



## मॉडल पाठ्यक्रम

क्यूपी नाम: फल और सब्जी सेलेक्शन इनचार्ज

क्यूपी कोड: एफआईसी/क्यू०१०८

क्यूपी संस्करण: २.०

एनएसक्यूएफ स्तर: ३

मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण: १.०

खाद्य उद्योग क्षमता और कौशल पहल (एफआईसीएसआई)  
श्रीराम भारतीय कला केंद्र, तीसरी मंजिल,  
१, कोपरनिकस मार्ग, मंडी हाउस, नई दिल्ली, दिल्ली ११०००१  
मील का पत्थर: दूरदर्शन भवन के सामने

# सामग्री तालिका

|   |    |
|---|----|
| प्रशिक्षण पैरामीटर  | २  |
| कार्यक्रम अवलोकन  | ३  |
| प्रशिक्षण परिणाम  | ३  |
| अनिवार्य मॉड्यूल  | ३  |
| मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और फ्रूट एंड वेजिटेबल्स सेलेक्शन इनचार्ज की नौकरी | ५  |
| मॉड्यूल २: उत्पादन के लिए तैयार करें  | ६  |
| एनओएस/एन१०२६ से मैप किया गया, v १.०   | ६  |
| मॉड्यूल ३: फलों और सब्जियों की छंटाई और ग्रेडिंग करना                                     | ८  |
| मॉड्यूल ४: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना                             | १० |
| मॉड्यूल ५: दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों का प्रबंधन  | १२ |
| मॉड्यूल ६: एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम करें   | १४ |
| मॉड्यूल ७: सामग्री संरक्षण  | १६ |
| मॉड्यूल ८: ऊर्जा / बिजली संरक्षण  | १७ |
| मॉड्यूल ९: अपशिष्ट प्रबंधन / पुनर्चक्रण   | १८ |
| मॉड्यूल १०: रोजगार और उद्यमिता कौशल   | १९ |
| ब्रिज मॉड्यूल   | १९ |
| अनुलग्नक  | २० |
| प्रशिक्षक आवश्यकताएँ  | २० |
| निर्धारक आवश्यकताएँ   | २२ |
| मूल्यांकन रणनीति  | २३ |
| संदर्भ  | ०  |
| शब्दावली  | ०  |
| संक्षिप्त और संक्षिप्ताक्षर   | १  |

## प्रशिक्षण पैरामीटर

|   |  |
|---|--|
| क्षेत्र                                   | खाद्य प्रसंस्करण   |
| उप-क्षेत्र                                | फल और सब्जियां   |
| व्यवसाय                                   | गुणवत्ता आश्वासन/गुणवत्ता नियंत्रण   |
| देश                                       | भारत   |
| एनएसक्यूएफ स्तर                           | ३  |
| एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड के साथ संरेखित | एनसीओ -२०१५/शून्य  |
| न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव          | १. कक्षा ८ वीं उत्तीर्ण<br>२. कक्षा ५ वीं उत्तीर्ण ३ साल के प्रासंगिक अनुभव के साथ |
| पूर्व-आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण         | लागू नहीं  |
| न्यूनतम नौकरी प्रवेश आयु                  | १८   |
| अंतिम बार समीक्षा की गई                   | ३०/०६/२०२१   |
| अगली समीक्षा तिथि                         | २९/०६/२०२४   |
| एनएसक्यूसी अनुमोदन तिथि                   |  |
| क्यूपी संस्करण                            | २.०  |
| मॉडल पाठ्यक्रम निर्माण तिथि               | ३०/०६/२०२१   |
| मॉडल पाठ्यक्रम मान्य तिथि                 | २९/०६/२०२४   |
| मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण                    | २.०  |
| पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि                 | ३०० घंटे   |
| पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि                  | ३०० घंटे   |

## कार्यक्रम का अवलोकन

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

### प्रशिक्षण के परिणाम

कार्यक्रम के अंत में, शिक्षार्थी सक्षम होंगे:

- उत्पादन की तैयारी के लिए विभिन्न कार्य करना
- प्राप्त उत्पाद को क्रमबद्ध और ग्रेड करने के लिए मानक कार्य प्रथाओं को लागू करना
- नमूना प्रदर्शन करना और विभिन्न चरणों में उत्पाद की गुणवत्ता का मूल्यांकन करना
- कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता प्रथाएं को लागू करना
- आपात स्थितियों और दुर्घटनाओं का तुरंत और प्रभावी ढंग से जवाब दे
- विभिन्न संगठनात्मक विभागों के साथ काम करें
- कार्यस्थल पर संसाधनों का बेहतर उपयोग करें

### अनिवार्य मॉड्यूल

तालिका में क्यूपी के अनिवार्य एनओएस के अनुरूप मॉड्यूल और उनकी अवधि सूचीबद्ध होती है।

| एनओएस और मॉड्यूल विवरण   | सिद्धांत अवधि     | व्यावहारिक अवधि   | ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य) | ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनुशासित) | कुल अवधि           |
|--|-------------------|-------------------|------------------------------------|------------------------------------|--------------------|
| <b>ब्रिज मॉड्यूल</b>   | <b>३६:०० घंटे</b> | <b>१२:०० घंटे</b> | <b>००:०० घंटे</b>                  | <b>००:०० घंटे</b>                  | <b>४८: ०० घंटे</b> |
| मॉड्यूल १: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और 'फ्रूट एंड वेजिटेबल्स सेलेक्शन इनचार्ज' की नौकरी | ०८:०० घंटे        | ००:०० घंटे        | ००:०० घंटे                         | ००:०० घंटे                         | ०८:०० घंटे         |
| मॉड्यूल १०: रोजगार और उद्यमिता कौशल  | २८ :०० घंटे       | १२:०० घंटे        | ००:०० घंटे                         | ००:०० घंटे                         | ४०:०० घंटे         |
| एफआईसी/एन ९०२६ उत्पादन के लिए तैयार करें एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३            | १२:०० घंटे        | ३२:०० घंटे        | ००:०० घंटे                         | ००:०० घंटे                         | ४४:०० घंटे         |
| मॉड्यूल २: उत्पादन के लिए तैयारी करें  | १२:०० घंटे        | ३२:०० घंटे        | ००:०० घंटे                         | ००:०० घंटे                         | ४४:०० घंटे         |
| एफआईसी/एन०१२९ - क्रमबद्ध और ग्रेड उत्पादन एनओएस संस्करण संख्या २.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३            | ३२: ०० घंटे       | १००:०० घंटे       | ००:०० घंटे                         | ००:०० घंटे                         | १३२:०० घंटे        |
| मॉड्यूल ३: फलों और सब्जियों की छंटाई और ग्रेडिंग करना  | ३२:०० घंटे        | १००:०० घंटे       | ००:०० घंटे                         | ००:०० घंटे                         | १३२:०० घंटे        |
| एफआईसी/एन९१०१ - कार्यस्थल पर स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें                           | ०८:०० घंटे        | १६:०० घंटे        | ००:०० घंटे                         | ००:०० घंटे                         | २४:०० घंटे         |

3 | फल और सब्जी सेलेक्शन इनचार्ज

|  |                    |                    |                   |                   |                    |
|--|--------------------|--------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| एनओएस संस्करण संख्या<br>१.०<br>एनएसक्यूएफ स्तर ३   |                    |                    |                   |                   |                    |
| मॉड्यूल ४: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना  | ०४:०० घंटे         | ८:०० घंटे          | ००:०० घंटे        | ००:०० घंटे        | १२:०० घंटे         |
| मॉड्यूल ५: दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों का प्रबंधन   | ०४:०० घंटे         | ०८:०० घंटे         | ००:०० घंटे        | ००:०० घंटे        | १२:०० घंटे         |
| एफआईसी/एन१९०२: में प्रभावी ढंग से काम करें एक संगठन<br>एनओएस संस्करण संख्या:<br>१.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३ | ०८:०० घंटे         | ०८:०० घंटे         | ००:०० घंटे        | ००:०० घंटे        | १६:०० घंटे         |
| मॉड्यूल ६: एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम करें  | ०८:०० घंटे         | ०८:०० घंटे         | ००:०० घंटे        | ००:०० घंटे        | १६:०० घंटे         |
| एसजीजे/एन१७०२-कार्यस्थल पर संसाधन उपयोग का अनुकूलन<br>एनओएस संस्करण संख्या<br>१.०<br>एनएसक्यूएफ स्तर ३ | १२:०० घंटे         | २४:०० घंटे         | ००:०० घंटे        | ००:०० घंटे        | ३६:०० घंटे         |
| मॉड्यूल ७: सामग्री संरक्षण   | ०४:०० घंटे         | ०८:०० घंटे         | ००:०० घंटे        | ००:०० घंटे        | १२:०० घंटे         |
| मॉड्यूल ८: ऊर्जा / बिजली संरक्षण   | ०४:०० घंटे         | ०८:०० घंटे         | ००:०० घंटे        | ००:०० घंटे        | १२:०० घंटे         |
| मॉड्यूल ९: अपशिष्ट प्रबंधन/पुनर्चक्रण  | ०४:०० एच हमारा     | ०८:०० घंटे         | ००:०० घंटे        | ००:०० घंटे        | १२:०० घंटे         |
| <b>कुल अवधि</b>  | <b>१०८:०० घंटे</b> | <b>११२:०० घंटे</b> | <b>००:०० घंटे</b> | <b>००:०० घंटे</b> | <b>३००:०० घंटे</b> |

# मॉड्यूल विवरण

## मॉड्यूल १: 'फ्रूट एंड वेजिटेबल्स सेलेक्शन इनचार्ज' के प्रशिक्षण कार्यक्रम और नौकरी का परिचय ब्रिज मॉड्यूल

### टर्मिनल परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का संक्षेप में वर्णन करें
- खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के भीतर व्यक्ति के लिए उपलब्ध कैरियर के अवसरों पर चर्चा करें
- फ्रूट एंड वेजिटेबल्स सेलेक्शन इनचार्ज की नौकरी और प्रशिक्षण कार्यक्रम की भूमिका की महत्व की व्याख्या करें

| अवधि: ०८:००  | अवधि: ००:००                              |
|--|--|
| <b>थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>  | <b>प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 'खाद्य प्रसंस्करण' शब्द को परिभाषित करें</li> <li>• खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के आकार और कार्यक्षेत्र की संक्षेप में चर्चा कीजिए।</li> <li>• खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न उप क्षेत्रों की सूची बनाएं।</li> <li>• 'फ्रूट एंड वेजिटेबल्स सेलेक्शन इनचार्ज' की नौकरी के लिए व्यक्तियों को प्रशिक्षण देने के उद्देश्य की व्याख्या करें।</li> <li>• 'फ्रूट एंड वेजिटेबल्स सेलेक्शन इनचार्ज' के लिए उपलब्ध भविष्य के रुझानों और कैरियर के विकास के अवसरों पर चर्चा करें।</li> <li>• एक 'फ्रूट एंड वेजिटेबल्स सेलेक्शन इनचार्ज' की प्रमुख भूमिका और जिम्मेदारियों को संक्षेप में बताएं।</li> <li>• फलों और सब्जियों की छुँटाई और ग्रेडिंग के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न विधियों की सूची बनाएं।</li> <li>• एक साफ और सुरक्षित कार्यस्थल सुनिश्चित करने के महत्व को बताएं।</li> <li>• एक फल और सब्जी प्रसंस्करण इकाई के भीतर विभिन्न उप-इकाइयों की सूची बनाएं।</li> <li>• नौकरी में किए जाने वाले कार्यों के अनुक्रम की सूची बनाएं।</li> </ul> | -  |
| <b>क्लासरूम एड्स</b>   |  |
| कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, व्हाइटबोर्ड, मार्कर, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।   |  |
| <b>मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>  |  |
| शून्य  |  |

## मॉड्यूल २: उत्पादन के लिए तैयार करें

एनओएस/एन१०२६ से मैप किया गया, v १.०

### टर्मिनल परिणाम:

- उत्पादन की योजना के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं पर चर्चा करें
- उत्पादन प्रक्रिया की तैयारी के लिए किए जाने वाले कार्यों का प्रदर्शन करें

| अवधि: १२:००   | अवधि: ३२:००   |
|---|---|
| <b>थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>   | <b>प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• प्रदर्शन किए जाने वाले कार्यों की योजना बनाने और उन्हें प्राथमिकता देने के बारे में चर्चा करें।</li> <li>• कार्य प्रक्रिया की योजना बनाने के लिए पर्यवेक्षक से कार्य निर्देश प्राप्त करने के महत्व को बताएं।</li> <li>• आवश्यक जानकारी प्राप्त करने के लिए प्रक्रिया चार्ट, उत्पाद प्रवाह चार्ट, सूत्रीकरण, चार्ट आदि के महत्व को बताएं।</li> <li>• फलों और सब्जियों के चयन में आवश्यक सामग्री, उपकरण और जनशक्ति की सूची बनाएं।</li> <li>• कार्य अनुसूची तैयार करने के लिए प्रमुख बातों की सूची बनाएं।</li> <li>• उत्पादन अनुसूची के अनुसार संसाधन आवश्यकताओं की पहचान करें।</li> <li>• समझाएं कि प्रत्येक उत्पाद के लिए प्रसंस्करण समय, उत्पादन आदेश और बैच आकार के संबंध में शामिल मशीनरी की मशीन क्षमता का उपयोग कैसे करें।</li> <li>• कार्य क्षेत्र को साफ करने के लिए उपयोग किए जाने वाले रासायनिक एजेंटों, सैनिटाइजर और विधियों की सूची बनाएं।</li> <li>• विभिन्न प्रकार के अपशिष्ट पदार्थों की पहचान करें और उन्हें सुरक्षित रूप से निपटाने के तरीकों को समझें।</li> <li>• वर्णन करें कि नौकरी में उपयोग किए जाने वाले औजारों, उपकरणों और मशीनरी का निरीक्षण कैसे किया जाता है।</li> <li>• कार्य प्रक्रिया की तैयारी के लिए अपनाई जाने वाली नीतियों और प्रक्रियाओं पर चर्चा करें।</li> <li>• उपकरण, उपकरण और मशीनरी का समय पर निरीक्षण करने के महत्व को बताएं।</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• नौकरी में आवश्यकतानुसार विभिन्न कार्यों को करने की योजना तैयार करें।</li> <li>• कार्यों को पूरा करने के लिए संसाधन आवश्यकताओं के लिए नमूना अनुमान तैयार करें।</li> <li>• सफाई (सीआईपी, सीओपी आदि) और स्वच्छ कार्य क्षेत्र को बनाए रखने के लिए अपनाई जाने वाली विधि का प्रदर्शन करें।</li> <li>• फलों और सब्जियों के चयन में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों और मशीनरी के उपयोग को प्रदर्शित करें।</li> <li>• खाद्य प्रसंस्करण इकाई में विभिन्न रसायनों को सुरक्षित रूप से पहचानने, लेबल करने और संग्रहीत करने का तरीका दिखाएं।</li> <li>• टीम को काम और जिम्मेदारियों को कैसे आवंटित किया जाए, इस पर एक भूमिका निभाएं और पुष्टि करें कि वे समझ गए हैं।</li> <li>• पर्यावरण की दृष्टि से सुरक्षित प्रथाओं के अनुसार अपशिष्ट पदार्थ (गीला, सूखा, प्लास्टिक, पैकेजिंग सामग्री, खाद्य अपशिष्ट और कांच के कचरे) के निपटान के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।</li> <li>• दिखाएँ कि उत्पादन के लिए औजारों, उपकरणों और मशीनरी का अच्छी तरह से निरीक्षण कैसे किया जाता है।</li> <li>• कार्य सामग्री को उचित रूप से प्राप्त करने और व्यवस्थित करने का तरीका प्रदर्शित करें।</li> </ul> |
| <b>क्लासरूम एड्स</b>  |   |
| कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक  |   |
| <b>मशीन, उपकरण एंड अन्य आवश्यकताएं</b>  |   |
| प्रोसेस से संबंधित दस्तावेज, कच्चे माल की सूची, टूल्स, उपकरण और मशीनरी, संगठनात्मक दस्तावेज और लॉगबुक   |   |

## मॉड्यूल ३: सॉर्टिंग और फलों और सब्जियों की ग्रेडिंग

एनओएस/ एफआईसी/०१२९, v २.०

### टर्मिनल परिणाम:

- उत्पाद छंटाई और ग्रेडिंग के लिए किए जाने वाले कार्यों के क्रम पर चर्चा करें
- प्रक्रिया में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के उपकरण, उपकरण और संबंधित मशीनरी की सूची बनाएं
- उत्पाद की छंटाई, ग्रेडिंग, पैकेजिंग और प्रेषण के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया का प्रदर्शन करें

| अवधि: ३२:००  | अवधि: १००:००  |
|--|---|
| <b>थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• कृषि उपज को छंटते समय मूल्यांकन करने के लिए आवश्यक गुणवत्ता मानकों (भौतिक, रासायनिक, सूक्ष्म जीवविज्ञानी, संवेदी) की सूची बनाएं।</li> <li>• उत्पाद की भौतिक और संवेदी विशेषताओं को निर्धारित करने के महत्व का वर्णन करें।</li> <li>• कृषि उत्पाद की गुणवत्ता की जांच के लिए किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के परीक्षणों का वर्णन कीजिए।</li> <li>• उपयुक्तता के वांछित स्तरों के लिए उपज के नमूने और पानी के परीक्षण की प्रक्रिया पर चर्चा करें।</li> <li>• कृषि उपज की धुलाई का महत्व बताइए।</li> <li>• फलों और सब्जियों को श्रेणीबद्ध करने का महत्व बताइए।</li> <li>• आपूर्तिकर्ता/विक्रेता से कृषि उत्पाद प्राप्त करने के लिए किए जाने वाले कदमों की चर्चा करें।</li> <li>• औद्योगिक प्रथाओं के अनुसार फलों और सब्जियों को धोने के लिए इस्तेमाल की जाने वाली तकनीक की व्याख्या करें।</li> <li>• फलों और सब्जियों की धुलाई, सुखाने, छंटाई और ग्रेडिंग के लिए आवश्यक उपकरणों और उपकरणों की सूची बनाएं।</li> <li>• अस्वीकार की पहचान करें और मानक कार्य प्रथाओं के अनुसार उचित कार्रवाई करें।</li> <li>• आने वाली उपज, पैकेजिंग सामग्री और पैक किए गए उत्पाद को सुरक्षित रूप से स्टोर करने के लिए भंडारण प्रक्रिया का वर्णन करें।</li> <li>• उत्पाद की गुणवत्ता निर्धारित करने के लिए उपयोग की जाने वाली तकनीकों का वर्णन करें।</li> <li>• कृषि उत्पादों के विभिन्न ग्रेडों को संभालने के लिए अपनाए जाने वाले मानकों की व्याख्या करें।</li> <li>• कृषि उत्पादों की धुलाई, छंटाई और ग्रेडिंग के लिए खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदुओं को लागू करने के तरीकों की व्याख्या करें।</li> </ul> | <b>प्राैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• दिखाएँ कि कृषि उपज कैसे प्राप्त करें।</li> <li>• कृषि उत्पाद को धोने और साफ करने के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।</li> <li>• धुली हुई उपज को सुखाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।</li> <li>• दिखाएँ कि धुली हुई उपज का निरीक्षण कैसे करें ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि यह पर्याप्त रूप से सूख गया है।</li> <li>• दिखाएँ कि कृषि उपज पर वैक्सिंग कैसे लगाई जाती है।</li> <li>• उत्पादों को धोने, सुखाने, छंटने और ग्रेडिंग के लिए नियंत्रण स्थापित करके विभिन्न उपकरणों के उपयोग का प्रदर्शन करें।</li> <li>• विभिन्न चरणों में उत्पाद की गुणवत्ता का परीक्षण करने के लिए प्रासंगिक उपकरणों और उपकरणों का उपयोग करें और भिन्नता के मामले में उचित कार्रवाई करें।</li> <li>• सामग्री को एक स्थान से दूसरे स्थान पर ले जाने के लिए मानक अभ्यास लागू करें।</li> <li>• दिखाएँ कि विभिन्न चरणों में आवश्यकतानुसार उपकरण को कैसे कैलिब्रेट किया जाए।</li> <li>• दिखाएँ कि पानी में क्लोरीन की निर्दिष्ट मात्रा और खुराक को कैसे मापें।</li> <li>• क्लोरीनयुक्त पानी तैयार करने के लिए अपनाए गए चरणों का प्रदर्शन करें।</li> <li>• कृषि उपज की छंटाई और ग्रेडिंग के लिए प्रासंगिक कदम उठाएं।</li> <li>• पैकेजिंग मशीन में उत्पादों को स्थानांतरित करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को नियोजित करें।</li> <li>• उचित पैकिंग और आवश्यक जानकारी के प्रदर्शन की पुष्टि करने के लिए उत्पाद लेबल की जांच करने का तरीका दिखाएं।</li> <li>• दिखाएँ कि उत्पाद को कैसे पैक किया जाए और पैकेजिंग दोषों को समाप्त किया जाए।</li> </ul> |

### 7 | फल और सब्जी सेलेक्शन इनचार्ज



|  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>कार्य में प्रयुक्त विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्री की सूची बनाएं।</li> <li>अस्वीकृत सामग्री को उचित रूप से संभालने के लिए दोषों के प्रकार और प्रक्रिया पर चर्चा करें।</li> <li>पैलेट को उचित रूप से स्टोर और व्यवस्थित करने के लिए उपयोग की जाने वाली विधियों की व्याख्या करें।</li> <li>पैकेज पर लेबलिंग का महत्व बताएं।</li> <li>लेबल पर सत्यापित की जाने वाली जानकारी को सूचीबद्ध करें।</li> <li>नौकरी में परिभाषित अनुरक्षण प्रक्रियाओं का पालन करने के महत्व को बताएं।</li> <li>मशीन या उपकरण के उत्पादन, सफाई और उपयोग के लिए मानक संचालन प्रक्रियाओं का पालन करने के महत्व की व्याख्या करें।</li> <li>आगे की प्रक्रिया के लिए उत्पाद की गुणवत्ता के मूल्यांकन के महत्व को बताएं।</li> <li>उत्पाद और उपयोग की जाने वाली तकनीकों पर रासायनिक और सूक्ष्मजीवविज्ञानी परीक्षण करने के महत्व की व्याख्या करें।</li> <li>नौकरी में पालन की जाने वाली सफाई प्रथाओं को स्पष्ट करें।</li> <li>कार्यस्थल पर जीएमपी और जीएचपी की भूमिका का वर्णन करें।</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>मानक प्रथाओं के अनुसार द्वितीयक पैकेजिंग करें।</li> <li>पैकेजिंग मशीन, प्रिंटिंग मशीन और लेबलिंग मशीन को प्रभावी ढंग से संचालित करें।</li> <li>उत्पाद को उचित रूप से स्टोर करने के लिए मानक तरीके लागू करें।</li> <li>कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।</li> <li>आगे की प्रक्रिया के लिए उपज को भेजने के लिए संबंधित कर्मियों के साथ समन्वय कैसे करें, इस पर नाटक करें।</li> <li>एक स्थिति रोलप्ले करें कि कैसे मुद्दों को अपने दायरे से आगे बढ़ाया जाए, काम पर मुद्दों को संबोधित किया जाए, आदि।</li> <li>दिखाएँ कि मामूली मरम्मत और उपकरण दोषों में कैसे भाग लिया जाए।</li> <li>कार्य पूर्ण होने के बाद औजारों और उपकरणों को अच्छी तरह से साफ करने का तरीका दिखाएं।</li> <li>नौकरी में आवश्यकतानुसार नमूना दस्तावेज तैयार करें।</li> </ul> |
| <b>क्लासरूम एड्स</b>   |  |
| कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक  |  |
| <b>मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>  |  |
| पंप, पानी, स्प्रे सिस्टम, सॉर्टिंग लाइन कन्वेयर, ग्रेडिंग लाइन कन्वेयर, इलेक्ट्रॉनिक सॉर्टिंग मशीन, पैकेजिंग मशीन, सुरक्षात्मक दस्ताने, हेड कैप्स, एप्रन, सेप्टी गॉगल्स, सेप्टी बूट्स, माउथ मास्क, सैनिटाइजर, फूड सेप्टी मैनुअल  |  |

## मॉड्यूल ४: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना

### एफआईसी/एनएए९०१, v १.० के लिए मैप किए गए

#### टर्मिनल परिणाम:

- कार्यस्थल पर स्वास्थ्य और सुरक्षा के महत्व पर चर्चा करें
- कार्यस्थल पर स्वास्थ्य और सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए किए जाने वाले कार्यों का प्रदर्शन करें

| अवधि: ०४:००  | अवधि: ०८:००   |
|--|---|
| <b>थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>  | <b>प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>खतरों और जोखिमों को परिभाषित करते हैं।</li> <li>एक संगठन में उपलब्ध विभिन्न प्रकार के स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरण और उन्हें प्राप्त करने के तरीकों को याद करें।</li> <li>संगठनात्मक स्वास्थ्य और सुरक्षा नीतियों और प्रक्रियाओं पर चर्चा करें।</li> <li>'खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, २००६' में सूचीबद्ध नौकरी में पालन किए जाने वाले प्रासंगिक स्वास्थ्य और सुरक्षा मानकों पर चर्चा करें।</li> <li>उपयुक्त व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (जैसे आंखों की सुरक्षा, कठोर टोपी, दस्ताने एप्रन, रबर के जूते, आदि) पहनने और कार्यस्थल पर व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के महत्व को स्पष्ट करें।</li> <li>कार्यस्थल पर उत्पाद संदूषण और क्रॉस-संदूषण को रोकने के तरीकों को स्पष्ट करें।</li> <li>उन वस्तुओं को संभालने के तरीकों पर चर्चा करें जिनसे खुदरा वातावरण में एलर्जी हो सकती है।</li> <li>व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए निवारक स्वास्थ्य जांच के महत्व को बताएं।</li> <li>निर्दिष्ट तापमान पर भोजन के भंडारण के महत्व को बताएं।</li> <li>स्वयं और कार्य क्षेत्र को सुरक्षित और उचित रूप से साफ करने के महत्व पर चर्चा करें।</li> <li>सैनिटाइजिंग सामग्री को उचित तरीके से स्टोर करने के तरीकों को याद करें।</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>उत्पाद संदूषण और क्रॉस संदूषण को रोकने के लिए उपयुक्त तकनीकों को नियोजित करें।</li> <li>खुदरा वातावरण में अच्छी विनिर्माण प्रथाओं (जीएमपी) को लागू करने के लिए किए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करें।</li> <li>दिखाएँ कि कट, फोड़े, त्वचा में संक्रमण और चरने जैसी चोटों का उचित उपचार कैसे किया जाए।</li> <li>कार्य क्षेत्र और उपकरणों को अच्छी तरह से कीटाणुरहित करने के लिए उपयुक्त तरीके लागू करें।</li> <li>हाथों को कैसे धोना है और अल्कोहल-आधारित सैनिटाइज़र का उचित उपयोग कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें।</li> <li>दिखाएँ कि व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण जैसे दस्ताने, हेयरनेट, मास्क, ईयर प्लग, काले चश्मे, जूते आदि कैसे पहनें, पर्याप्त सुरक्षा सुनिश्चित करते हुए।</li> <li>संगठनात्मक अभ्यास के अनुसार स्वयं और दूसरों को बीमारी जैसी जानकारी से युक्त एक नमूना रिपोर्ट तैयार करें।</li> <li>स्वयं और दूसरों की बीमारी की रिपोर्ट करने के लिए पर्यवेक्षक के साथ संवाद करने की स्थिति पर भूमिका निभाएं।</li> </ul> |
| <b>क्लासरूम एड्स:</b>  |   |
| कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक   |   |
| <b>मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>  |   |
| दस्ताने, हेयर नेट, शू कवर, सोप डिस्पेंसर, हैंड सैनिटाइज़र, ईयर प्लग, मास्क, एप्रन / लैब कोट आंखों की सुरक्षा, कठोर टोपी, दस्ताने, रबर के जूते, आदि।  |   |





|  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● गलत मैनुअल हैंडलिंग प्रथाओं के कारण होने वाली संभावित चोटों और खराब स्वास्थ्य स्थितियों के बारे में चर्चा करें।</li> <li>● खाद्य खुदरा वातावरण में सामग्री उठाते और ले जाते समय बरती जाने वाली सावधानियों की सूची बनाएं।</li> </ul>   |  |
| <b>कक्षा:</b>  |  |
| सहायक उपकरणकंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी की हैंडबुक   |  |
| <b>मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>  |  |
| हेलमेट, दस्ताने, रबर की चटाई, सीढ़ी, नियॉन टेस्टर, चमड़ा या एस्बेस्टस दस्ताने, ज्वाला प्रूफ एप्रन, गर्दन से जुड़े ज्वाला प्रूफ चौगा, कफ रहित (बिना तह) पतलून, प्रबलित जूते, हेलमेट / कठोर टोपी, टोपी और कंधे के कवर, कान डिफेंडर्स/प्लग, सेफ्टी बूट्स, नी पैड्स, पार्टिकल मास्क, ग्लासेस/गॉगल्स/विज़र्स, हैंड एंड फेस शील्ड्स, मशीन गार्ड्स, अवशिष्ट करंट डिवाइसेस, शील्ड्स, डस्ट शीट्स, रेस्पिरेटर। |  |

## मॉड्यूल ६: संगठन में प्रभावी ढंग से काम करें

### एफआईसी/एन१९०२, v १.० के लिए मैप किए गए

#### टर्मिनल परिणाम:

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

| अवधि: ०८:००  | अवधि: ०८:००   |
|--|---|
| <b>थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>  | <b>प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>एक टीम में प्रभावी ढंग से काम करने के लिए लागू संगठनात्मक गुणवत्ता प्रक्रियाओं और प्रक्रियाओं पर चर्चा करें।</li> <li>रोजगार, व्यवहार, उत्पीड़न, भेदभाव और प्रदर्शन की स्थिति से संबंधित संगठन में अपनाए गए कानूनों, मानकों, नीतियों और प्रक्रियाओं को स्पष्ट करें।</li> <li>एक संगठन में सुपरिभाषित रिपोर्टिंग संरचना के महत्व का उल्लेख कीजिए।</li> <li>नौकरी में लागू विभिन्न प्रकार के अन्योन्याश्रित कार्यों की सूची बनाएं।</li> <li>लिंग, विकलांगता, जाति, धर्म और संस्कृति के आधार पर विभिन्न प्रकार के उत्पीड़न और भेदभाव पर चर्चा करें।</li> <li>उन प्रमुख कारकों की सूची बनाएं जो कार्यों को प्राथमिकता देने में सहायता करते हैं।</li> <li>प्रभावी संचार के घटकों और कार्यस्थल पर इसके महत्व पर चर्चा करें।</li> <li>कर्मचारी, नियोक्ता और ग्राहक पर खराब संचार के प्रभाव को बताएं।</li> <li>संगठनात्मक और व्यक्तिगत सफलता में टीम वर्क के महत्व को बताएं।</li> <li>व्यावसायिक सफलता के लिए नैतिकता और अनुशासन के महत्व पर चर्चा करें।</li> <li>शिकायतों को उचित और प्रभावी ढंग से संबोधित करने के तरीकों की व्याख्या करें।</li> <li>पारस्परिक संघर्षों को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने के महत्व और ऐसा करने के तरीकों पर चर्चा करें।</li> <li>विभिन्न प्रकार की अक्षमताओं और विकलांग व्यक्तियों (पीडब्ल्यूडी) के सामने आने वाली चुनौतियों की सूची बनाएं।</li> <li>सांविधिक निकायों द्वारा पीडब्ल्यूडी के लिए परिभाषित लागू कानूनों, अधिनियमों और प्रावधानों पर चर्चा करें।</li> <li>लैंगिक संवेदनशीलता और समानता के महत्व को बताएं।</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>जानकारी कैसे प्राप्त करें, स्पष्टीकरण कैसे प्राप्त करें, पारस्परिक समझ और जानकारी को सटीक और स्पष्ट रूप से कैसे प्रदान करें, इस पर एक भूमिका निभाएं</li> <li>दूसरों के साथ बातचीत करते समय समावेशी भाषा (मौखिक, गैर-मौखिक और लिखित) का उपयोग कैसे करें, जो लिंग, विकलांगता और सांस्कृतिक रूप से संवेदनशील है, इस पर भूमिका निभाएं।</li> <li>काम में प्रभावशीलता और दक्षता को अधिकतम करने के लिए दूसरों से परामर्श और सहायता करने का तरीका दिखाएं।</li> <li>यह दिखाने के लिए एक स्थिति का नाटक करें कि संबंधित प्राधिकारी को अपने दायरे से परे समस्याओं और शिकायतों को कैसे बढ़ाया जाए।</li> <li>कार्यस्थल पर संघर्षों को हल करने के लिए उचित कार्रवाई करने की स्थिति की भूमिका निभाएं।</li> <li>उचित प्राधिकारी को उत्पीड़न और भेदभाव की घटनाओं की रिपोर्ट कैसे करें, इस पर एक भूमिका निभाएं।</li> </ul> |

|  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>कार्यस्थल पर उत्पीड़न के खिलाफ लागू कानूनों, शिकायत निवारण तंत्र और दंड पर चर्चा करें।</li> <li>व्यक्तिगत पूर्वाग्रह के बिना दूसरों के साथ लेन-देन करने के महत्व को बताएं।</li> </ul> |  |
| <b>क्लासरूम एड्स:</b>  |  |
| कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक  |  |
| <b>मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>  |  |
| शून्य  |  |

## मॉड्यूल ७:

### एसजीजे / एन १७०२ वी १.०

#### टर्मिनल परिणाम:

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

| अवधि: ०४:००   | अवधि: ०८:००   |
|---|---|
| <b>थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>   | <b>प्राैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>विभिन्न सामग्रियों को संभालने से जुड़े खतरों, जोखिमों और खतरों के प्रकारों की सूची बनाएं।</li> <li>सामग्री संरक्षण में उपयोग किए जाने वाले वर्कस्टेशन लेआउट, विद्युत और थर्मल उपकरण की भूमिका पर चर्चा करें।</li> <li>कचरे को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाओं पर चर्चा करें।</li> <li>कार्यस्थल पर सामग्री और पानी के कुशल और अक्षम प्रबंधन और उपयोग की प्रथाओं को स्पष्ट करें।</li> <li>काम पर सामग्री और पानी के उपयोग को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने के तरीकों पर चर्चा करें।</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>दिखाएँ कि नौकरी में लागू विभिन्न सामग्रियों में फैल और रिसाव की जाँच कैसे करें।</li> <li>दिखाएँ कि कैसे फैल और रिसाव को ठीक से प्लग किया जाए।</li> <li>रोलप्ले एक स्थिति है कि कैसे संबंधित प्राधिकरण को स्पिल और लीकेज की मरम्मत से संबंधित किसी भी मुद्दे को प्रभावी ढंग से आगे बढ़ाया जाए।</li> <li>औजारों, मशीनों और उपकरणों को प्रभावी ढंग से साफ करने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं का प्रदर्शन करें।</li> </ul> |
| <b>क्लासरूम एड्स:</b>   |   |
| कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक   |   |
| <b>मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>   |   |
| सामग्री और उपकरण और उपकरण जो काम में उपयोग किए जाते हैं   |   |



## मॉड्यूल ८: ऊर्जा / बिजली संरक्षण एसजीजे/एन१७०२, v१.० लिए मैप किया गया

### टर्मिनल परिणामों के:

- ऊर्जा/बिजली के इष्टतम उपयोग पर चर्चा करें

| अवधि: ०४:००  | अवधि: ०८:००  |
|--|--|
| थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम   | प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>बिजली को परिभाषित करें</li> <li>बिजली की मूल बातें पर चर्चा करें।</li> <li>कार्य में प्रयुक्त होने वाले ऊर्जा दक्ष उपकरणों की सूची बनाइए।</li> <li>काम के दौरान उत्पन्न होने वाली विद्युत समस्याओं की पहचान करने के तरीकों पर चर्चा करें।</li> <li>नौकरी में बिजली के संरक्षण के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं की चर्चा करें।</li> <li>किए जा रहे कार्यों पर अनुचित रूप से जुड़े विद्युत उपकरण और उपकरणों के प्रभाव को बताएं।</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>वांछित स्तर के कामकाज के लिए उपकरण/मशीनरी की जांच के लिए उपयुक्त तकनीकों को लागू करें।</li> <li>दोषपूर्ण उपकरण/मशीनरी को सुरक्षित रूप से ठीक करने के लिए उपयुक्त तरीके अपनाएं।</li> <li>संबंधित कर्मियों को प्रभावी ढंग से उपकरण की खराबी और रखरखाव की खामियों की रिपोर्ट कैसे करें, इस पर भूमिका निभाएं</li> </ul> |
| <b>क्लासरूम एड्स:</b>  |  |
| कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक  |  |
| <b>मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>  |  |
| ऊर्जा बचत उपकरण  |  |

## मॉड्यूल ९: अपशिष्ट प्रबंधन/पुनर्चक्रण

### एसजीजे/एन१७०२, व१.० के लिए मैप किया गया

#### टर्मिनल परिणाम:

- न्यूनतम अपशिष्ट उत्पादन के महत्व पर चर्चा करें
- उद्योग द्वारा अनुमोदित मानकों के अनुसार कचरे का निपटान कैसे करें

| अवधि: ०४:००  | अवधि: ०८:००  |
|--|--|
| <b>थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>  | <b>प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• विभिन्न प्रकार के पुनर्चक्रणीय, गैर-पुनः उपयोग योग्य और खतरनाक कचरे की सूची बनाएं।</li> <li>• विभिन्न रंगों के कूड़ेदानों का महत्व बताइए।</li> <li>• अलग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के कचरे की सूची बनाएं।</li> <li>• अपशिष्ट प्रबंधन का महत्व बताइए।</li> <li>• अपशिष्ट निपटान की मानक विधियों की चर्चा कीजिए।</li> <li>• प्रदूषण के स्रोतों की सूची बनाएं।</li> <li>• विभिन्न प्रकार के प्रदूषण को कम करने के उपायों की चर्चा कीजिए।</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• कचरे को संबंधित श्रेणियों में अलग करने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं का प्रदर्शन करें।</li> <li>• गैर-पुनर्नवीनीकरण योग्य कचरे को उचित और सुरक्षित तरीके से निपटाने का तरीका दिखाएं।</li> <li>• निर्दिष्ट स्थान पर पुनः प्रयोज्य और पुनः प्रयोज्य सामग्री जमा करने के लिए मानक अभ्यास का प्रदर्शन करें।</li> <li>• खतरनाक कचरे को सुरक्षित और उचित तरीके से निपटाने का तरीका दिखाएं।</li> </ul> |
| <b>क्लासरूम एड्स:</b>  |  |
| कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक  |  |
| <b>मशीन, इक्विपमेंट और अन्य आवश्यकताएं</b>   |  |
| गैर-पुनर्नवीनीकरण योग्य, रिसाइकिल करने योग्य अपशिष्ट डिब्बे  |  |

## मॉड्यूल १०: रोजगार और उद्यमिता कौशल

### ब्रिज मॉड्यूल

#### टर्मिनल परिणाम:

- कार्यस्थल पर व्यक्ति के लक्षणों का वर्णन करें
- कार्यस्थल पर रोजगार योग्यता और उद्यमिता कौशल लागू करना प्रदर्शन करें

| अवधि: २८:००   | अवधि: १२:००  |
|---|--|
| <b>थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>   | <b>प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>अपनी ताकत और कमजोरियों पर चर्चा करें और निरंतर सुधार सुनिश्चित करने के लिए अंतराल का विश्लेषण करें।</li> <li>अधिकतम उत्पादकता प्राप्त करने के लिए प्रभावी ढंग से समय का उपयोग करने के लिए किए जाने वाले उपायों पर चर्चा करें।</li> <li>नवोन्मेषी व्यक्तियों की विशेषताओं की सूची बनाएं</li> <li>जरूरतों के मासलो पदानुक्रम के स्तरों को सूची बनाएं</li> <li>सूचीबद्ध करें प्रभावी टीम के लक्षणों की सूची बनाएं</li> <li>तनाव प्रबंधन के लिए युक्तियों पर</li> <li>अच्छे कार्य नैतिकता के महत्व पर चर्चा करें</li> <li>उद्यम का प्रबंधन चर्चा करें</li> <li>कैसे करें इसका वर्णन करें कि समस्याओं को हल करने और काम में सुधार के लिए प्रभावी रणनीतियों की योजना कैसे बनाई जाए टीम के भीतर</li> <li>विभिन्न प्रकार की डिजिटल मार्केटिंग तकनीकों की सूची बनाएं।</li> <li>व्यवसायों को बढ़ावा देने में ई-कॉमर्स के प्रकार और महत्व पर चर्चा करें।</li> <li>व्यापक रूप से उपयोग की जा रही विभिन्न प्रकार की ऑनलाइन बैंकिंग सेवाओं की सूची बनाएं।</li> <li>बैंक वित्त के लिए आवेदन करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें</li> <li>भविष्य के व्यावसायिक अवसरों और संभावित ग्राहकों को आकर्षित करने के प्रस्ताव के तत्वों की सूची बनाएं।</li> <li>व्यवसाय के अवसरों की पहचान करने, रोजगार पैदा करने और ग्राहकों की संख्या बढ़ाने के लिए उद्यमशीलता कार्यक्रम कैसे संचालित करें, इसकी व्याख्या करें।</li> <li>मेक इन इंडिया अभियान को समझें</li> <li>स्वच्छ भारत अभियान के महत्व पर चर्चा करें</li> <li>उद्यमिता के महत्व को समझें</li> <li>सफल उद्यमी के लक्षणों का वर्णन करें</li> <li>उद्यमों के प्रकारों की सूची बनाएं</li> <li>प्रभावी बोलने और सुनने के महत्व को समझें</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>कार्य प्रक्रिया में सुधार के लिए अंतराल की पहचान करने के लिए स्थिति का विश्लेषण करने का तरीका दिखाएं।</li> <li>विभिन्न कार्यों को प्रभावी ढंग से करने के लिए लिए गए समय की योजना बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।</li> <li>वर्णन करें कि बाजार अनुसंधान कैसे किया जाता है</li> <li>एक प्रभावी उद्यमी और नेता की भूमिका निभाएं</li> <li>नए व्यावसायिक अवसरों की पहचान कैसे करें</li> <li>समस्याओं को हल करने और कार्यस्थल पर उत्पादकता में सुधार के लिए एक नमूना योजना तैयार करें।</li> <li>डिजिटल मार्केटिंग, ई-कॉमर्स, ब्रांडिंग आदि के लिए कंप्यूटर संचालित करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें</li> <li>ऑनलाइन बैंकिंग के लिए एनईएफटी, आईएमपीएस, यूपीआई, आरटीजीएस जैसी सेवाओं का उपयोग करने का तरीका दिखाएं।</li> </ul> |

|  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● समस्या समाधान के महत्व पर चर्चा करें</li> <li>● असफलताओं से कैसे निपटें चर्चा करें</li> <li>● विपणन की मुख्य कुंजी वर्णन करें</li> <li>● कार्यस्थल पर जोखिमों के प्रबंधन के तरीकों पर चर्चा करें</li> </ul> |  |
|--|--|

|                                       |
|---------------------------------------|
| <b>क्लासरूम एड्स:</b>                 |
| व्हाइट बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर।      |
| <b>मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ</b> |
| शून्य                                 |

## अनुलग्नक

### प्रशिक्षक आवश्यकताएँ

| प्रशिक्षक पूर्वपेक्षाएँ |                    |                        |                     |                 |                  |         |
|-------------------------|--------------------|------------------------|---------------------|-----------------|------------------|---------|
| न्यूनतम शैक्षिक योग्यता | विशेषज्ञता         | प्रासंगिक उद्योग अनुभव |                     | प्रशिक्षण अनुभव |                  | टिप्पणी |
|                         |                    | वर्ष                   | विशेषज्ञता          | वर्ष            | विशेषज्ञता       |         |
| बी.एससी./बी.टेक./बीई    | खाद्य प्रौद्योगिकी | ३                      | फल और सब्जियां खरीद | १               | खाद्य प्रसंस्करण |         |
| एमटेक/यामें एमबीए       | खाद्य प्रौद्योगिकी | २                      | फल और सब्जियां खरीद | १               | खाद्य प्रसंस्करण |         |

| प्रशिक्षक प्रमाणन   |  |
|---|--|
| डोमेन प्रमाणन   | प्लेटफार्म प्रमाणन   |
| नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "फ्रूट एंड वेजिटेबल्स सेलेक्शन इनचार्ज" क्यूपी के लिए मैप किया गया: "एफआईसी/क्यू०१०८, वी१.०"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है | अनुशंसित है कि ट्रेनर नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "ट्रेनर", योग्यता पैक के लिए मैप किया गया: "एमईपी / क्यू ०१०२"। एफआईसीएसआई दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है। |

## निर्धारक आवश्यकताएँ

| निर्धारक पूर्वापेक्षाएँ |                    |                        |                          |                      |                                  |         |
|-------------------------|--------------------|------------------------|--------------------------|----------------------|----------------------------------|---------|
| न्यूनतम शैक्षिक योग्यता | विशेषज्ञता         | प्रासंगिक उद्योग अनुभव |                          | प्रशिक्षण/आकलन अनुभव |                                  | टिप्पणी |
|                         |                    | वर्ष                   | विशेषज्ञता               | वर्ष                 | विशेषज्ञता                       |         |
| बी.एससी./बी.टेक./बीई    | खाद्य प्रौद्योगिकी | ३                      | फलों और सब्जियों की खरीद | १                    | उत्पादों को छांटना और ग्रेड करना |         |
| में एम टेक/या एमबीए     | खाद्य प्रौद्योगिकी | २                      | फल और सब्जियों की खरीद   | १                    | छांटना और ग्रेड करना             |         |

| निर्धारक प्रमाणन   |   |
|--|---|
| डोमेन प्रमाणन  | प्लेटफार्म प्रमाणन  |
| नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "फ्रूट एंड वेजिटेबल्स सेलेक्शन इनचार्ज में- चार्ज" को क्यूपी में मैप किया गया: "एफआईसी/क्यू०१०८, v१.०"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% | अनुशंसित है कि मूल्यांकनकर्ता नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "निर्धारक", योग्यता पैक के लिए मैप किया गया: "एमईपी / क्यू २७०१"। एमईपीएससी दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है। |

## 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. प्रत्येक योग्यता पैक के मूल्यांकन के लिए मानदंड सेक्टर स्किल काउंसिल द्वारा तैयार किया जाएगा। प्रत्येक प्रदर्शन मानदंड (पीसी) को एनओएस में इसके महत्व के अनुपात में अंक दिए जाएंगे। एसएससी प्रत्येक पीसी लिए थोरी और स्किल्स प्रैक्टिकल के लिए अंकों का अनुपात भी निर्धारित करेगा
2. थोरी भाग के लिए मूल्यांकन एसएससी द्वारा बनाए गए प्रश्नों के ज्ञान बैंक पर आधारित होगा।
3. सभी अनिवार्य एनओएस के साथ-साथ चयनित ऐच्छिक एनओएस/एनओएस के सेट के लिए मूल्यांकन किया जाएगा। या
4. सभी अनिवार्य एनओएस के साथ-साथ चयनित वैकल्पिक एनओएस/एनओएस के सेट के लिए मूल्यांकन किया जाएगा।
5. व्यक्तिगत मूल्यांकन एजेंसियां प्रत्येक परीक्षा/प्रशिक्षण केंद्र पर प्रत्येक उम्मीदवार के लिए सिद्धांत भाग के लिए अद्वितीय प्रश्न पत्र तैयार करेंगी (नीचे मूल्यांकन मानदंड के अनुसार)
6. व्यक्तिगत मूल्यांकन एजेंसियां प्रत्येक परीक्षा/प्रशिक्षण केंद्र में प्रत्येक छात्र के लिए व्यावहारिक कौशल के लिए अद्वितीय मूल्यांकन तैयार करेंगी। इस मानदंड के आधार पर
7. योग्यता पैक पास करने के लिए, प्रत्येक प्रशिक्षु को मूल्यांकन को सफलतापूर्वक पूरा करने के लिए कुल अंकों का न्यूनतम ७०% प्राप्त करना चाहिए।
8. असफल समापन के मामले में, प्रशिक्षु योग्यता पीसी पर पुनर्मूल्यांकन की मांग कर सकता है

## संदर्भ

## शब्दावली

| शब्द                | विवरण   |
|---------------------|---|
| घोषणात्मक ज्ञान     | घोषणात्मक ज्ञान उन तथ्यों, अवधारणाओं और सिद्धांतों को संदर्भित करता है जिन्हें किसी कार्य को पूरा करने या एक समस्या हल करने के लिए जानने और/या समझने की आवश्यकता होती है।   |
| मुख्य शिक्षण परिणाम | मुख्य शिक्षण परिणाम इस बात का विवरण है कि अंतिम परिणामों को प्राप्त करने के लिए एक शिक्षार्थी को क्या जानने, समझने और करने में सक्षम होने की आवश्यकता है। प्रमुख सीखने के परिणामों का एक सेट प्रशिक्षण परिणामों को तैयार करेगा। प्रशिक्षण परिणाम ज्ञान, समझ (सिद्धांत) और कौशल (व्यावहारिक अनुप्रयोग) के संदर्भ में निर्दिष्ट है। |
| 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 (अनुशासित); प्रशिक्षुओं को साइट पर प्रशिक्षण के निर्दिष्ट घंटों की सिफारिश की जाती है  |
| 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 संज्ञानात्मक, भावात्मक या साइकोमोटर कौशल को लागू करके एक ठोस कार्य आउटपुट उत्पन्न करता है।   |
| प्रशिक्षण परिणाम    | प्रशिक्षण परिणाम इस बात का विवरण है कि एक शिक्षार्थी क्या जानेगा, समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा उस पर एनएस प्रशिक्षण का समापन।   |
| टर्मिनल परिणाम      | टर्मिनल परिणाम इस बात का विवरण है कि एक शिक्षार्थी क्या जानेगा, समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा एक मॉड्यूल के पूरा होने पर। टर्मिनल परिणामों का एक सेट प्रशिक्षण परिणाम प्राप्त करने में मदद करता है।  |



## Acronyms and Abbreviations

| शब्द        | विवरण  |
|-------------|--|
| एनओएस       | नैशनल व्यावसायिक मानक (एस)                     |
| एनएसक्यूएफ  | नैशनल स्क्रील्स क्वालिफिकेशन फ्रेमवर्क         |
| क्यूपी      | क्वालिफिकेशन पैक                               |
| टीवीईटी     | तकनीकी और व्यावसायिक शिक्षा और प्रशिक्षण       |
| सीआईपी      | क्लीन इन प्लेस                                 |
| सीओपी       | क्लीन आउट ऑफ प्लेस                             |
| ईआरपी       | एंटरप्राइज रिसोर्स प्लानिंग                    |
| फीफो        | फर्स्ट इन फर्स्ट आउट                           |
| ईएफओ        | फर्स्ट एक्सपायरी फर्स्ट आउट                    |
| एफएसएसएआई   | खाद्य सुरक्षा और भारत के मानक प्राधिकरण        |
| जीएमपी      | गुड मैनुफैक्चरिंग प्रैक्टिस                    |
| जीएचपी      | गुड हाइजिन प्रैक्टिस                           |
| एचएसीसीपी   | जोखिम विश्लेषण और नाजुक नियंत्रण प्वाइंट       |
| एनवीईक्यूएफ | राष्ट्रीय व्यावसायिक शैक्षिक योग्यता फ्रेमवर्क |
| एनवीक्यूएफ  | राष्ट्रीय व्यावसायिक योग्यता फ्रेमवर्क         |
| ओएस         | व्यावसायिक मानक                                |
| पीसी        | प्रदर्शन मापदंड                                |
| एसएससी      | सेक्टर कौशल परिषद                              |
| एसओपी       | मानक संचालन प्रक्रिया                          |
| क्यूएमएस    | गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली                       |