



मॉडल पाठ्यक्रम

क्यूपी नाम: अनाज मिल ऑपरेटर
क्यूपी कोड: एफआईसी / क्यू १००३
क्यूपी संस्करण: १.०
एनएसक्यूएफ स्तर: ४
मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण: १.०

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

सामग्री तालिका

प्रशिक्षण परिणाम	३
अनिवार्य मॉड्यूल	३
मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन	५
<i>ब्रिज मॉड्यूल</i>	५
मॉड्यूल २: संगठनात्मक मानक और मानदंड	६
<i>ब्रिज मॉड्यूल</i>	६
मॉड्यूल ३ : पेशेवर और मूल कौशल	७
मॉड्यूल ४: अनाज मिल के संचालन के लिए कार्य क्षेत्र और प्रक्रिया मशीनरी की तैयारी और रखरखाव	८
<i>एनओएस/एन१००७ के लिए मैप किया गया, v १.०</i>	८
मॉड्यूल ५: विभिन्न अनाज से उत्पादों के उत्पादन के लिए तैयार करें	९
मॉड्यूल ६: अनाज मिल संचालित करें	१०
मॉड्यूल ७: अनाज मिल के संचालन से संबंधित पूर्ण दस्तावेज और रिकॉर्ड कीपिंग	१०
मॉड्यूल ८: आईटी अभिविन्यास	११
मॉड्यूल ९: खाद्य सुरक्षा, व्यक्तिगत स्वच्छता और कार्यस्थल स्वच्छता सुनिश्चित करना	१३
<i>एफआईसी/एन ९००१ के लिए मैप किया गया, v १.०</i>	१३
मॉड्यूल १०: रोजगार और उद्यमिता कौशल	१४
<i>ब्रिज मॉड्यूल</i>	१४
अनुलग्नक	१६
प्रशिक्षक आवश्यकताएँ	१६
मूल्यांकनकर्ता आवश्यकताएँ	१७
मूल्यांकन रणनीति	१८
संदर्भ	०
शब्दावली	०
संक्षिप्त और संक्षिप्ताक्षर	१

प्रशिक्षण पैरामीटर

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उप-क्षेत्र	अनाज मिल ऑपरेटर
व्यवसाय	प्रसंस्करण
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	३
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड के साथ संरेखित	एनसीओ-२००४/८२७३.१०
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	१. कक्षा १२ वीं उत्तीर्ण+१ वर्ष का प्रासंगिक अनुभव २. कक्षा १० वीं उत्तीर्ण और प्रासंगिक धारा में १ वर्ष का पाठ्यक्रम ३. कक्षा १० वीं उत्तीर्ण और २ वर्ष का प्रासंगिक अनुभव ४. कक्षा १० वीं पास और आईटीआई के २ वर्ष ५. कक्षा १० वीं पास और १ वर्ष प्रासंगिक स्ट्रीम में आईटीआई की
पूर्व-आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण	लागू नहीं
न्यूनतम नौकरी प्रवेश आयु	१८
अंतिम समीक्षा तिथि	०४/०९/२०१८
अगली समीक्षा तिथि	२४/०९/२०२१
एनएसक्यूसी अनुमोदन तिथि	एनए
क्यूपी संस्करण	१.०
मॉडल पाठ्यक्रम निर्माण दिनांक	२०/०४/२०२१

मॉडल पाठ्यक्रम मान्यतिथि	२०/०४/२०२६
मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण	१.०
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	३४० घंटे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	३४० घंटे

कार्यक्रम का अवलोकन कार्यक्रम

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

परिणाम प्रशिक्षण

कार्यक्रम के अंत में, शिक्षार्थी सक्षम हो जाएगा:

- अनाज चक्की के संचालन के लिए कार्य क्षेत्र और प्रक्रिया मशीनरी को तैयार करें और बनाए रखने
- विभिन्न अनाज से उत्पादों के उत्पादन तैयार करें
- अनाज चक्की का प्रचालन करें
- अनाज मिलिंग प्रक्रिया के निष्पादन से संबंधित दस्तावेज़ और रिकॉर्ड बनाए रखें
- खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता का पालन करें

अनिवार्य मॉड्यूल

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

एनओएस और मॉड्यूल विवरण	थ्योरी अवधि	व्यावहारिक अवधि	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
ब्रिज मॉड्यूल	४२:०० घंटे	३२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	७४: ०० घंटे
मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय	०२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०२:०० घंटे

और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन					
मॉड्यूल २: संगठनात्मक मानक और मानदंड	०६:०० घंटे	१०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१६:०० घंटे
मॉड्यूल ३: पेशेवर और मुख्य कौशल	०६:०० घंटे	१०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१६:०० घंटे
मॉड्यूल १०: रोजगार और उद्यमिता कौशल	२८:०० घंटे	१२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४०:०० घंटे
एफआईसी/एन १००७ अनाज मिल के संचालन के लिए कार्य क्षेत्र और प्रक्रिया मशीनरी तैयार करना और बनाए रखना एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	१०:०० घंटे	२०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३०:०० घंटे
मॉड्यूल ४: अनाज मिलिंग प्रक्रिया के लिए कार्य क्षेत्र तैयार करें और बनाए रखें	१०:०० घंटे	२०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३०: ०० घंटे
एफआईसी/एन १००८ उत्पादों के उत्पादन विभिन्न अनाजसे के लिए एनओएस संस्करण संख्या.१.० एनएसक्यूएफ स्तर:४	२५:०० घंटे	३५:०० घंटे	०:०० घंटे	०:०० घंटे	६०:०० घंटे
मॉड्यूल ५: अनाज मिलिंग करें	२५ : ०० घंटे	३५:०० घंटे	०:०० घंटे	०:०० घंटे	६०:०० घंटे
एफआईसी /एन १००९: संचालित एक अनाज मिल एनओएस संस्करण नं .: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	२७:०० घंटे	५०:०० घंटे	०:०० घंटे	०० :०० घंटे	७७:०० घंटे

मॉड्यूल ६: एक अनाज मिल संचालित करें	२७:०० घंटे	५०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	७७:०० घंटे
एफआईसी/एन१०१०: पूर्ण प्रलेखन और रिकॉर्ड रखने एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	२१:०० घंटे	२८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४९:०० घंटे
मॉड्यूल ७: पूर्ण दस्तावेज और रिकॉर्ड रखना	१३:०० घंटे	१३:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२६:०० घंटे
मॉड्यूल ८: आईटी अभिविन्यास	०८:०० घंटे	१५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२३:०० घंटे
एफआईसी/एन१००१ खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	१५ :०० घंटे	३५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	५०:०० घंटे
मॉड्यूल ९: खाद्य सुरक्षा, व्यक्तिगत स्वच्छता और कार्यस्थल स्वच्छता सुनिश्चित करना	१५:०० घंटे	३५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	५०:०० घंटे
कुल अवधि	१४०:०० घंटे	२००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३४० :०० घंटे

मॉड्यूल विवरण

मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में अनाज मिल ऑपरेटर के लिए उपलब्ध अवसरों पर चर्चा करें
- जीएमपी और एचएसीसीपी में लागू प्रथाओं और एफएसएसएआई दिशानिर्देशों की सूची बनाएं

अवधि: ०२:००	अवधि: ००:००
थ्योरी - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none">• खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में मिलिंग तकनीशियनों के लिए उपलब्ध भविष्य के रुझानों और कैरियर के विकास के अवसरों पर चर्चा करें।• 'अनाज मिल संचालक' की प्रमुख भूमिकाओं और जिम्मेदारियों को संक्षेप में बताएं।• खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में अनाज मिल संचालक द्वारा उपयोग की जाने वाली विभिन्न शब्दावली की सूची बनाएं।• नौकरी में संगठनात्मक नीतियों और प्रक्रियाओं की भूमिका पर चर्चा करें।• अनाज मिल संचालक द्वारा किए गए कार्यों के क्रम की सूची बनाएं। <p>खाद्य प्रसंस्करण में गुड मैनुफैक्चरिंग प्रैक्टिस (जीएमपी), हैज़र्ड क्रिटिकल एनालिसिस एंड कंट्रोल पॉइंट्स (एचएसीसीपी) और भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) के दिशानिर्देशों का पालन न करने के प्रभाव पर चर्चा करें।</p>	
क्लासरूम एड्स:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	

मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

शून्य

मॉड्यूल २: संगठनात्मक मानक और मानदंड ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- एक अनाज मिल ऑपरेटर की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें
- व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता के महत्व का वर्णन करें

अवधि: ०६:००	अवधि: १०:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none">• कार्यस्थल पर स्वयं का आचरण करने के तरीके का वर्णन करें।• कार्यस्थल पर पालन किए जाने वाले व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देशों का वर्णन करें।	<ul style="list-style-type: none">• प्रदर्शित करें कि कार्यस्थल पर अपने आप को कैसे संचालित किया जाए।• कार्यस्थल पर व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देशों को लागू करने के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
क्लासरूम एड्स:	
लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड और स्टूडेंट हैंडबुक, प्रोटेक्टिव ग्लव्स, हेड कैप, एप्रन, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ मास्क, सैनिटाइजर, सेफ्टी मैनुअल	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य।	

मॉड्यूल ३: पेशेवर और मुख्य कौशल

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- वांछनीय पेशेवर व्यवहार की विशेषताओं पर चर्चा करें
- प्रभावी ढंग से काम करने के लिए किए गए मानक उपायों का प्रदर्शन करें

अवधि: ०६:००	अवधि: १०:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ● व्यक्तिगत ताकत और कमजोरियों की पहचान करें। ● प्रक्रिया में कार्य आदेश के महत्व पर चर्चा करें। ● नौकरी में निर्णय लेने के महत्व को बताएं। ● प्रभावी ढंग से संचार करने के महत्व को बताएं। 	<ul style="list-style-type: none"> ● ताकत और कमजोरियों की पहचान के लिए स्व-मूल्यांकन परीक्षण करने के लिए मानक अभ्यास लागू करें। ● समय पर पूरा करना सुनिश्चित करने के लिए प्रभावी ढंग से कार्यों की योजना बनाएं और प्राथमिकता दें। ● समस्याओं की पहचान करने और तुरंत सही निर्णय लेने के लिए स्थितियों का विश्लेषण करने के तरीकों का प्रदर्शन करें।
क्लासरूम एड्स:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
दस्ताने, हेयर नेट, शू कवर, सोप डिस्पेंसर, हैंड सैनिटाइजर, ईयर प्लग, मास्क, एप्रन / लैब कोट आंखों की सुरक्षा, हार्ड हैट, दस्ताने, रबर के जूते, आदि।	

मॉड्यूल ४: अनाज मिल के संचालन के लिए कार्य क्षेत्र और प्रक्रिया मशीनरी की तैयारी और रखरखाव

एनओएस / एन १००७ के लिए मैप किए गए, v १.०

टर्मिनल परिणाम:

- अनाज मिल ऑपरेटर द्वारा कार्य क्षेत्र को तैयार करने और बनाए रखने के लिए किए जाने वाले कार्यों पर चर्चा करें।
- उपकरणों और उपकरणों को प्रभावी ढंग से बनाए रखने के महत्व को बताएं

अवधि: १०:००	अवधि: २०:००
प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none">• जाँचें कि क्या कार्य क्षेत्र को अनुमोदित सैनिटाइज़र का उपयोग करके साफ किया गया है।• कार्य क्षेत्र की स्वच्छता के महत्व का वर्णन करें।• जाँच करें कि क्या कार्य क्षेत्र खाद्य उत्पादन के लिए सुरक्षित और स्वास्थ्यकर है।• मिलिंग के लिए उपयोग की जाने वाली सभी मशीनरी और उपकरणों के कामकाज और प्रदर्शन की जांच करें।• जाँचें कि क्या उपकरण स्वीकृत सैनिटाइज़र से धोए गए हैं।•	<ul style="list-style-type: none">• सफाई की सीआईपी विधि प्रदर्शित करें• सफाई की एसआईपी विधि प्रदर्शित करें• अनुसूचित उत्पादन के लिए कार्य क्षेत्र तैयार करने की प्रक्रिया प्रदर्शित करें• उपकरणों का सुरक्षित रूप से उपयोग करने का तरीका प्रदर्शित करें।• एसओपी के अनुसार अपशिष्ट सामग्री के निपटान का सही तरीका प्रदर्शित करें।• कार्य क्षेत्र स्वच्छ और स्वास्थ्यकर है प्रदर्शित करें।
क्लासरूम एड्स	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	

डी-स्टोनर, सेपरेटर, डी-हस्कर, स्प्लिटर, व्हाइटनर, पॉलिशर, ब्लेंडर, पुल्वराइज़र, स्टोन मिल / रोलर मिल, सिफ्टर, पैकेजिंग मशीन, सुरक्षात्मक दस्ताने, हेड कैप, एप्रन, सुरक्षा चश्मे, सुरक्षा जूते , माउथ मास्क, सैनिटाइज़र, खाद्य सुरक्षा मैनुअल

मॉड्यूल ५: विभिन्न अनाज से उत्पादों के उत्पादन के लिए तैयार करें
एनओएस/ में मैप किए गए एफआईसी/एन १००८, v १.०

टर्मिनल परिणाम:

- अनाज से कई उत्पादों के उत्पादन की प्रक्रिया पर चर्चा करें
- अनाज मिल के संचालन में अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं का प्रदर्शन करें

अवधि: २५:००	अवधि: ३५:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • फलो चार्ट प्रक्रिया का विश्लेषण करें 	<ul style="list-style-type: none"> • प्रत्येक उपकरण के काम और प्रदर्शन की जाँच करें। • प्रक्रिया समय की गणना करें। • मशीनरी के पूर्ण क्षमता उपयोग को ध्यान में रखते हुए बैच आकार की योजना बनाएं। • प्रत्येक प्रक्रिया के लिए कच्चे माल का वजन प्रदर्शित करें। • उत्पादन प्रक्रिया की योजना बनाने का तरीका प्रदर्शित करें
क्लासरूम एड्स	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य।	

मॉड्यूल ६:अनाज मिल का संचालन करें

एनओएस के लिए मैप की गई/ एफआईसी / N१००९, v १.०

टर्मिनल परिणाम:

- एक अनाज चक्की ऑपरेटिंग करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें
- अनाज चक्की ऑपरेटिंग में मानक तरीकों का प्रदर्शन करें

अवधि: २७:००	अवधि: ५०:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्टिकल - मुख्य अध्ययन के परिणाम
<ul style="list-style-type: none">• मशीनों के सभी घटक के संयोजन समझाओ• सभी मशीनरी पर की जाने वाली पूर्व जांचों की सूची बनाएं।• अनुशंसित सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र का उपयोग करने वाले उपकरणों और उपकरणों की सफाई के महत्व पर चर्चा करें।	<ul style="list-style-type: none">• जांच करें कि क्या सभी मशीनरी साफ हैं और अच्छी काम करने की स्थिति में हैं।• मशीनों के सभी घटकों के संयोजन का प्रदर्शन करें।• मिलिंग के लिए अनाज की सफाई और ग्रेडिंग की प्रक्रिया निष्पादित करें• सभी मशीनरी पर एक पूर्व जांच करें।• अनाज मिल में मौजूद विभिन्न उपकरणों जैसे डी-स्टोनर, सेपरेटर, डी-हस्कर, स्प्लिटर, व्हाइटनर, पॉलिशर, ब्लेंडर, पल्वराइज़र, स्टोन मिल / रोलर मिल, सिफ्टर पर काम करना प्रदर्शित करें।• विभिन्न नियंत्रण मापदंडों की स्थापना का प्रदर्शन करें।• पैकेजिंग का प्रदर्शन करें और तैयार उत्पाद की गुणवत्ता का विश्लेषण करें।• सीआईपी (क्लीन-इनप्लेस) प्रक्रिया का पालन करते हुए अनुशंसित सैनिटाइज़र के साथ उपयोग की जाने वाली मशीनरी की सफाई का प्रदर्शन करें।• अनुशंसित सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र का उपयोग करके उपयोग किए जाने वाले उपकरणों और उपकरणों की सफाई का प्रदर्शन करें।

क्लासरूम एड्स

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

मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

डी-स्टोनर, सेपरेटर, डी-हस्कर, स्प्लिटर, व्हाइटनर, पॉलिशर, ब्लेंडर, पल्वराइजर, स्टोन मिल / रोलर मिल, प्लानसिफ्टर, पैकेजिंग मशीन, सुरक्षात्मक दस्ताने, हेड कैप, एप्रन, सुरक्षा चश्मे, सुरक्षा जूते, माउथ मास्क, सैनिटाइज़र, खाद्य सुरक्षा मैनुअल

मॉड्यूल ७: अनाज मिल के संचालन से संबंधित पूर्ण दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड कीपिंग एफआईसी/एन १०१० के लिए मैप की गई, v १.०

टर्मिनल परिणाम :

- संपूर्ण विवरण के दस्तावेजीकरण और रिकॉर्डिंग के तरीकों की व्याख्या करें
- प्रभावी ढंग से अभिलेखों के दस्तावेजीकरण की प्रक्रिया को प्रदर्शित करें

अवधि: १३:००	अवधि: १३:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य सीखने के परिणाम बताते हैं
<ul style="list-style-type: none">● कच्चे माल, प्रक्रियाओं और तैयार उत्पादों के रिकॉर्ड के दस्तावेज बनाने और बनाए रखने की आवश्यकता बताएं।● अंतिम तैयार उत्पाद के लिए कच्चे माल के विवरण के दस्तावेजीकरण और रिकॉर्डिंग की विधि बताएं।	<ul style="list-style-type: none">● उत्पादन योजना, प्रक्रिया मापदंडों और तैयार उत्पादों के रिकॉर्ड के दस्तावेजीकरण की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।● ईआरपी सिस्टम में प्रभावी रूप से दैनिक रिकॉर्ड का दस्तावेजीकरण करें।● विभिन्न अभिलेखों को बनाए रखने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
क्लासरूम एड्स:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	

मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं
खाद्य सुरक्षा मैनुअल, लॉग बुक।

मॉड्यूल ८: आईटी अभिविन्यास

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- कंप्यूटर के पार्टस की सूची बनाएं
- कार्यस्थल कम से आवेदन पत्र रिकॉर्डिंग डेटा के प्रभावी उपयोग का प्रदर्शन

अवधि ०८:००	अवधि: १५:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्टिकल - मुख्य अध्ययन के परिणाम

- सूची विभिन्न एक कंप्यूटर के हिस्से।
- विभिन्न कंप्यूटर उपकरणों के कार्यों का वर्णन करें।
- सूचना अभिलेखन में प्रयुक्त विभिन्न एप्लीकेशन की सूची बनाइए।

- कंप्यूटर संचालित करने के लिए उपयोग की जाने वाली मानक तकनीकों का प्रदर्शन करें।
- जानकारी रिकॉर्ड करने के लिए ईआरपी सॉफ्टवेयर का उपयोग कैसे करें दिखाएं।
- वर्ड प्रोसेसर और स्प्रेडशीट जैसे एप्लीकेशन के प्रभावी उपयोग का प्रदर्शन करें।

क्लासरूम एड्स:

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

मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

कंप्यूटर / लैपटॉप।

मॉड्यूल ९: खाद्य सुरक्षा, व्यक्तिगत स्वच्छता और कार्यस्थल स्वच्छता सुनिश्चित करना
एफआईसी/एन १००१ के लिए मैप किया गया, v १.०

टर्मिनल परिणाम:

- सुरक्षा और स्वच्छता संबंधी कार्य करना (खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए)।
- खाद्य सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें (खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए)।

अवधि: १५:००	अवधि: ३५:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • खतरों और जोखिमों को परिभाषित करें • एक संगठन में उपलब्ध विभिन्न प्रकार के स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरण और उन्हें प्राप्त करने के तरीकों को याद करें। • संगठनात्मक स्वास्थ्य और सुरक्षा नीतियों और प्रक्रियाओं पर चर्चा करें। • खाद्य उद्योग में सुरक्षा, स्वच्छता और सैनिटाइज के महत्व का उल्लेख कीजिए। • स्वयं और कार्य क्षेत्र को सुरक्षित और उचित रूप से साफ करने के महत्व पर चर्चा करें। • सैनिटाइजिंग सामग्री को उचित तरीके से स्टोर करने के तरीकों को याद करें। 	<ul style="list-style-type: none"> • एक सुरक्षित और स्वच्छता कार्यस्थल बनाए रखने के लिए उद्योग मानकों को लागू करें। • प्रक्रिया और उत्पादों में खाद्य सुरक्षा खतरों को खत्म करने के लिए एचएसीसीपी सिद्धांतों को लागू करें। • कार्य क्षेत्र में सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें।
क्लासरूम एड्स:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
प्रोटेक्टिव ग्लव्स, हेड कैप्स, एप्रन, सेप्टी गॉगल्स, सेप्टी बूट्स, माउथ कवर्स, सैनिटाइजर, सेप्टी मैनुअल, लॉग बुक्स आदि।	

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 को प्रदर्शित करें

अवधि: १८:००	अवधि: ११:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • अपनी ताकत पर चर्चा करें और कमजोरियों और निरंतर सुधार सुनिश्चित करने के लिए अंतराल का विश्लेषण करें। • अधिकतम उत्पादकता प्राप्त करने के लिए प्रभावी ढंग से समय का उपयोग करने के लिए किए जाने वाले उपायों पर चर्चा करें। • नवोन्मेषी व्यक्तियों की विशेषताओं की सूची बनाएं • मास्लो पदानुक्रम के स्तरों को सूचीबद्ध करें • प्रभावी टीम के लक्षणों की सूची बनाएं • तनाव प्रबंधन के लिए युक्तियों पर चर्चा करें • अच्छे कार्य नैतिकता के महत्व पर चर्चा करें • उद्यम का प्रबंधन पर चर्चा करें • इसका वर्णन करें कि टीम के भीतर समस्याओं को हल करने और काम में सुधार के लिए प्रभावी रणनीतियों की योजना कैसे बनाई जाए। • विभिन्न प्रकार की डिजिटल मार्केटिंग तकनीकों की सूची बनाएं। • व्यवसायों को बढ़ावा देने में ई-कॉमर्स के प्रकार और महत्व पर चर्चा करें। • व्यापक रूप से उपयोग की जा रही विभिन्न प्रकार की ऑनलाइन बैंकिंग सेवाओं की सूची बनाएं। • बैंक वित्त के लिए आवेदन करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें 	<ul style="list-style-type: none"> • कार्य प्रक्रिया में सुधार के लिए अंतराल की पहचान करने के लिए स्थिति का विश्लेषण करने का तरीका दिखाएं। • विभिन्न कार्यों को प्रभावी ढंग से करने के लिए लिए गए समय की योजना बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • वर्णन करें कि बाजार अनुसंधान कैसे किया जाता है • एक प्रभावी उद्यमी और नेता की भूमिका • निभाएं नए व्यावसायिक अवसरों की पहचान कैसे करें, इस पर प्रदर्शन • करें समस्याओं को हल करने और कार्यस्थल पर उत्पादकता में सुधार के लिए एक नमूना योजना तैयार करें। • डिजिटल मार्केटिंग, ई-कॉमर्स, ब्रांडिंग आदि के लिए कंप्यूटर संचालित करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • । ऑनलाइन बैंकिंग के लिए एनईएफटी, आईएमपीएस, यूपीआई, आरटीजीएस जैसी सेवाओं का उपयोग करने का तरीका दिखाएं।

- भविष्य के व्यावसायिक अवसरों और संभावित ग्राहकों को आकर्षित करने के प्रस्ताव के तत्वों की सूची बनाएं।
- व्यवसाय के अवसरों की पहचान करने, रोजगार पैदा करने और ग्राहकों को बढ़ाने के लिए उद्यमशीलता कार्यक्रम कैसे संचालित करें, इसकी व्याख्या करें।
- मेक इन इंडिया अभियान को समझें
- स्वच्छ भारत अभियान के महत्व पर चर्चा करें
उद्यमिता के महत्व को समझें
- सफल उद्यमी के लक्षणों का वर्णन करें
- उद्यमों के प्रकारों को सूचीबद्ध करें
- प्रभावी बोलने और सुनने के महत्व को समझें
- समस्या समाधान के महत्व पर चर्चा करें
- विफलताओं से निपटने के तरीके पर चर्चा करें
- मारकेटिंग की मुख्य कुंजी वर्णन करें
- कार्यस्थल पर जोखिमों के प्रबंधन के तरीकों पर चर्चा करें

क्लासरूम एड्स:

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

मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

शून्य

अनुलग्नक

ट्रेनर आवश्यकताएँ

ट्रेनर पूर्वापेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण अनुभव		टिप्पणी
		वर्ष	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	
एमएससी / एम टेक/एमई	फूड टेक्नोलॉजी या फूड इंजीनियरिंग	२	ग्रेन मिलिंग	१	ग्रेन मिल ऑपरेटर का प्रशिक्षण	
बी.एससी. या ग्रेजुएट/बी. टेक/बीई	फूड टेक्नोलॉजी या फूड इंजीनियरिंग	३	ग्रेन मिलिंग	१	ग्रेन मिल ऑपरेटर का प्रशिक्षण	
बी.एससी	फूड साइंस एंड क्वालिटी कंट्रोल	४	अनाज मिलिंग	१	अनाज मिल संचालक का प्रशिक्षण	
डिप्लोमा	खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग	४	अनाज मिलिंग	१	अनाज मिल संचालक का प्रशिक्षण	
बीएससी	गृह विज्ञान	५	अनाज मिलिंग	१	अनाज मिल संचालक का प्रशिक्षण	
डिप्लोमा / प्रमाण पत्र पाठ्यक्रम	अनाज मिलिंग	५	अनाज मिलिंग	१ का	प्रशिक्षण अनाज चक्की ऑपरेटर	

ट्रेनर प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	मंच प्रमाणन
प्रमाणपत्र नौकरी की भूमिका के लिए tied: "अनाज मिल ऑपरेटर" क्यूपी के लिए मैप किया	अनुशंसित है कि ट्रेनर नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "ट्रेनर", योग्यता पैक के लिए मैप किया गया: "एमईपी / क्यू ०१०२"।

गया: "एफआईसी/क्यू१००३, v१.०"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है

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.टेक/बीई/बी.वोक खाद्य प्रौद्योगिकी / खाद्य इंजीनियरिंग/फसल प्रसंस्करण/मिलिंग प्रसंस्करण	खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग	४	अनाज मिलिंग	२	आकलन ग्रेन मिल ऑपरेटर	

एसेसर सर्टिफिकेशन	
डोमेन सर्टिफिकेशन	प्लेटफॉर्म सर्टिफिकेशन
जॉब रोल के लिए प्रमाणित: "ग्रेन मिल ऑपरेटर" को क्यूपी में मैप किया गया: "एफआईसी/क्यू१००३, v१.०"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है	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।

१. प्रत्येक योग्यता पैक के मूल्यांकन के लिए मानदंड सेक्टर स्किल काउंसिल द्वारा बनाया जाएगा। प्रत्येक प्रदर्शन मानदंड (पीसी) को एनओएस में इसके महत्व के अनुपात में अंक दिए जाएंगे। एसएससी प्रत्येक पीसीलिए थ्योरी और स्किल्स प्रैक्टिकल के लिए अंकों का अनुपात भी निर्धारित करेगा

२. थ्योरी भाग के लिए मूल्यांकन एसएससी द्वारा बनाए गए प्रश्नों के ज्ञान बैंक पर आधारित होगा।

३. सभी अनिवार्य एनओएस के साथ-साथ चयनित ऐच्छिक एनओएस/एनओएस के सेट के लिए मूल्यांकन किया जाएगा।

४. सभी अनिवार्य एनओएस के साथ-साथ चयनित वैकल्पिक एनओएस/एनओएस के सेट के लिए मूल्यांकन किया जाएगा।

५. 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)

६. 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

७. योग्यता पैक पास करने के लिए, प्रत्येक प्रशिक्षु को मूल्यांकन को सफलतापूर्वक पास करने के लिए कुल अंकों का न्यूनतम ७०% स्कोर करना चाहिए।

८. असफल समापन के मामले में, प्रशिक्षु योग्यता 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 हल करने के लिए जानने और/या समझने की आवश्यकता होती है। एक समस्या।
मुख्य अधिगम परिणाम	मुख्य अधिगम 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 पता चलता 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 प्रशिक्षण पूरा होने पर ।
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।

संक्षिप्त और संक्षिप्त

शब्द	विवरण
एनओएस	नैशनल व्यावसायिक मानक (एस)
एनएसक्यूएफ	नैशनल स्कील्स क्वालिफिकेशन
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 भारतके मानक प्राधिकरण
जीएमपी	गुड मैनुफैक्चरिंग प्रैक्टिस
जीएचपी	गुड हाइजिन प्रैक्टिस
एचएसीसीपी	जोखिम विश्लेषण और नाजुक नियंत्रण प्वाइंट
एनओएस	राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक
एनएसक्यूएफ	राष्ट्रीय कौशल योग्यता फ्रेमवर्क
एनवीईक्यूएफ	राष्ट्रीय व्यावसायिक शैक्षिक योग्यता फ्रेमवर्क
एनवीक्यूएफ	राष्ट्रीय व्यावसायिक योग्यता फ्रेमवर्क
ओएस	व्यावसायिक मानक
पीसी	प्रदर्शन मापदंड
क्यूपी	योग्यता पैक
एसएससी	क्षेत्र कौशल परिषद
एसओपी	मानक संचालन प्रक्रिया
क्यूएमएस	गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली