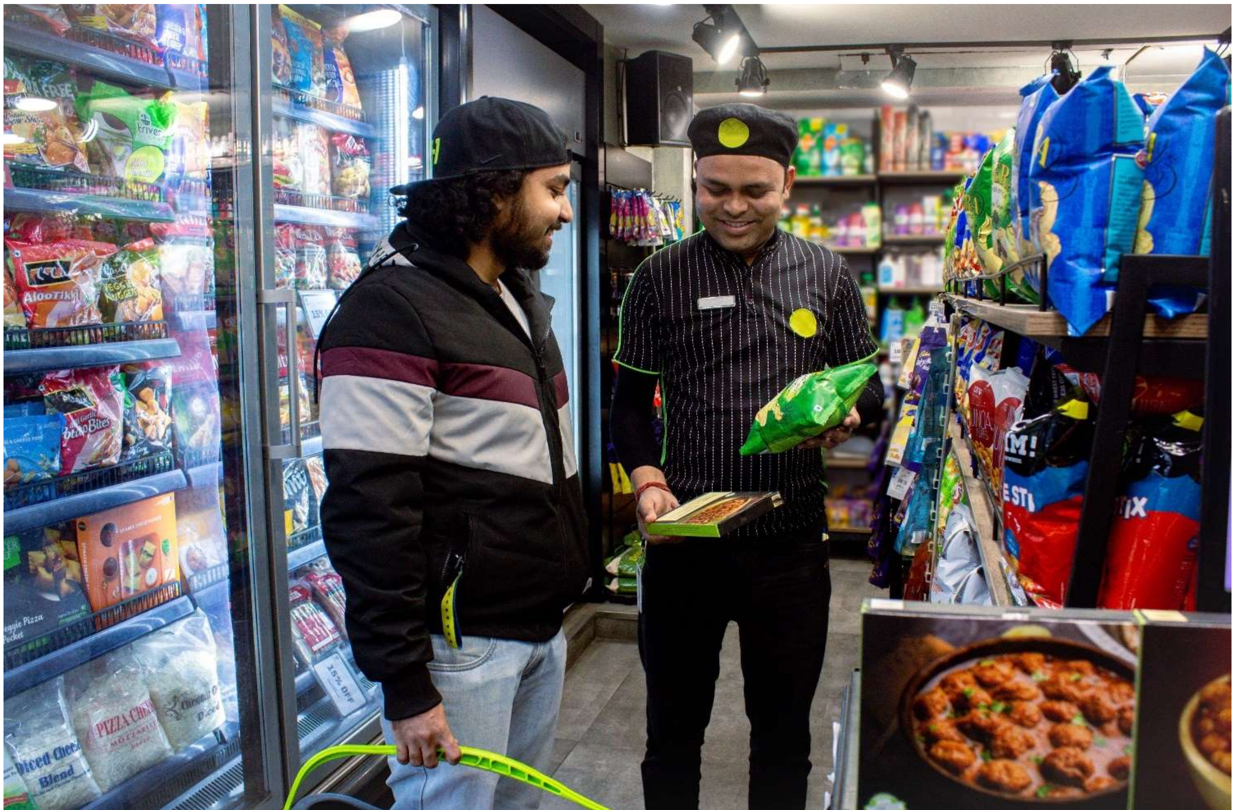

मॉडल पाठ्यक्रम

QP का नाम**:** फूडस सेल्स प्रमोटर

QP कोड**: FIC/Q9701**

QP संस्करण**: 1.0**

NSQF लेवल**: 3**

मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण: 1.0

फूड इंडस्ट्री कैपिसिटी एंड स्किल इनिसिएटिव(एफआईसीएसआई), श्रीराम भारतीय कला केंद्र (तीसरी मंजिल), 1, कॉपरनिकस मार्ग, नई दिल्ली 110001

विषय - सूची

प्रशिक्षण के पैमाने

कार्यक्रम का विवरण

यह खंड कार्यक्रम की अवधि के साथ उसके अंतिम उद्देश्य को सारांशित करता है।

प्रशिक्षण के परिणाम

अनिवार्य मॉड्यूल

मॉड्यूल का विवरण 6

मॉड्यूल 1: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और फूड सेल्स सेल्स प्रमोटर की नौकरी

ब्रिज मॉड्यूल

मॉड्यूल 2: खाद्य उत्पादों की बिक्री और प्रचार के लिए तैयार होना

मॉड्यूल 2: विजुअल मर्चेंडाइजिंग की तैयारी

मॉड्यूल 4: ग्राहकों को खाद्य उत्पादों को बेचना और प्रमोट करना

मॉड्यूल 5: स्टोर किये गए खाद्य उत्पादों और संबंधित सुविधाओं को बनाए रखना

मॉड्यूल 6: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना

मॉड्यूल 7: दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों का प्रबंधन करना

मॉड्यूल 8: एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम करना

मॉड्यूल 9: सामग्री का संरक्षण

मॉड्यूल 10: ऊर्जा/बिजली का संरक्षण

मॉड्यूल 12: अपशिष्ट प्रबंधन/पुनर्चक्रण

अनुलग्नक 22

प्रशिक्षक की आवश्यकताएँ

मूल्यांकनकर्ता की आवश्यकताएं

मूल्यांकन की रणनीति

शब्दावली

परिवर्णी शब्द और संक्षिप्त शब्द

प्रशिक्षण के पैमाने

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उप-क्षेत्र	जेनरिक
व्यवसाय	खाद्य पदार्थो की बिक्री और रिटेल का संचालन
देश	भारत
NSQF स्तर	3
NCO/ISCO/ISIC कोड के साथ संरेखित	NCO-2015/5249.0301
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	1. किसी भी वर्ग से कक्षा 12 पास किया 2. कक्षा 10 पास किया और किसी भी वर्ग में 2 वर्ष का कोर्स 3. कक्षा 10 पास किया और 2 वर्ष का अनुभव 4. कक्षा 10 पास किया और 2 वर्ष का आईटीआई
पूर्व-आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण	लागू नहीं
नौकरी में प्रवेश की न्यूनतम आयु	18 साल
पिछली बार समीक्षा की गई थी	31/05/2021
अगली समीक्षा की तारीख	31/05/2024
अनुमोदन की तारीख	
QP संस्करण	1.0
मॉडल पाठ्यक्रम बनाने की तारीख	31/05/2021
मॉडल पाठ्यक्रम किस तारीख तक मान्य है	31/05/2024
मॉडल पाठ्यक्रम का संस्करण	1.0
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	280 घंटे

पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	280 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 होगा:

- विभिन्न प्रकार के खाद्य उत्पादों को बेचने के लिए तैयार होने के लिए कार्य करना
- ग्राहक के समस्याओं का प्रभावी ढंग से समाधान करना और एक विशिष्ट खाद्य उत्पाद खरीदने में उनकी सहायता करना
- स्टोर किये गए खाद्य उत्पादों और संबंधित सुविधाओं को बनाए रखें
- खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं को लागू करना
- विभिन्न संगठनात्मक विभागों के साथ प्रभावी ढंग से काम करना
- कार्यस्थल पर संसाधनों का बेहतर ढंग से उपयोग 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	प्रैक्टिल की अवधि	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (सिफारिश की गई)	कुल अवधि
ब्रिज मॉड्यूल	**08:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**08:00 घंटे**
मॉड्यूल 1: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और फूड सेल्स सेल्स प्रमोटर की नौकरी	08:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	08:00 घंटे
FIC/N9701 खाद्य उत्पादों की बिक्री और प्रचार के लिए तैयार	**08:00** घंटे	**16:00** घंटे	**00:00** घंटे	**00:00** घंटे	**24:00** घंटे

होना **NOS संस्करण संख्या: 1.0 NSQF लेवल: 4**					
मॉड्यूल 2: खाद्य उत्पादों की बिक्री और प्रचार के लिए तैयार होना	04:00 घंटे	08:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	12:00 घंटे
मॉड्यूल 2: विजुअल मर्चेंडाइजिंग की तैयारी	04:00 घंटे	08:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	12:00 घंटे
FIC/N9702 **खाद्य उत्पादों के बेचने के लिए विभिन्न गतिविधियां करना** **NOS संस्करण संख्या: 1.0 NSQF लेवल: 4**	**32:00 घंटे**	**48:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**80:00 घंटे**
मॉड्यूल 4: ग्राहकों को खाद्य उत्पादों को बेचना और प्रमोट करना	32:00 घंटे	48:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	80:00 घंटे
FIC/N9703 **खाद्य उत्पादों और संबंधित सुविधाओं का रखरखाव सुनिश्चित करना** **NOS संस्करण संख्या: 1.0 NSQF लेवल: 4**	**20:00** घंटे	**32:00** घंटे	**00:00** घंटे	**00:00** घंटे	**52:00** घंटे
मॉड्यूल 5: स्टोर किये गए खाद्य उत्पादों और संबंधित सुविधाओं को बनाए रखना	20:00 घंटे	32:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	52:00 घंटे
FIC/N9901: **कार्यस्थल पर स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं को लागू करना** **NOS संस्करण संख्या: 1.0 NSQF लेवल: 3**	**08:00** घंटे	**16:00** घंटे	**00:00** घंटे	**00:00** घंटे	**24:00** घंटे
मॉड्यूल 6: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना	04:00 घंटे	08:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	12:00 घंटे
मॉड्यूल 7: दुर्घटनाओं और	04:00 घंटे	08:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	12:00 घंटे

आपात स्थितियों का प्रबंधन करना					
FIC/N9902: एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम करना **NOS संस्करण संख्या: 1.0 NSQF लेवल: 3**	**08:00 घंटे**	**08:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**16:00 घंटे**
मॉड्यूल 8: एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम करना	08:00 घंटे	08:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	16:00 घंटे
SGJ/N1702: कार्यस्थल पर संसाधन के उपयोग का अनुकूलन करना **NOS संस्करण संख्या: 1.0** **NSQF लेवल: 3**	**12:00 घंटे**	**24:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**36:00 घंटे**
मॉड्यूल 9: सामग्री का संरक्षण	04:00 घंटे	08:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	12:00 घंटे
मॉड्यूल 10: ऊर्जा/बिजली का संरक्षण	04:00 घंटे	08:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	12:00 घंटे
मॉड्यूल 12: अपशिष्ट प्रबंधन/पुनर्चक्रण	04:00 घंटे	08:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	12:00 घंटे
रोजगार योग्यता और उद्यमिता का कौशल	**28:00 घंटे**	**12:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**40:00 घंटे**
मॉड्यूल 12: रोजगार योग्यता और उद्यमिता का कौशल	28:00 घंटे	12:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	40:00 घंटे
अवधि कुल अवधि	**124 घंटे**	**156 घंटे**	**00:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**280 घंटे**

मॉड्यूल का विवरण

मॉड्यूल 1: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और 'फूड सेल्स प्रमोटर' की नौकरी

ब्रिज मॉड्यूल

अंतिम परिणाम:

- फूड रिटेल उद्योग का संक्षेप में वर्णन करना
- फूड रिटेल उद्योग में उपलब्ध करियर के अवसरों पर चर्चा करना

<table>
<tr><td>अवधि: 08:00</td><td>अवधि: 00:00</td></tr>
<tr><td>थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम</td><td>प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम</td></tr>
<tr><td>• फूड रिटेल उद्योग के साइज़ और दायरे की चर्चा करना।
• फूड रिटेल उद्योग में उपलब्ध भविष्य के रुझानों और करियर के विकास के अवसरों पर चर्चा करना।
• 'फूड सेल्स प्रमोटर' की प्रमुख भूमिकाओं और जिम्मेदारियों को संक्षेप में बताना।
• फूड रिटेल उद्योग में इस्तेमाल की जाने वाली विभिन्न शब्दावली की सूची बनाना।
• खाद्य उत्पादों को बेचने के लिए विभिन्न संगठनात्मक प्रक्रियाओं और व्यवहार पर चर्चा करना और रिटेल वातावरण में उन्हें स्टोर करने के लिए संबद्ध सुविधाओं को बनाए रखना।
• वितरण मानकों, स्वास्थ्य, सुरक्षा और खतरे से निपटने की प्रक्रियाओं, ईमानदारी, ड्रेस कोड आदि पर संगठनात्मक नीतियों पर चर्चा करना</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">कक्षा की सहायक चीजें:</td></tr>
<tr><td colspan="2">कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।</td></tr>
<tr><td colspan="2">टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</td></tr>
<tr><td colspan="2">कोई नहीं</td></tr>
</table>

मॉड्यूल **2:** खाद्य उत्पादों की बिक्री और प्रचार के लिए तैयार होना

FIC/N9701, v 1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- रिटेल वातावरण में विभिन्न प्रकार के खाद्य उत्पादों को बेचने के लिए तैयार करने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं पर चर्चा करना
- विभिन्न प्रकार के खाद्य उत्पादों को बेचने के लिए तैयार करने के लिए किए जाने वाले कार्यों को प्रदर्शित करना।

अवधि: *04:00*	अवधि: *08:00*
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
• फूड रिटेल उद्योग में प्रदान की जाने वाली संगठनात्मक विभागों और सेवाओं की सूची बनाना। संगठनात्मक भूमिकाओं को एक श्रेणीबद्ध तरीके से सूचीबद्ध करना। • फूड रिटेल उद्योग में उपलब्ध उत्पादों की श्रेणी की सूची बनाना। • किए गए विभिन्न प्रकार के दस्तावेज़ीकरण और कार्य की प्रक्रिया में रिकॉर्ड की जाने वाली जानकारी को याद करना। • खाद्य उत्पादों को बेचने के लिए तैयारी के घटकों को सारांशित करना। • खाद्य उत्पादों की विशेषताओं और इसके उपलब्ध वैरियंट्स का वर्णन करना। • विभिन्न प्रकार के खाद्य उत्पादों के स्टोरेज के लिए आवश्यक परिवेशी स्थितियों की सूची बनाना। • रिटेल वातावरण में खाद्य उत्पादों की	• संबंधित स्रोतों से आवश्यक खाद्य उत्पाद खरीदने की प्रक्रिया को प्रदर्शित करना। • दिखाना कि खाद्य उत्पादों को सुरक्षित रूप से नियत स्थान पर कैसे ले जाया जाए। • खाद्य उत्पादों को सही ढंग से अनपैक करने, छांटने और लेबल करने के लिए मानक प्रथाओं को लागू करना। • प्रकार; मात्रा; उपभोक्ता मांग, उत्पादों की शेल्फ-लाइफ, आदि का सटीक रूप से का एक नमूना रिकॉर्ड तैयार करना। • प्रदर्शित करना कि खाद्य उत्पादों को शेल्फ लाइफ और बिक्री वरीयता के अनुसार उचित रूप से कैसे व्यवस्थित करें। • एक स्थिति का रोलप्ले करना कि संबंधित कर्मियों को स्टॉक में विसंगतियों की रिपोर्ट कैसे करें। • दिखाना कि स्टोर किए जाने वाले खाद्य

सुरक्षित आवाजाही और व्यवस्था की प्रक्रिया पर चर्चा करना। • खाद्य उत्पादों की लेबलिंग के महत्व को बताना। बेचे जाने वाले उत्पादों और कार्य प्रक्रिया में रिकॉर्ड की जाने वाली जानकारी की सूची बनाना।	उत्पाद के प्रकार के अनुसार रेफ्रिजरेशन यूनिट का तापमान कैसे सेट करें।
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
खाद्य उत्पाद, ट्रॉली, रैक, लेबलिंग की सामग्री, संगठनात्मक दस्तावेज और लॉगबुक।	

मॉड्यूल 2: विजुअल मर्चेंडाइजिंग की तैयारी

FIC/N9701, v 1.0 के लिए मैप करना

अंतिम परिणाम:

- ग्राहकों को प्रदर्शित करने के लिए खाद्य उत्पादों की व्यवस्था करने के तरीकों पर चर्चा करें करना
- प्रदर्शन के लिए खाद्य उत्पादों को सेट-अप करने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं को प्रदर्शित करना

अवधि: *04:00*	अवधि: *08:00*
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
• खाद्य उत्पादों की विजुअल मर्चेंडाइजिंग के लिए आवश्यक सामग्रियों की सूची बनाना। • वांछनीय दिखावट और स्वच्छता के लिए समय-समय पर डिस्प्ले की निगरानी के महत्व को बताना।	• दिखाना कि डिस्प्ले के लिए फूड प्रोडक्ट्स और सामग्रियों को कैसे अनपैक करें। • खाद्य उत्पादों की अच्छी तरह जांच करने के लिए अपनाई गई मानक प्रक्रिया का प्रदर्शन करना

• कार्य क्षेत्र की सफाई के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं पर चर्चा करें जिससे शून्य खाद्य संदूषण सुनिश्चित हो सके। • मर्चेंडाइज़, सामग्रियों, उपकरण और खाद्य उत्पादों को सुरक्षित रूप से अनपैक करने और जांचने के चरणों को संक्षेप में बताना। • वांछित गुणवत्ता और बिक्री के लिए उपयुक्तता के लिए खाद्य उत्पादों की जांच करने की तकनीक पर चर्चा करना। • खाद्य उत्पादों, मूल्य टिकटों आदि की व्यवस्था और प्रदर्शन के लिए प्रमुख चीजों की सूची बनाना। • क्षतिग्रस्त खाद्य उत्पादों की पहचान करने के लिए उपयोग की जाने वाली तकनीकों को याद करना। • स्टॉक को फिर से भरने और अतिरिक्त स्टॉक को संबंधित प्राधिकारी को वापस करने के लिए मानक प्रथाओं को समझाएं। • क्षतिग्रस्त माल के सुरक्षित निपटान के तरीकों को याद करना। • एक प्रसंस्करण उद्योग में खाद्य उत्पादों के स्टोरेज के लिए लागू भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (FSSAI) के नियमों की व्याख्या करना।	• बिक्री के लिए उत्पादों को डिस्प्ले करने से पहले कार्य क्षेत्र को अच्छी तरह से साफ करने के लिए कदम उठाना। • दिखाना कि उचित मूल्य टिकट्स और लेबल्स का उपयोग करके ग्राहकों के लिए अधिकतम दृश्यता और पहुंच सुनिश्चित करते हुए खाद्य उत्पादों को कैसे व्यवस्थिति करें। • आउट-ऑफ-स्टॉक खाद्य पदार्थों को फिर से भरने, क्षतिग्रस्त को बदलने और उन्हें सुरक्षित रूप से निपटाने के लिए मानक प्रथाओं को लागू करना
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
विभिन्न प्रकार के खाद्य उत्पाद और संबंधित आइटम, उत्पाद लेबल्स, मूल्य टिकट, कुर्सियां, मेजें, बैनर, साइनेज, कार्ड स्वाइप मशीन, संगठन के दस्तावेज, खाद्य सामग्री और गैर-खाद्य सामग्री के लिए अलग-अलग कचरे के डिब्बे।	

मॉड्यूल 4: ग्राहकों को खाद्य उत्पादों को बेचना और प्रमोट करना

FIC/N9702, v 1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- बिक्री की कीमत और भुगतान को प्रॉसेस करने के लिए इस्तेमाल किये जाने वाले तरीकों पर चर्चा करना
  ग्राहकों के साथ बातचीत करने और बिक्री के दौरान उन्हें सुविधा प्रदान करने के तरीकों का नाटक करके बताना

अवधि: *32:00*	अवधि: *48:00*
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
• खाद्य उत्पादों की बिक्री में व्यक्ति की भूमिका पर चर्चा करना। • बिक्री के दौरान परिभाषित प्रक्रियाओं/कार्य-निर्देशों का पालन न करने के जोखिम और प्रभाव पर चर्चा करना। • ऑर्गेनोलेप्टिक मूल्यांकन से उत्पन्न होने वाली ग्राहक की विभिन्न प्रकार की आवश्यकताओं, मांगों और प्रश्नों पर चर्चा करना। • खाद्य उत्पादों को प्रमोट करने के लिए डिस्प्ले के प्रकार को तय करने में मदद करने वाले विभिन्न कारकों की सूची बनाना • बिक्री के दौरान ग्राहक को दी जाने वाली जानकारियों की सूची बनाना जैसे कि उपलब्ध उत्पादों के प्रकार, पूरक उत्पाद, ऑफ़र, विशेष, संगठन के सीज़नल प्रोमोशन आदि। • खाद्य उत्पादों को उचित रूप से रैप करने, पैक करने और प्लेट करने के लिए अपनाये जाने वाले विभिन्न चरणों को संक्षेप में बताना। • बिक्री के स्थान पर लेनदेन के लिए उपयोग किए जाने वाले लेन-देन के प्रकार, हार्डवेयर और सॉफ़्टवेयर की सूची बनाना। • विभिन्न प्रकार के खाद्य उत्पादों की बिक्री की सुविधा के लिए की जाने वाली गणनाओं की सूची बनाना। • बिक्री के स्थान की प्रणाली को प्रभावी ढंग से संचालित करने के लिए अपनाये जाने वाले चरणों को साराशिंत करना।	• एक स्थिति का रोल प्ले करना कि ग्राहकों की जरूरतों, रुचियों (ऑर्गोलेप्टिक मूल्यांकन सहित) का आकलन करने और खाद्य उत्पाद खरीदते समय उन्हें हल करने के लिए कैसे संवाद करें। • नमूना खाद्य पदार्थों जैसे रेडी-टू-ईट उत्पादों को तैयार करने के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया का प्रदर्शन करना • दिखाना कि इस्तेमाल की गई प्लेट और ग्लास का निपटान कैसे करें। • खाद्य उत्पादों को उचित रूप से रैप करने, पैक करने और प्लेट करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना। • बिक्री मूल्य की जानकारी की गणना करने, बिक्री के लिए नमूना इन्वॉइस तैयार करने और मानक तरीकों का उपयोग करके भुगतान की प्रक्रिया के लिए चरणों का पालन करना। • एक स्थिति का रोलप्ले करना कि सिस्टम त्रुटियों के मामले में संबंधित कर्मियों के साथ समन्वय कैसे करें। • एक नमूना रिकॉर्ड तैयार करना जिसमें मानक प्रक्रिया के अनुसार बेची गई उत्पादों की गुणवत्ता और मात्रा, ग्राहकों का फीडबैक आदि जैसी जानकारी शामिल हो।

• विभिन्न प्रकार की लेन-देन की त्रुटियों पर चर्चा करना जो हो सकती हैं और उनकी संगत समाधान तकनीकों पर चर्चा करना। • उत्पाद बेचते समय रिकॉर्ड की जाने वाली जानकारी के प्रकारों की सूची बनाना।	
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
विभिन्न प्रकार के खाद्य उत्पाद और संबंधित आइटम, कुर्सियां, मेजें, बैनर, साइनेज, कार्ड स्वाइप मशीन, संगठन के दस्तावेज, खाद्य सामग्री और गैर-खाद्य सामग्री के लिए अलग-अलग कचरे के डिब्बे।	

मॉड्यूल 5: स्टोर किये गए खाद्य उत्पादों और संबंधित सुविधाओं को बनाए रखना

FIC/N9703, v 1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- खाद्य उत्पादों को सुरक्षित और उचित रूप से स्टोर करने के लिए उपयोग की गई तकनीकों को समझाना।
- खाद्य उत्पादों और संबंधित सुविधाओं के भंडारण को प्रभावी ढंग से बनाए रखने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं का प्रदर्शन करना

अवधि: *20:00*	अवधि: *32:00*
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
• रिटेल वातावरण में खाद्य उत्पादों और संबंधित सुविधाओं को बनाए रखने में व्यक्ति की भूमिका पर चर्चा करना। • खाद्य उत्पादों के स्टोरेज के लिए उद्योग द्वारा सिफारिश की गई प्रथाओं का पालन न करने के प्रभाव को समझाना। • विभिन्न प्रकार के भौतिक, रासायनिक और जैविक खतरों को याद करना जो स्टोर किये गए खाद्य उत्पादों की गुणवत्ता को प्रभावित कर सकते हैं।	• दिखाना कि नुकसान, खराब होने के लिए खाद्य उत्पादों की उचित तरीके से जांच कैसे करें। • खराब हो चुके खाद्य पदार्थों, उपकरणों के खराब होने आदि जैसी जानकारियों को रिकॉर्ड करने के लिए नमूना रिकॉर्ड तैयार करना। • बिक्री की प्राथमिकता और निर्माण तिथि के अनुसार स्टॉक को रोटेट करने के लिए उपयुक्त तरीके अपनाना।

• खाद्य उत्पादों के उचित स्टोरेज के लिए आवश्यक शर्तों की सूची बनाना। • खराब खाद्य उत्पाद / क्षतिग्रस्त उपकरण / आपूर्ति की कमी आदि जैसे दोषों से निपटने के लिए की जाने वाली मानक कार्रवाई को याद करना। • स्टोर किये गए खाद्य उत्पादों के रख-रखाव के लिए आवश्यक विभिन्न प्रकार के कीट नियंत्रण उपकरणों की सूची बनाना। • खराब खाद्य उत्पादों की पहचान के लिए मार्किंग के महत्व को बताना। • विभिन्न स्टॉक रोटेशन तकनीकों जैसे फर्स्ट इन फर्स्ट आउट (FIFO) और फर्स्ट एक्सपायर फर्स्ट आउट (FEFO) आदि का वर्णन करना। • स्टोर किये गए खाद्य उत्पादों के रख-रखाव के दौरान रिकॉर्ड की जाने वाली जानकारियों के प्रकारों की सूची बनाना। • एक साफ कार्यस्थल सुनिश्चित करने के लिए उपयोग किए जाने वाले क्लीनिंग और सैनिटाइजिंग एजेंट्स के प्रकार की सूची बनाना। • दोषपूर्ण उपकरण, खाद्य पदार्थ के नुकसान/खराब होन आदि जैसी समस्याओं को हल करने के लिए समय पर रिपोर्टिंग के महत्व को बताना। • फूड रिटेल उद्योग में उत्पन्न होने वाले विभिन्न प्रकार के कचरे की सूची बनाना। • स्टोर किये गए खाद्य उत्पादों पर विभिन्न प्रकार के अपशिष्टों के प्रभाव पर चर्चा करना।	• एक स्थिति का रोलप्ले करना कि दोषपूर्ण उपकरण, खाद्य पदार्थ खराब होने आदि जैसी समस्याओ को पर्यवेक्षक को कैसे बताएं। • कार्य क्षेत्र को साफ करने और इसे जोखिम मुक्त बनाने के लिए उपयुक्त तकनीकों को लागू करना। • मानक प्रथाओं के अनुसार खाद्य पदार्थो के लिए हैंडलिंग उपकरण, उपकरणों, सतहों और बर्तनों को साफ और सैनिटाइज़ करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना। दिखाना कि मानक कार्य प्रथाओं के अनुसार अनचाहे (जैसे टूटा हुआ, फटा हुआ या फटा हुआ फूड हैंडलिंग उपकरण, खराब भोजन, आदि) और खतरनाक सामग्री का सुरक्षित निपटान कैसे करें।
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	

खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में कच्चा माल, पैकेजिंग सामग्री और तैयार उत्पाद; कीट नियंत्रण उपकरण, खराब खाद्य उत्पाद, बर्तन, साफ करने वाला कपड़ा, संगठन के दस्तावेज (जैसे लॉगबुक), क्लीनिंग एजेंट, सैनिटाइजिंग एजेंट आदि।

मॉड्यूल 6: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना
FIC/N9901, v 1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के तरीके का वर्णन करना
- अच्छी स्वच्छता और निर्माण प्रथाओं को लागू करने के लिए उठाए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करना।

अवधि: *04:00*	अवधि: *08:00*
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
खतरों और जोखिमों को परिभाषित करना • एक संगठन में उपलब्ध विभिन्न प्रकार के स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरण और उन्हें प्राप्त करने के तरीकों को याद करना। • संगठनात्मक स्वास्थ्य और सुरक्षा नीतियों और प्रक्रियाओं पर चर्चा करना। • नौकरी में पालन किए जाने वाले उपयुक्त स्वास्थ्य और सुरक्षा मानकों पर करना जैसा कि खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006' में सूचीबद्ध है • उपयुक्त व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (जैसे आई प्रोटेक्शन, हार्ड हैट, दस्ताने एप्रन, रबर के जूते, आदि) पहनने और कार्यस्थल पर व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के महत्व को समझाना • कार्यस्थल पर उत्पाद संदूषण और पार-संदूषण को रोकने के तरीकों को समझाना। • उन आइटमों को संभालने के तरीकों पर चर्चा करना जिनसे रिटेल वातावरण में एलर्जी	• उत्पाद संदूषण और पार संदूषण को रोकने के लिए उपयुक्त तकनीकों का उपयोग करना। • रिटेल वातावरण में अच्छी उत्पादन प्रथाओं (GMP) को लागू करने के लिए उठाए जाने वाले कदमों को प्रदर्शित करना। • दिखाना कि कटने, फोड़े, त्वचा में संक्रमण और खरोंच जैसी चोटों का उचित उपचार कैसे करें • कार्य क्षेत्र और उपकरणों को अच्छी तरह से कीटाणुरहित करने के लिए उपयुक्त तरीके लागू करना। • प्रदर्शित करना कि हाथ कैसे धोएं और अल्कोहल-आधारित सैनिटाइज़र का उचित उपयोग कैसे करें। • दिखाना कि पर्याप्त सुरक्षा सुनिश्चित करते हुए व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण जैसे दस्ताने, हेयरनेट, मास्क, ईयर प्लग, काले चश्मे, जूते आदि कैसे पहनें।

हो सकती है। • व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए निवारक स्वास्थ्य जांच के महत्व को बताना। • विशेष तापमान पर खाद्य पदार्थ को स्टोर करने का महत्व बताना • स्वयं और कार्य क्षेत्र को सुरक्षित और उचित रूप से सैनीटाइज करने के महत्व पर चर्चा करना। • सैनिटाइजिंग सामग्री को उचित तरीके से स्टोर करने के तरीकों को याद करना	• एक नमूना रिपोर्ट तैयार करना जिसमें संगठनात्मक प्रथा के अनुसार स्वयं और दूसरों को बीमारी जैसी जानकारी शामिल हो। • एक स्थिति का रोलप्ले करना कि खुद और दूसरों की बीमारी को रिपोर्ट करने के लिए सुपरवाइजर से संचार कैसे करें।
कक्षा की सहायक :	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
ग्लव्स, हेयर नेट, शू कवर, सोप डिस्पेंसर, हैंड सैनिटाइजर, ईयर प्लग, मास्क, एप्रन/लैब कोट आई प्रोटेक्शन, हार्ड हैट, ग्लव्स, रबर के जूते आदि।	

मॉड्यूल 7: दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों का प्रबंधन

FIC/N9901, v 1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- विभिन्न प्रकार की दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों जो कार्यस्थल पर हो सकती हैं और उसका समाधान करने के तरीके की सूची बनाना
- आपातकालीन और निकासी प्रक्रियाओं को प्रभावी ढंग से लागू करने के लिए पालन किये जाने वाले कदमों को प्रदर्शित करना।

अवधि: *04:00*	अवधि: *08:00*
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
• पर्यावरण में मौजूद विभिन्न प्रकार के स्वास्थ्य और सुरक्षा के खतरों की सूची बनाना। • कार्यस्थल पर जोखिम, खतरे या दुर्घटना के संभावित कारणों पर चर्चा करना। • कार्यस्थल पर जोखिम, खतरों और दुर्घटनाओं को नियंत्रित करने और रोकने के लिए उपयोग की जाने वाली मानक प्रथाओं और सावधानियों को समझाना। • इलेक्ट्रिकल और अन्य उपकरणों के उपयोग से जुड़े खतरों पर चर्चा करना • विशिष्ट कार्यों और कार्य परिस्थितियों के लिए सुरक्षात्मक उपकरण और कपड़ों के उपयोग का महत्व बताना। • दुर्घटनाओं और खतरों को रोकने में संगठनात्मक प्रोटोकॉल की भूमिका पर चर्चा करना। • कार्यस्थल पर विषाक्त पदार्थों के संपर्क में आने की स्थिति में की जाने वाली निवारात्मक और उपचारात्मक कार्रवाइयों को याद करना। • आग लगने के विभिन्न कारणों और उनसे बचाव के उपायों पर चर्चा करना। • विभिन्न प्रकार के अग्निशामक यंत्रों का उपयोग करने के चरणों को विस्तार से समझाना। • प्रभावित लोगों को कृत्रिम श्वसन और कार्डियो-पल्मोनरी रिससिटेशन (CPR) प्रदान करने की प्रक्रिया समझाना। • आग के खतरे के समय अपनाई जाने वाली बचाव तकनीकों को संक्षेप में बताना। • विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों के महत्व पर चर्चा करना • कार्यस्थल पर आपात स्थिति और निकासी	• खतरों से सुरक्षित और उचित तरीके से निपटने के लिए उपयुक्त तकनीकियों को लागू करना। • विभिन्न प्रकार के अग्निशामक यंत्रों के प्रभावी ढंग से उपयोग को प्रदर्शित करना। • दुर्घटना की स्थिति या चिकित्सा आपात स्थिति पर तुरंत और उचित तरीके से प्रतिक्रिया करने के लिए उचित तरीके प्रदर्शित करना। • विभिन्न उदाहरणों (जैसे कार्डियक अरेस्ट) में कृत्रिम श्वसन और कार्डियो-पल्मोनरी रिससिटेशन (सीपीआर) प्रदान करने के लिए उठाये जाने वाले कदमों को प्रदर्शित करना। • आपातकाल और निकासी प्रक्रिया के दौरान उठाये जाने वाले कदमों को करना • एक व्यक्ति को बिजली के झटके से मुक्त करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना। • दिखाने कि चोट लगने, रक्तस्राव, जलने, घुटन, बिजली के झटके, विषाक्तत आदि के मामले में पीड़ितों को उचित प्राथमिक उपचार कैसे दें।

प्रक्रियाओं पर चर्चा करना। • झटके, बिजली के झटके, रक्तस्राव, हड्डियों के टूटने, मामूली रूप से जलने, रिससिटेशन, विषाक्तता, आंखों में चोट आदि के समय दिए जाने वाले प्राथमिक उपचार के प्रकार का विस्तार से वर्णन करना। • गलत मैनुअल हैंडलिंग व्यवहार के कारण लगने वाली संभावित चोटों और खराब स्वास्थ्य स्थितियों के बारे में चर्चा करना। • फूड रिटेल वातावरण में सामग्री उठाते और ले जाते समय बरती जाने वाली सावधानियों की सूची बनाना।	
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
हेलमेट, दस्ताने, रबर मैट, सीढ़ी, नियॉन टेस्टर, चमड़े या एस्बेस्टस के दस्ताने, अग्निरोधी एप्रन, अग्नि रोधी पूरा गले तक बंद होने वाला, कफ रहित (बिना फोल्ड वाली) ट्राउजर्स, बहुत मजबूत जूते, हेलमेट/हार्ड कैप, कैप और सोल्डर कवर, ईयर डिफेंडर्स/प्लग, सेफ्टी बूट्स, नी पैड्स, पार्टिकल मास्क्स, ग्लासेस/गॉगल्स/वाइज़र्स, हैंड एंड फेस शील्ड्स, मशीन गार्ड्स, रिसिडुअल करंट उपकरण, शील्ड, डस्ट शीट, रेस्पिरेटर।	

मॉड्यूल 8: एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम करना

FIC/N9902, v 1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- कार्यस्थल पर उचित संचार और टीम वर्क का महत्व बताना
- दूसरों के साथ प्रभावी ढंग से संचार करने की स्थिति का रोलप्ले करना

<table>
<tr><td>अवधि: 08:00</td><td>अवधि: 08:00</td></tr>
<tr><td>थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम</td><td>प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम</td></tr>
<tr><td>
लागू संगठनात्मक गुणवत्ता प्रक्रियाओं और एक टीम में प्रभावी ढंग से काम करने के लिए प्रक्रियाओं पर चर्चा करना।

रोजगार, व्यवहार, उत्पीड़न, भेदभाव और प्रदर्शन की स्थिति से संबंधित संगठन में पालन किये जा रहे कानूनों, मानकों, नीतियों और प्रक्रियाओं को समझाना।
एक संगठन में सुपरिभाषित रिपोर्टिंग संरचना के महत्व को बताना।

नौकरी में लागू विभिन्न प्रकार के एक-दूसरे पर निर्भर कार्यों की सूची बनाना।
लिंग, विकलांगता, जाति, धर्म और संस्कृति के आधार पर विभिन्न प्रकार के उत्पीड़न और भेदभाव पर चर्चा करना।
उन प्रमुख कारकों की सूची बनाना जो कार्यों को प्राथमिकता क्रम में रखने में सहायता करते हैं।
प्रभावी संचार के घटकों और कार्यस्थल पर इसके महत्व पर चर्चा करना।
कर्मचारी, नियोक्ता और ग्राहक पर खराब संचार के प्रभाव को बताना।
संगठन की और व्यक्तिगत सफलता में टीम वर्क का महत्व बताना।
व्यावसायिक सफलता के लिए नैतिकता और अनुशासन के महत्व पर चर्चा करना।
शिकायतों का उचित और प्रभावी ढंग से समाधन करने के तरीकों का वर्णन करना।
पारस्परिक संघर्षों को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने के महत्व और ऐसा करने के तरीकों पर चर्चा करना।
विकलांग व्यक्तियों (पीडब्ल्यूडी) के सामने

</td><td>

एक स्थिति का रोलप्ले करना कि जानकारी कैसे प्राप्त करें, स्पष्टिकरण कैसे पाएं, समझ को कैसे स्पष्ट करें और सटीकता और स्पष्टत से जानकारी कैसे प्रदान करें।
एक स्थिति का रोलप्ले करना कि समावेशी भाषा (मौखिक, गैर-मौखिक और लिखित) का उपयोग कैसे करें जो दूसरों के साथ बातचीत करते समय लैंगिक, विकलांगता और सांस्कृतिक रूप से संवेदनशील हो।
दिखाना कि काम पर प्रभावशीलता और दक्षता को बेहतर बनाने के लिए दूसरों से परामर्श और सहायता कैसे करें।
यह दिखाने के लिए एक स्थिति का नाटक करें कि अपने दायरे से परे संबंधित प्राधिकारी तक समस्याओं और शिकायतों को कैसे बढ़ाएं।
एक स्थिति का रोलप्ले करना कि कार्यस्थल पर संघर्षों का समाधान करने के लिए उचित कार्रवाई कैसे करें।
एक स्थिति का रोलप्ले करना कि उपयुक्त प्राधिकारी से उत्पीड़न और भेदभाव की घटनाओं की रिपोर्ट कैसे करें।

</td></tr>
</table>

आने वाली विभिन्न प्रकार की अक्षमताओं और चुनौतियों की सूची बनाना। • सांविधिक निकायों द्वारा विकलांग व्यक्तियों के लिए परिभाषित लागू कानूनों, अधिनियमों और प्रावधानों पर चर्चा करना। • लैंगिक संवेदनशीलता और समानता का महत्व बताना। • कार्यस्थल पर उत्पीड़न के खिलाफ लागू कानूनों, शिकायत निवारण तंत्र और दंड पर चर्चा करना। • दूसरों के साथ व्यक्तिगत भेदभाव के बिना लेन-देन करने का महत्व बताना।	
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कोई नहीं	

मॉड्यूल 9: सामग्री का संरक्षण

SGJ/N1702, v 1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- विभिन्न कार्यों/गतिविधियों/प्रक्रियाओं में पानी सहित सामग्री के उपयोग को अनुकूलित करने पर चर्चा करना

अवधि: *04:00*	अवधि: *08:00*
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
• विभिन्न सामग्रियों को संभालने से जुड़े खतरों, जोखिमों और आशंकाओं के प्रकारों की सूची बनाना। • सामग्री के संरक्षण में इस्तेमाल किए जाने वाले वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण की भूमिका पर चर्चा करना बर्बादी को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाओं पर चर्चा करना। • कार्यस्थल पर सामग्री और पानी के कुशल और अप्रभावी प्रबंधन और उपयोग की प्रथाओं को समझाना। • काम पर सामग्री और पानी के उपयोग को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने के तरीकों पर चर्चा करना।	• दिखायें कि नौकरी में लागू विभिन्न सामग्रियों में छलकाव और रिसाव की जाँच कैसे करें। • प्रदर्शित करना कि छलकाव और रिसाव को उचित तरीके से कैसे बंद करें। • इस पर एक स्थिति का रोल प्ले करना कि छलकाव और रिसाव की मरम्मत से संबंधित किसी भी समस्या को संबंधित प्राधिकारी तक प्रभावी ढंग से कैसे आगे बढ़ाएं। • टूल्स, मशीनों और उपकरणों को प्रभावी ढंग से साफ करने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं को प्रदर्शित करना।
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
काम पर इस्तेमाल की जाने वाली सामग्री और टूल और उपकरण	

मॉड्यूल 10: ऊर्जा/बिजली का संरक्षण

SGJ/N1702, v 1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- ऊर्जा/बिजली के अनुकूलतम उपयोग पर चर्चा करना

अवधि: *04:00*	अवधि: *08:00*
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
• बिजली को परिभाषित करना। • बिजली के मूल सिद्धांत पर चर्चा करना। • कार्य में इस्तेमाल किये जाने वाले ऊर्जा दक्ष उपकरणों की सूची बनाना। • काम के दौरान उत्पन्न होने वाली इलेक्ट्रिकल समस्याओं की पहचान करने के तरीकों पर चर्चा करना। • नौकरी में बिजली के संरक्षण के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं पर चर्चा करना। • किए जा रहे कार्यों में अनुचित रूप से जुड़े इलेक्ट्रिकल उपकरण और अप्लाइसेंस के प्रभाव को बताना।	• उपकरणों/मशीनरी के वांछित स्तर तक काम करने की जांच के लिए उचित तकनीकियों को लागू करना। • खराब उपकरण/मशीनरी को सुरक्षित रूप से ठीक करने के लिए उपयुक्त तरीके अपनाना। • एक स्थिति का रोल प्ले करना कि उपकरण की खराबी और रखरखाव की खामियों की संबंधित कर्मियों से प्रभावी ढंग से रिपोर्ट कैसे करें।
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
ऊर्जा की बचत करने वाले उपकरण	

मॉड्यूल 11: अपशिष्ट प्रबंधन/पुनर्चक्रण

SGJ/N1702, v 1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- काम से कम कचरा उत्पन्न करने के महत्व पर चर्चा करना
- प्रदर्शित करना कि उद्योग द्वारा अनुमोदित मानकों के अनुसार कचरे का निपटान कैसे करें

अवधि: *04:00*	अवधि: *08:00*
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
• विभिन्न प्रकार के पुनर्चक्रणीय, गैर-पुनर्नवीनीकरण और खतरनाक कचरे की सूची बनाना। • अलग-अलग रंगों के कूड़ेदानों का महत्व बताना। • अलग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के कचरे की सूची बनाना। अपशिष्ट प्रबंधन का महत्व बताना। कचरे के निपटान के लिए मानक विधियों पर चर्चा करना। • प्रदूष के स्रोत की सूची बनाना। विभिन्न प्रकार के प्रदूषणों को कम करने के तरीके पर चर्चा करना।	• कचरे को संबंधित श्रेणियों में अलग करने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं को प्रदर्शित करना। • दिखाना कि गैर-पुनर्नवीनीकरण योग्य कचरे का उचित और सुरक्षित रूप से निपटान कैसे करें। • पुनर्नवीनीकरण और दोबारा उपयोग योग्य सामग्री को नियत स्थान पर जमा करने के लिए मानक प्रथाओं को प्रदर्शित करना। • दिखाना कि खतरनाक कचरे का सुरक्षित और उचित तरीके से निपटाने कैसे
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
गैर-पुनर्नवीनीकरण, पुनर्नवीनीकरण कचरे के डिब्बे	

मॉड्यूल 12: रोजगार योग्यता और उद्यमिता का कौशल

अंतिम परिणाम:

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

अवधि: ***28:00***	अवधि: ***12:00***
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम

• 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 मास्लो पदानुक्रम के स्तरों की सूची बनाना • प्रभावी टीम के लक्षणों की सूची बनाना • तनाव प्रबंधन के लिए सुझावों पर चर्चाकरना • काम की अच्छी नैतिका के महत्व पर चर्चा करना। • एक 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। • बिज़नेस को बढ़ाने में ई-कॉमर्स के प्रकार और महत्व पर चर्चा करना। • व्यापक रूप से उपयोग की जा रही विभिन्न प्रकार की ऑनलाइन बैंकिंग सेवाओं की सूची बनाना। • बैंक फाइनेंस के लिए आवेदन करने की प्रक्रिया पर चर्चा करना। • भविष्य के व्यावसायिक अवसरों और संभावित ग्राहकों को आकर्षित करने के प्रस्ताव के घटकों की सूची बनाना। • इसका वर्णन करना कि व्यवसाय के अवसरों की पहचान करने, रोजगार पैदा करने और क्लाइंटेज को बढ़ाने के लिए उद्यमशीलता	• दिखाएं 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 विशेषताएं 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 करें। • 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।

कार्यक्रम 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 पर चर्चा करना • कार्यस्थल पर जोखिमों को संभालने के तरीकों पर चर्चा करना	

अनुलग्नक

प्रशिक्षक की आवश्यकताएँ

प्रशिक्षक की आवश्यकताएँ						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता <न्यूनतम शैक्षिक आवश्यकताओं का को चुनें, जैसे कि 12वीं पास, स्नातक या *NSQF* प्रमाणित।>	**विशेषज्ञता** <विशेषज्ञता के उन क्षेत्रों को निर्दिष्ट करें जो वांछनीय हैं।>	उद्योग का उपयुक्त अनुभव		प्रशिक्षण का अनुभव		**टिप्पणियां**
		साल	**विशेषज्ञता**	**साल**	**विशेषज्ञता**	
डिप्लोमा/ स्नातक	फूड साइंस/होम साइंस/रिटेल बिजनेस	3	रिटेल स्टोर का संचालन/सेल्स	1	रिटेल स्टोर का संचालन/खाद्य प्रसंस्करण में बिक्री	

प्रशिक्षक का प्रमाणीकरण	
डोमेन सर्टिफिकेशन	प्लेटफॉर्म सर्टिफिकेशन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "फूड सेल्स प्रमोटर" को QP: " FIC/Q9701, v1.0" के लिए मैप किया गया है। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।	सिफारिश की जाती है कि प्रशिक्षक नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित हो: "ट्रेनर", योग्यता पैक "MEP/Q2601" के लिए मैप किया गया। MEPSC दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।

मूल्यांकनकर्ता की आवश्यकताएं

मूल्यांकनकर्ता की आवश्यकताएं						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता <न्यूनतम शैक्षिक आवश्यकताओं का को चुनें, जैसे कि 12वीं 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**	***S*** **विशेषज्ञता**	
डिप्लोमा/ स्नातक	फूड साइंस/होम साइंस/रिटेल बिजनेस	3	रिटेल स्टोर का संचालन/सेल्स	2	रिटेल स्टोर का संचालन/खाद्य प्रसंस्करण में बिक्री	

मूल्यांकनकर्ता का प्रमाणीकरण	
डोमेन सर्टिफिकेशन	प्लेटफॉर्म सर्टिफिकेशन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "फूड सेल्स प्रमोटर" को QP: " FIC/Q9701, v1.0" के लिए मैप किया गया है। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।	सिफारिश की जाती है कि प्रशिक्षक नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित हो: "ट्रेनर", योग्यता पैक “MEP/Q2701” के लिए मैप किया गया। MEPSC दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% 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 एलाइन 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।

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 विरूद्ध 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	**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 (अनुशंसित); प्रशिक्षुओं के लिए साइट पर निर्दिष्ट घंटे के प्रशिक्षण की सिफारिश की जाती है
प्रक्रियात्मक ज्ञान	प्रक्रियात्मक ज्ञान यह बताता है कि किसी काम 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 एक **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 आकोपेशनल स्टैंडर्ड
FIFO	फर्स्ट इन फर्स्ट फिट
FEFO	फर्स्ट एक्सपायरी फर्स्ट आउट
GMP	गुड मैन्युफैक्चरिंग प्रैक्टिसेज
GHP	गुड हाइजीन प्रैक्टिसेज
CPR	कार्डियो-पल्मोनरी रिससिटेशन