



मॉडल पाठ्यक्रम

क्यूपी नाम: हनी प्रोसेसर

क्यूपी कोड: एफआईसी/क्यू9011

क्यूपी संस्करण: 1.0

एनएसक्यूएफ स्तर: 2

नमूनापाठ्यचर्या संस्करण: 1.0

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

विषयसूची

प्रशिक्षण पैरामीटर्स	3
कार्यक्रम अवलोकन	4
यह अनुभाग कार्यक्रम की अवधि के साथ-साथ उसके अंतिम उद्देश्यों का सारांश प्रस्तुत करता है।	4
प्रशिक्षण परिणाम	4
अनिवार्य मॉड्यूल	4
मॉड्यूल विवरण	6
मॉड्यूल 1: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और 'हनी प्रोसेसर' का कार्य	6
मॉड्यूल 2: कोंब से शहद निकालने के लिए कार्यस्थल और उपकरण तैयार करें	7
मॉड्यूल 3: शहद का निष्कर्षण और प्रसंस्करण	9
मॉड्यूल 4: शहद का स्वाद और भंडारण	11
मॉड्यूल 5: शहद की गुणवत्ता विश्लेषण और पैकेजिंग	13
मॉड्यूल 6: कार्यस्थल पर स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें	15
मॉड्यूल 7: दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों का प्रबंधन	17
मॉड्यूल 8: रोजगार योग्यता कौशल	19
अनुलग्नक	21
प्रशिक्षक आवश्यकताएँ	21
मूल्यांकनकर्ता आवश्यकताएँ	22
मूल्यांकन रणनीति	23
शब्दकोष	24
आदिवर्णिक और संक्षिप्त शब्द	25

प्रशिक्षण पैरामीटर्स

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उप-क्षेत्र	पैक भोजन
पेशा	उत्पादन
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	2
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड के अनुरूप	एनसीओ-2015/751
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता एवं अनुभव	1. कोई औपचारिक शिक्षा नहीं. 2. कक्षा 5वीं उत्तीर्ण (बिना अनुभव के) 3. किसी भी स्थानीय भाषा में पढ़ने और लिखने की क्षमता 4. एनएसक्यूएफ स्तर 1 की पिछली प्रासंगिक योग्यता
पूर्व-आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण	ना
न्यूनतम नौकरी प्रवेश आयु	अठारह वर्ष
अंतिम बार समीक्षा की गई	26/06/2023
अगली समीक्षा तिथि	23/06/2026
एनएसक्यूसी अनुमोदन तिथि	23/06/2023
क्यूपी संस्करण	1.0
मॉडल पाठ्यचर्या निर्माण तिथि	15/02/2023
मॉडल पाठ्यक्रम मान्य है	14/02/2026
मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण	1.0
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	240 घंटे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	240 घंटे

कार्यक्रम अवलोकन

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

प्रशिक्षण परिणाम

कार्यक्रम के अंत में, प्रतिभागी इसमें सक्षम होंगे:

- शहद प्रसंस्करण के लिए तैयारी करें
- शहद प्रसंस्करण करें
- खाद्य सुरक्षा आवश्यकताओं को लागू करें
- रोजगार कौशल

अनिवार्य मॉड्यूल

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

एनओएस और मॉड्यूल विवरण	लिखित अवधि	व्यावहारिक अवधि	नौकरी पर प्रशिक्षण की अवधि (अनिवार्य)	नौकरी पर प्रशिक्षण अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
एफआईसी/एन9030: शहद प्रसंस्करण के लिए तैयारी करें	20:00 बजे	40:00:00	00:00	00:00	60:00:00
एनओएस संस्करण 1.0					
एनएसक्यूएफ लेवल 2					
मॉड्यूल 1: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और 'हनी प्रोसेसर' का कार्य	04:00	00:00	00:00	00:00	04:00
मॉड्यूल 2: कोंब से शहद निकालने के लिए कार्यस्थल और उपकरण तैयार करें	16:00	40:00	00:00	00:00	56:00
एफआईसी/एन9031: शहद प्रसंस्करण करें	30:00	90:00	00:00	00:00	120:00
एनओएस संस्करण 1.0					
एनएसक्यूएफ लेवल 2					
मॉड्यूल 3: शहद का निष्कर्षण एवं प्रसंस्करण	10:00	40:00	00:00	00:00	50:00
मॉड्यूल 4: शहद का स्वाद और भंडारण	10:00	30:00	00:00	00:00	40:00
मॉड्यूल 5: शहद की गुणवत्ता विश्लेषण और पैकेजिंग	10:00	20:00 बजे	00:00	00:00	30:00
एफआईसी/एन9906-खाद्य प्रसंस्करण में खाद्य सुरक्षा दिशानिर्देश लागू करें	10:00	20:00 बजे	00:00	00:00	30:00
एनओएस संस्करण संख्या 1.0					
एनएसक्यूएफ लेवल 3					
मॉड्यूल 6: व्यक्तिगत स्वच्छता का अभ्यास करें और कार्यस्थल पर अच्छी विनिर्माण प्रथाओं का पालन करें	05:00	10:00	00:00	00:00	15:00

मॉड्यूल 7: कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें	05:00	10:00	00:00	00:00	15:00
डीजीटी/वीएसक्यू/एन0101 - रोजगार योग्यता कौशल	12:00	18:00	00:00	00:00	30:00
एनओएस संस्करण संख्या 1.0					
एनएसक्यूएफ लेवल 2					
मॉड्यूल 8: रोजगार योग्यता कौशल	12:00	18:00	00:00	00:00	30:00
कुल अवधि	72:00	168:00	00:00	00:00	240:00

मॉड्यूल विवरण

मॉड्यूल 1: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और 'हनी प्रोसेसर' का कार्य एफआईसी/एन9030 v1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

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

अवधि:04:00	अवधि:00:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
• खाद्य प्रसंस्करण उद्योग और शहद प्रसंस्करण क्षेत्र और इसके विकास के रुझानों के बारे में चर्चा करें • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में हनी प्रोसेसर के लिए उपलब्ध कैरियर के अवसरों पर चर्चा करें • शहद की प्रक्रिया में प्रयुक्त शब्दावली को समझाइये • कार्य में किए जाने वाले कार्यों के अनुक्रम की सूची बनाएं • शहद प्रसंस्करण, भंडारण, पैकेजिंग और गुणवत्ता परीक्षण के लिए की जाने वाली विभिन्न प्रकार की गतिविधियों की सूची बनाएं	
कक्षा सहायक:	
व्हाइट बोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, पॉवर पॉइंट प्रेजेंटेशन	
उपकरण और औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ	
शून्य	

मॉड्यूल 2: कोंब से शहद निकालने के लिए कार्यस्थल और उपकरण तैयार करें

एफआईसी/एन9030 v1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- कोंब से शहद निकालने के लिए संसाधन व्यवस्थित करें
- शहद निकालने की विधियाँ बताइये

अवधि:16:00	अवधि:40:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
• शहद निष्कर्षण के लिए उपयोग की जाने वाली मशीनरी और उपकरणों की सूची बनाएं • सुझाए गए सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र के अनुसार कार्य क्षेत्र, भंडारण क्षेत्र, औजारों और उपकरणों को साफ करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें • अपशिष्ट निपटान के लिए राज्य संगठन नीति • बताएं कि मशीनरी और उपकरणों के कामकाज और प्रदर्शन का मूल्यांकन कैसे करें • अनुमोदित सैनिटाइज़र और डिटर्जेंट के साथ मशीनरी और उपकरणों को साफ करने के लिए एसओपी और विशिष्टताओं पर चर्चा करें • विभिन्न शहद निष्कर्षण विधियों के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों पर चर्चा करें • परिपक्व शहद के छत्ते की पहचान कैसे करें बताएं • मधुमक्खी के छत्ते, छत्ते, मधुमक्खियों की प्रजातियाँ और रस के भंडारण के बारे में बताएं • विभिन्न निष्कर्षण विधियों का वर्णन करें और उपयोग किए गए उपकरणों के बारे में विस्तार से बताएं • काम के दौरान पीपीई किट का प्रयोग करें और संगठन के स्वास्थ्य एवं सुरक्षा मानकों का पालन करें • संगठन एवं खाद्य सुरक्षा मानकों के अनुसार व्यक्तिगत स्वच्छता का पालन करें • असंसाधित कोंब से शहद निकालने की विभिन्न गतिविधियों पर चर्चा करें • कच्चे छत्ते का भंडारण संगठन के गुणवत्ता मानकों और खाद्य सुरक्षा मानकों के अनुसार करें • रिपोर्टिंग और दस्तावेज़ीकरण के लिए संगठन की नीतियों को समझें • शहद प्रसंस्करण सुविधा स्थापित करते समय पालन किए जाने वाले एफएसएसआई	• शहद निकालने के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों के उपयोग का प्रदर्शन करें • बताएं कि कार्यस्थल और उपकरणों को कैसे साफ और स्वच्छ किया जाए • शहद निष्कर्षण के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों और विभिन्न निष्कर्षण विधियों का प्रदर्शन करें • पीपीई किट का उपयोग कैसे करें बताएं • परिपक्व छत्ते की पहचान करने की तकनीकों का प्रदर्शन करें • कच्चे छत्ते का प्रसंस्करण, जिसमें खंड, फ्रेम से कोंब काटना/काटना शामिल है के तरीकों का प्रदर्शन करें • मशीनरी और उपकरणों के प्रदर्शन की जांच कैसे करें, इसके बारे में जानें • संबंधित उपकरण और उपकरणों के उपयोग के साथ विभिन्न निष्कर्षण विधियों का वर्णन करें • शहद के नमूनों की नमूनाकरण तकनीकों और भंडारण के बारे में जानें

दिशानिर्देशों पर चर्चा करें • मोम और अन्य अशुद्धियों को हटाने के लिए आवश्यक विशेष उपकरणों की व्याख्या करें • खरीदी गई सामग्री और उपकरण की गुणवत्ता की जांच करने की प्रक्रिया और प्रत्येक उपकरण के अनुप्रयोग को समझें • निष्कर्षण के लिए परिपक्व छत्ते की पहचान करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें • मधुमक्खियों की विभिन्न प्रजातियों, परिपक्व और अपरिपक्व छत्ते, विभिन्न प्रकार के छत्ते को समझें • कच्चे छत्ते के प्रसंस्करण के तरीकों पर चर्चा करें, जिसमें फ्रेम से छत्ते को काटना/काटना शामिल है • शहद में हाइड्रॉक्सी मिथाइल फरफ्यूरल (एचएमएफ) का महत्व बताएं • शहद की नमूनाकरण तकनीक और शहद के भंडारण पर चर्चा करें • सफाई उपकरण और उत्पादन संयंत्र के लिए उपयोग किए जाने वाले डिटर्जेंट और सैनिटाइज़र के प्रकार और उन दोनों को तैयार करने की विधियों की सूची बनाएं • विशिष्ट उपकरणों और संयंत्रों की सफाई की विभिन्न तकनीकों पर चर्चा करें • समय प्रबंधन का महत्व समझाइये	
कक्षा सहायक: प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रेजेंटेशन), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रेजेंटेशन, प्रतिभागी हैंडबुक, आदि।	
उपकरण और औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ नमूना विधायी दिशानिर्देश, विभिन्न सामग्रियां और उपकरण, मधुमक्खी का जहर संग्राहक, ड्रेनिंग ट्रे, फूड ग्रेड प्लास्टिक से बना रानी पिंजरा, ग्रेविटी क्लीरिफायर, हीटिंग टैंक, हाइव गेट, शहद निकालने वाला, शहद फिल्टर करने वाला टैंक, शहद की बाल्टी, पीपीई किट, आदि।	

मॉड्यूल 3: शहद का निष्कर्षण और प्रसंस्करण

एफआईसी/एन9031 v1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- शहद निकालने और भंडारण की प्रक्रिया का वर्णन करें
- समझें कि कौब को निष्कर्षण के लिए कैसे तैयार करें और फ्रेम और सुपरर्स को कैसे संभालें

अवधि:10:00	अवधि:40:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
• शहद निकालने की प्रक्रिया के दौरान अपनाए गए गुणवत्ता आश्वासन, खाद्य सुरक्षा उपायों की व्याख्या करें • शहद की परिभाषा और शहद के प्रकार - ब्लॉसम शहद, हनीड्यू शहद, क्रीम शहद • शहद और अन्य मधुमक्खी उत्पादों के औषधीय गुणों और विभिन्न खाद्य और फार्मास्युटिकल में इसके अनुप्रयोग की व्याख्या करें • ब्रूड के क्षेत्रों के लिए कौब का दृश्य निरीक्षण करें और ब्रूड को नुकसान से बचाने के लिए कौब तैयार करें • कार्यस्थल प्रक्रियाओं के अनुसार निष्कर्षण प्रक्रिया पर चर्चा करें • कौब को नुकसान से बचाने के लिए सावधानी से कौब को खोलना या तोड़ना सीखें • दोनों ओर से ढके हुए शहद के फ्रेम को निकालने की प्रक्रिया पर चर्चा करें • अनकैप्ड फ्रेमों और धातु की जाली वाली टोकरीयों के उपयोग और स्कू प्रेस में मोम के उपचार के माध्यम से प्रक्रिया को समझाएं • मोम निष्कर्षण के लिए अपनाए जाने वाले कार्यस्थल, संगरोध और जैव सुरक्षा प्रक्रियाओं का विवरण दें • कार्यस्थल प्रक्रियाओं और विधायी आवश्यकताओं के अनुसार रिकॉर्ड अद्यतन करने के महत्व को समझाएं • निर्धारित तापमान की जांच कर शहद अलग करने की प्रक्रिया को विस्तार से बताएं • कच्चे शहद के विरूपण पर विस्तार से प्रकाश डालिए	• शहद निकालने की प्रक्रिया, अर्थात् दबाने, केन्द्रापसारक/कताई और गुरुत्वाकर्षण जल निकासी या ड्रिप विधि का प्रदर्शन करें • निष्कर्षण प्रक्रिया के लिए कौब कैसे तैयार करें, इसके चरणों का वर्णन करें • छत्ते से शहद निकालने के लिए शहद निकालने वाले यंत्र की कार्यप्रणाली का प्रदर्शन करें • चयनित निष्कर्षण विधि के अनुसार कोशिकाओं, फ्रेमों और छत्ते के घटकों को अनावश्यक क्षति से बचाने के लिए कौब को तोड़कर शहद को बाहर निकालने का तरीका दिखाएं। • मोम को स्कू प्रेस में दबाकर प्रदर्शित करें कि मोम का उपयोग कैसे किया जाए • निकाले गए सुपरर्स को उपयुक्त मधुमक्खी और कीटरोधी सुविधा में भंडारण की प्रक्रिया से गुजरें • शहद पृथक्करण प्रक्रिया दिखाएँ • शहद को निपटान टैंकों में खींचने के चरणों का प्रदर्शन करें और हवा के बुलबुले की उपस्थिति का प्रबंधन कैसे करें

- सेटलिंग टैंक में शहद निकालने और हवा के बुलबुले से बचने की प्रासंगिकता समझाएं

कक्षा सहायक:

प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका

उपकरण और औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ

शहद निकालने वाला, डबल अनकैपिंग टैंक, अनकैपिंग चाकू, शहद छलनी, अनकैपिंग कांटा, बोतलबंद बाल्टी, दस्ताना, जूता, धूम्रपान करने वाला, सुरक्षात्मक सूट, सुक्रोमैट मशीन (प्रसंस्कृत शहद में चीनी सामग्री की जांच करने के लिए), फ्रेम, सुपर, टब, धातु जाल टोकरी, छलनी, जल-स्नान, पात्र, निपटान टैंक, रानी अपवर्जन, आदि।

मॉड्यूल 4: शहद का स्वाद और भंडारण

एफआईसी/एन 9031 v1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- स्वाद डालने की प्रक्रिया और उपलब्ध स्वादों के प्रकारों की व्याख्या करें
- कार्यस्थल प्रक्रियाओं के अनुसार शहद की भंडारण प्रक्रियाओं पर चर्चा करें
- स्वाद बढ़ाने और शहद के भंडारण की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें

अवधि:10:00	अवधि:30:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
• स्वाद बढ़ाने के लिए पर्याप्त हल्के, स्वाद वाले शहद के महत्व पर चर्चा करें • सूखे जड़ी-बूटियों, मसालों, सूखे फल और सब्जियों और मेवों जैसे विभिन्न प्राकृतिक स्वादों की सूची बनाएं • बताएं कि शहद डालने के लिए उपयोग की जाने वाली जड़ी-बूटियाँ सूखी होनी चाहिए और पूरी टहनियों या अलग पत्तियों, कलियों और पंखुड़ियों के रूप में हो सकती हैं • बताएं कि शहद के लिए आवश्यक स्वाद की मात्रा का आकलन कैसे किया जाए • यह सुनिश्चित करने के लिए चर्चा करें कि जार का किनारा कम से कम 5 दिनों के लिए उचित रूप से कसकर ढका हुआ है • हर एक या दो दिन में शहद को समय पर चखकर और इसे समय-समय पर हिलाकर स्वाद की सही मात्रा निर्धारित करने पर जोर दें • थोक भंडारण और कीट प्रबंधन सहित शहद, छत्ते, निकाले गए फ्रेम और सुपर्स की भंडारण आवश्यकताओं पर चर्चा करें • निकाले गए शहद के औजारों, उपकरणों और भंडारण के लिए उपयोग की जाने वाली स्वच्छता और स्वच्छता प्रक्रियाओं और सामग्रियों की सूची बनाएं • सीलबंद कंटेनरों में साफ शहद के भंडारण के लिए गुणवत्ता आश्वासन मानकों, विनियमों और ग्राहकों की आवश्यकताओं की सूची बनाएं • महत्वपूर्ण गिरावट को रोकने के लिए परिवेशीय परिस्थितियों में तैयार उत्पादों के भंडारण के महत्व पर चर्चा करें	• दिखाएँ कि साफ, सूखे जार के तले में स्वाद कैसे डालें और जार को लगभग ऊपर तक शहद से कैसे भरें • स्वाद बढ़ाते हुए शहद को हिलाने के चरणों का प्रदर्शन करें • शहद को एक साफ जार में धीरे-धीरे छानने के रास्ते पर चलें • प्रदर्शित करें कि कैसे कार्यस्थल प्रक्रियाओं के अनुसार सभी उपकरणों और कार्य क्षेत्र को साफ, सूखा और स्वच्छ करें

- गिरावट के कारणों को विस्तार से बताएं जैसे, रोगजनक या विषैले सूक्ष्मजीव, कृतक, घुन और कीट संक्रमण (पीसी30)

कक्षा सहायक:

प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका

उपकरण और औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ

सूखी जड़ी-बूटियाँ, मसाले, सूखे फल और सब्जियाँ, मेवे, साफ और सूखे जार, चॉपस्टिक, छलनी, कंटेनर, आदि।

मॉड्यूल 5: शहद की गुणवत्ता विश्लेषण और पैकेजिंग

एफआईसी/एन 9031 v1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- शहद की गुणवत्ता के मूल्यांकन के लिए विश्लेषण का वर्णन करें
- शहद की पैकिंग और लेबलिंग करते समय तत्वों पर चर्चा करें
- शहद की गुणवत्ता जांच, पैकिंग और लेबलिंग की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें

अवधि: 10:00	अवधि: 20:00 बजे
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
• वनस्पतियों की पहचान के लिए संवेदी मूल्यांकन का महत्व बताएं • शहद का भौतिक-रासायनिक विश्लेषण करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें • क्रिस्टलीय परत को रोकने के लिए दानेदार बनाने के सत्यापन पर विस्तार से काम पूरा हो गया है • खमीर की वृद्धि को रोकने के लिए चरणों की सूची बनाएं जिससे किण्वन हो सकता है • खाद्य ग्रेड सामग्री के कंटेनरों/धातु ड्रमों में अवशेषों के अंशों की जांच करने के तरीके निर्दिष्ट करें और उन्हें खाद्य ग्रेड लैकर कोट से लेपित किया जाए। • बताएं कि प्लास्टिक के कंटेनरों और कांच के जार की जांच कैसे करें, उन्हें परिसर में परिवहन के दौरान और भंडारण के दौरान, धूल, कीट और अन्य दूषित पदार्थों और शारीरिक क्षति से पर्याप्त रूप से संरक्षित किया जाना चाहिए। • शहद की पैकेजिंग करने के लिए एफएसएसएआई के पैकेजिंग और लेबलिंग नियमों का विवरण दें • शर्करा सहिष्णु यीस्ट द्वारा किण्वन को रोकने के लिए शहद के थर्मल उपचार की प्रक्रिया समझाएं • शहद और पैकेजिंग मशीनों के लिए विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्री की सूची बनाएं • शहद की गुणवत्ता पर पीएच स्तर के प्रभाव का उल्लेख करें • एफएसएसएआई के मानकों के अनुसार ग्लूकोज सिरप, फ्रुक्टोज सिरप, चावल सिरप, कोन सिरप द्वारा शहद में मिलावट की पहचान कैसे करें, इस पर चर्चा करें। • निकाले गए शहद के लिए गुणवत्ता आश्वासन परीक्षण और मानकों की व्याख्या करें	• प्रसंस्कृत शहद की विभिन्न गुणवत्ता जांचों का प्रदर्शन करें- संवेदी मूल्यांकन, भौतिक-रासायनिक विश्लेषण, ग्रेन्युल और क्रिस्टल जांच, और खमीर की उपस्थिति • दिखाएँ कि शहद की पैकेजिंग करने से पहले विभिन्न कंटेनरों की जाँच कैसे करें • शहद की बॉटलिंग, पैकेजिंग और लेबलिंग की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • पैकेजिंग के लिए अनुपयुक्त सामग्रियों को बदलने और हटाने की प्रक्रिया प्रदर्शित करें • बताएं कि शहद जैसे अम्लीय भोजन के लिए उपयुक्त खाद्य ग्रेड सामग्री के साथ धातु के ढक्कन को कैसे लेपित या पंक्तिबद्ध किया जाना चाहिए

- लेबलिंग के मापदंडों की सूची बनाएं - शहद का प्रकार, पता पूरा होना आवश्यक नहीं है, लेकिन यदि आवश्यक हो तो स्रोत का पता लगाया जाना चाहिए

कक्षा सहायक:

प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका

उपकरण और औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ

नमूना मानक संचालन प्रक्रिया, ग्लास जार, प्लास्टिक कंटेनर, लेबल, धातु ड्रम, पैकेजिंग सामग्री, पैकेजिंग मशीन, आदि।

मॉड्यूल 6: व्यक्तिगत स्वच्छता का पालन करें और कार्यस्थल पर अच्छी विनिर्माण प्रथाओं का पालन करें एफआईसी/एन 9906 v 1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- कार्यस्थल पर व्यक्तिगत स्वच्छता और जीएमपी के महत्व पर चर्चा करें
- कार्यस्थल पर व्यक्तिगत स्वच्छता और जीएमपी प्रथाओं को सुनिश्चित करने के लिए किए जाने वाले कार्यों का प्रदर्शन करें

अवधि: 05:00	अवधि: 10:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
- खतरों और जोखिमों को परिभाषित करें - किसी संगठन में उपलब्ध विभिन्न प्रकार के स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरणों और उन्हें प्राप्त करने की विधियों को याद करें - संगठनात्मक स्वास्थ्य और सुरक्षा नीतियों और प्रक्रियाओं पर चर्चा करें - व्यक्तिगत स्वच्छता और आगंतुक/ठेकेदार नियमों के लिए साइट से संबंधित दस्तावेजी प्रक्रिया पर चर्चा करें - खाद्य निर्माण स्थल के अंदर कर्मचारी स्तर पर कार्य निर्देशों की व्याख्या करें - व्यक्तिगत स्वच्छता, जीएमपी और संबंधित विषयों पर प्रासंगिक प्रशिक्षण और जागरूकता सत्रों की समयबद्ध योजना और भागीदारी सुनिश्चित करें - भारतीय खाद्य सुरक्षा मानक प्राधिकरण (एफएसएसआई) दिशानिर्देशों में वर्णित अनुसूची IV के दिशानिर्देशों का अनुपालन करने और निर्धारित और अधिकृत डॉक्टर से समय पर चिकित्सा परीक्षण के महत्व को समझाएं। - साइट पर अपनाई जाने वाली अच्छी विनिर्माण प्रथाओं (जीएमपी) के लिए साइट से संबंधित दस्तावेजी प्रक्रिया और क्षेत्रवार कार्य निर्देशों का पालन करने का तरीका बताएं। - एक खाद्य निर्माण कंपनी के अंदर मान्य क्या करें और क्या न करें की सूची बनाएं - उत्पादन लाइन के प्रत्येक और संबंधित क्षेत्र में राज्य प्रक्रिया प्रवाह चार्ट, एचएसीसीपी सारांश योजना और महत्वपूर्ण प्रक्रिया पैरामीटर - विनिर्माण सुविधा के सभी संबंधित क्षेत्रों में विनिर्माण उपकरण, बर्तन और अन्य प्रसंस्करण सहायता, सफाई रसायन, सफाई कार्य निर्देश जैसी सामग्री आवश्यकताओं की पहचान कैसे करें, बताएं।	- अच्छी विनिर्माण प्रथाओं (जीएमपी) को लागू करने के लिए उठाए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करें - प्रदर्शित करें कि खाद्य निर्माण स्थल के अंदर कर्मचारियों के स्तर पर कार्य निर्देशों का पालन कैसे किया जाए और यह सुनिश्चित करें कि प्रासंगिक निर्देशों को अच्छी तरह से संप्रेषित किया जाए और निश्चित समयसीमा पर उनका पालन किया जाए। - व्यक्तिगत स्वच्छता, खाद्य सुरक्षा और जीएमपी से संबंधित दैनिक निगरानी चेकलिस्ट में डेटा कैसे भरें, बताएं - पूरे उत्पादन सुविधा में मानव और सामग्री की आवाजाही का पालन करने की प्रक्रिया का वर्णन करें, ताकि सुविधा में निर्मित होने वाले उत्पादों को दूषित करने के लिए अवांछित खतरों को प्रतिबंधित किया जा सके। - साइट पर निर्मित और संभाले जा रहे उत्पाद की उचित पता लगाने की क्षमता बनाए रखने के लिए सभी उपकरण, मशीनरी, उपकरण और अन्य प्रसंस्करण सहायता को टैग और नंबर देने का तरीका दिखाएं। - दैनिक निगरानी पत्रक, बैच ट्रेसिबिलिटी रिकॉर्ड, मशीन रिकॉर्ड, उत्पाद पैरामीटर, प्रक्रिया नियंत्रण पैरामीटर आदि जैसे रिकॉर्ड रखने और दस्तावेजीकरण की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।

- एलर्जी, उनके जोखिम और एलर्जी संबंधी आवश्यकताओं को परिभाषित करें
- विनिर्माण क्षेत्र में दिशानिर्देशों की प्रासंगिकता बताएं और प्रशिक्षण मूल्यांकन कैसे लागू किया जाएगा
- ऑडिट की प्रक्रिया और उसके तरीकों की व्याख्या करें
अच्छी विनिर्माण प्रक्रियाओं, व्यक्तिगत स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा के पहलुओं पर ध्यान दें

कक्षा सहायक:

कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी हैंडबुक

उपकरण और औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ

जीएमपी प्रारूप और दिशानिर्देश, एलर्जन मैनुअल, व्यक्तिगत स्वच्छता दिशानिर्देश, आदि।

मॉड्यूल 7: कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें एफआईसी/एन9906 v1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परीणाम:

- कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा प्रथाओं और उन्हें लागू करने के तरीकों की सूची बनाएं
- खाद्य सुरक्षा प्रक्रियाओं को प्रभावी ढंग से लागू करने के लिए अपनाए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करें

अवधि:05:00	अवधि:10:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण 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 उपयोग की जाने वाली मानक प्रथाओं और सावधानियों को स्पष्ट करें - साइट पर संभाले जाने वाले उत्पादों से जुड़े जोखिमों को कम करने के लिए अद्यतन सुविधाओं, उपकरणों और टूल को बनाए रखने की आवश्यकताओं को समझाएं - विशिष्ट कार्यों और कार्य स्थितियों के लिए सुरक्षात्मक उपकरणों और कपड़ों के उपयोग के महत्व को बताएं - दुर्घटनाओं और खतरों को रोकने में संगठनात्मक प्रोटोकॉल की भूमिका पर चर्चा करें - विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों के महत्व पर चर्चा करें - एफएसएसआई अनुसूची IV आवश्यकताओं की व्याख्या करें: कीट नियंत्रण, सफाई और स्वच्छता, उपयोगिताएँ, अपशिष्ट निपटान, क्रॉस संदूषण की रोकथाम, एलर्जन प्रबंधन, सुधारात्मक कार्रवाई, निवारक कार्रवाई, खाद्य संचालन नियंत्रण आदि। - महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदुओं और उत्पाद मापदंडों की जाँच की प्रासंगिकता पर चर्चा करें - रिकॉर्ड रखने और दस्तावेजीकरण जैसे दैनिक निगरानी शीट, सफाई शीट, पैरामीटर आदि के महत्व को समझाएं। - चर्चा करें कि किसी भी खाद्य सुरक्षा और जीएमपी मुद्दे, यदि कोई हो, को पर्यवेक्षक को कैसे रिपोर्ट किया जाए	- खतरों से सुरक्षित और उचित तरीके से निपटने के लिए उचित तकनीकें लागू करें - महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदुओं और उत्पाद मापदंडों की जाँच के लिए चरण निष्पादित करें - दैनिक निगरानी शीट, सफाई शीट, पैरामीटर आदि जैसे रिकॉर्ड रखने और दस्तावेजीकरण करने का तरीका दिखाएं। - किसी दुर्घटना की स्थिति या चिकित्सा आपातकाल पर तुरंत और उचित तरीके से प्रतिक्रिया देने के लिए उचित तरीकों का प्रदर्शन करें। - आपातकालीन और निकासी प्रक्रिया के दौरान अपनाए जाने वाले चरणों का पालन करें।
कक्षा सहायक: कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी हैंडबुक	

उपकरण और औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ

हेलमेट, दस्ताने, रबर की चटाई, सीढ़ी, नियॉन परीक्षक, चमड़े या एस्बेस्टस दस्ताने, फ्लेम प्रूफ एप्रन, गर्दन तक बटन वाले फ्लेम प्रूफ चौगा, कफ रहित (बिना सिलवटों के) पतलून, प्रबलित जूते, हेलमेट / सख्त टोपी, टोपी और कंधे के कवर, कान रक्षक/प्लग, सुरक्षा जूते, घुटने के पैड, कण मास्क, चश्मा/चश्मा/विज़र्स, हाथ और चेहरे की ढाल, मशीन गार्ड, अवशिष्ट वर्तमान उपकरण, ढाल, धूल शीट, रेस्पिरेटर।

मॉड्यूल 8: रोजगार योग्यता कौशल

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

टर्मिनल परिणाम:

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

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

और वित्तीय चुनौतियों की पहचान करने की आवश्यकता पर चर्चा करें • ग्राहकों के प्रकार के बीच अंतर करें • ग्राहकों की जरूरतों को पहचानने और उन्हें संबोधित करने के महत्व को समझाएं • स्वच्छता बनाए रखने और उचित ढंग से कपड़े पहनने के महत्व पर चर्चा करें • नौकरियाँ खोजने और आवेदन करने के लिए विभिन्न स्रोतों का उपयोग करें • साक्षात्कार के लिए साफ-सुथरे कपड़े पहनने और स्वच्छता बनाए रखने के महत्व पर चर्चा करें • प्रशिक्षुता के अवसरों की खोज और पंजीकरण कैसे करें, इस पर चर्चा करें	
कक्षा सहायक:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावर पॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी हैंडबुक	
उपकरण और औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ	
नवीनतम कॉन्फ़िगरेशन वाला कंप्यूटर (पीसी) - और मानक ऑपरेटिंग सिस्टम और मानक वर्ड प्रोसेसर और वर्कशीट सॉफ़्टवेयर (लाइसेंस प्राप्त) के साथ इंटरनेट कनेक्शन (सभी सॉफ़्टवेयर या तो नवीनतम संस्करण या नीचे एक/दो संस्करण होना चाहिए), यूपीएस, स्कैनर सह प्रिंटर, कंप्यूटर टेबल्स, कंप्यूटर कुर्सीयाँ, एलसीडी प्रोजेक्टर, व्हाइट बोर्ड 1200 मिमी x 900 मिमी	

अनुलग्नक

प्रशिक्षक आवश्यकताएँ

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

प्रशिक्षक प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफॉर्म प्रमाणन
"हनी प्रोसेसर", "एफआईसी/क्यू9009, V1.0", न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है	न्यूनतम 80% स्कोरिंग के साथ "ट्रेनर", "एमईपी/क्यू2601, वी1.0"

मूल्यांकनकर्ता आवश्यकताएँ

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

मूल्यांकनकर्ता प्रमाणीकरण	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफॉर्म प्रमाणन
"हनी प्रोसेसर", "एफआईसी/क्यू9009, V1.0", न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है	न्यूनतम 80% स्कोरिंग के साथ "निर्धारक", "एमईपी/क्यू2701, वी1.0"

मूल्यांकन रणनीति

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

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

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

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

ए. मध्यावधि मूल्यांकन

बी. अवधि/अंतिम मूल्यांकन

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

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

अंतिम मूल्यांकन के लिए निम्नलिखित उपकरणों का उपयोग प्रस्तावित है:

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

द्वितीय. व्यावहारिक परीक्षण: इसमें आवश्यक उपकरणों, उपकरणों और उपकरणों का उपयोग करके उचित कार्य चरणों का पालन करते हुए प्रोजेक्ट ब्रीफिंग के अनुसार तैयार किया जाने वाला परीक्षण कार्य शामिल होगा। अवलोकन के माध्यम से उम्मीदवार की योग्यता, विवरणों पर ध्यान, गुणवत्ता चेतना आदि का पता लगाना संभव होगा। अंतिम उत्पाद को उसकी कौशल उपलब्धियों के स्तर को मापने के लिए मूल्यांकनकर्ता द्वारा भरे गए पूर्व-निर्धारित एमसीक्यू के विरुद्ध मापा जाएगा।

iii. संरचित साक्षात्कार: इस उपकरण का उपयोग नौकरी की भूमिका और हाथ में विशिष्ट कार्य के संबंध में वैचारिक समझ और व्यवहार संबंधी पहलुओं का आकलन करने के लिए किया जाएगा।

शब्दकोष

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

आदिवर्णिक और संक्षिप्त शब्द

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