मॉडल पाठ्यक्रम

क्यूपी नाम: फ़ूड सैम्पलर

क्यूपी कोड: एफआईसी/क्यू7609

क्यूपी संस्करण: 1.0

एनएसक्यूएफ स्तर: 3.5

पाठ्यचर्या संस्करण: 1.0

खाद्य उद्योग क्षमता और कौशल पहल (FICSI)
श्रीराम भारतीय कला केंद्र (तीसरी मंजिल)
1, कॉपरनिकस मार्ग, नई दिल्ली 110001, फ़ोन: 9711260230

विषयसूची

कार्यक्रम अवलोकन 4

प्रशिक्षण परिणाम 4

अनिवार्य मॉड्यूल 4

मॉड्यूल विवरण 6

मॉड्यूल 1: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और 'फ़ूड सैम्पलरकर्ता' का कार्य 6

मॉड्यूल 2: नमूनों का परीक्षण करने के लिए सुविधा तैयार करें 7

मॉड्यूल 3: परीक्षण के लिए नमूने प्राप्त करें और संभालें 9

मॉड्यूल 4: परीक्षण के लिए नमूना तैयार करने की प्रक्रिया लागू करें 11

मॉड्यूल 5: प्रयोगशाला में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता का अभ्यास करें 13

मॉड्यूल 6: रोजगार योग्यता कौशल 14

अनुलग्नक 16

प्रशिक्षक आवश्यकताएँ 16

मूल्यांकनकर्ता आवश्यकताएँ 17

मूल्यांकन रणनीति 18

शब्दकोष 19

आदिवर्णिक और संक्षिप्त शब्द 20

प्रशिक्षण पैरामीटर्स

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उप-क्षेत्र	मल्टी सेक्टोरल
पेशा	गुणवत्ता विश्लेषण/आश्वासन
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	3.5
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड के अनुरूप	एनसीओ-2015/2113.9900
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता एवं अनुभव	1. 11वीं कक्षा उत्तीर्ण 2. 10वीं के बाद 3-वर्षीय डिप्लोमा का पहला वर्ष पूरा किया 3. 10वीं कक्षा उत्तीर्ण और निरंतर स्कूली शिक्षा। 4. 2 घंटे की एनटीसी और 1 वर्ष की एनएसी/सीआईटीएस के साथ 8वीं कक्षा उत्तीर्ण। 5.कक्षा 12वीं साइंस स्ट्रीम से पूरी की। 6. 1 वर्ष के प्रासंगिक अनुभव के साथ 10वीं कक्षा उत्तीर्ण।
पूर्व-आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण	ना
न्यूनतम नौकरी प्रवेश आयु	अठारह वर्ष
अंतिम बार समीक्षा की गई	26/06/2023
अगली समीक्षा तिथि	23/06/2026
एनएसक्यूसी अनुमोदन तिथि	23/06/2023
क्यूपी संस्करण	1.0
मॉडल पाठ्यचर्या निर्माण तिथि	15/02/2023
मॉडल पाठ्यक्रम मान्य है	14/02/2026
मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण	1.0
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	390 घंटे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	390 घंटे

कार्यक्रम अवलोकन

यह अनुभाग कार्यक्रम की अवधि के साथ-साथ उसके अंतिम उद्देश्यों का सारांश प्रस्तुत करता है।

प्रशिक्षण परिणाम

कार्यक्रम के अंत में, प्रतिभागी इसमें सक्षम होंगे:

- नमूनों के परीक्षण के लिए प्रयोगशाला तैयार करें
- परीक्षण के लिए नमूना तैयार करें
- कार्यस्थल पर स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें
- रोज़गार कौशल

अनिवार्य मॉड्यूल

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

एनओएस और मॉड्यूल विवरण	लिखित अवधि	व्यावहारिक अवधि	नौकरी पर प्रशिक्षण की अवधि (अनिवार्य)	नौकरी पर प्रशिक्षण अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
एफआईसी/एन7627: नमूनों के परीक्षण के लिए लैब तैयार करें **एनओएस संस्करण 1.0** **एनएसक्यूएफ लेवल 3.5**	**40:00**	**80:00**	**60:00**	**00:00**	**180:00**
मॉड्यूल 1: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और 'फ़ूड सैम्पलरकर्ता' का कार्य	10:00	00:00	00:00	00:00	10:00
मॉड्यूल 2: नमूनों का परीक्षण करने के लिए सुविधा तैयार करें	16:00	40:00	30:00	00:00	86:00
मॉड्यूल 3: परीक्षण के लिए नमूने प्राप्त करें और संभालें	14:00	40:00	30:00	00:00	84:00
एफआईसी/एन7628: परीक्षण के लिए नमूना तैयार करें **एनओएस संस्करण 1.0** **एनएसक्यूएफ लेवल 2**	**30:00**	**60:00**	**60:00**	**00:00**	**150:00**
मॉड्यूल 4: परीक्षण के लिए नमूना तैयार करने की प्रक्रिया लागू करें	30:00	60:00	60:00	00:00	150:00
एफआईसी/एन9907 प्रयोगशाला में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता लागू करें **एनओएस संस्करण संख्या 1.0** **एनएसक्यूएफ लेवल 3.5**	**10:00**	**20:00 बजे**	**00:00**	**00:00**	**30:00**

मॉड्यूल 5: प्रयोगशाला में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता का अभ्यास करें	10:00	20:00 बजे	00:00	00:00	30:00
डीजीटी/वीएसक्यू/एन0101 - रोजगार योग्यता कौशल	**12:00**	**18:00**	**00:00**	**00:00**	**30:00**
एनओएस संस्करण संख्या 1.0					
एनएसक्यूएफ लेवल 3.5					
मॉड्यूल 6: रोजगार योग्यता कौशल	12:00	18:00	00:00	00:00	**30:00**
कुल अवधि	**92:00**	**178:00**	**120:00**	**00:00**	**390:00**

मॉड्यूल विवरण

मॉड्यूल 1: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और फ़ूड सैम्पलरकर्ता का कार्य

एफआईसी/एन7630 v1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग और उसके उप-क्षेत्रों का संक्षेप में वर्णन करें
- फूड सैम्पर की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें

अवधि:*10:00*	**अवधि**:*00:00*
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	**व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम**
• खाद्य प्रसंस्करण उद्योग और खाद्य विश्लेषण क्षेत्र और इसके विकास रुझानों के बारे में चर्चा करें • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में फूड सैम्पलर के लिए उपलब्ध कैरियर अवसरों पर चर्चा करें • परीक्षण के लिए नमूने तैयार करने में प्रयुक्त प्रक्रियाओं और शब्दावली की व्याख्या करें • इस कार्य में किए जाने वाले कार्यों के अनुक्रम की सूची बनाएं • परीक्षण के लिए नमूना तैयार करने के लिए की जाने वाली विभिन्न प्रकार की गतिविधियों की सूची बनाएं जैसे नमूनों को प्राप्त करना और संभालना, विलंबित परीक्षण के लिए उनका भंडारण करना	
कक्षा सहायक:	
व्हाइट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,प्रोजेक्टर, लैपटॉप, पॉवर पॉइंट प्रेजेंटेशन	
उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ	
शून्य	

मॉड्यूल 2: नमूनों का परीक्षण करने के लिए सुविधा तैयार करें

एफआईसी/एन7630 v1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- नमूनों की जांच के लिए प्रयोगशाला व्यवस्थित करें
- परीक्षण के लिए नमूने प्राप्त/संभालें
- नमूनों का दृश्य निरीक्षण करें

अवधि:*16:00*	**अवधि**:*40:00*
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	**व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम**
• गंदगी, कीट और मक्खियों को हटाने के लिए कार्य क्षेत्र की सफाई प्रक्रिया की प्रक्रिया समझाएं • उपकरण को साफ करने के लिए पालन किए जाने वाले एसओपी दिशानिर्देशों पर चर्चा करें • सफाई प्रयोजन के लिए अनुमोदित सैनिटाइज़र और सफाई एजेंटों की सूची बनाएं • परीक्षण के लिए नमूने तैयार करने के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों पर चर्चा करें • उपकरण के बाँझपन परीक्षण पर चर्चा करें • कांच के बर्तनों की सफाई में शामिल चरणों पर चर्चा करें • बताएं कि उपकरण के अंशांकन की जांच कैसे करें • रेफ्रिजरेटर और फ्रीजर में तापमान की जाँच के महत्व पर चर्चा करें • एन-इवैप, जल स्नान, रेफ्रिजरेटर और माथे को कैसे साफ करें, इस पर चर्चा करें • नमूनों के भंडारण, निपटान और संग्रहण के लिए दिशानिर्देशों की सूची बनाएं • कार्यस्थल पर सुरक्षा दिशानिर्देशों पर चर्चा करें • विभिन्न उपकरणों के संचालन निर्देशों की सूची बनाएं • उपकरण खराब होने की स्थिति में समस्या निवारण तकनीकों पर चर्चा करें • आपूर्ति बनाए रखने के महत्व पर चर्चा करें • निवारक रखरखाव के लिए विभिन्न गतिविधियों की सूची बनाएं • मशीनों में अपेक्षित छोटी-मोटी खराबी और उन्हें ठीक करने के तरीके के बारे में बताएं	• गंदगी, कीड़ों और मक्खियों से छुटकारा पाने के लिए कार्य क्षेत्र की सफाई की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • कार्यस्थल और उपकरणों को साफ और स्वच्छ करने का तरीका बताएं • स्टेरिलिटी परीक्षण का प्रदर्शन करें • कांच के बर्तनों की सफाई के विभिन्न चरणों का प्रदर्शन करें • परीक्षण के लिए नमूने तैयार करने में विभिन्न उपकरणों के अंशांकन का प्रदर्शन करें • दिखाएँ कि फ्रीजर और रेफ्रिजरेटर का तापमान कैसे जांचें • एन-इवैप, जल स्नान, रेफ्रिजरेटर और माथे की सफाई के तरीकों का प्रदर्शन करें • विभिन्न उपकरणों की कार्यप्रणाली का प्रदर्शन करें • समस्या निवारण तकनीकों का वर्णन करें • निवारक रखरखाव की गतिविधियों की सूची पर गौर करें

कक्षा सहायक:
प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रेजेंटेशन), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रेजेंटेशन, प्रतिभागी हैंडबुक, पॉवर पॉइंट आदि।
उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ
एन-इवाप, जल स्नान, फ्रीजर, रेफ्रिजरेटर, माथे, सफाई एजेंट, सैनिटाइज़र, पीपीई किट

मॉड्यूल 3: परीक्षण के लिए नमूने प्राप्त करें और संभालें

एफआईसी/एन7630 v1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- प्राप्त नमूनों की स्थिति की जाँच करें
- नमूनों का दृश्य निरीक्षण करें

अवधि:*14:00*	**अवधि**:*40:00*
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	**व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम**
• नमूनों की भौतिक स्थितियों की जांच करने की प्रक्रिया समझाएं और उन्हें प्रयोगशाला द्वारा निर्धारित मानकों के अनुरूप होना चाहिए • प्राप्त नमूने की पहचान की जाँच के लिए अपनाई गई प्रक्रिया पर चर्चा करें। (पौधे आधारित, पशु आधारित, तिथि के अनुसार उपयोग, और परिपक्वता की स्थिति) • बताएं कि नमूने के कंटेनर में किसी भी भौतिक दोष की जांच कैसे करें • सत्यापित करें कि नमूने में खाद्य पदार्थ का संरक्षण विवरण शामिल है। • बताएं कि प्राप्त करते समय नमूनों के संग्रह विवरण की जांच कैसे करें। विवरण जैसे नमूना संख्या, एकत्र करने वाले अधिकारी का नाम और तारीख, नमूना बिंदु (पता), बैच संख्या, परिवहन की स्थिति (परिवहन का तरीका और स्थिति), प्रयोगशाला में जमा करने की तारीख, आदि। • क्यूसी मानदंडों के अनुसार सभी गुणवत्ता मानकों की जांच करें • नमूनों की अभिरक्षा की श्रृंखला को सत्यापित करें और नमूने के लिए आवश्यक भंडारण मापदंडों को बनाए रखा जाए। • संगठन द्वारा बनाए गए प्रारूप के अनुसार प्राप्त करते समय उत्पाद की स्थिति का दस्तावेजीकरण कैसे करें, इस पर चर्चा करें • परीक्षण के लिए प्राप्त उत्पाद की भौतिक स्थितियों जैसे ठोस, तरल, अर्ध ठोस, जमे हुए को सत्यापित करें • नमूने के खाद्य मैट्रिक्स पर चर्चा करें • सत्यापित करें कि उत्पाद कवक, कीट आदि जैसे किसी भी संदूषक से मुक्त है	• प्राप्त नमूने के गुणों और भौतिक स्थितियों की जाँच करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • दिखाएँ कि प्राप्त नमूने के संग्रह विवरण को कैसे सत्यापित किया जाए • विभिन्न QC मानदंडों का विस्तार से वर्णन करें • प्राप्त नमूनों के विवरण, उनकी भौतिक स्थिति, परिरक्षक विवरण का दस्तावेजीकरण करने के चरणों का प्रदर्शन करें • नमूनों में प्रयुक्त कंटेनर, पाउच और अन्य पैकेजिंग सामग्री की गुणवत्ता की जांच करने के लिए उपयोग की जाने वाली तकनीकों का वर्णन करें • प्रयोगशाला और व्यक्तिगत सुरक्षा प्रोटोकॉल का प्रदर्शन करें • भंडारण के बाद नमूना तैयार करना जैसे पिघलना, समरूपीकरण, कंडीशनिंग आदि का प्रदर्शन करना

• भंडारण के बाद नमूना तैयार करने जैसे विगलन, समरूपीकरण, कंडीशनिंग आदि के बारे में बताएं • बुनियादी सूक्ष्म जीवविज्ञान अवधारणाओं और शब्दावली की व्याख्या करें • ISO 17020, ISO 17025 और ISO 17065 जैसे मानकों की मूल बातें समझाएं • बुनियादी सांख्यिकी शब्दावली पर चर्चा करें	
कक्षा सहायक:	
प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका, पॉवर पॉइंट आदि |	
उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ	
मैकेनिकल ब्लेंडर, कवर के साथ स्टेराइल ग्लास या मेटल हाई-स्पीड ब्लेंडर जार, वजन के साथ बैलेंस, स्टेराइल बीकर, 250 मिली, लो-फॉर्म, एल्युमीनियम फॉयल से ढका हुआ, स्टेराइल ग्रेजुएटेड पिपेट, 1.0 और 10.0 मिली, बटरफील्ड का फॉस्फेट-बफर कमजोर पड़ने वाला पानी , बोतलों में निष्फल, स्टेराइल चाकू, कांटे, स्पैटुला, संदंश, कैंची, बड़े चम्मच, और जीभ डिप्रेसर (नमूना संभालने के लिए)	

मॉड्यूल 4: परीक्षण के लिए नमूना तैयार करने की प्रक्रिया लागू करें

एफआईसी/एन7630 v1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- परीक्षण के लिए नमूना तैयार करना
- नमूनों को सुरक्षित रूप से संग्रहित करें

अवधि:*30:00*	**अवधि**:*60:00*
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	**व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम**
• परीक्षण के लिए तैयार किए जाने वाले नमूनों की संख्या पर चर्चा करें • नमूनों के भंडारण के लिए कंटेनर विनिर्देशों की व्याख्या करें ○ उत्पाद के नमूनों के लिए साफ, सूखा, रिसावरोधी, चौड़े मुंह वाला, जीवाणुरहित, उपयुक्त आकार के कंटेनर • नमूने को विश्लेषणात्मक भागों में कम करने के लिए रिफ्लिंग और क्वार्टरिंग विधियों (थोक ठोस नमूना) की व्याख्या करें • स्थिरता के लिए तरल नमूने का समरूपीकरण करें • परीक्षण किए जाने वाले नमूने के हिस्से के आकार, वजन, आयतन, घनत्व को मापने की प्रक्रिया पर चर्चा करें • नमूना तैयार करने के लिए एफएसएसएआई और बीआईएस नियमों और विनियमों को समझाएं। • तैयार किए गए नमूनों के लिए दस्तावेज़ीकरण प्रक्रिया की व्याख्या करें • परीक्षण के लिए नमूनों को प्रयोगशाला में स्थानांतरित करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें • उन नमूनों के भंडारण तंत्र पर चर्चा करें जिनके परीक्षण में देरी हो रही है • नमूनों पर विवरण की जांच करने की व्यवस्था पर चर्चा करें • बताएं कि नमूनों को प्राथमिकता के आधार पर कैसे संग्रहित किया जाए (अति आवश्यक, अत्यावश्यक या सामान्य प्राथमिकता) • भंडारण में रखे गए नमूने की निर्देशिका का विवरण स्पष्ट करें • नमूने को उनकी निर्धारित रोशनी और तापमान की स्थिति के अनुसार संरक्षित करें ख़राब होने से बचाने के लिए	• नमूने को विश्लेषणात्मक भागों तक कम करने के लिए रिफ्लिंग और क्वार्टरिंग तरीकों (थोक ठोस नमूना) का प्रदर्शन करें • स्थिरता के लिए तरल नमूने का समरूपीकरण करें • खाद्य नमूनों की माप तकनीक का प्रदर्शन करें • नमूना विवरण संग्रहीत करने के लिए बनाए गए दस्तावेज़ों की सूची बनाएं • नमूनों को संग्रहित करने की प्रक्रिया दिखाएँ • विवरण के लिए नमूनों को सत्यापित करने की तकनीकों का प्रदर्शन करें

• संगठन प्रक्रिया द्वारा अपनाई जाने वाली अपशिष्ट निपटान प्रक्रिया पर चर्चा करें	
कक्षा सहायक:	
प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका, पॉवर पॉइंट आदि	
उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ	
मैकेनिकल ब्लेंडर, कवर के साथ स्टेराइल ग्लास या मेटल हाई-स्पीड ब्लेंडर जार, वजन के साथ बैलेंस, स्टेराइल बीकर, 250 मिली, लो-फॉर्म, एल्युमीनियम फॉयल से ढका हुआ, स्टेराइल ग्रेजुएटेड पिपेट, 1.0 और 10.0 मिली, बटरफील्ड का फॉस्फेट-बफर कमजोर पड़ने वाला पानी , बोतलों में निष्फल, स्टेराइल चाकू, कांटे, स्पैटुला, संदंश, कैंची, बड़े चम्मच, और जीभ डिप्रेसर (नमूना संभालने के लिए), वारिंग ब्लेंडर, मूसल और मोर्टार, हथौड़ा मिल, बॉल मिल, केन्द्रापसारक मिल, चाकू मिल, राइफल कटर, सीधा -लाइन सैंपलर संगठन की गुणवत्ता मैनुअल	

मॉड्यूल 5: प्रयोगशाला में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता का अभ्यास करें

एफआईसी/एन9907 v1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- प्रयोगशाला में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता बनाए रखने के लिए अभ्यास लागू करें

अवधि:*10:00*	**अवधि**:*20:00 बजे*
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	**व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम**
• उत्पादों, पैकेजिंग और लेबलिंग के संबंध में खाद्य सुरक्षा नियमों और मानकों के नवीनतम अपडेट पर चर्चा करें • प्रयोगशाला के भीतर संभावित खाद्य सुरक्षा खतरों को नियंत्रित करने वाले उपायों की व्याख्या करें • खाद्य नमूनों के परस्पर संदूषण से बचने के नियंत्रण उपाय बताएं • प्रयोगशाला के भीतर सफाई और स्वच्छता प्रथाओं पर चर्चा करें • संगठन द्वारा अपनाई जाने वाली भंडारण प्रथाओं की व्याख्या करें • खाद्य सुरक्षा प्रोटोकॉल पर चर्चा करें • खाद्य एलर्जी को नियंत्रित करने और उनके प्रबंधन के तरीकों पर चर्चा करें • संगठन द्वारा अपनाई जाने वाली लैब ऑडिट, दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखने की प्रक्रिया की व्याख्या करें • एचएसीसीपी (खतरनाक विश्लेषण और गंभीर नियंत्रण बिंदु), खाद्य जनित बीमारी और उनके कारणों की व्याख्या करें • खाद्य सुरक्षा नियमों और मानकों, खाद्य पैकेजिंग और खाद्य लेबलिंग पर चर्चा करें • खाद्य पैकेजिंग और भंडारण तकनीकों की व्याख्या करें	• प्रयोगशाला में अपनाई जाने वाली स्वच्छता और साफ-सफाई की प्रथाओं को फिर से देखने के लिए भूमिका निभाएं • भंडारण प्रथाओं का प्रदर्शन करें • दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखना
कक्षा सहायक:	
प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका, पॉवर पॉइंट आदि |	
उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ	
नमूना मानक संचालन प्रक्रिया,बोतलों में निष्फल, स्टेराइल चाकू, कांटे, स्पैटुला, संदंश, कैंची, बड़े चम्मच और जीभ डिप्रेसर (नमूना संभालने के लिए), वारिंग ब्लेंडर, मूसल और मोर्टार, हैमर मिल, बॉल मिल, सेंट्रीफ्यूगल मिल, चाकू मिल, राइफल कटर, स्ट्रेट- लाइन सैम्पलर संगठन का गुणवत्ता मैनुअल	

मॉड्यूल 6: रोजगार योग्यता कौशल

डीजीटी/वीएसक्यू/एन0101 v1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- रोजगार कौशल, संवैधानिक मूल्यों, डिजिटल, वित्तीय और कानूनी साक्षरता पर चर्चा करें
- विविधता और समावेशन, संचार कौशल और ग्राहक सेवा के बारे में बताएं
- उद्यमिता कौशल की प्रासंगिकता और नौकरियों और प्रशिक्षुता के लिए कैसे तैयार रहें, बताएं

अवधि: *12:00*	**अवधि:** *18:00*
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	**व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम**
• नौकरी की आवश्यकताओं को पूरा करने में रोजगार कौशल के महत्व पर चर्चा करें • एक जिम्मेदार नागरिक बनने के लिए आवश्यक संवैधानिक मूल्यों, नागरिक अधिकारों, कर्तव्यों, नागरिकता, समाज के प्रति जिम्मेदारी आदि के बारे में बताएं • दिखाएँ कि विभिन्न पर्यावरणीय रूप से टिकाऊ प्रथाओं का अभ्यास कैसे करें • 21वीं सदी के कौशल पर चर्चा करें. • विभिन्न स्थितियों में सकारात्मक दृष्टिकोण, आत्म-प्रेरणा, समस्या समाधान, समय प्रबंधन कौशल और निरंतर सीखने की मानसिकता प्रदर्शित करें • बोलते समय उपयुक्त बुनियादी अंग्रेजी वाक्यों/वाक्यांशों का प्रयोग करें • यौन उत्पीड़न के मुद्दों की समय पर रिपोर्ट करने के महत्व पर चर्चा करें • वित्तीय उत्पादों और सेवाओं को सुरक्षित रूप से उपयोग करने के महत्व पर चर्चा करें • खर्च, आय और बचत के प्रबंधन के महत्व को समझाएं • कानूनी अधिकारों और कानूनों के अनुसार किसी भी शोषण के लिए समय पर संबंधित अधिकारियों से संपर्क करने के महत्व को समझाएं • ब्राउज़िंग, सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म तक सुरक्षित और पहुंच के लिए इंटरनेट का उपयोग करने के महत्व पर चर्चा करें	• दूसरों के साथ अच्छे तरीके से संवाद करने का तरीका प्रदर्शित करें • एक टीम में अन्य लोगों के साथ काम करके प्रदर्शित करें • दिखाएँ कि सभी लिंगों और दिव्यांगजनों के साथ उचित व्यवहार कैसे किया जाए • दिखाएँ कि डिजिटल उपकरणों को कैसे संचालित करें और संबंधित अनुप्रयोगों और सुविधाओं का सुरक्षित और संरक्षित तरीके से उपयोग करें • एक बायोडाटा बनाएं

• संभावित व्यवसाय के अवसरों, धन की व्यवस्था के स्रोतों और संभावित कानूनी और वित्तीय चुनौतियों की पहचान करने की आवश्यकता पर चर्चा करें • ग्राहकों के प्रकार के बीच अंतर करें • ग्राहकों की जरूरतों को पहचानने और उन्हें संबोधित करने के महत्व को समझाएं • स्वच्छता बनाए रखने और उचित ढंग से कपड़े पहनने के महत्व पर चर्चा करें • नौकरियाँ खोजने और आवेदन करने के लिए विभिन्न स्रोतों का उपयोग करें • साक्षात्कार के लिए साफ-सुथरे कपड़े पहनने और स्वच्छता बनाए रखने के महत्व पर चर्चा करें • प्रशिक्षुता के अवसरों की खोज और पंजीकरण कैसे करें, इस पर चर्चा करें	

कक्षा सहायक:

कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी हैंडबुक, पॉवर पॉइंट आदि |

उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ

नवीनतम कॉन्फ़िगरेशन वाला कंप्यूटर (पीसी) - और मानक ऑपरेटिंग सिस्टम और मानक वर्ड प्रोसेसर और वर्कशीट सॉफ़्टवेयर (लाइसेंस प्राप्त) के साथ इंटरनेट कनेक्शन (सभी सॉफ़्टवेयर या तो नवीनतम संस्करण या नीचे एक/दो संस्करण होना चाहिए), यूपीएस, स्कैनर सह प्रिंटर, कंप्यूटर टेबल्स, कंप्यूटर कुर्सियाँ, एलसीडी प्रोजेक्टर, व्हाइट बोर्ड 1200 मिमी x 900 मिमी

अनुलग्नक

प्रशिक्षक आवश्यकताएँ

प्रशिक्षक पूर्वावश्यकताएँ						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता	**विशेषज्ञता**	**प्रासंगिक उद्योग अनुभव**		**प्रशिक्षण अनुभव**		**टिप्पणियां**
		साल	***विशेषज्ञता***	***साल***	***विशेषज्ञता***	
स्नातक	विज्ञान	2	बीएससी संबंधित क्षेत्र में दो साल के अनुभव के साथ यूजीसी से मान्यता प्राप्त विश्वविद्यालय से (कीट विज्ञान और मधुमक्खी पालन)। **या** उन्नत स्नातकोत्तर डिप्लोमा (न्यूनतम 2 वर्ष) (मधुमक्खी पालन/शहद प्रसंस्करण में किसी भी सरकारी प्रमाणपत्र कार्यक्रम के साथ संबंधित क्षेत्र में दो साल का अनुभव।	2	मधुमक्खी पालन/शहद प्रसंस्करण पर व्यक्तियों को प्रशिक्षण देना	

प्रशिक्षक प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	**प्लेटफ़ॉर्म प्रमाणन**
"हनी प्रोसेसर", "FIC/Q7609, V1.0", न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है	न्यूनतम 80% स्कोरिंग के साथ "ट्रेनर", "एमईपी/क्यू2601, वी2.0"

मूल्यांकनकर्ता आवश्यकताएँ

मूल्यांकनकर्ता पूर्वापेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता	**विशेषज्ञता**	**प्रासंगिक उद्योग अनुभव**		**प्रशिक्षण अनुभव**		**टिप्पणियां**
		साल	***विशेषज्ञता***	***साल***	***विशेषज्ञता***	
स्नातक	विज्ञान	2	बीएससी संबंधित क्षेत्र में दो साल के अनुभव के साथ यूजीसी से मान्यता प्राप्त विश्वविद्यालय से (कीट विज्ञान और मधुमक्खी पालन)। **या** उन्नत स्नातकोत्तर डिप्लोमा (न्यूनतम 2 वर्ष) (मधुमक्खी पालन/शहद प्रसंस्करण में किसी भी सरकारी प्रमाणपत्र कार्यक्रम के साथ संबंधित क्षेत्र में दो साल का अनुभव।	2	मधुमक्खी पालन/शहद प्रसंस्करण पर व्यक्तियों को प्रशिक्षण देना	

मूल्यांकनकर्ता प्रमाणीकरण	
डोमेन प्रमाणन	**प्लेटफ़ॉर्म प्रमाणन**
"हनी प्रोसेसर", "FIC/Q7609, V1.0", न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है	न्यूनतम 80% स्कोरिंग के साथ "निर्धारक", "एमईपी/क्यू2701, वी2.0"

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 से जुड़ी प्रक्रियाएं शामिल हैं।

मूल्यांकन मूल्यांकन एजेंसियों के पैनल में शामिल स्वतंत्र मूल्यांकनकर्ताओं की अवधारणा पर आधारित होगा, जिन्हें मूल्यांकन तकनीकों पर पहचाना, चयनित, प्रशिक्षित और प्रमाणित किया जाएगा। इन मूल्यांकनकर्ताओं को निर्धारित मानदंडों के अनुसार मूल्यांकन करने के लिए तैयार किया जाएगा।

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

आदर्श रूप से, मूल्यांकन एक सतत प्रक्रिया होगी जिसमें तीन अलग-अलग चरण शामिल होंगे:

A. मध्यावधि मूल्यांकन

बी. अवधि/अंतिम मूल्यांकन

संबंधित क्यूपी में प्रत्येक राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक (एनओएस) को महत्व दिया जाएगा। इसमें एनओएस में प्रत्येक प्रदर्शन मानदंड को कार्य के सापेक्ष महत्व और गंभीरता के आधार पर सिद्धांत और / या व्यावहारिक के लिए अंक दिए जाएंगे।

इससे प्रत्येक क्यूपी के लिए प्रश्न बैंक/पेपर सेट तैयार करने में सुविधा होगी। मूल्यांकन एजेंसी द्वारा बनाए गए इनमें से प्रत्येक पेपर सेट / प्रश्न बैंक को FICSI के माध्यम से उद्योग विषय विशेषज्ञों द्वारा मान्य किया जाएगा, विशेष रूप से व्यावहारिक परीक्षण और परिभाषित सहनशीलता, समाप्ति, सटीकता आदि के संबंध में।

अंतिम मूल्यांकन के लिए निम्नलिखित उपकरणों का उपयोग प्रस्तावित है:

मैं। लिखित परीक्षा: इसमें (i) सही/गलत कथन (ii) बहुविकल्पीय प्रश्न (iii) मिलान प्रकार के प्रश्न शामिल होंगे। इसके लिए ऑनलाइन सिस्टम को प्राथमिकता दी जाएगी।

द्वितीय. व्यावहारिक परीक्षण: इसमें आवश्यक उपकरणों, उपकरणों और उपकरणों का उपयोग करके उचित कार्य चरणों का पालन करते हुए प्रोजेक्ट ब्रीफिंग के अनुसार तैयार किया जाने वाला 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 उसकी कौशल उपलब्धियों के स्तर को मापने के लिए मूल्यांकनकर्ता द्वारा भरे गए पूर्व-निर्धारित एमसीक्यू के विरुद्ध 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।

शब्दकोष

अवधि	विवरण
घोषणात्मक जानकारी	घोषणात्मक 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।
मुख्य शिक्षण परिणाम	मुख्य शिक्षण परिणाम यह कथन है कि अंतिम परिणामों को प्राप्त करने के लिए एक शिक्षार्थी को क्या जानने, समझने और करने में सक्षम होने की आवश्यकता है। प्रमुख शिक्षण परिणामों का एक सेट प्रशिक्षण परिणाम तैयार करेगा। प्रशिक्षण परिणाम ज्ञान, समझ (सिद्धांत) और कौशल (व्यावहारिक अनुप्रयोग) के संदर्भ में निर्दिष्ट है।
ओजेटी (एम)	नौकरी पर प्रशिक्षण (अनिवार्य); प्रशिक्षुओं को साइट पर निर्दिष्ट घंटों का प्रशिक्षण पूरा करना अनिवार्य है
ओजेटी (आर)	नौकरी पर प्रशिक्षण (अनुशंसित); प्रशिक्षुओं को साइट पर प्रशिक्षण के निर्दिष्ट घंटों की अनुशंसा की जाती है
प्रक्रियात्मक ज्ञान	प्रक्रियात्मक ज्ञान यह बताता है कि कुछ कैसे करना है, या किसी कार्य को कैसे करना है। यह संज्ञानात्मक, भावनात्मक या साइकोमोटर कौशल को लागू करके काम करने या एक ठोस कार्य आउटपुट उत्पन्न करने की क्षमता है।
प्रशिक्षण परिणाम	प्रशिक्षण परिणाम इस बात का विवरण है कि प्रशिक्षण पूरा होने पर शिक्षार्थी क्या जानेगा, समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा।
टर्मिनल परिणाम	टर्मिनल परिणाम एक विवरण है कि एक मॉड्यूल के पूरा होने पर एक शिक्षार्थी क्या जानेगा, समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा। टर्मिनल परिणामों का एक सेट प्रशिक्षण परिणाम प्राप्त करने में मदद करता है।

आदिवर्णिक और संक्षिप्त शब्द

अवधि	विवरण
क्यूपी	योग्यता पैक
एनएसक्यूएफ	राष्ट्रीय कौशल योग्यता ढांचा
एनएसक्यूसी	राष्ट्रीय कौशल योग्यता समिति
ओपन स्कूल	राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक
टीवीईटी	तकनीकी एवं व्यावसायिक शिक्षा एवं प्रशिक्षण
शराबी	तकनीकी एवं व्यावसायिक शिक्षा एवं प्रशिक्षण
ओह एस	व्यावसायिक स्वास्थ्य और सुरक्षा
पीपीई	व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण
एचएसीसीपी	जोखिम विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु
वीएसीसीपी	भेद्यता मूल्यांकन महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु
टीएसीसीपी	ख़तरे का आकलन महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु
एफएसएसएआई	भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण
फीफो	पेहले आये पेहले गये
FEFO	पहले समाप्ति पहले बाहर
जीएमपी	अच्छी उत्पादन कार्यप्रणाली
जीएचपी	अच्छी स्वच्छता प्रथाएँ
सी पि आर	हृत्फुफ्फुसीय पुनर्जीवन