकरण, मछली और समुद्री भोजन के विभिन्न प्रकार</p>	



## मॉड्यूल ११: फील्ड का दौरा करना

### ब्रिज मॉड्यूल

#### अंतिम परिणाम:

- फील्ड पर दौरा करने के महत्व पर चर्चा करना

अवधि: ००:००	अवधि: ००:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्राैक्तिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> <li>कच्चे माल और तैयार उत्पादों के लिए भंडारण सुविधाओं को समझना।</li> <li>प्रसंस्करण में उपयोग की गई विभिन्न मशीनरी की सूची बनाना।</li> <li>उपयोग किये गए कच्चे माल और उनकी भंडारण प्रक्रियाओं की सूची बनाना।</li> <li>कच्चे माल और तैयार उत्पाद की पैकेजिंग और भंडारण प्रक्रियाओं पर चर्चा करना।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>खाद्य प्रसंस्करण की फैक्टरी का स्थान, लेआउट और सुरक्षा पहलुओं को चुनना।</li> <li>प्रसंस्करण की मशीनरीज़ और टूल्स का रखरखाव करने के लिए पालन किये जाने वाले सफाई के तरीकों और प्रक्रियाओं को प्रदर्शित करना।</li> <li>उद्योग में अपनाई जाने वाली पोस्ट-प्रोडक्शन सफाई और रखरखाव की प्रक्रिया को करना।</li> </ul>
<b>कक्षा की सहायक चीजें:</b>	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, , फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
<b>टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
फूड सेफ्टी मैनुअल, लॉगबुक।	

## मॉड्यूल १२: दस्तावेज़ और जानकारी रिकॉर्ड करना

*FIC/N4004, v1.0 के लिए मैप किया गया*

### अंतिम परिणाम:

- उत्पादन में जानकारी को रिकॉर्ड करने के महत्व पर चर्चा करना
- उत्पादन की जानकारी को रिकॉर्ड करने के लिए पालन की जाने वाली मानक प्रथाओं को प्रदर्शित करना

अवधि : ००:००	अवधि: ००:००
<b>थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम</b>	<b>प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>दस्तावेजीकरण और काम की पूरी प्रक्रिया के दौरान रिकॉर्ड को बनाए रखने के महत्व पर चर्चा करना।</li> <li>उत्पादन के कार्य के अनुसार रिकॉर्ड की जाने वाली जानकारी की सूची बनाना।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>आवश्यक जानकारी का दस्तावेज बनाना है जैसे उत्पादन योजना, प्रसंस्करण के पैमाने, और तैयार उत्पाद।</li> <li>उत्पादन और संगठनात्मक आवश्यकताओं के अनुसार जानकारी रिकॉर्ड करने के लिए रिकॉर्ड तैयार करना।</li> </ul>
<b>कक्षा की सहायक चीजें:</b>	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, , फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
<b>टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
फूड सेफ्टी मैनुअल, लॉगबुक।	

## मॉड्यूल १३: आईटी ओरिएंटेशन

### ब्रिज मॉड्यूल

#### अंतिम परिणाम:

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

अवधि: ००:००	अवधि :००:००
<b>थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम</b>	<b>प्राैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• कंप्यूटर के विभिन्न पार्ट्स की सूची बनाना।</li> <li>• विभिन्न कंप्यूटर डिवाइस के कार्यों का वर्णन करना।</li> <li>• जानकारी को रिकॉर्ड करने में उपयोग किये जाने वाले विभिन्न ऐप्लिकेशनों की सूची बनाना।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• कंप्यूटर चलाने के लिए उपयोग की जाने वाली मानक तकनीकों को प्रदर्शित करना</li> <li>• दिखाना कि जानकारी रिकॉर्ड करने के लिए ईआरपी सॉफ्टवेयर का उपयोग कैसे करें।</li> <li>• वर्ड प्रोसेसर( word processor) और स्प्रेडशीट(spreadsheets) जैसे ऐप्लिकेशनों के प्रभावी उपयोग को प्रदर्शित करना।</li> </ul>
<b>कक्षा की सहायक चीजें:</b>	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, , फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
<b>टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
कंप्यूटर/लैपटॉप।	

## मॉड्यूल १४: मछली और समुद्री भोजन के प्रसंस्करण के दौरान खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और सफाई की व्यवस्था करना

*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 कार्यों को प्रदर्शित करना

अवधि: ००:००	अवधि: ००:००
<b>थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम</b>	<b>प्राैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>मछली और समुद्री भोजन प्रसंस्करण उद्योग में सुरक्षा, स्वच्छता और सफाई की व्यवस्था के महत्व पर चर्चा करना।</li> <li>मछली और समुद्री भोजन प्रसंस्करण उद्योग में पालन किए जाने वाले उपयुक्त HACCP सिद्धांतों पर चर्चा करना।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>कार्यस्थल को सुरक्षित और स्वच्छता बनाए रखने के लिए उठाए जाने वाले कदमों को प्रदर्शित करें।</li> <li>खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए HACCP प्रथाओं को लागू करने के लिए उठाए जाने वाले कदमों को प्रदर्शित करें।</li> <li>कार्यस्थल पर पालन की जाने वाली सुरक्षा प्रथाओं को दर्शाने वाली परिस्थिति की भूमिका निभाना।</li> </ul>
<b>कक्षा की सहायक चीजें:</b>	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, , फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
<b>टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
सुरक्षात्मक दस्ताने, हेड कैप, एप्रन्स, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ कवर्स, सैनिटाइज़र, फूड सेफ्टी मैनुअल, लॉगबुक आदि।	

## मॉड्यूल १५: दोहराना

### ब्रिज मॉड्यूल

#### अंतिम परिणाम:

- उन सभी चीजों को दोहराना जिन पर प्रशिक्षण में चर्चा की गई है

अवधि: ००:००	अवधि :००:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्राैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> <li>• अब तक प्राप्त ज्ञान को याद करना</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• प्रशिक्षक के निर्देशों के अनुसार सीख को प्रदर्शित करना।</li> </ul>
<b>कक्षा की सहायक चीजें:</b>	
दोहराने के दौरान ऊपर सूचीबद्ध सभी टूल्स और उपकरण उपलब्ध होने चाहिए	
<b>टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
कोई नहीं	

## मॉड्यूल १६: मूल्यांकन

### ब्रिज मॉड्यूल

#### अंतिम परिणाम:

- आईसक्रीम प्रसंस्करण में जानकारी को रिकॉर्ड करने के महत्व पर चर्चा करना

अवधि : ००:००	अवधि : ००:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> <li>प्राप्त कौशल के मूल्यांकन के घटकों का वर्णन करना।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>प्रतिभागियों द्वारा अर्जित ज्ञान और कौशल का मूल्यांकन करना</li> </ul>
<b>कक्षा की सहायक चीजें:</b>	
मूल्यांकन के लिए ऊपर सूचीबद्ध सभी टूल्स और उपकरण उपलब्ध होने चाहिए	
<b>टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
कोई नहीं	

## मॉड्यूल १७: 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 ००:००	अवधि ००:००
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> <li>अपनी शक्तियों और कमजोरियों पर चर्चा करना और निरंतर सुधार सुनिश्चित करने के लिए कमी का विश्लेषण करना।</li> <li>समय का प्रभावी ढंग से उपयोग करने के लिए किए जाने वाले उपायों पर चर्चा करना ताकि अधिकतम उत्पादकता प्राप्त हो सकें।</li> <li>उत्तुष्टिशील व्यक्तियों की विशेषताओं की सूची बनाना।</li> <li>जरूरतों के मास्तो पदानुक्रम के स्तरों की सूची बनाना</li> <li>प्रभावी टीम के लक्षणों की सूची बनाना</li> <li>तनाव प्रबंधन के लिए सुझावों पर चर्चा करना।</li> <li>काम की अच्छी नीति के महत्व पर चर्चा करना।</li> <li>उद्यम का प्रबंधन करने के तरीके पर चर्चा करना</li> <li>समस्याओं को हल करने और टीम के भीतर कार्य संस्कृति में सुधार के लिए प्रभावी रणनीतियों की योजना बनाने का वर्णन करना।</li> <li>विभिन्न प्रकार की डिजिटल मार्केटिंग तकनीकों की सूची बनाना।</li> <li>व्यवसायों को बढ़ाने में ई-कॉमर्स के प्रकार और महत्व पर चर्चा करना।</li> <li>व्यापक रूप से उपयोग की जा रही विभिन्न प्रकार की ऑनलाइन बैंकिंग सेवाओं की सूची बनाना।</li> <li>बैंक फाइनेंस के लिए आवेदन करने की प्रक्रिया पर चर्चा करना।</li> <li>भविष्य के व्यावसायिक अवसरों और संभावित ग्राहकों को आकर्षित करने के प्रस्ताव के घटकों की सूची बनाना।</li> <li>वर्णन करना कि व्यवसाय के अवसरों की</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>दिखाना कि कार्य प्रक्रिया में सुधार के लिए कमी की पहचान करने के लिए स्थिति का विश्लेषण कैसे करें।</li> <li>विभिन्न कार्यों को प्रभावी ढंग से करने के लिए लिये गए समय की योजना बनाने की प्रक्रिया को प्रदर्शित करना।</li> <li>मार्केट रिसर्च करने के तरीके का वर्णन करना।</li> <li>एक प्रभावी उद्यमी और लीडर की विशेषताओं का रोल प्ले करना</li> <li>प्रदर्शित करना कि नए व्यावसायिक अवसरों की पहचान कैसे करें</li> <li>कार्यस्थल पर समस्याओं को हल करने और उत्पादकता में सुधार के लिए एक नमूना योजना तैयार करना।</li> <li>डिजिटल मार्केटिंग, ई-कॉमर्स, ब्रांडिंग आदि के लिए कंप्यूटर को चलाने की प्रक्रिया को प्रदर्शित करना।</li> <li>दिखाना कि ऑनलाइन बैंकिंग के लिए NEFT, IMPS, UPI, RTGS जैसी सेवाओं का उपयोग कैसे करें।</li> </ul>

<p>पहचान करने, रोजगार पैदा करने और क्वाइंटेल को बढ़ाने के लिए उद्यमशीलता कार्यक्रम को कैसे संचालित करें।</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• मेक इन इंडिया अभियान को समझना</li> <li>• स्वच्छ भारत अभियान के महत्व पर चर्चा करना।</li> <li>• उद्यमशीलता के महत्व को समझना</li> <li>• सफल उद्यमी के लक्षणों का वर्णन करना</li> <li>• उद्यमों के प्रकारों की सूची बनाना</li> <li>• प्रभावी ढंग से बोलने और सुनने के महत्व को समझना</li> <li>• समस्या को हल करने के महत्व पर चर्चा करना</li> <li>• चर्चा करना कि विफलताओं से कैसे निपटें</li> <li>• विपणन की मुख्य बातों का वर्णन करना</li> <li>• कार्यस्थल पर जोखिमों के प्रबंधन के तरीकों पर चर्चा करना।</li> </ul>	
<b>कक्षा की सहायक चीजें:</b>	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, , फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कोई नहीं	



## अनुलग्नक

### प्रशिक्षक की आवश्यकताएँ

प्रशिक्षक की आवश्यकताएँ						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता < न्यूनतम शैक्षिक आवश्यकताओं का को चुनें, जैसे कि 12 <sup>वीं</sup> पास, स्नातक या NSQF प्रमाणित। >	विशेषज्ञता < विशेषज्ञता के उन क्षेत्रों को निर्दिष्ट करें जो वांछनीय हैं। >	उद्योग का उपयुक्त अनुभव		प्रशिक्षण का अनुभव		टिप्पणियाँ
		साल	विशेषज्ञता	साल	विशेषज्ञता	
बी.एसी/बी.टेक/बी ई	मत्स्य विज्ञान या फूड टेक्नोलॉजी या फूड इंजीनियरिंग	२	मत्स्य प्रसंस्करण इकाई (मरीन/भूमिगत)	१	मछली और समुद्री भोजन प्रसंस्करण टेक्नीशियन का प्रशिक्षण	
एम.एससी/एम.टेक/एमई	मत्स्य विज्ञान या फिश न्यूट्रीशियन या फी टेक्नोलॉजी या फूड टेक्नोलॉजी या फूड इंजीनियरिंग	१	मत्स्य प्रसंस्करण इकाई (मरीन/भूमिगत)	१	मछली और समुद्री भोजन प्रसंस्करण टेक्नीशियन का प्रशिक्षण	

प्रशिक्षक का प्रमाणीकरण	
डोमेन सर्टिफिकेशन	प्लेटफॉर्म सर्टिफिकेशन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "मछली और समुद्री भोजन प्रसंस्करण टेक्नीशियन QP के लिए मैप किया गया: "FIC/Q4001, 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/Q2601". MEPSC 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 <sup>वीं</sup> 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.एसी/बी.टेक/बीई	मत्स्य विज्ञान या फूड टेक्नोलॉजी या फूड इंजीनियरिंग	२	मत्स्य प्रसंस्करण इकाई (मरीन/भूमिगत)	१	मछली और समुद्री भोजन प्रसंस्करण टेक्नीशियन का मूल्यांकन	
एम.एससी/एम.टेक/एमई	मत्स्य विज्ञान या फिश न्यूट्रीशियन या फी टेक्नोलॉजी या फूड टेक्नोलॉजी या फूड इंजीनियरिंग	१	मत्स्य प्रसंस्करण इकाई (मरीन/भूमिगत)	१	मछली और समुद्री भोजन प्रसंस्करण टेक्नीशियन का मूल्यांकन	

मूल्यांकनकर्ता का सर्टिफिकेशन	
डोमेन सर्टिफिकेशन	Certification प्लेटफॉर्म सर्टिफिकेशन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "मछली और समुद्री भोजन प्रसंस्करण टेक्नीशियन QP के लिए मैप किया गया: "FIC/Q4001, v1.0" । न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।	सिफारिश की जाती है कि मूल्यांकनकर्ता नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "मूल्यांकनकर्ता", योग्यता पैक के लिए मैप किया गया: "MEP/Q2701". MEPSC 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: यह 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 (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	वर्णन
QP	योग्यता पैक
NSQF	नेशनल स्किल क्वालिफिकेशन फ्रेमवर्क
NSQC	नेशनल स्किल्स क्वालिफिकेशन कमेटी
NOS	नेशनल ऑक्यूपेशनल स्टैंडर्ड
HACCP	जोखिम का विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु
GHP	गुड हाइजीन प्रैक्टिसेज
GHP	गुड हाइजीन प्रैक्टिसेज