



मॉडल पाठ्यक्रम

क्यूपी नाम: आइसक्रीम प्रसंस्करण तकनीशियन

क्यूपी कोड: एफआईसी/क्यू2004

क्यूपी संस्करण: 1.0

एनएसक्यूएफ स्तर: 4

मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण: 1.0

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

विषय-सूची

प्रशिक्षण पैरामीटर	४
कार्यक्रम अवलोकन	६
यह खंड के अंतिम उद्देश्यों को इसकी अवधि के साथ सारांशित करता है।	६
प्रशिक्षण परिणाम	6
अनिवार्य मॉड्यूल	६
मॉड्यूल विवरण	९
मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय	९
<i>ब्रिज मॉड्यूल</i>	९
मॉड्यूल २ : खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय	११
<i>ब्रिज मॉड्यूल</i>	११
मॉड्यूल ३: डेयरी उद्योग का परिचय	१२
मॉड्यूल ४: डेयरी प्रसंस्करण संयंत्र का परिचय	१३
मॉड्यूल ५: संगठनात्मक मानक और मानदंड	१४
मॉड्यूल ६: कार्य क्षेत्र और प्रक्रिया मशीनरी तैयार करना और बनाए रखना	१५
मॉड्यूल ७: खाद्य सूक्ष्म जीव विज्ञान	१७
मॉड्यूल ८: प्रसंस्करण आइसक्रीम की तैयारी	१८
मॉड्यूल ९: आइसक्रीम का उत्पादन	१९
मॉड्यूल १०: पेशेवर और मुख्य कौशल	२ १
मॉड्यूल ११: दस्तावेज और रिकॉर्ड की जानकारी	२ २
मॉड्यूल १२ : आईटी ओरिएंटेशन	२ ३
मॉड्यूल १३: खाद्य सुरक्षा, व्यक्तिगत स्वच्छता और कार्यस्थल स्वच्छता सुनिश्चित करना	२ ४

मॉड्यूल १४: क्षेत्र का दौरा	२ ५
मॉड्यूल १५: संशोधन	२ ६
मॉड्यूल १६: मूल्यांकन	२ ७
मॉड्यूल १७: रोजगार और उद्यमिता कौशल	२ ८
अनुलग्नक	३०
प्रशिक्षक आवश्यकताएँ	३०
मूल्यांकनकर्ता आवश्यकताएँ	३१
मूल्यांकन रणनीति	३२
शब्दावली	३३
संक्षिप्त और संक्षिप्तीकरण	३४

प्रशिक्षण पैरामीटर

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उप-क्षेत्र के	डेयरी उत्पाद
व्यवसाय	प्रसंस्करण
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	४
निरपेक्ष एनसीओ / आईएससीओ /आईएसआईसी कोड के लिए	एनसीओ-२००४ / ७४१३.५०
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	१. कक्षा १२ वीं किसी भी स्ट्रीम में पारित २ .कक्षा १० वीं पास और २ साल निश्चित रूप से प्रासंगिक धारा में ३. कक्षा १० वीं उत्तीर्ण और २ साल का डेयरी अनुभव ४. कक्षा १० वीं पास और २ साल का आईटीआई
पूर्व-आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण	1. खाद्य मानक और विनियम 2. विभिन्न प्रकार के डेयरी प्रसंस्करण उपकरण का संचालन 3. पैकेजिंग तकनीक 4. जीएमपी 5. एचएसीसीपी 6. क्यूएमएस 7. कंप्यूटर की मूल बातें और संगठन द्वारा अपनाई गई

	ईआरपी प्रणाली
	8. खाद्य सुरक्षा मानकों और विनियमों में प्रशिक्षण (एफएसएसएआई के अनुसार) (अनिवार्य)
न्यूनतम नौकरी प्रवेश आयु	१८ वर्ष
अंतिम समीक्षा तिथि	३१-०५-२०२१
अगली समीक्षा तिथि	३१-०५-२ ०२ ४
एनएसक्यूसी अनुमोदन तिथि	
क्यूपी संस्करण	१.०
मॉडल पाठ्यचर्या निर्माण दिनांक	३१-१२ -२ ०१५
आदर्श पाठ्यचर्या मान्य दिनांक	३१-०५-२ ०२ ४
आदर्श पाठ्यचर्या संस्करण	१.०
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	३४० घंटे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	३४० घंटे

कार्यक्रम का अवलोकन

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

प्रशिक्षण के परिणाम

कार्यक्रम के अंत में, प्रतिभागी सक्षम होंगे:

- अर्ध-स्वचालित और पूरी तरह से स्वचालित इकाइयों में सभी प्रकार की आइसक्रीम का उत्पादन करने में
- प्रक्रिया मापदंडों को बनाए रखते हुए आइसक्रीम प्रसंस्करण मशीनरी को संभालने में
- उत्पादन क्रम के अनुसार उत्पादन आदेश योजना करना
- कार्य प्रक्रिया में आवश्यक दस्तावेज और रिकॉर्ड करना
- कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता मानकों का पालन करना

अनिवार्य मॉड्यूल

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

एनओएस और मॉड्यूल विवरण	थ्योरी अवधि	प्राैक्टिकल अवधि	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
क्षेत्र और नौकरी का परिचय	५३:०० घंटे	६१:०० घंटे	००:०० घंटे	०० :०० घंटे	११४:०० घंटे
मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय	०२ :०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०२ :०० घंटे
मॉड्यूल २ : खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय	०४:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०४:०० घंटे
मॉड्यूल १२ : आईटी अभिविन्यास	०३:०० घंटे	०८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	११:०० घंटे
मॉड्यूल १४: क्षेत्र का दौरा	०८:०० घंटे	२ ०: ०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२ ८:०० घंटे
मॉड्यूल १५: संशोधन	०२ :०० घंटे	०३:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०५:०० घंटे

मॉड्यूल १६: मूल्यांकन	०६:०० घंटे	१८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२ ४:०० घंटे
मॉड्यूल १७: रोजगार और उद्यमिता कौशल	२ ८:०० घंटे	१२ :०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४०:०० घंटे
एफआईसी/एन२०१३ आइसक्रीम का उत्पादन के लिए कार्य क्षेत्र और मशीनरी तैयार करना और बनाए रखना एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	२ ६:०० घंटे	१६:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४२ :०० घंटे
मॉड्यूल ३: डेयरी उद्योग का परिचय	०६:०० घंटे	००:०० घंटे	००: ०० घंटे	००:०० घंटे	०६:०० घंटे
मॉड्यूल ४: डेयरी प्रसंस्करण संयंत्र का परिचय	०६:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०६:०० घंटे
मॉड्यूल ५: संगठनात्मक मानक और मानदंड	०६:०० घंटे	०६ :०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१२ :०० घंटे
मॉड्यूल ६: कार्य क्षेत्र और प्रक्रिया मशीनरी तैयारी और रखरखाव	०८:०० घंटे	१०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१८:०० घंटे
एफआईसी/एन२०१४ आइसक्रीम के प्रसंस्करण के लिए तैयारी करना एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	१२ :०० घंटे	२ ८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४०:०० घंटे
मॉड्यूल ७: खाद्य सूक्ष्म जीव विज्ञान	०४:०० घंटे	०८:०० घंटे	००: ०० घंटे	००:०० घंटे	१२ :०० घंटे
मॉड्यूल ८: प्रसंस्करण डेयरी उत्पादों के लिए तैयारी करना	०८:०० घंटे	२ ०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२ ८:०० घंटे

एफआईसी/एन २०१५ आइसक्रीम का उत्पादन एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	१६:०० घंटे	१५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१११:०० घंटे
मॉड्यूल ९: डेयरी उत्पादों का प्रसंस्करण	१४:०० घंटे	१०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१०४:०० घंटे
मॉड्यूल १०: पेशेवर और मुख्य कौशल	०२ :०० घंटे	०५:०० घंटे	००: ०० घंटे	००:०० घंटे	०७:०० घंटे
एफआईसी/एन २०१६ आइसक्रीम के प्रसंस्करण से संबंधित पूर्ण दस्तावेज और रिकॉर्ड कीपिंग एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	०२ :०० घंटे	०५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०७:०० घंटे
मॉड्यूल ११: दस्तावेज़ और रिकॉर्ड जानकारी	०२ :०० घंटे	०५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०७:०० घंटे
एफआईसी/एन१००१ खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३	०६:०० घंटे	२ ०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२ ६:०० घंटे
मॉड्यूल १३: खाद्य सुरक्षा, व्यक्तिगत स्वच्छता और कार्यस्थल स्वच्छता सुनिश्चित करना	०६:०० घंटे	२ ०:०० घंटे	००:०० घंटे	००: ०० घंटे	२ ६:०० घंटे
कुल अवधि	११५:०० घंटे	२ २ ५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३४०:०० घंटे



मॉड्यूल विवरण

मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में आइसक्रीम प्रसंस्करण तकनीशियनों के लिए उपलब्ध अवसरों पर चर्चा करें
- डेयरी प्रसंस्करण में लागू जीएमपी और एचएसीसीपी प्रथाओं और एफएसएसआई दिशानिर्देशों की सूची बनाएं

अवधि: ०१:३०	अवधि: ००:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
• खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में आइसक्रीम प्रसंस्करण तकनीशियन के लिए उपलब्ध विकास के अवसर और भविष्य के रुझानों और करियर पर चर्चा करें। • 'आइसक्रीम प्रसंस्करण तकनीशियन' की प्रमुख भूमिकाओं और जिम्मेदारियों को संक्षेप में बताएं। • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में आइसक्रीम प्रसंस्करण तकनीशियन द्वारा उपयोग की जाने वाली विभिन्न शब्दावली की सूची बनाएं। • नौकरी में संगठनात्मक नीतियों और प्रक्रियाओं की भूमिका पर चर्चा करें। • आइसक्रीम प्रसंस्करण के लिए किए गए कार्यों के अनुक्रम की सूची बनाएं। • पके हुए उत्पादों के उत्पादन में गुड मैन्युफैक्चरिंग प्राैक्टिस (जीएमपी), हैज़र्ड क्रिटिकल एनालिसिस एंड कंट्रोल पॉइंट्स	

(एचएसीसीपी) और भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसआई) के दिशानिर्देशों का पालन न करने के प्रभाव पर चर्चा करें।	
क्लासरूम एड्स:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य	

मॉड्यूल २ : खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र पर संक्षेप में चर्चा करें

अवधि: ०२ :३०	अवधि: ००:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
- खाद्य प्रसंस्करण को परिभाषित करें - खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न उप-क्षेत्रों की सूची बनाइए।	
क्लासरूम एड्स:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
व्हाइट/ब्लैक बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर/कंप्यूटर और प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, स्टूडेंट हैंडबुक	

मॉड्यूल ३: डेयरी उद्योग का परिचय

एफआईसी/ एन२ ०१३ एफआईसी/एन२ ०१४ एफआईसी/एन२ ०१५, v१.० के लिए
 मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में आइसक्रीम प्रसंस्करण तकनीशियनों के लिए उपलब्ध अवसरों पर चर्चा करें
- डेयरी प्रसंस्करण में लागू जीएमपी और एचएसीसीपी प्रथाओं और एफएसएसआई दिशानिर्देशों की सूची बनाएं

अवधि: ०६:००	अवधि: ००:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
• दूध के प्रसंस्करण की आवश्यकता की व्याख्या करें। • डेयरी प्रसंस्करण संयंत्र के भीतर विभिन्न इकाइयों की सूची बनाएं। • दूध का संघटन स्पष्ट कीजिए। • आइसक्रीम के संघटन का वर्णन कीजिए। • आइसक्रीम के विभिन्न प्रकारों की सूची बनाइए। • आइसक्रीम बनाने की प्रक्रिया को समझाइए।	
क्लासरूम एड्स:	
व्हाइट/ब्लैक बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर/कंप्यूटर और प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, स्टूडेंट हैंडबुक, दूध का नमूना	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य	

मॉड्यूल ४: डेयरी प्रसंस्करण संयंत्र का परिचय

एफआईसी/एन २०१४ एफआईसी/एन २०१५ के लिए मैप किया गया, v१.०

परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में आइसक्रीम प्रसंस्करण तकनीशियनों के लिए उपलब्ध अवसरों पर चर्चा करें
- औद्योगिक डेयरी प्रसंस्करण में लागू जीएमपी और एचएसीसीपी प्रथाओं और एफएसएसआई दिशानिर्देशों की सूची बनाएं

अवधि: ०६:००	अवधि: ००:००
प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
• डेयरी प्रसंस्करण संयंत्र में उपयोग की जाने वाली मशीनरी की सूची बनाएं। • आइसक्रीम प्रसंस्करण के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों की सूची बनाएं। • स्वीकृत गुणवत्ता मानकों के लिए दूध के परीक्षण की प्रक्रिया की व्याख्या करें।	
क्लासरूम एड्स:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य	

मॉड्यूल ५: संगठनात्मक मानक और मानदंड

एनओएस/एन २०१३ v १.० के लिए मैप किए गए

टर्मिनल परिणाम:

- नौकरी में व्यक्ति की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें

अवधि: ०६:००	अवधि: ०६:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
- नौकरी में व्यक्ति की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों की सूची बनाएं - कार्य वातावरण में पालन करने के लिए खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानकों की व्याख्या करें	- कार्यस्थल पर खुद को कैसे संचालित करें प्रदर्शित करें - व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देश बताएं
कक्षा एड्स	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी की हैंडबुक	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
सुरक्षात्मक दस्ताने, हेड कैप्स, लैब कोट, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ मास्क, सैनिटाइजर, फूड सेफ्टी मैनुअल	

मॉड्यूल ६: कार्य क्षेत्र और प्रक्रिया मशीनरी तैयार करना और उनका रखरखाव करना।

एफआईसी/एन२ ०१३, एफआईसी/एन२ ०१४, एफआईसी/एन२ ०१५, v१.० के लिए मैप किए गए

टर्मिनल परिणाम:

- आइसक्रीम प्रसंस्करण के लिए पूर्व किए जाने वाले कार्यों पर चर्चा करें
- उपकरण और उपकरणों को प्रभावी ढंग से बनाए रखने के महत्व को बताएं

अवधि: बताएं ०८:००	अवधि: १०:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
- कार्य क्षेत्र की सफाई और रखरखाव में उपयोग की जाने वाली सामग्रियों और उपकरणों की सूची बनाएं। - कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई में उपयोग किए जाने वाले सामान्य डिटर्जेंट और सैनिटाइज़र की सूची बनाएं। - प्रयुक्त सफाई एजेंटों के गुणों की व्याख्या करें। - सफाई और स्वच्छता के तरीकों का वर्णन करें। - सफाई की सीआईपी विधि का वर्णन कीजिए। - सफाई की एसआईपी विधि का वर्णन कीजिए। - अपशिष्ट पदार्थों के प्रबंधन और निपटान की विधि समझाइए। - उत्पादन शुरू करने से पहले किए जाने वाले कार्यों का वर्णन करें।	- अनुसूचित उत्पादन के लिए कार्य क्षेत्र तैयार करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। - आइसक्रीम प्रसंस्करण के लिए तैयार करने के लिए कार्य क्षेत्र और मशीनरी को साफ करने का तरीका दिखाएं। - प्रक्रिया मशीनरी में दोषों और मामूली मरम्मत को सुधारने की प्रक्रिया प्रदर्शित करें। - दिखाएँ कि उत्पादन के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों और मशीनों को कैसे बनाए रखा जाए।

- उत्पादन शुरू करने से पहले डेयरी प्रसंस्करण मशीनरी के लिए अपनाई जाने वाली रखरखाव प्रक्रिया की व्याख्या करें।
- डेयरी उद्योग में अपनाई जाने वाली स्नेहन प्रणाली की व्याख्या कीजिए।
- विभिन्न प्रकार की रखरखाव प्रक्रियाओं की सूची बनाएं।

क्लासरूम एड्स:

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

मशीन इक्विपमेंट और अन्य आवश्यकताएं

व्हाइट/ब्लैक बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर/कंप्यूटर और प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, स्टूडेंट हैंडबुक, सफाई के लिए स्वीकृत सैनिटाइजर कार्य क्षेत्र और मशीनरी, अनुमोदित स्नेहक, कूड़ेदान, प्रक्रिया मशीनरी में मामूली मरम्मत कार्य में भाग लेने के लिए आवश्यक उपकरण, मोटर (एसी), स्टेनलेस स्टील (एसएस) पाइप के विभिन्न आकार, कोणों के विभिन्न आकार (एसएस), संयुक्त के विभिन्न आकार (एसएस), विभिन्न आकार के वाल्व (एसएस), हीट एक्सचेंजर की प्लेट (एसएस), मिक्सी, वजनी मशीन, बर्नर के साथ गैस और क्रीम फ्रीजर

मॉड्यूल ७: खाद्य माइक्रोबायोलॉजी

एफआईसी/एन २०१४, एफआईसी/एन २०१५, v१.० लिए मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम

- डेयरी प्रसंस्करण की तैयारी के लिए किए जाने वाले कार्यों की सूची बनाएं
- वांछित मानकों के अनुसार कच्चे माल का निरीक्षण और तैयार करने के लिए अपनाई जाने वाली तकनीकों का प्रदर्शन करें

अवधि: ०४:००	अवधि: ०८:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
• खाद्य रोगाणुओं के प्रकारों की सूची बनाएं। • भोजन खराब होने के कारणों की व्याख्या करें। • भोजन के खराब होने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। • भोजन के खराब होने की जांच के लिए मापदंड की व्याख्या करें। • खाद्य संरक्षण की आवश्यकता पर चर्चा करें।	• विभिन्न प्रकार की खाद्य संरक्षण प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें।
क्लासरूम एड्स:	
व्हाइट/ब्लैक बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर/कंप्यूटर और प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, स्टूडेंट हैंडबुक	
मशीन, इक्विपमेंट और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य	

मॉड्यूल ८: आइस्क्रीम के प्रसंस्करण की तैयारी

एफआईसी/एन २०१४, एफआईसी/एन २०१५, v१.० के लिए मैप की गई

टर्मिनल परिणाम:

- डेयरी उत्पादों के प्रसंस्करण की तैयारी में शामिल चरणों पर चर्चा करें
- डेयरी उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए किए जाने वाले कार्यों का प्रदर्शन करें

अवधि: ०८:००	अवधि: २ ०:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
• योजना की प्रक्रिया का वर्णन करें। संसाधनों के क्षमता उपयोग को अधिकतम करने के लिए उत्पादन क्रम। • उत्पादन के दौरान संचालन दक्षता को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाएं। • उत्पादन के लिए आवश्यक सामग्री की सूची बनाएं। • पाश्चराइजेशन की उत्पादन प्रक्रिया की चर्चा कीजिए। • पृथक्करण और बैक्टोफुगेशन की प्रक्रिया की व्याख्या करें।	• दूध के मानकीकरण की विधि का प्रदर्शन करें। • दूध के समरूपीकरण की विधि का प्रदर्शन करें। • पाश्चराइजेशन के दौरान हीट एक्सचेंज की विधि का प्रदर्शन करें। • एचटीएसटी पाश्चराइजेशन करें। • एलटीएलटी पाश्चराइजेशन की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
क्लासरूम एड्स:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य	

मॉड्यूल ९: आइसक्रीम का उत्पादन करें

एफआईसी/एन२ ०१४ एफआईसी/एन२ ०१५, v१.० . में मैप की गई

टर्मिनल परिणाम:

- उत्पादन में सूचना दर्ज करने के महत्व पर चर्चा करें
- उत्पादन जानकारी रिकॉर्ड करने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथा का प्रदर्शन करें

अवधि: १४:००	अवधि: १०:००
प्राैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
• आइसक्रीम बनाने की प्रक्रिया की व्याख्या करें। • विभिन्न प्रकार की आइसक्रीम के संघटन की सूची बनाइए। • आइसक्रीम की प्री-हीटिंग करने की विधि का वर्णन कीजिए। • आइस-क्रीम मिश्रण को वृद्ध करने की विधि की विवेचना कीजिए। • आइसक्रीम में अतिवृष्टि का अनुमान लगाने की विधि की विवेचना कीजिए। • आइसक्रीम की पैकिंग के दौरान ध्यान रखने योग्य कारकों की सूची बनाइए। • आइसक्रीम की पैकेजिंग के लिए प्रयुक्त सामग्री की सूची बनाएं। • आइसक्रीम में सख्त और भंडारण की विधि समझाइए।	• मिश्रण बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • आइसक्रीम के मिश्रण को मिलाने की विधि प्रदर्शित करें। • आइसक्रीम का मिश्रण बनाने के लिए छानने की प्रक्रिया करें। • आइसक्रीम मिश्रण के समरूपीकरण की विधि का प्रदर्शन करें। • आइसक्रीम के मिश्रण का पाश्चुरीकरण करें। • आइसक्रीम के मिश्रण को ठंडा करने की विधि प्रदर्शित कीजिए। • आइसक्रीम के मिश्रण को जमने की विधि प्रदर्शित करें। • जमे हुए डेसर्ट के उत्पादन की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • सादा आइसक्रीम बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • प्रीमियम आइसक्रीम बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • कुल्फी बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • सिरप बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • उत्पादन के बाद कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।

क्लासरूम एड्स:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
विभिन्न आकार के वाल्व (एसएस), हीट एक्सचेंजर की प्लेट्स (एसएस), मिक्सी, मलमल क्लॉथ, वजनी मशीन, दूध का नमूना बोतल, मिल्क स्टिरर, नट बोल्ट (विभिन्न आकार), कैन (एल्यूमीनियम / एसएस), थर्मामीटर, टेस्ट ट्यूब (ग्लास), टेस्ट ट्यूब होल्डर, बर्नर के साथ गैस, मापन बेंत, दूध को गर्म करने के लिए बर्तन, जोड़ / कोण खोलने वाला, क्रीम फ्रीजर, फिलर्स, रैपर और पैकर्स, मोल्ड्स (आइसक्रीम मोल्ड्स)	

मॉड्यूल १०: पेशेवर और मुख्य कौशल

एफआईसी/एन २०१५ v१.० के लिए मैप किए गए

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: ०२ :००	अवधि: ०५:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
● व्यक्तिगत ताकत और कमजोरियों को पहचानें। ● प्रक्रिया में कार्य आदेश के महत्व पर चर्चा करें। ● नौकरी में निर्णय लेने के महत्व की व्याख्या करें। ● प्रभावी ढंग से संचार करने के महत्व की व्याख्या करें।	● 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 करना।
क्लासरूम एड्स:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	

मॉड्यूल ११: दस्तावेज़ और रिकॉर्ड जानकारी

एफआईसी/एन २०१६ v१.० लिए मैप की गई

टर्मिनल परिणाम

- आइसक्रीम प्रसंस्करण में रिकॉर्डिंग जानकारी के महत्व पर चर्चा करें
- उत्पादन जानकारी रिकॉर्ड करने के लिए मानक अभ्यास का प्रदर्शन करें

अवधि: ०२ :००	अवधि: ०५:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम मशीन
• संपूर्ण कार्य प्रक्रिया के दौरान दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड बनाए रखने के महत्व पर चर्चा करें। • उत्पादन कार्य के अनुसार दर्ज की जाने वाली सूचनाओं की सूची बनाएं।	• आवश्यक जानकारी जैसे उत्पादन योजना, प्रक्रिया पैरामीटर और तैयार उत्पाद का दस्तावेज़ करें। • उत्पादन और संगठनात्मक आवश्यकताओं के अनुसार जानकारी रिकॉर्ड करने के लिए रिकॉर्ड तैयार करें।
क्लासरूम एड्स:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
खाद्य सुरक्षा मैनुअल, लॉगबुक।	

मॉड्यूल १२ : आईटी ओरिएंटेशन

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- कंप्यूटर के पार्टस की सूची बनाएं
- कार्यस्थल पर डेटा रिकॉर्डिंग अनुप्रयोगों के प्रभावी उपयोग को प्रदर्शित करें

अवधि: ०३:००	अवधि: ०८:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम मशीन
• एक कंप्यूटर के विभिन्न पार्टस की सूची बनाएं • विभिन्न कंप्यूटर उपकरणों के कार्यों का वर्णन करें। • सूचना अभिलेखन में प्रयुक्त विभिन्न अनुप्रयोगों 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 अनुप्रयोगों 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 १३: खाद्य सुरक्षा, व्यक्तिगत स्वच्छता और कार्यस्थल स्वच्छता सुनिश्चित करना

एफआईसी/एनएनए १००१ v१.० से मैप किया गया

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: ०६ :००	अवधि: २ ०:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
- डेयरी प्रसंस्करण में सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता के महत्व पर चर्चा करें। - डेयरी उद्योग में पालन किए जाने वाले प्रासंगिक एचएसीसीपी सिद्धांतों पर चर्चा करें।	- कार्यस्थल को सुरक्षित और स्वच्छता बनाए रखने के लिए किए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करें। - खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए एचएसीसीपी प्रथाओं को लागू करने के लिए किए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करें। - कार्यस्थल पर पालन की जाने वाली सुरक्षा प्रथाओं को दर्शाने वाली स्थिति की भूमिका निभाएं।
क्लासरूम एड्स:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
मशीन, इक्विपमेंट एंड अदर रिक्वायरमेंट्स	
प्रोटेक्टिव ग्लव्स, हेड कैप, एप्रन, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ कवर, सैनिटाइजर, फूड सेफ्टी मैनुअल, लॉगबुक आदि।	

मॉड्यूल १४: फील्ड विजिट का संचालन

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- फील्ड विजिट के महत्व पर चर्चा करें

अवधि: ०८:००	अवधि: २ ०:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
- कच्चे माल और तैयार उत्पादों के लिए भंडारण सुविधाओं की व्याख्या करें। - प्रक्रिया में प्रयुक्त विभिन्न मशीनरी की सूची बनाएं। - प्रयुक्त कच्चे माल और उनकी भंडारण प्रक्रियाओं की सूची बनाएं। - कच्चे माल और तैयार उत्पाद की पैकेजिंग और भंडारण प्रक्रियाओं पर चर्चा करें।	- खाद्य प्रसंस्करण के कारखाने के स्थान, लेआउट और सुरक्षा पहलुओं का चयन करें। - प्रक्रिया मशीनरी और उपकरणों को बनाए रखने के लिए सफाई के तरीकों और प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें। - उद्योग में अपनाई जाने वाली पोस्ट-प्रोडक्शन सफाई और रखरखाव प्रक्रिया को पूरा करें।
क्लासरूम एड्स:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
खाद्य सुरक्षा मैनुअल, लॉगबुक।	

मॉड्यूल १५: रिवीजन

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- प्रशिक्षण में चर्चा की गई सभी चीजों को संशोधित करें

अवधि: ०२ :००	अवधि: ०३:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
• अब तक प्राप्त ज्ञान को संशोधित करें।	
कक्षा सहायता:	
ऊपर सूचीबद्ध सभी उपकरण और उपकरण संशोधन के समय उपलब्ध होने चाहिए	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य	

मॉड्यूल १६: मूल्यांकन

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- आइसक्रीम प्रसंस्करण में रिकॉर्डिंग जानकारी के महत्व पर चर्चा करें
- उत्पादन जानकारी रिकॉर्ड करने के लिए मानक अभ्यास का प्रदर्शन करें

अवधि: ०६:००	अवधि: १८:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम मशीन
• मूल्यांकन के तत्वों की व्याख्या करें	• कौशल की संख्या प्रतिभागी द्वारा अर्जित ज्ञान और कौशल का आकलन करें
कक्षा सहायता:	
ऊपर सूचीबद्ध सभी उपकरण और उपकरण मूल्यांकन के लिए उपलब्ध होने चाहिए	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य	

मॉड्यूल १७: रोजगार और उद्यमिता कौशल

टर्मिनल परिणाम:

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

अवधि: २८:००	अवधि: १२:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम मशीन
● अपनी ताकत और कमजोरियों पर चर्चा करें 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 ● जरूरतों के 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।	● 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।

- बैंक वित्त के लिए आवेदन करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें
- 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
- चर्चा करें विफलताओं से निपटने के तरीके पर चर्चा करें
- मारकेटिंग विपणन 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 आवश्यकताएँ

शून्य



अनुलग्नक

ट्रेनर आवश्यकताएँ

ट्रेनर पूर्वापेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता <न्यूनतम शैक्षिक आवश्यकताओं का चयन करें, जैसे कि १२ वीं पास, स्नातक या एनएसक्यूएफ प्रमाणित।>	विशेषज्ञता <के क्षेत्रों को निर्दिष्ट करें जो वांछनीय हैं।>	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण अनुभव		टिप्पणी
		वर्ष	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	
डिप्लोमा	डेयरी प्रौद्योगिकी	४	डेयरी उद्योग	१	आइसक्रीम प्रसंस्करण तकनीशियनों का प्रशिक्षण	
बी.एससी./बी.टेक/बीई	डेयरी प्रौद्योगिकी	२	डेयरी उद्योग	१	आइसक्रीम प्रसंस्करण तकनीशियनों का प्रशिक्षण	
एमएससी / एम टेक/एमई	डेयरी प्रौद्योगिकी	१	डेयरी उद्योग	१	आइसक्रीम प्रसंस्करण तकनीशियनों का	

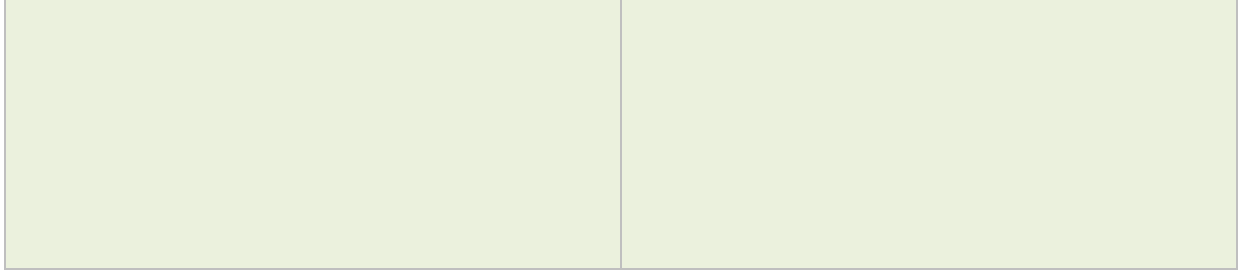
प्रशिक्षण प्रशिक्षक प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफॉर्म प्रमाणन
कार्य भूमिका के लिए प्रमाणित: "आइसक्रीम प्रसंस्करण तकनीशियन" क्यूपी के लिए मैप किया गया: "एफआईसी/ क्यू २००४, v१.०"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।	अनुशंसित है कि ट्रेनर नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "ट्रेनर", योग्यता पैक के लिए मैप किया गया: "एमईपी / क्यू २६०१"। एमईपीएससी दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।

--	--

निर्धारक आवश्यकताएँ

निर्धारक पूर्वापेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता <न्यूनतम शैक्षिक आवश्यकताओं का चयन करें, जैसे कि १२ ^{वीं} पास, स्नातक या एनएसक्यूएफ प्रमाणित।>	विशेषज्ञता <के क्षेत्रों को निर्दिष्ट करें जो वांछनीय हैं।>	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण / मूल्यांकन अनुभव		टिप्पणी
		वर्ष	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	
डिप्लोमा	डेयरी प्रौद्योगिकी	४	डेयरी उद्योग	१	आइसक्रीम प्रसंस्करण तकनीशियनों का मूल्यांकन	
बी.एससी./ बी. टेक/बीई	डेयरी प्रौद्योगिकी	२	डेयरी उद्योग	१	आइसक्रीम प्रसंस्करण तकनीशियनों का आकलन	
एम. एससी./एम. टेक/एमई	डेयरी प्रौद्योगिकी	१	डेयरी उद्योग	१	आइसक्रीम प्रसंस्करण तकनीशियनों का आकलन	

एसेसर प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफॉर्म प्रमाणन
कार्य भूमिका के लिए प्रमाणित: "आइसक्रीम प्रसंस्करण तकनीशियन" क्यूपी के लिए मैप किया गया: "एफआईसी/क्यू २००४, v१.०"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।	अनुशंसा की जाती है कि मूल्यांकनकर्ता को नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित किया गया 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।

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

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

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

ए। मध्यावधि मूल्यांकन

बी। टर्म / अंतिम मूल्यांकन

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

इससे प्रत्येक प्रश्नोत्तर के लिए प्रश्न बैंक / पेपर सेट तैयार करने में सुविधा होगी। मूल्यांकन एजेंसी द्वारा बनाए गए इन पेपर सेट / प्रश्न बैंक में से प्रत्येक को उद्योग विषय विशेषज्ञों द्वारा एफआईसीएसआई के माध्यम से मान्य किया जाएगा, विशेष रूप से व्यावहारिक परीक्षण और परिभाषित सहिष्णुता, फिनिश, सटीकता आदि के संबंध में

। निम्नलिखित उपकरण प्रस्तावित हैं: अंतिम मूल्यांकन के लिए उपयोग किया जाता है:

i. 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।

ii. व्यावहारिक परीक्षण: इसमें आवश्यक उपकरण, उपकरण और उपकरणों का उपयोग करते हुए उपयुक्त कार्य चरणों का पालन करते हुए प्रोजेक्ट ब्रीफिंग के अनुसार तैयार किया जाने वाला एक परीक्षण कार्य शामिल होगा। अवलोकन के माध्यम से उम्मीदवार की योग्यता, विवरण पर ध्यान, गुणवत्ता जागरूकता आदि का पता लगाना संभव होगा। अंतिम उत्पाद को उसकी कौशल उपलब्धियों के स्तर को मापने के लिए निर्धारक द्वारा भरे गए पूर्व-निर्धारित एमसीक्यू के खिलाफ मापा जाएगा।

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

शब्दावली

शब्द	विवरण
घोषणात्मक ज्ञान	घोषणात्मक ज्ञान उन तथ्यों, अवधारणाओं और सिद्धांतों को संदर्भित करता है जिन्हें किसी कार्य को पूरा करने या किसी को हल करने के लिए जानने और/या समझने की आवश्यकता होती समस्या है।
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 साइटपर प्रशिक्षण के निर्दिष्ट घंटों को पूरा करना अनिवार्य है
ओजेटी (आर)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण (अनुशंसित); 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
क्यूपी	कालिफिकेशन पैक
एनएसक्यूएफ	नैशनल स्कील्स कालिफिकेशन
एनएसक्यूसी	राष्ट्रीय कौशल योग्यता समिति
एनओएस	नैशनल व्यावसायिक मानक (एस)
एचएसीसीपी	खतरा विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु
जीएमपी	गुड मैनुफैक्चरिंग प्रैक्टिस
जीएचपी	गुड हाइजिन प्रैक्टिसेस

