



मॉडल पाठ्यक्रम

QP नाम: फलों का गूदा प्रसंस्करण तकनीशियन

QP कोड: FIC/Q0106

क्यूपी संस्करण: 4.0

एनएसक्यूएफ स्तर: 3

मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण: 4.0

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

विषयसूची

कार्यक्रम सिंहावलोकन	4
मॉड्यूल विवरण	8
मॉड्यूल 1: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और 'फ्रूट पल्प प्रोसेसिंग तकनीशियन' की नौकरी .8 मॉड्यूल 2: उत्पादन के लिए तैयार करें.....	9
मॉड्यूल 3: प्रसंस्करण के लिए फलों को धोएं और छांटें	11
मॉड्यूल 4: फलों को छीलें, बीज निकालें और पत्थर निकालें.....	12
मॉड्यूल 5: फलों के गूदे को निकालना और गूदे को पहले से पकाना	13
मॉड्यूल 6: सड़न रोकनेवाला नसबंदी और फलों के गूदे की पैकिंग	14
मॉड्यूल 7: फलों का गूदा कर सकते हैं	15
मॉड्यूल 8: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना.....	17
मॉड्यूल 9: दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों का प्रबंधन	19
मॉड्यूल 10: एक संगठन में प्रभावी ढंग से कार्य करना	21
मॉड्यूल 11: सामग्री संरक्षण	23
मॉड्यूल 12: ऊर्जा/बिजली संरक्षण.....	24
मॉड्यूल 13: अपशिष्ट प्रबंधन/पुनर्चक्रण.....	25
मॉड्यूल 14: रोजगार कौशल	26
मॉड्यूल 15: स्कैश बनाने के लिए फलों का रस निकालना.....	28
मॉड्यूल 16: निकाले गए रस का पाश्चुरीकरण और स्पष्टीकरण	29
मॉड्यूल 17: स्कैश तैयार करें.....	30
मॉड्यूल 18: जूस और स्कैश को भरें, पैक करें और स्टोर करें.....	32
मॉड्यूल 19: उत्पादन के बाद की सफाई और उपकरणों का नियमित रखरखाव करना.....	33
मॉड्यूल 20: जैम और जेली तैयार करें	34
मॉड्यूल 21: केचप तैयार करें	36
मॉड्यूल 22: जैम, जेली और केचप को भरें और पैक करें.....	37
मॉड्यूल 23: उत्पादन के बाद की सफाई और नियमित रखरखाव	39
अनुलग्नक	40

प्रशिक्षण पैरामीटर

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उप-क्षेत्र	फल और सबजिया
व्यवसाय	प्रसंस्करण- फल और सब्जियां
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	3
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड से संरेखित	एनसीओ-2015/7514.9900
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	1. ग्रेड 8 पास और व्यावसायिक विषय के साथ नियामित स्कूल में लगातार पढ़ाई कर रहा हो या 2. 1 वर्ष के प्रासंगिक अनुभव के साथ 8वीं कक्षा उत्तीर्ण या 3. 5वीं कक्षा पास के साथ 4 साल का प्रासंगिक अनुभव या 4. 5 साल के प्रासंगिक अनुभव के साथ पढ़ने और लिखने की क्षमता या 5. प्रासंगिक अनुभव के 1 वर्ष के साथ NSQF स्तर 2 की पिछली प्रासंगिक योग्यता या 6. प्रासंगिक अनुभव के 6 महीने के साथ एनएसक्यूएफ स्तर 2.5 की पिछली प्रासंगिक योग्यता
पूर्व आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण	ना
न्यूनतम नौकरी प्रवेश आयु	16 वर्ष
अंतिम समीक्षा की गई	24/02/2022
अगली समीक्षा तिथि	24/02/2025
एनएसक्यूसी अनुमोदन तिथि	24/02/2022
क्यूपी संस्करण	4.0
मॉडल पाठ्यचर्या निर्माण तिथि	10/01/2022
मॉडल पाठ्यक्रम मान्य अप टू डेट	24/02/2025
मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण	4.0
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	330 घंटे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	330 घंटे

कार्यक्रम सिंहावलोकन

यह खंड कार्यक्रम के अंतिम उद्देश्यों को इसकी अवधि के साथ सारांशित करता है।

प्रशिक्षण परिणाम

कार्यक्रम के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

- फलों के गूदे के प्रसंस्करण की तैयारी के लिए विभिन्न कार्य करना
- विभिन्न प्रकार के फलों के गूदे का उत्पादन करने के लिए विभिन्न गतिविधियाँ करें
- स्कैश और जूस तैयार करने के लिए विभिन्न कार्य करें
- जैम, जेली और केचप बनाने के लिए क्रियाकलाप करें
- कार्यस्थल स्वास्थ्य और सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें
- दूसरों के साथ प्रभावी ढंग से काम करें
- कार्यस्थल पर संसाधनों का बेहतर इस्तेमाल

करें अनिवार्य मॉड्यूल

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

एनओएस और मॉड्यूल विवरण	सिद्धांत अवधि	व्यावहारिक अवधि	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
FIC/N9026 - उत्पादन के लिए तैयार करें एनओएस संस्करण संख्या 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर 3	20:00 घंटे	40:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	60:00 घंटे
मॉड्यूल 2: उत्पादन के लिए तैयार करें	20:00 घंटे	40:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	60:00 घंटे
FIC/N0122 विभिन्न फलों से फलों के गूदे का उत्पादन करता है एनओएस संस्करण संख्या 2.0 एनएसक्यूएफ स्तर 3	30:00 घंटे	60:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	90:00 घंटे
मॉड्यूल 1: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय और 'फ्रूट पल्प' का कार्य प्रसंस्करण तकनीशियन	02:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	02:00 घंटे
मॉड्यूल 3: थोए और छाँटें प्रसंस्करण के लिए फल	08:00 घंटे	12:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	20:00 घंटे
मॉड्यूल 4: पील, डी-सीड और फलों को नष्ट करो	08:00 घंटे	12:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	20:00 घंटे

मॉड्यूल 5: फ्रूट पल्प एक्सट्रैक्शन और प्री-कुकिंग पल्प का	04:00 घंटे	12:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	16:00 घंटे
मॉड्यूल 6: सड़न रोकनेवाला नसबंदी और पैकिंग फलों का गूदा	04:00 घंटे	12:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	16:00 घंटे
मॉड्यूल 7: फलों का गूदा कर सकते हैं	04:00 घंटे	12:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	16:00 घंटे
FIC/N9901: कार्यस्थल पर स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें एनओएस संस्करण संख्या: 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर: 3	10:00 घंटे	20:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	30:00 घंटे
मॉड्यूल 8: भोजन सुनिश्चित करना सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता	05:00 घंटे	10:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	15:00 घंटे
मॉड्यूल 9: प्रबंध करना दुर्घटनाओं और आपात स्थिति	05:00 घंटे	10:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	15:00 घंटे
एफआईसी/एन9902: एक संगठन में प्रभावी ढंग से कार्य करें एनओएस संस्करण संख्या: 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर: 3	10:00 घंटे	20:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	30:00 घंटे
मॉड्यूल 10: प्रभावी ढंग से कार्य करें एक संगठन में	10:00 घंटे	20:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	30:00 घंटे
SGJ/N1702: कार्यस्थल पर संसाधन उपयोग का अनुकूलन करें एनओएस संस्करण संख्या: 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर: 3	12:00 घंटे	18:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	30:00 घंटे
मॉड्यूल 11: सामग्री संरक्षण	04:00 घंटे	06:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	10:00 घंटे
मॉड्यूल 12: ऊर्जा/ बिजली संरक्षण	04:00 घंटे	06:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	10:00 घंटे
मॉड्यूल 13: अपशिष्ट प्रबंधन / पुनर्चक्रण	04:00 घंटे	06:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	10:00 घंटे
DGT/VSQ/N0101 रोजगार कौशल एनओएस संस्करण संख्या: 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर: 2	12:00 घंटे	18:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	30:00 घंटे
मॉड्यूल 14: रोजगार कौशल	12:00 घंटे	18:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	30:00 घंटे
कुल अवाधे	94:00 घंटे	176:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	270:00 घंटे

वैकल्पिक मॉड्यूल

तालिका वैकल्पिक मॉड्यूल, उनकी अवधि और वितरण के तरीके को सूचीबद्ध करती है।

ऐच्छिक 1: स्कैश और जूस का उत्पादन करें

एनओएस और मॉड्यूल विवरण	सिद्धांत अवधि	व्यावहारिक अवधि	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य)	काम पर प्रशिक्षण अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
FIC/N0103 - स्कैश और जूस का उत्पादन करें एनओएस संस्करण संख्या 2.0 एनएसक्यूएफ स्तर 3	20:00	40:00	00:00	00:00	60:00
मॉड्यूल 15: स्कैश और के लिए फलों के रस का निष्कर्षण रस	04:00	08:00	00:00	00:00	12:00
मॉड्यूल 16: पाश्चुरीकरण और इसका स्पष्टीकरण निकाला हुआ रस	04:00	08:00	00:00	00:00	12:00
मॉड्यूल 17: तैयार करें स्क्राश	04:00	08:00	00:00	00:00	12:00
मॉड्यूल 18: भरें, पैक करें और जूस और स्कैश स्टोर करें	04:00	08:00	00:00	00:00	12:00
मॉड्यूल 19: उत्पादन के बाद की सफाई और उपकरणों का नियमित रखरखाव करना	04:00	08:00	00:00	00:00	12:00
कुल अवधि	20:00	40:00	00:00	00:00	60:00

ऐच्छिक 2: जैम, जेली और केचप तैयार करें

एनओएस और मॉड्यूल विवरण	सिद्धांत अवधि	व्यावहारिक अवधि	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
FIC/N0111 - जैम, जेली और केचप का उत्पादन करें एनओएस संस्करण संख्या 2.0 एनएसक्यूएफ स्तर 3	20:00	40:00	00:00	00:00	60:00
मॉड्यूल 20: तैयारी करें जाम और जेली	04:00	08:00	00:00	00:00	12:00
मॉड्यूल 21: तैयारी करें केचप	04:00	10:00	00:00	00:00	14:00
मॉड्यूल 22: जैम, जेली, और भरे और पैक करें चटनी	04:00	10:00	00:00	00:00	14:00
मॉड्यूल 23: उत्पादन के बाद की सफाई और नियमित रखरखाव	08:00	12:00	00:00	00:00	20:00
कुल अवांछ	20:00	40:00	00:00	00:00	60:00

मॉड्यूल विवरण

मॉड्यूल 1: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय और 'फ्रूट पल्प प्रोसेसिंग तकनीशियन' की नौकरी

FIC/N0122, v2.0 के लिए मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग तथा इसके उपक्षेत्रों का संक्षेप में वर्णन कीजिए
- फ्रूट पल्प प्रोसेसिंग टेक्नीशियन की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें

अवधि: 02:00	अवधि: 00:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	पैक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
• खाद्य प्रसंस्करण और फलों और सब्जियों के प्रसंस्करण को परिभाषित कीजिए • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग और संक्षेप में चर्चा करें • खाद्य प्रसंस्करण की प्रक्रिया में प्रयुक्त शब्दावली की व्याख्या कीजिए • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में मानक व्यापार शिष्टाचार और आचार संहिता पर चर्चा करें • फूड प्रोसेसिंग में फ्रूट पल्प प्रोसेसिंग टेक्नीशियन के लिए उपलब्ध करियर के अवसरों पर चर्चा करें	
कक्षा एड्स:	
व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, पॉवरपॉइंट प्रस्तुति	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य	

मॉड्यूल 2: उत्पादन के लिए तैयार करें

FIC/N9026 v1.0 के लिए मैप किया गया

टर्मिनल परीणाम:

- उत्पादन के लिए अपनाई जाने वाली मानक पद्धतियों की चर्चा कीजिए
- उत्पादन की योजना बनाने के लिए कार्यस्थल पर किए जाने वाले कार्यों का प्रदर्शन करें

अवधि: 20:00	अवधि: 40:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	प्राैक्तिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
• उत्पादन योजना प्रक्रिया को स्पष्ट कीजिए। • विभिन्न प्रक्रिया चार्ट, उत्पाद प्रवाह चार्ट आदि के विश्लेषण और व्याख्या पर चर्चा करें। • संसाधन प्रबंधन प्रक्रिया को समझाइए। • जनशक्ति और कच्चे माल का अनुमान लगाने के लिए प्रक्रिया की गणना करें। • उपकरण के प्रकार और उसके उपयोग की सूची बनाएं। • क्षमता उपयोग गणना को समझाइए। • स्वच्छता पर संगठनात्मक नीतियों और एसओपी पर चर्चा करें। • खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता की बुनियादी अवधारणाओं को सूचीबद्ध करें। • खाद्य उत्पादन मशीनरी की संचालन प्रक्रिया और सामान्य रखरखाव का वर्णन करें। • राज्य अपशिष्ट प्रबंधन प्रक्रियाएं। • औजारों, उपकरणों और मशीनरी के निरीक्षण की विधियों की सूची बनाइए। • टीम को काम या जिम्मेदारी आवंटित करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें।	• पर्यवेक्षक से निर्देश प्राप्त करके कार्य आवश्यकताओं को लागू करें। • निर्देश: प्रक्रिया चार्ट, उत्पाद प्रवाह चार्ट, सूत्रीकरण, चार्ट, आदि। • कार्य अनुसूची के अनुसार कार्यों को तैयार करें, योजना बनाएं और प्राथमिकता दें • कार्य: क्षेत्र और उपकरणों का निरीक्षण, सफाई, रखरखाव, सत्यापन आदि। • कार्य आवश्यकता के अनुसार जनशक्ति और सामग्री आवश्यकताओं की गणना करें • सामग्री: कच्चे माल और पैकेजिंग सामग्री। • उत्पादन के लिए कच्चे माल, पैकेजिंग सामग्री, उपकरण और जनशक्ति की आवश्यक मात्रा दिखाएं। • प्रत्येक उत्पाद के लिए प्रसंस्करण समय, उत्पादन क्रम और बैच आकार के संबंध में मशीनरी की क्षमता का उपयोग प्रदर्शित करें। • संगठनात्मक प्रक्रियाओं के अनुसार कार्य क्षेत्र की सफाई और रखरखाव करें। • मशीनों और औजारों की सफाई करना और उनका रखरखाव करना और संगठन के विनिर्देशों और मानकों के अनुसार उन्हें साफ करना। • निर्धारित स्थान पर अपशिष्ट पदार्थ के निस्तारण को सुरक्षित दिखायें। • उपयोग के लिए उपयुक्तता का पता लगाने के लिए उपकरण, उपकरण और मशीनरी प्रदर्शित करें। • संबंधित प्राधिकरण को दोषपूर्ण उपकरण और उपकरण जैसी जानकारी की रिपोर्ट करने के लिए रोल प्ले आयोजित करें।
कक्षा एड्स कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फेसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	

सफाई की मशीनें, एक्सट्रूडर, वॉजेटेबल वॉशर, वॉजेटेबल पोलर, पल्वराईजर, फ्रायर, रोस्टर, ब्लेंडर, स्ट्रेनर, कैनिंग मशीनरी ब्लेंडर, मैजरमेंट केन; वजन संतुलन, टाइमर, बर्नर के साथ गैस; चाकू, स्पेटुला, पैकिंग रैप रोल, कप और चम्मच मापने, बर्तन, करछुल, छेद वाली करछुल, डिजिटल हाइग्रोमीटर, मलमल का कपड़ा; तेलने की मशीन; मिल्क स्टिरर; थर्मामीटर; टेस्ट ट्यूब (ग्लास); टेस्ट ट्यूब धारक; बर्नर के साथ गैस,

मॉड्यूल 3: प्रसंस्करण के लिए फलों को धोएं और छांटें

FIC/N0122 v2.0 के लिए मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- फलों के गूदे के प्रसंस्करण के लिए फलों को धोने की प्रक्रिया पर चर्चा कीजिए
- धुले हुए फलों का मैन्युअल रूप से निरीक्षण करने और फलों के गूदे के प्रसंस्करण के लिए उन्हें छांटने का कार्य करें

अवधि: 08:00	अवधि: 12:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	प्राैक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
• गुणवत्ता और मात्रा के लिए आपूर्तिकर्ता या विक्रेता से फल प्राप्त करने और जाँचने के महत्व और प्रक्रिया पर चर्चा करें • फलों के भौतिक गुणवत्ता मानकों की सूची बनाएं जैसे रूप, रंग, बनावट, परिपक्वता आदि। • आवश्यक तापमान तक ठंडा किए जाने वाले फलों के तापमान की निगरानी के तरीकों पर चर्चा करें • लैडर संवाहक की मानक संचालन प्रक्रिया का विस्तार से वर्णन कीजिए • प्रक्रिया शुरू करने के लिए फलों को धोने के लिए मानक संचालन प्रक्रिया (एसओपी) की व्याख्या करें • हाथ से धुले फलों के लिए दृश्य निरीक्षण प्रक्रिया पर चर्चा करें	• गुणवत्ता और मात्रा के लिए आपूर्तिकर्ता या विक्रेता से फल कैसे प्राप्त करें, इस पर एक स्थिति का नाटक करें • आपूर्तिकर्ता या विक्रेता से प्राप्त फलों की गुणवत्ता और मात्रा की जांच कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें • वाशिंग टैंक में फलों को डालकर गंदगी, मिट्टी, धूल और अवांछित चिपचिपी सामग्री आदि को हटाने के लिए उचित अभ्यास करें • सीढ़ी कन्वेयर का उपयोग करके वाशिंग टैंक से वाशिंग लाइन कन्वेयर तक फलों को स्थानांतरित करने का तरीका दिखाएं • प्रदर्शित करें कि फलों को उच्च दाब वाली छिड़काव प्रणाली से कैसे धोना है • धुले हुए फलों का नेत्रहीन निरीक्षण करने और क्षतिग्रस्त, खराब, और सड़े हुए फलों को मैन्युअल रूप से हटाने के लिए उपयुक्त तरीके लागू करें
कक्षा एड्स:	
प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएं	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
वाशिंग टैंक, वाशिंग लाइन कन्वेयर, उच्च दबाव स्प्रे, आदि।	

मॉड्यूल 4: फलों को छीलें, बीज निकालें और पत्थर निकालें

FIC/N0122 v 2.0 के लिए मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- छँटे हुए फलों को छीलने, बीज निकालने और काटने की प्रक्रिया करें
- छीलने वाली सामग्री या फलों के मूल को नष्ट करने के तरीकों का वर्णन करें

अवधि: 08:00	अवधि: 12:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	प्राैक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
- चॉपर/कटर/स्लाइसर मशीन की मानक संचालन प्रक्रिया का विस्तार से वर्णन करें - फलों को छीलने या कोर हटाने की प्रक्रिया को समझाए - छीलने या कोरिंग प्रक्रिया से निकलने वाले फलों की निगरानी करके छिलके या कोर को हटाने को सुनिश्चित करने के महत्व को बताएं - फलों को मैनुअल रूप से काटने और कचरे के निपटान के लिए एसओपी पर चर्चा करें	- पीलर या कोरर (फलों के प्रकार के आधार पर) का उपयोग करके छाँटे गए फलों के छिलके या कोर को हटाने के चरणों का प्रदर्शन करें - दिखाएँ कि छिलके वाले फलों को पंप के पानी या खुले छिड़काव प्रणाली का उपयोग करके कैसे धोना है - छिलके वाली सामग्री या कोर को मानकों के अनुसार अलग से निपटाने या संसाधित करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को लागू करें - प्रदर्शित करें कि फलों को मैनुअल रूप से आवश्यक आकार में कैसे काटा जाए या उन्हें चॉपर, कटर या स्लाइसर मशीन में कैसे लोड किया जाए - दिखाएँ कि फलों की नोक कैसे काटें या फलों को मैनुअल रूप से कैसे छीलें
कक्षा एड्स:	
प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएं	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
पीलर, कोरर, ओपन स्प्रे सिस्टम, चॉपर, स्लाइसर मशीन, कटर आदि।	

मॉड्यूल 5: फलों के गूदे को निकालना और गूदे को पहले से पकाना

FIC/N0122 v 2.0 के लिए मैप किया गया

टर्मिनल परीणाम:

- फलों का गूदा निकालने के लिए किए जाने वाले कार्यों की चर्चा कीजिए
- निकाले गए फलों के गूदे को पहले से पकाने की गतिविधियाँ करें

अवधि: 04:00	अवधि: 12:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	प्राैक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
• फलों के गूदे को निकालने की प्रक्रिया पर चर्चा कीजिए • यह सुनिश्चित करने के महत्व को बताएं कि एकत्रित लुगदी बीज और फाइबर से मुक्त है • पहले से पके हुए फलों के गूदे की जाँच करने की विधियों की चर्चा कीजिए • मानकों के अनुसार खाना पकाने के टैंक के नियंत्रण मापदंडों (दबाव, तापमान, खाना पकाने का समय, विलोडक गति, आदि) की व्याख्या करें • पल्पर सह फिनिशर/पल्पर रिफाइनर मशीन की क्षतिग्रस्त या बंद फिल्टर स्क्रीन को बदलने की मानक प्रक्रिया पर चर्चा करें • मानकों के अनुसार लुगदी के नमूने को गुणवत्ता प्रयोगशाला में स्थानांतरित करने की प्रक्रिया का वर्णन करें	• विभिन्न मशीनरी का उपयोग करके फलों के गूदे को निकालने के लिए उपयुक्त प्रक्रिया लागू करें • संग्रह टैंक में परिष्कृत गूदे को एकत्र करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को नियोजित करें • पल्पर सह फिनिशर या पल्पर रिफाइनर मशीन की क्षतिग्रस्त या बंद फिल्टर स्क्रीन को बदलने का तरीका प्रदर्शित करें • स्टीम जैकेटेड केटल या प्री-कुकिंग टैंक में लुगदी को स्थानांतरित करके, पंप की मात्रा की जांच करके और दबाव, तापमान, खाना पकाने का समय, विलोडक गति, आदि जैसे नियंत्रण पैरामीटर सेट करके लुगदी को पूर्व-पकाने का प्रदर्शन करें। • महसूस या बनावट के माध्यम से पहले से पके फलों के गूदे की जांच कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें • ब्रिक्स को मापने के लिए रेफ्रेक्टोमीटर को कैसे संचालित करें, यह दिखाएं • संग्रह या होल्डिंग टैंक में पहले से पके हुए गूदे को इकट्ठा करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को लागू करें • लुगदी के नमूनों को विश्लेषण के लिए गुणवत्ता प्रयोगशाला में एकत्र करने और स्थानांतरित करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को नियोजित करें (जैसे ब्रिक्स, पीएच, टिट्रेटेबल अम्लता, आदि) • फलों के गूदे को डी-एरेट और सांद्रित करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें
कक्षा एड्स:	
प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएं	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
संग्रह टैंक, स्टीम जैकेटेड केतली या प्री-कुकिंग टैंक, डी-एरेशन टैंक, बाष्पीकरणकर्ता, आदि।	

मॉड्यूल 6: सड़न रोकनेवाला नसबंदी और फलों के गूदे की पैकिंग

FIC/N0122 v 2.0 के लिए मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- फलों के गूदे के सड़न रोकनेवाला निर्जीवाणुकरण की प्रक्रिया पर चर्चा कीजिए
- फलों के गूदे को भण्डारण क्षेत्र में पैक करने और भेजने की गतिविधियाँ करें

अवधि: 04:00	अवधि: 12:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	प्रेक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
• फलों के गूदे को जीवाणुरहित करने के लिए अनुरक्षित किए जाने वाले रोगाणुनाशी के नियंत्रण मापदंडों (जैसे तापमान, दबाव, समय, आदि) पर चर्चा करें • सड़न रोकनेवाला पैकेजिंग मशीनरी, सड़न रोकनेवाला पैकेजिंग प्रक्रिया और प्रासंगिक मापदंडों की संचालन प्रक्रिया पर चर्चा करें • भाप के दबाव की निगरानी और रखरखाव की प्रक्रिया का वर्णन करें • चिह्नित फिलिंग स्तर तक उत्पाद सर्ज टैंक के तापमान को बनाए रखने के महत्व को बताएं • भरे हुए एसेप्टिक बैग को भंडारण क्षेत्र में भेजने और कच्चे माल, और पैकेजिंग सामग्री के भंडारण के लिए एसओपी की व्याख्या करें	• पल्प को स्टरलाइजेशन टैंक में स्थानांतरित करके और तापमान, दबाव, समय आदि जैसे टैंक के नियंत्रणों को समायोजित करके पहले से पकाए गए, डी-एरेटेड और केंद्रित पल्प को स्टरलाइज करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • मानकों के अनुसार फलों के गूदे को कीटाणुरहित करने के लिए गेज को समायोजित करके भाप के दबाव की निगरानी और रखरखाव के लिए उपयुक्त प्रक्रिया लागू करें • ड्रम, कार्टन इत्यादि जैसे कंटेनर में प्लास्टिक लाइनर कैसे रखें। = • दिखाना पैकेजिंग सामग्री पर लेबलिंग विवरण (जैसे, निर्माण की तारीख, समाप्ति की तारीख, बैच कोड आदि) की जांच कैसे करें और लुगदी भरने के लिए इसे लाइनर के अंदर रखें • प्रदर्शित करें कि सड़न रोकने वाली थैली के टॉपी को मशीन के फिलिंग नोज़ल से कैसे जोड़ा जाए • दबाव, तापमान, भरने की मात्रा आदि जैसे नियंत्रणों को सेट करते समय यह दिखाएं कि गर्म बाँझ उत्पाद को सड़न रोकनेवाला बैग में कैसे भरें और इसे बाँझ बंद करके सील करें या बंद करें। • कंटेनर के आवश्यक वजन की जांच करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को लागू करें और विवरण के साथ कंटेनर को लेबल करें, जैसे बैच संख्या, निर्माण की तिथि, समाप्ति की तिथि, मात्रा/वजन, आदि। • भरे हुए एसेप्टिक बैग को भंडारण क्षेत्र में स्थानांतरित करने और मानकों के अनुसार भंडारण की स्थिति को बनाए रखते हुए उन्हें स्टोर करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को नियोजित करें
कक्षा एड्स:	

प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएं

उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

नसबंदी टैंक, उत्पाद वृद्धि टैंक, प्लास्टिक लाइनर, ड्रम, डिब्बों, सड़न रोकनेवाला बैग, आदि।

मॉड्यूल 7: फलों का गूदा कर सकते हैं

FIC/N0122 v 2.0 के लिए मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- फलों के गूदे को डिब्बाबंद करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें
- विसंगति, यदि कोई हो, की रिपोर्ट करने के लिए कार्य करें

अवधि: 04:00	अवधि: 12:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	प्रैक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
• कैनिंग मशीनरी की संचालन प्रक्रिया पर चर्चा करें • फलों के गूदे की डिब्बाबंदी प्रक्रिया और प्रक्रिया के लिए विचार किए जाने वाले पैरामीटरों पर चर्चा करें • डिब्बे में लुगदी भरने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए • तैयार माल के भंडारण पर एसओपी पर चर्चा करें • उत्पाद, पैकेजिंग और लेबलिंग पर विभिन्न मानकों के दायरे के साथ-साथ FSSAI कानूनों और विनियमों की रूपरेखा तैयार करें • सीलिंग मशीन या मैनुअल रूप से भरे हुए डिब्बे के ऊपर ढक्कन लगाने की प्रक्रिया पर चर्चा करें • विश्लेषण के लिए गुणवत्ता प्रयोगशाला हेतु डिब्बाबंद फलों के गूदे के नमूने लेने के महत्व को बताएं • फलों के गूदे के लिए विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्री और पैकेजिंग मशीनरी की चर्चा कीजिए • भौतिक मापदंडों के आधार पर मानक गुणवत्ता मापदंडों, बुनियादी खाद्य सूक्ष्म जीव विज्ञान और फलों के गूदे के गुणवत्ता मूल्यांकन पर चर्चा करें	• कैन रिफॉर्मर, फ्लेजर, सीमर, कैन बॉडी बीडर और कैन बनाने के लिए एम्बॉसिंग मशीनों की संचालन प्रक्रिया का प्रदर्शन • उपयुक्त प्रथाओं को लागू करें, स्टैकड डिब्बे उठाएं और उन्हें मशीन-लिफ्ट का उपयोग करके यांत्रिक कन्वेयर में स्थानांतरित करें • कन्वेयर से दोषपूर्ण/क्षतिग्रस्त डिब्बों को हटाने और मानकों के अनुसार उन्हें त्यागने के लिए उपयुक्त अवलोकन विधि का प्रयोग करें • धुलाई, भरने और सीलिंग मशीनों के लिए कन्वेयर को खाली डिब्बे कैसे खिलाएं, यह दिखाएं • डिब्बे को कीटाणुरहित करने, इकट्ठा करने और भरने की मशीन में स्थानांतरित करने और उन्हें कन्वेयर पर रखने की प्रक्रिया का प्रदर्शन • दिखाएँ कि पहले से पकाए गए/पहले से गरम पल्प को फिलिंग टैंक में कैसे स्थानांतरित किया जाए और तापमान, आयतन, आंदोलनकारी आदि जैसे नियंत्रण पैरामीटर सेट करें। • दिखाएँ कि भरे हुए कैन को कैन सीलिंग मशीन में कैसे स्थानांतरित किया जाए और डिब्बाबंद उत्पाद को धातु की टोकरियों में मैनुअल रूप से लोड किया जाए • निर्दिष्ट समय के लिए एक निर्दिष्ट तापमान पर कैन की प्रक्रिया को स्टरलाइज़ करने का प्रदर्शन करें और टैंकों में ठंडे पानी को प्रसारित करने के लिए वाल्वों को संचालित करके और डिब्बे को मैनुअल रूप से सुखाकर या ड्रायर के नियंत्रणों को समायोजित करके डिब्बे को ठंडे पानी की टंकी में ठंडा करें। • रिसाव के लिए डिब्बे का निरीक्षण करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को लागू करें और मानकों के अनुसार पुनः उपयोग या त्यागने

के लिए पानी की टंकी से लीक हुए डिब्बे को हटा दें।

	• भरे हुए और ठंडे डिब्बे को पैकेजिंग मशीन में स्थानांतरित करने के लिए उचित अभ्यास लागू करें • डिब्बाबंद उत्पादों के नमूने लेने और उन्हें विश्लेषण के लिए गुणवत्ता प्रयोगशाला में भेजने के लिए उपयुक्त पद्धतियों को लागू करें • दिखाएँ कि लेबल वाले डिब्बे को डिब्बों में कैसे पैक किया जाए और भंडारण क्षेत्र में स्थानांतरित किया जाए और उन्हें मानक भंडारण स्थितियों के अनुसार संग्रहीत किया जाए • तत्काल कार्रवाई के लिए विसंगतियों या चिंताओं पर पर्यवेक्षक को सूचित करने के तरीके पर एक स्थिति का नाटक करें
कक्षा एड्स:	
प्राशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएं	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
रिफॉर्मर, फ्लेज़र, सीमर, कैन बॉडी बीडर और एम्बॉसिंग मशीन, मशीन-लिफ्ट, मैकेनिकल कन्वेयर, पैकेजिंग मशीन, आदि	

मॉड्यूल 8: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना

FIC/N9901 v 1.0 के लिए मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

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

अवधि:05:00	अवधि:10:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	पैक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
- खतरों और जोखिमों को परिभाषित करें। - एक संगठन में उपलब्ध विभिन्न प्रकार के स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरणों और उन्हें प्राप्त करने के तरीकों को याद करें। - संगठनात्मक स्वास्थ्य और सुरक्षा नीतियों और प्रक्रियाओं पर चर्चा करें। 'खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006' में सूचीबद्ध के रूप में नौकरी में पालन किए जाने वाले प्रासंगिक स्वास्थ्य और सुरक्षा मानकों पर चर्चा करें। - उचित पहनने के महत्व की व्याख्या करें व्यक्तिगत रक्षात्मक उपकरण (जैसे आंखों की सुरक्षा, कठोर टोपी, दस्ताने एप्रन, रबड़ के जूते आदि) और कार्यस्थल पर व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना। - कार्यस्थल पर उत्पाद संदूषण और क्रॉस संदूषण को रोकने के तरीकों को स्पष्ट करें। - उन वस्तुओं को संभालने के तरीकों पर चर्चा करें जिनसे खुदरा वातावरण में एलर्जी हो सकती है। - व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए निवारक स्वास्थ्य जांच के महत्व को बताएं। - निर्दिष्ट तापमान पर भोजन के भंडारण के महत्व को बताएं। - स्वयं और कार्य क्षेत्र को सुरक्षित और उचित रूप से साफ करने के महत्व पर चर्चा करें। - सैनिटाइजिंग को स्टोर करने के तरीकों को याद करें सामग्री उचित रूप से।	- उत्पाद संदूषण और क्रॉस संदूषण को रोकने के लिए उपयुक्त तकनीकों को नियोजित करें। - खुदरा वातावरण में अच्छी निर्माण प्रथाओं (जीएमपी) को लागू करने के लिए किए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करें। - कट, फोड़े, त्वचा के संक्रमण और खरोंच जैसी चोटों का उचित तरीके से इलाज करना दिखाएं। - कार्य क्षेत्र और उपकरणों को अच्छी तरह से कीटाणुरहित करने के लिए उपयुक्त तरीके लागू करें। - हाथ धोने और अल्कोहल-आधारित सैनिटाइज़र का उचित तरीके से उपयोग करने का तरीका प्रदर्शित करें। - पर्याप्त सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए दस्ताने, हेयरनेट, मास्क, ईयर प्लग, गॉगल, जूते आदि जैसे व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण पहनने का तरीका दिखाएं। - संगठनात्मक अभ्यास के अनुसार स्वयं को और दूसरों को बीमारी जैसी जानकारी से युक्त एक नमूना रिपोर्ट तैयार करें। - अपनी और दूसरों की बीमारी की रिपोर्ट करने के लिए पर्यवेक्षक के साथ संवाद करने की स्थिति पर भूमिका निभाएं।
कक्षा एड्स:	

कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फेसिलिटेटर गाइड,
प्रतिभागी की पुस्तिका

उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

दस्ताने, हेयर नेट, शू कवर, सोप डिस्पेंसर, हैंड सैनेटाइज़र, ईयर प्लग, मास्क, एप्रन/लैब कोट
आंखों की सुरक्षा, सख्त टोपी, दस्ताने, रबड़ के जूते आदि।

मॉड्यूल 9: दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों का प्रबंधन

FIC/N9901, v 1.0 के लिए मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- विभिन्न प्रकार की दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों की सूची बनाएं जो कार्यस्थल पर उत्पन्न हो सकती हैं और उन्हें दूर करने के तरीके
- आपातकालीन और निकासी प्रक्रियाओं को प्रभावी ढंग से लागू करने के लिए अपनाए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करें

अवधि: 05:00	अवधि: 10:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	प्राैक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
- पर्यावरण में मौजूद विभिन्न प्रकार के स्वास्थ्य और सुरक्षा खतरों की सूची बनाएं। - कार्यस्थल पर जोखिम, खतरे या दुर्घटना के संभावित कारणों पर चर्चा करें। - कार्यस्थल पर जोखिमों, खतरों और दुर्घटनाओं को नियंत्रित करने और रोकने के लिए इस्तेमाल की जाने वाली मानक प्रथाओं और सावधानियों को स्पष्ट करें। - बिजली और अन्य उपकरणों के उपयोग से जुड़े खतरों पर चर्चा करें। - विशिष्ट कार्यों और कार्य स्थितियों के लिए सुरक्षात्मक उपकरण और कपड़ों के उपयोग के महत्व को बताएं। - दुर्घटनाओं और खतरों को रोकने में संगठनात्मक प्रोटोकॉल की भूमिका पर चर्चा करें। - कार्यस्थल पर विषाक्त पदार्थों के संपर्क में आने की स्थिति में की जाने वाली निवारक और उपचारात्मक कार्रवाइयों को याद करें। - आग लगने के विभिन्न कारणों और उन्हें रोकने के उपायों पर चर्चा कीजिए। - विभिन्न प्रकार के अग्निशामक यंत्रों के उपयोग के चरणों का वर्णन कीजिए। - प्रभावितों को कृत्रिम श्वसन और कार्डियो-फुफुसीय पुनर्जीवन (सीपीआर) प्रदान करने की प्रक्रिया की व्याख्या करें। - आग के खतरे के समय अपनाई जाने वाली बचाव तकनीकों को सारांशित करें। - विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों के महत्व पर चर्चा करें। - कार्यस्थल की आपात स्थिति और निकासी प्रक्रियाओं पर चर्चा करें। - सदमे, बिजली के झटके, रक्तस्राव, हड्डियों के टूटने, मामूली जलने, पुनर्जीवन, विषाक्तता, आंखों की चोटों आदि के समय दिए जाने वाले	- खतरों से सुरक्षित और उचित तरीके से निपटने के लिए उपयुक्त तकनीकों को लागू करें। - विभिन्न प्रकार के अग्निशामक यंत्रों के उपयोग का प्रभावी ढंग से प्रदर्शन करना। - दुर्घटना की स्थिति या चिकित्सा आपात स्थिति में तुरंत और उचित तरीके से प्रतिक्रिया करने के लिए उचित तरीके प्रदर्शित करें। - विभिन्न उदाहरणों (जैसे कार्डियक अरेस्ट) में कृत्रिम श्वसन और कार्डियो-फुफुसीय पुनर्जीवन (सीपीआर) प्रदान करने के लिए अपनाए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करें। - आपातकालीन और निकासी प्रक्रिया के दौरान पालन किए जाने वाले चरणों का पालन करें। - किसी व्यक्ति को बिजली के झटके से मुक्त करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। - कटने, खून बहने, जलने, दम घुटने, बिजली का झटका, जहर आदि के मामले में पीड़ितों को उचित प्राथमिक उपचार देने का तरीका बताएं।

प्राथमिक उपचार के प्रकार को विस्तृत करें।

- संभावित चोटों और बीमार स्वास्थ्य स्थितियों के बारे में चर्चा करें जो गलत मैनुअल हैंडलिंग प्रथाओं के कारण होती हैं। - खाद्य खुदरा में सामग्री उठाने और ले जाने के दौरान बरती जाने वाली सावधानियों की सूची बनाएं वातावरण।	
कक्षा एड्स:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फेसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
हेलमेट, दस्ताने, रबड़ की चटाई, सीढ़ी, नियॉन टेस्टर, चमड़े या एसबेस्टस के दस्ताने, ज्वाला रोधी एप्रन, गले में बटन लगे ज्वाला रोधी चौगा, कफ रहित (बिना मोड़े) पतलून, प्रबलित जूते, हेलमेट/हार्ड हैट, टोपी और कंधे के कवर, कान रक्षक/प्लग, सुरक्षा जूते, घुटने के पैड, पार्टिकल मास्क, चश्मा/चश्मा/वाइजर, हाथ और चेहरे की ढाल, मशीन गार्ड, अवशिष्ट वर्तमान उपकरण, ढाल, धूल की चादरें, श्वासयंत्र।	

मॉड्यूल 10: एक संगठन में प्रभावी ढंग से कार्य करना

FIC/N9902 v 1.0 के लिए मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- कार्यस्थल पर उचित संचार और टीम वर्क के महत्व को बताएं
- दूसरों के साथ प्रभावी ढंग से संवाद करने के लिए एक स्थिति की भूमिका निभाएं

अवधि:10:00 सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	अवधि:20:00 पैक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
- एक टीम में प्रभावी ढंग से काम करने के लिए लागू होने वाली संगठनात्मक गुणवत्ता प्रक्रियाओं और प्रक्रियाओं पर चर्चा करें - रोजगार, व्यवहार, उत्पीड़न, भेदभाव और प्रदर्शन की स्थिति से संबंधित संगठन में पालन किए जाने वाले कानूनों, मानकों, नीतियों और प्रक्रियाओं को स्पष्ट करें। - एक संगठन में सुपरिभाषित प्रतिवेदन संरचना के महत्व का उल्लेख कीजिए। नौकरी में लागू विभिन्न प्रकार के अन्योन्याश्रित कार्यों की सूची बनाएं - लिंग, विकलांगता, जाति, धर्म और संस्कृति के आधार पर विभिन्न प्रकार के उत्पीड़न और भेदभाव पर चर्चा करें - उन प्रमुख कारकों की सूची बनाएं जो कार्यों को प्राथमिकता देने में सहायता करते हैं - प्रभावी संचार के घटकों और कार्यस्थल पर इसके महत्व पर चर्चा करें - कर्मचारी, नियोक्ता और ग्राहक पर खराब संचार के प्रभाव को बताएं - संगठनात्मक और व्यक्तिगत सफलता में टीम वर्क के महत्व को बताएं। - पेशेवर सफलता के लिए नैतिकता और अनुशासन के महत्व पर चर्चा करें - शिकायतों को उचित और प्रभावी ढंग से संबोधित करने के तरीकों की व्याख्या करें - पारस्परिक संघर्षों को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने के महत्व और ऐसा करने के तरीकों पर चर्चा करें - विभिन्न प्रकार की निःशक्तताओं और निःशक्त व्यक्तियों (पीडब्ल्यूडी) द्वारा सामना की जाने वाली चुनौतियों की सूची बनाएं।	- जानकारी कैसे प्राप्त करें, स्पष्टीकरण मांगें, समझ का आदान-प्रदान करें और सटीक और स्पष्ट रूप से जानकारी प्रदान करें, इस पर एक स्थिति की भूमिका निभाएं - दूसरों के साथ बातचीत करते समय समावेशी भाषा (मौखिक, गैर-मौखिक और लिखित) का उपयोग कैसे करें, जो कि लिंग, अक्षमता और सांस्कृतिक रूप से संवेदनशील है, पर एक भूमिका निभाएं - दिखाएँ कि काम पर प्रभावशीलता और दक्षता को अधिकतम करने के लिए दूसरों से परामर्श और सहायता कैसे करें - किसी स्थिति को यह दर्शाने के लिए नाट्य रूप में प्रस्तुत करें कि संबंधित प्राधिकारी के पास अपने दायरे से बाहर की समस्याओं और शिकायतों को कैसे बढ़ाया जाए - कार्यस्थल पर संघर्षों को हल करने के लिए उचित कार्रवाई कैसे करें, इस पर एक भूमिका निभाएं - उपयुक्त प्राधिकारी को उत्पीड़न और भेदभाव की घटनाओं की रिपोर्ट कैसे करें, इस पर एक भूमिका निभाएं

• वैधानिक निकायों द्वारा पीडब्ल्यूडी के लिए परिभाषित लागू कानूनों, अधिनियमों और प्रावधानों पर चर्चा करें • लैंगिक संवेदनशीलता और समानता के महत्व को बताएं • कार्यस्थल पर उत्पीड़न के खिलाफ लागू कानूनों, शिकायत निवारण तंत्र और दंड पर चर्चा करें • व्यक्तिगत पूर्वाग्रह के बिना दूसरों के साथ लेन-देन करने के महत्व को बताएं	
कक्षा एड्स:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फेसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य	

मॉड्यूल 11: सामग्री संरक्षण

SGJ/N1702 v 1.0 में मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- विभिन्न कार्यों/गतिविधियों/प्रक्रियाओं में जल सहित सामग्री के इष्टतम उपयोग पर चर्चा करें

अवधि: 04:00	अवधि: 06:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	प्राैक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
- विभिन्न सामग्रियों को संभालने से जुड़े खतरों, जोखिमों और खतरों के प्रकारों की सूची बनाएं - सामग्री संरक्षण में उपयोग किए जाने वाले वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण की भूमिका पर चर्चा करें - कचरे को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाओं पर चर्चा करें - कार्यस्थल पर कुशल और अकुशल प्रबंधन और सामग्री और पानी के उपयोग की प्रथाओं को स्पष्ट करें - काम पर सामग्री और पानी के उपयोग को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने के तरीकों पर चर्चा करें	- दिखाएँ कि कार्य में लागू होने वाली विभिन्न सामग्रियों में बिखराव और रिसाव की जाँच कैसे करें - छलकाव और लीकेज को उचित तरीके से प्लग करने का तरीका प्रदर्शित करें - संबंधित प्राधिकरण को छलकाव और रिसाव की मरम्मत से संबंधित किसी भी मुद्दे को प्रभावी ढंग से कैसे आगे बढ़ाया जाए, इस पर एक भूमिका निभाएं - औजारों, मशीनों और उपकरणों की प्रभावी ढंग से सफाई के लिए पालन की जाने वाली मानक पद्धतियों का प्रदर्शन करना
कक्षा एड्स:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फेसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
काम में प्रयुक्त सामग्री और उपकरण और उपकरण	

मॉड्यूल 12: ऊर्जा/बिजली संरक्षण

SGJ/N1702 v 1.0 में मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- ऊर्जा/बिजली के इष्टतम उपयोग पर चर्चा करें

अवधि: 04:00	अवधि: 06:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	प्राैक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
- विद्युत को परिभाषित कीजिए - बिजली की मूल बातें पर चर्चा करें - नौकरी में उपयोग किए जाने वाले ऊर्जा कुशल उपकरणों की सूची बनाएं - काम के दौरान उत्पन्न होने वाली विद्युत समस्याओं की पहचान करने के तरीकों पर चर्चा करें - नौकरी में बिजली के संरक्षण के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं पर चर्चा करें - प्रदर्शन किए जा रहे कार्यों पर अनुचित तरीके से जुड़े विद्युत उपकरणों और उपकरणों के प्रभाव को बताएं	- कामकाज के वांछित स्तर के लिए उपकरण/मशीनरी की जांच के लिए उपयुक्त तकनीकों को लागू करें - दोषपूर्ण उपकरण/मशीनरी को सुरक्षित रूप से ठीक करने के लिए उचित तरीके अपनाएं - संबंधित कर्मियों को प्रभावी ढंग से उपकरण की खराबी और रखरखाव की खामियों की रिपोर्ट कैसे करें, इस पर एक स्थिति की भूमिका निभाएं
कक्षा एड्स:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फेसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
ऊर्जा की बचत करने वाले उपकरण	

मॉड्यूल 13: अपशिष्ट प्रबंधन/पुनर्चक्रण

SGJ/N1702 v 1.0 में मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

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

अवधि: 04:00	अवधि: 06:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	प्रेक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
• विभिन्न प्रकार के पुनर्चक्रण योग्य, गैर-पुनर्चक्रण योग्य और खतरनाक कचरे की सूची बनाएं • विभिन्न रंगों के कूड़ेदानों का महत्व बताइए • अलग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के कचरे की सूची बनाएं • अपशिष्ट प्रबंधन का महत्व बताइए • अपशिष्ट निपटान के मानक तरीकों पर चर्चा करें • प्रदूषण के स्रोतों की सूची बनाइए। • विभिन्न प्रकार के प्रदूषणों को कम करने के उपायों की चर्चा कीजिए	• संबंधित श्रेणियों में कचरे को अलग करने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं का प्रदर्शन करें • गैर-पुनर्नवीनीकरण योग्य कचरे को उचित और सुरक्षित तरीके से निपटाने का तरीका दिखाएं • निर्दिष्ट स्थान पर पुनः प्रयोज्य और पुनः प्रयोज्य सामग्रियों को जमा करने के लिए मानक अभ्यास का प्रदर्शन करें • खतरनाक कचरे को सुरक्षित और उचित तरीके से निपटाने का तरीका दिखाएं
कक्षा एड्स:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फेसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
गैर-पुनर्नवीनीकरण योग्य, पुनर्चक्रण योग्य अपशिष्ट डिब्बे	

मॉड्यूल 14: रोजगार कौशल

DGT/VSQ/N0101, v 1.0 के लिए मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- कार्यस्थल पर व्यक्ति के लक्षणों का वर्णन कीजिए
- कार्यस्थल पर रोजगार और उद्यमिता कौशल लागू करें

अवधि: 12:00	अवधि: 18:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	पैक्टिकल - प्रमुख सीखने के 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 उत्तरदायित्व आदि की व्याख्या 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। - यौन उत्पीड़न के मुद्दों की समय पर रिपोर्ट करने के महत्व पर चर्चा करें - वित्तीय उत्पादों और सेवाओं को सुरक्षित और सुरक्षित रूप से उपयोग करने के महत्व पर चर्चा करें। - कानूनी अधिकारों और कानूनों के अनुसार किसी भी शोषण के लिए समय पर संबंधित अधिकारियों से संपर्क करने के महत्व की व्याख्या करें - व्यय, आय और बचत के प्रबंधन के महत्व की व्याख्या करें। - ब्राउजिंग के लिए इंटरनेट का उपयोग करने, सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म तक सुरक्षित और सुरक्षित रूप से पहुंचने के महत्व पर चर्चा करें	- विभिन्न पर्यावरण की दृष्टि से स्थायी प्रथाओं का अभ्यास करने का तरीका दिखाएं - बोलते समय उपयुक्त बुनियादी अंग्रेजी वाक्यों/वाक्यांशों का प्रयोग करें - प्रदर्शित करें कि दूसरों के साथ अच्छे ढंग से संवाद कैसे करें - एक टीम में दूसरों के साथ काम करने का प्रदर्शन करें - दिखाएं कि सभी जेंडर और पीडब्ल्यूडी के साथ उचित व्यवहार कैसे करें - डिजिटल उपकरणों को संचालित करने और संबंधित एप्लिकेशन और सुविधाओं का सुरक्षित और सुरक्षित रूप से उपयोग करने का तरीका दिखाएं - बायोडाटा बनाएं - नौकरी खोजने और आवेदन करने के लिए विभिन्न स्रोतों का उपयोग करें

- संभावित व्यवसाय के लिए अवसरों की पहचान करने, धन की व्यवस्था करने के स्रोत और संभावित कानूनी और वित्तीय चुनौतियों की पहचान करने की आवश्यकता पर चर्चा करें
- ग्राहकों के प्रकार के बीच अंतर करें
- ग्राहकों की जरूरतों की पहचान करने और उन्हें संबोधित करने के महत्व की व्याख्या करें
- स्वच्छता बनाए रखने और उचित रूप से कपड़े पहनने के महत्व पर चर्चा करें
- एक साक्षात्कार के लिए साफ-सुथरे कपड़े पहनने और स्वच्छता बनाए रखने के महत्व पर चर्चा करें
- शिक्षता अवसरों के लिए खोज और पंजीकरण कैसे करें, इस पर चर्चा करें

कक्षा एड्स:

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

उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

कंप्यूटर/लैपटॉप।

मॉड्यूल 15: स्कैश बनाने के लिए फलों का रस निकालना

FIC/N0103 v 2.0 के लिए मैप किया गया

टर्मिनल परीणाम:

- स्कैश और जूस बनाने के लिए फलों का रस निकालने का कार्य करें
- स्कैश बनाने के लिए फलों का रस निकालने की प्रक्रिया पर चर्चा करें

अवधि: 04:00	अवधि: 08:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	पैक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
• उत्पादन प्रक्रिया के लिए प्रक्रिया चार्ट, उत्पाद प्रवाह चार्ट और सूत्रीकरण चार्ट की व्याख्या और विश्लेषण के महत्व और प्रक्रिया को बताएं • फलों का रस निकालने की प्रक्रिया पर चर्चा करें • रस निकालते समय उत्पन्न अपशिष्ट के निस्तारण की मानक प्रक्रिया समझाएं • निकाले गए रस की गुणवत्ता की जांच के लिए भौतिक मापदंडों (जैसे रूप, रंग, स्थिरता, स्वाद, स्वाद आदि) का वर्णन करें निकाले गए फलों के रस के नमूने लेने और विश्लेषण के लिए गुणवत्ता प्रयोगशाला में भेजने की मानक प्रक्रिया पर चर्चा करें	• जूस बनाने से पहले क्षतिग्रस्त फलों को हटाने के लिए उचित दृश्य निरीक्षण विधि लागू करें • प्रदर्शित करें कि फलों को कैसे पीसना है (जैसे सेब या नाशपाती), कटे हुए या कद्दूकस किए हुए फलों को इकट्ठा करें और फलों के अर्क से फलों का रस निकालें • संग्रह टैंक में निर्वहन आउटलेट के माध्यम से बहने वाले रस को कैसे इकट्ठा करें, और छील और बीज को एक साथ हटा दें • फार्मूलेशन चार्ट के अनुसार प्रत्येक बैच के लिए आवश्यक एंजाइमों को मापने के लिए उचित अभ्यास लागू करें और मानकों के अनुसार कटे/कसे हुए फलों पर एंजाइम गतिविधि करें। • एंजाइम उपचारित फलों को प्रेस करने के लिए प्रेसिंग मशीन को चलाना सिखाएं • प्रदर्शित करें कि कैसे फलों के रस को छानने के लिए स्थानांतरित किया जाए और इसे संग्रह टैंक में एकत्र किया जाए • निकाले गए रस की गुणवत्ता की जांच के लिए उपयुक्त तरीकों का प्रयोग करें जैसे रंग, गाढ़ापन, सुवास, स्वाद आदि भौतिक मापदंडों के माध्यम से • दिखाएं गए रस के नमूने कैसे लें और उन्हें विश्लेषण के लिए गुणवत्ता प्रयोगशाला में कैसे भेजें • फलों के रस को केंद्रित करने और सुगंध (सुगंध विपठन) को ठीक करने के लिए उचित प्रक्रिया लागू करें
कक्षा एड्स: प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएं	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं रस निकालने वाला, संग्रह टैंक, आवश्यक एंजाइम, कच्चा माल (विभिन्न फल)	

मॉड्यूल 16: निकाले गए रस का पाश्चुरीकरण और स्पष्टीकरण

FIC/N0103 v 2.0 के लिए मैप किया गया

टर्मिनल परीणाम:

- निकाले गए रस को पाश्चुरीकृत और स्पष्ट करने के कार्य करें
- निकाले गए रस के पास्तुरीकरण और स्पष्टीकरण की प्रक्रिया पर चर्चा करें

अवधि: 04:00	अवधि: 08:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	प्राैक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
• दबाने के तुरंत बाद मेघयुक्त रस का पाश्चुरीकरण सुनिश्चित करने के महत्व को बताएं • निकाले गए रस की पाश्चुरीकरण प्रक्रिया पर चर्चा करें • स्पष्टीकरण प्रक्रिया के दौरान एंजाइमों के समान मिश्रण को सुनिश्चित करने के महत्व को बताएं • रस को पाश्चुरीकृत करने तथा स्पष्ट करने का महत्व बताइए • भौतिक मापदंडों के आधार पर बुनियादी खाद्य सूक्ष्म जीव विज्ञान और गुणवत्ता मूल्यांकन पर विस्तार करें	• दबाव, तापमान, प्रवाह दर, समय, आदि जैसे पाश्चुराइज़र के प्रक्रिया मापदंडों की निगरानी कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें। • पाश्चुरीकृत रस को ताप विनिमायकों से गुजरने देकर कच्चे आने वाले रस को गर्म करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • पाश्चुरीकृत जूस आदि को ठंडा करने के लिए हीट एक्सचेंजर्स के माध्यम से पानी को प्रसारित करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को नियोजित करें।) • फॉर्मूलेशन चार्ट के अनुसार आवश्यक एंजाइमों को मापने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को लागू करें और उन्हें स्पष्ट रस प्राप्त करने के लिए संग्रह टैंक में पाश्चुरीकृत रस में जोड़ें। • सबसे छोटे कणों को हटाने के लिए उचित अभ्यासों को नियोजित करें और एंजाइम उपचारित रस को अल्ट्रा-फिल्ट्रेशन यूनिट से गुजरने की अनुमति देकर स्पष्ट रस प्राप्त करें • भौतिक मापदंडों जैसे रंग, रूप, स्वाद, स्वाद आदि के माध्यम से रस की गुणवत्ता की जांच करना दिखाएं। • मानकों के अनुसार पीएच, अम्लता आदि जैसे गुणवत्ता विश्लेषण के लिए उत्पादन लाइन से नमूने लेने और प्रयोगशाला में भेजने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को लागू करें • होल्डिंग/जलाशय टैंक में प्रसंस्कृत जूस को कैसे भरें और आगे की प्रक्रिया या पैकेजिंग के लिए मानक भंडारण प्रथाओं के अनुसार उन्हें कैसे स्टोर करें, यह दिखाएं
कक्षा एड्स:	
प्रशिक्षण किट (टेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएं	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
पाश्चुराइज़र, अल्ट्रा-फिल्ट्रेशन यूनिट, संग्रह टैंक, आवश्यक एंजाइम, कच्चा माल (विभिन्न फल)	

मॉड्यूल 17: स्कैश तैयार करें

FIC/N0103 v 2.0 के लिए मैप किया गया

टर्मिनल परीणाम:

- स्कैश का उत्पादन करने के लिए कार्य करें
- स्कैश तैयार करने की आवश्यक विधियों का वर्णन कीजिए

अवधि: 04:00	अवधि: 08:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	प्राैक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
• स्कैश तैयार करने की प्रक्रिया में रेफ्रेक्टोमीटर के उपयोग पर चर्चा करें • सम्मिश्रण टैंक में मिलाने के लिए एसिड, परिरक्षकों, रंग, स्वाद आदि की मात्रा को मापने की प्रक्रिया का वर्णन करें • मिलाने की प्रक्रिया को देखने और नमूना एकत्र करने के महत्व को बताएं, और फलों के रस के एक समान मिश्रण को सुनिश्चित करने के लिए भौतिक मापदंडों की जांच करें • पाश्चराइज़र या हीट एक्सचेंजर के नियंत्रण मापदंडों का वर्णन करें • फलों के रस के स्कैश को तैयार करने की प्रक्रिया और स्पष्टीकरण पर चर्चा करें	• फॉर्मूलेशन में परिभाषित चीनी और पानी को मापकर और फॉर्मूलेशन में निर्दिष्ट होने पर एसिड मिलाकर चीनी सिरप तैयार करने का तरीका दिखाएं • केटल/टैंक में चीनी की चाशनी डालने के बाद मिक्सर/एजीटेटर को चालू करके सामग्री को मिलाने के लिए उपयुक्त अभ्यास लागू करें, और केटल/टैंक में भाप डालकर घोल को गर्म करें • चीनी सिरप ब्रिक्स के विनिर्देशों की जांच करने के लिए रेफ्रेक्टोमीटर का उपयोग कैसे करें इसका प्रदर्शन करें • अवांछित कणों को हटाने के लिए चाशनी की छानने की प्रक्रिया के चरणों का प्रदर्शन करें और छने हुए चाशनी को भंडारण/होल्डिंग टैंकों में एकत्रित करें • दिखाएं कि जूस कंसन्ट्रेट या स्पष्ट रस की सम्मिश्रण और मिश्रण प्रक्रिया कैसे करें • तापमान, दबाव आदि जैसे नियंत्रण स्थापित करने के बाद मिश्रित उत्पाद को पाश्चराइज़र/हीट एक्सचेंजर में स्थानांतरित करने के लिए उपयुक्त अभ्यास लागू करें और उत्पाद को ठंडा करने के लिए प्रक्रिया मापदंडों को नियंत्रित करें। • भंडारण टैंक में तैयार उत्पाद को इकट्ठा करने का तरीका प्रदर्शित करें और उपस्थिति, रंग, स्थिरता, स्वाद, स्वाद इत्यादि जैसे भौतिक मानकों के माध्यम से इसकी गुणवत्ता की जांच करें। • प्रयोगशाला में गुणवत्ता परीक्षण के लिए अंतिम उत्पाद के नमूने लेने का तरीका बताएं
कक्षा एड्स:	
प्राशिक्षण किट (टेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएं	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कच्चा माल (जैसे चीनी, पानी, आदि), केतली, संग्रह टैंक, आदि।	

मॉड्यूल 18: जूस और स्कैश को भरने, पैक करें और स्टोर करें

FIC/N0103 v 2.0 के लिए मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- जूस और स्कैश को भरने, पैक करने और स्टोर करने का कार्य करें
- विसंगति के संबंध में रिपोर्टिंग प्रक्रिया का वर्णन करें

अवधि: 04:00	अवधि: 08:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	प्रेक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
- तैयार उत्पाद को फिलिंग टैंक में स्थानांतरित करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें - तैयार उत्पादों की मापी हुई मात्रा को भरने के लिए बोतल/प्लास्टिक के कंटेनरों को धोने के लिए एसओपी को विस्तृत करें - पैकेजिंग मशीन के नियंत्रण मापदंडों की सूची बनाएं, जैसे भरने की मात्रा, बैच कोड विवरण, निर्माण की तारीख, तारीख से पहले सबसे अच्छा, आदि।	- पैकिंग सामग्री जैसे टेट्रा पैक, कांच की बोतलें, प्लास्टिक के कंटेनर इत्यादि, कैप, ढक्कन, ताज इत्यादि जैसी सीलिंग सामग्री और पैकेजिंग, सीलिंग और लेबलिंग मशीनों में क्रमशः लेबल करने के लिए उचित अभ्यास लागू करें - बोतल/प्लास्टिक के पात्रों को भरने का तरीका प्रदर्शित करें तैयार उत्पादों की मापी गई मात्रा के साथ और मानकों के अनुसार समय-समय पर पैक किए गए उत्पाद के वजन को बंद/सील, लेबल और जांचना - दिखाएँ कि पैक किए गए और लेबल वाले उत्पादों को डिब्बों में कैसे रखा जाए और मानकों के अनुसार भंडारण क्षेत्र में स्थानांतरित किया जाए - तत्काल कार्रवाई के लिए विभाग पर्यवेक्षक को विसंगतियों/चिंताओं की रिपोर्ट करने के तरीके पर रोलप्ले
कक्षा एड्स:	
प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएं	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
पैकेजिंग सामग्री और मशीन, लेबलिंग सामग्री और मशीन, सीलिंग मशीन, आदि।	

मॉड्यूल 19: उत्पादन के बाद की सफाई और उपकरणों का नियमित रखरखाव करना

FIC/N0103 v 2.0 के लिए मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- आवश्यक औजारों और उपकरणों के उत्पादन के बाद की सफाई गतिविधियों का वर्णन करें
- औजारों और उपकरणों को नियमित रूप से बनाए रखने के लिए कार्य करें

अवधि: 04:00	अवधि: 08:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	प्रेक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
• स्कैश उत्पादन के बाद कार्य क्षेत्र, मशीनरी, औजारों और उपकरणों को साफ करने के लिए उपयुक्त सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र की सूची बनाएं • सभी मशीनों और उपकरणों की सफाई और रखरखाव की मानक प्रक्रिया और महत्व पर चर्चा करें	• प्रदर्शित करें कि कार्य क्षेत्र, मशीनरी, उपकरण और उपकरणों को अनुमोदित सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र का उपयोग करके कैसे साफ किया जाए • स्कैश उत्पादन में उपयोग की जाने वाली सभी मशीनों की छोटी-मोटी खराबी को ठीक करने का तरीका दिखाएं
कक्षा एड्स:	
प्रशिक्षण किट (टेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएं	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
विभिन्न सफाई एजेंट और सैनिटाइज़र, विभिन्न मशीनरी, उपकरण, उपकरण, आदि।	

मॉड्यूल 20: जैम और जेली तैयार करें

FIC/N0111 v 2.0 के लिए मैप किया गया

टर्मिनल परीणाम:

- जैम और जेली बनाने के लिए कार्य करें
- जैम और जेली बनाने की प्रक्रिया की चर्चा कीजिए

अवधि: 04:00	अवधि: 08:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	प्राैक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
- खाना पकाने की केतली या टैंक की संचालन प्रक्रिया के बारे में विस्तार से बताएं - तापन प्रक्रिया के दौरान लुगदी को लगातार हिलाने का महत्व बताइए - फलों के गूदे या फलों के रस को पकाते समय निर्दिष्ट दबाव और तापमान प्राप्त करने के महत्व को बताएं - रंग, रूप, बनावट, स्वाद आदि जैसे भौतिक मापदंडों के माध्यम से पके हुए उत्पाद की गुणवत्ता की जांच करने की प्रक्रिया और महत्व पर चर्चा करें और गुणवत्ता प्रयोगशाला विश्लेषण के लिए तैयार उत्पाद का नमूना भेजने के लिए - तैयार उत्पाद को फिलिंग टैंक में स्थानांतरित करने की प्रक्रिया की व्याख्या करें	- होल्टिंग टैंक या कंटेनर से उचित मात्रा में फलों के गूदे या जूस को मापने और खाना पकाने के टल या टैंक में स्थानांतरित करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को लागू करें - फलों के गूदे/रस को पकाने के लिए निर्दिष्ट दबाव और तापमान प्राप्त करने के लिए दबाव और नियंत्रण गेज की निगरानी और नियंत्रणों को समायोजित करने का तरीका दिखाएं - पेक्टिन/जिलेटिन घोल तैयार करने के लिए पूर्व-मिश्रण टैंक में पानी की मापी गई मात्रा और पेक्टिन/जिलेटिन की निर्दिष्ट मात्रा को स्थानांतरित करने का तरीका प्रदर्शित करें - फॉर्मूलेशन चार्ट के अनुसार बैच तैयार करने के लिए केटल/टैंक में लुगदी/रस में सामग्री को मापने और जोड़ने के लिए उपयुक्त विधि लागू करें - कुकर को चलाकर, कुकर के नियंत्रण जैसे तापमान, दबाव आदि को सेट करके, रेफ्रेक्टोमीटर का उपयोग करके पूरी तरह से खाना पकाने को सुनिश्चित करना और रंग, रूप, बनावट, स्वाद जैसे भौतिक मापदंडों के माध्यम से पके हुए उत्पाद की गुणवत्ता की जांच करके खाना पकाने की गतिविधियों को करना दिखाएं। आदि। - आवश्यकतानुसार बोटलबंद जैम/जेली पैकेजिंग और जेली बनाने की फिलिंग/मोल्डिंग मशीन के हॉपर में मैनुअल रूप से या स्वचालित रूप से गर्म उत्पाद को स्थानांतरित करने के लिए उपयुक्त अभ्यास करें। - दिखाएँ कि मोल्डिंग प्रक्रिया की निगरानी कैसे करें, आवश्यकतानुसार नियंत्रणों को समायोजित करें और आकार, आकार और वजन आदि के लिए जेली का निरीक्षण करें। - मोल्डेड जेली को ठंडा करने के लिए कूलिंग कन्वेयर और पंखे की गति को समायोजित

करने के लिए उपयुक्त तरीके लागू करें

	• दिखाएँ कि जेली का निरीक्षण कैसे करें, अच्छी जेली को स्वचालित रूप से या मैनुअल रूप से पैकेजिंग मशीन में स्थानांतरित करें और दोषपूर्ण जेली को पुनः उपयोग के रूप में निर्दिष्ट मात्रा में फिर से उपयोग करें और लुगदी के साथ गर्म करें
कक्षा एड्स:	
प्राशिक्षण किट (टेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएं	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
आवश्यक उपकरण और मशीनरी, कच्चे माल जैसे फल, चीनी, पेंकेटन, साइट्रिक एसिड, भोजन रंग, परिरक्षक आदि	

मॉड्यूल 21: केचप तैयार करें

FIC/N0111 v 2.0 के लिए मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- केचप तैयार करने के लिए कार्य करें
- केचप बनाने की विधि समझाए

अवधि: 04:00	अवधि: 10:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	प्राैक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
• केचप बनाने में प्रयुक्त सामग्री जैसे चीनी, नमक, मसाला पाउडर, सिरका आदि की सूची बनाएं। • फलों के गूदे से केचप बनाने की विधि को सविस्तार समझाए • श्यानतामापी द्वारा केचप की श्यानता की जाँच करने की विधि समझाए	• होल्डिंग टैंक/कंटेनर से कुर्किंग केटल तक टमाटर के गूदे/प्यूरी की उचित मात्रा को मापने और स्थानांतरित करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को लागू करें • टमाटर के पेस्ट को आवश्यक तापमान और मोटाई तक पहुंचने तक गर्म करने के लिए उचित अभ्यास करें • आवश्यक सामग्री जैसे चीनी, नमक, मसाला पाउडर, सिरका, आदि को मापना और क्रमानुसार उन्हें टमाटर के गूदे/प्यूरी में जोड़ने का तरीका दिखाएं • अनुभव, स्थिरता, रिफ्रेक्टोमीटर, रंग इत्यादि के माध्यम से पहले से पके हुए भोजन की गुणवत्ता को देखने और जांचने के बाद कुकर में एक विशिष्ट ब्रिक्स और तापमान पर पहले से पकाए गए सामग्री को स्थानांतरित करने का तरीका प्रदर्शित करें। • खाना पकाने की प्रक्रिया का निरीक्षण करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को लागू करें और रेफ्रेक्टोमीटर का उपयोग करके खाना पकाने की प्रक्रिया की पूर्णता की जांच करें • प्रयोगशाला परीक्षण के लिए अंतिम उत्पाद का नमूना भेजने के साथ-साथ रंग, उपस्थिति, बनावट, स्वाद इत्यादि जैसे भौतिक मानकों के माध्यम से अंतिम उत्पाद की गुणवत्ता की जांच करने का तरीका दिखाएं। • यह दिखाएं कि तैयार उत्पाद को पैकेजिंग मशीन के फिलिंग टैंक/हॉपर में या मैनुअल फिलिंग में कैसे स्थानांतरित किया जाए • पैकेजिंग कंटेनर में गर्म उत्पाद
कक्षा एड्स:	
प्राशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएं	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
आवश्यक उपकरण और मशीनरी, कच्चा माल, आदि।	

मॉड्यूल 22: जैम, जेली और केचप को भरें और पैक करें

FIC/N0111 v 2.0 के लिए मैप किया गया

टर्मिनल परीणाम:

- जैम, जेली और केचप को भरने, पैक करने और स्टोर करने का कार्य करें
- जैम, जेली और केचप की पैकिंग में किसी भी तरह की गड़बड़ी के बारे में रिपोर्ट करने की प्रक्रिया का वर्णन करें

अवधि: 04:00 सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	अवधि: 10:00 प्रेक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
- पैकेजिंग मशीन को लोड करने और संचालित करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें - भरने की मात्रा, गति, आकार आदि के लिए पैकेजिंग मशीन को स्थापित करने के महत्व को बताएं। - तैयार उत्पादों की मापी गई मात्रा को भरने के लिए बोतल/प्लास्टिक के कंटेनरों को धोने के लिए मानक प्रक्रिया को विस्तृत करें - उत्पाद को ठंडा करने और सेट करने के लिए कंटेनरों पर पानी के छिड़काव के महत्व को बताएं (जैम और जेली के मामले में सेटिंग) या मानकों के अनुसार एक निर्दिष्ट समय के लिए भरे हुए जैम/जेली कंटेनरों को रैक में व्यवस्थित करें। - लेबलिंग मशीन में लेबल लोड करने के लिए मानक प्रक्रिया को विस्तृत करें - बैच संख्या, निर्माण की तिथि, समाप्ति की तिथि आदि के लिए दिनांक कोडिंग मशीन निर्धारित करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें।	- तैयार उत्पाद (गर्म जैम या जेली या ढाला जेली या गर्म केचप) को वाल्व संचालित करके पैकेजिंग मशीन में स्थानांतरित करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को लागू करें - पैकिंग सामग्री (कांच की बोतल, प्लास्टिक की बोतल, पाउच, लेमिनेट्स, जार, आदि) और सीलिंग सामग्री (ढक्कन, क्लोजर, आदि) को पैकेजिंग मशीनों पर लोड करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को लागू करें और मात्रा, गति, आकार आदि भरने के लिए मशीन को सेट करें। - प्रदर्शित करें कि बोतलों को बनाने, धोने, भरने, कंटेनर को सील करने के लिए स्वचालित पैकेजिंग मशीन कैसे संचालित करें (या) पैकेजिंग कंटेनरों में गर्म उत्पाद की मापी गई मात्रा को भरें, ढक्कन लगाएं और मैनुअल या यांत्रिक रूप से बंद करें - कंटेनर या जार या लेमिनेट या बोतलों में गर्म उत्पादों या जेली को भरने के लिए मशीन को कैसे चालू करें और मानकों के अनुरूप सुनिश्चित करने के लिए समय-समय पर पैक किए गए उत्पादों के वजन की जांच करें - एसओपी के अनुसार उत्पाद को ठंडा करने और सेट करने या भरे हुए जैम/जेली कंटेनरों की व्यवस्था करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें - लेबलिंग से पहले ठंडी बोतलों को सुखाने वाली सुरंग से गुजरने और एयर ड्रायर के नियंत्रण (वायु तापमान, वायु प्रवाह दर, आदि) को सेट करने की अनुमति देकर ठंडी बोतलों को सुखाने के लिए उपयुक्त अभ्यास लागू करें। - लेबलिंग मशीन, सेट डेट, बैच कोडिंग, डेट में लेबल लोड करने का तरीका

	दिखाएं निर्माण का, तारीख से पहले सबसे अच्छा, आदि।
--	---

	• पैक किए गए और लेबल किए गए उत्पादों को डिब्बों में रखने और भंडारण क्षेत्र में स्थानांतरित करने के लिए मानकों के अनुसार भंडारण की स्थिति बनाए रखने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को नियोजित करें • तत्काल के लिए विभाग पर्यवेक्षक को विसंगतियों/चिंताओं की रिपोर्ट करने के तरीके पर एक स्थिति का नाटक करें गतिविधि
कक्षा एड्स:	
प्राशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएं	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
आवश्यक उपकरण और मशीनरी, पैकेजिंग सामग्री, आदि।	

मॉड्यूल 23: उत्पादन के बाद की सफाई और नियमित रखरखाव

FIC/N0111 v 2.0 के लिए मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- आवश्यक औजारों और उपकरणों की उत्पादन के बाद की सफाई गतिविधियों का वर्णन करें
- औजारों और उपकरणों को नियमित रूप से बनाए रखने के लिए कार्य करें

अवधि: 08:00	अवधि: 12:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	प्राैक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम
• जैम, जेली, केचप उत्पादन और उनके उपयोग के बाद कार्य क्षेत्र, मशीनरी, उपकरण और उपकरण को साफ करने के लिए उपयुक्त सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र की सूची बनाएं • सभी मशीनों और उपकरणों की सफाई और रखरखाव की मानक प्रक्रिया और महत्व पर चर्चा करें	• प्रदर्शित करें कि कार्य क्षेत्र, मशीनरी, उपकरण और उपकरणों को अनुमोदित सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र का उपयोग करके कैसे साफ किया जाए • जैम, जेली और केचप के उत्पादन के लिए उपयोग की जाने वाली सभी मशीनों की छोटी-मोटी खराबी को ठीक करना दिखाएं • सभी मशीनों और उपकरणों की मानक रखरखाव गतिविधियों को सुनिश्चित करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को लागू करें कार्यस्थल
कक्षा एड्स:	
प्राशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएं	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
विभिन्न सफाई एजेंट और सैनिटाइज़र, विभिन्न मशीनरी, उपकरण, उपकरण, आदि।	

अनुलग्नक

प्रशिक्षक आवश्यकताएँ

प्रशिक्षक पूर्वपेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण अनुभव		टिप्पणियाँ
		वर्षों	विशेषज्ञता	वर्षों	विशेषज्ञता	
बीएससी या स्नातक / बीटेक / बीई	भोजनप्रौद्योगिकी या भोजन इंजीनियरिंग / गृह विज्ञान और संबद्ध विषय	3	खाद्य प्रसंस्करण	1	खाद्य प्रसंस्करण	
एम.एससी/एम.टेक/एमई	भोजनप्रौद्योगिकी या भोजन अभियांत्रिकी	2	खाद्य प्रसंस्करण	1	खाद्य प्रसंस्करण	
डिप्लोमा/सर्टिफिकेट कोर्स	(भोजनप्रौद्योगिकी / खाद्य इंजीनियरिंग / पैकेजिंग/होमुझे विज्ञान, या संबद्ध क्षेत्र	4	खाद्य प्रसंस्करण	1	खाद्य प्रसंस्करण	

ट्रेनर प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफार्म प्रमाणन
"फ्रूट पल्प प्रोसेसिंग तकनीशियन", "FIC/Q0106, V4.0", न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है	"ट्रेनर", "MEP/Q2601, V1.0" न्यूनतम 80% स्कोर के साथ

निर्धारक आवश्यकताएँ

निर्धारक पूर्वापेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण/मूल्यांकन अनुभव		टिप्पणियाँ
		वर्षों	विशेषज्ञता	वर्षों	विशेषज्ञता	
एम.एससी/एम.टेक/एमई	भोजनप्रौद्योगिकी या भोजन अभियांत्रिकी	2	खाद्य प्रसंस्करण	1	खाद्य प्रसंस्करण	
बीएससी या स्नातक / बीटेक / बीई	एक दिन और हमेशा के लिए/गृह विज्ञान	3	खाद्य प्रसंस्करण	2	खाद्य प्रसंस्करण	
डिप्लोमा	सराय प्रबंधन/खाद्य विज्ञान / गृह विज्ञान	4	खाद्य प्रसंस्करण	2	खाद्य प्रसंस्करण	

निर्धारक प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफार्म प्रमाणन
"फ्रूट पल्प प्रोसेसिंग तकनीशियन", "FIC/Q0106, V4.0", न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है	"ट्रेनर", "MEP/Q2601, V1.0" न्यूनतम 80% स्कोर के साथ

आकलन रणनीति

इस खंड में कार्यक्रम की आवश्यक दक्षताओं पर शिक्षार्थी का मूल्यांकन करने के लिए जानकारी की पहचान करने, एकत्र करने और व्याख्या करने में शामिल प्रक्रियाएं शामिल हैं।

1. मूल्यांकन प्रणाली अवलोकन:

- एसडीएसएम/एसआईपी या ईमेल पर मूल्यांकन करने के लिए मूल्यांकन एजेंसियों को बैच सौंपे गए हैं
- मूल्यांकन एजेंसियां वीटीपी/टीसी लूपिंग एसएससी को मूल्यांकन की पुष्टि भेजती हैं
- मूल्यांकन एजेंसी मूल्यांकन निष्पादित करने के लिए टीओए प्रमाणित मूल्यांकनकर्ता को तैनात करती है
- एसएससी मूल्यांकन प्रक्रिया और रिकॉर्ड की निगरानी करता है
- यदि बैच का आकार 30 से अधिक है, तो 2 निर्धारक होने चाहिए।

2. परीक्षण पर्यावरण: निर्धारक को चाहिए:

- पुष्टि करें कि केंद्र उसी पते पर उपलब्ध है जैसा कि SDMS या SIP पर उल्लिखित है
- प्रशिक्षण की अवधि की जाँच करें।
- मूल्यांकन प्रारंभ और समाप्ति समय को सुबह 10 बजे और शाम को 5 बजे के रूप में जाँचें
- जाँचें कि उम्मीदवारों को थ्योरी और प्रैक्टिकल मूल्यांकन पूरा करने के लिए आवंटित समय सही है।
- आकलन के तरीके की जाँच करें—ऑनलाइन (टीएबी/कंप्यूटर) या ऑफलाइन (ओएमआर/पीपी)।
- मूल्यांकन को सुचारू रूप से निष्पादित करने के लिए जमीन पर TAB की संख्या की पुष्टि करें।
- विशेष कार्य भूमिका के लिए लैब उपकरण की उपलब्धता की जाँच करें।

3. मूल्यांकन गुणवत्ता आश्वासन स्तर / ढांचा:

- सब्जेक्ट मैटर एक्सपर्ट्स (SME) द्वारा तैयार किए गए प्रश्न पत्र
- SME द्वारा बनाए गए प्रश्न पत्रों को THSC से आवश्यक अनुमोदन के साथ अन्य विषय वस्तु विशेषज्ञों द्वारा सत्यापित किया जाना चाहिए
- प्रश्न एनओएस और पीसी के साथ मैप किए गए हैं
- प्रश्न पत्र इस बात को ध्यान में रखते हुए तैयार किए जाते हैं कि स्तर 1 से 3 अकुशल और अर्ध-कुशल व्यक्तियों के लिए है, और स्तर 4 और ऊपर कुशल, पर्यवेक्षक और उच्च प्रबंधन के लिए हैं।
- निर्धारक को टीओए प्रमाणित होना चाहिए
- मूल्यांकन एजेंसी को मूल्यांकन करने के लिए मूल्यांकन दिशानिर्देशों का पालन करना चाहिए

4. सबूत या सबूत इकट्ठा करने के प्रोटोकॉल के प्रकार:

- मूल्यांकन स्थान से मूल्यांकनकर्ता की समय-मुद्रित और जियोटैग की गई रिपोर्टिंग
- साइनबोर्ड और योजना विशिष्ट ब्रांडिंग के साथ केंद्र की तस्वीरें
- प्रशिक्षण अवधि के दौरान प्रशिक्षुओं की बायोमेट्रिक या मैनुअल अटेंडेंस शीट (टीपी द्वारा मुहर लगी)।
- समय-मुद्रित और जियोटैग मूल्यांकन (थ्योरी + वाइवा + प्रैक्टिकल) तस्वीरें और वीडियो

5. सत्यापन या सत्यापन की विधि:

- मूल्यांकन स्थल का आकस्मिक दौरा

- बैच का रैंडम ऑडिट
 - किसी भी उम्मीदवार का रैंडम ऑडिट
6. मूल्यांकन प्रलेखन, संग्रह और पहुंच के लिए विधि
- दस्तावेजों की हार्ड कॉपी सुरक्षित रखी जाती है
 - मूल्यांकन के दस्तावेजों और तस्वीरों की सॉफ्ट प्रतियां क्लाउड स्टोरेज से अपलोड/एक्सेस की जाती हैं और हार्ड ड्राइव में संग्रहीत की जाती हैं

संदर्भ

शब्दकोष

शर्त	विवरण
घोषणात्मक जानकारी	घोषणात्मक ज्ञान उन तथ्यों, अवधारणाओं और सिद्धांतों को संदर्भित करता है जिन्हें किसी कार्य को पूरा करने या समस्या को हल करने के लिए जानने और/या समझने की आवश्यकता होती है। संकट।
प्रमुख शिक्षण परिणाम	सीखने का मुख्य परिणाम इस बात का कथन है कि अंतिम परिणाम प्राप्त करने के लिए शिक्षार्थी को क्या जानने, समझने और सक्षम होने की आवश्यकता है। प्रमुख सीखने के परिणामों का एक सेट प्रशिक्षण के परिणामों को बनाएगा। प्रशिक्षण परिणाम ज्ञान, समझ (सिद्धांत) और के संदर्भ में निर्दिष्ट है कौशल (व्यावहारिक अनुप्रयोग)।
ओजेटी (एम)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण (अनिवार्य); प्रशिक्षुओं को साइट पर प्रशिक्षण के निर्दिष्ट घंटों को पूरा करना अनिवार्य है
ओजेटी (आर)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण (अनुशंसित); प्रशिक्षुओं की सिफारिश की जाती है साइट पर प्रशिक्षण के निर्दिष्ट घंटे
प्रक्रियात्मक ज्ञान	प्रक्रियात्मक ज्ञान यह बताता है कि कुछ कैसे करना है, या किसी कार्य को कैसे करना है। यह काम करने की क्षमता है, या लागू करके एक ठोस कार्य आउटपुट का उत्पादन करता है संज्ञानात्मक, भावात्मक या साइकोमोटर कौशल।
प्रशिक्षण परिणाम	प्रशिक्षण परिणाम एक बयान है कि एक शिक्षार्थी क्या जानेगा, समझेगा और प्रशिक्षण पूरा होने पर कर सकेंगे।
टर्मिनल परिणाम	टर्मिनल परिणाम एक बयान है कि एक शिक्षार्थी एक मॉड्यूल के पूरा होने पर 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

शर्त	विवरण
क्यूपी	योग्यता पैक
एनएसक्यूएफ	राष्ट्रीय कौशल योग्यता ढांचा
एनएसक्यूसी	राष्ट्रीय कौशल योग्यता सामंते
ओपन स्कूल	राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक
टोवोईटो	तकनीकी और व्यावसायिक शिक्षा और प्रशिक्षण
शराबो	तकनीकी और व्यावसायिक शिक्षा और प्रशिक्षण
ओह एस	व्यावसायिक स्वास्थ्य और सुरक्षा
पोपोइ	व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण
एचएससीसीपी	जोखिम विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु
एफएसएसएआई	भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण
जोएमपी	अच्छी उत्पादन कार्यप्रणाली
जोएचपी	अच्छी स्वच्छता प्रथाएँ
सी पी आर	हृत्फुफुसीय पुनर्जीवन