

**योग्यता आधारित पाठ्यक्रम**

**मिलेट प्रोडक्ट प्रोसेसर**

**पाठ्यक्रम कोड: एफआईसी/क्यू1011, संस्करण: 1.0**

**एनएसक्यूएफ स्तर: 3**

**अवधि: अनिवार्य 180 घंटे; ऐच्छिक के साथ - 360 घंटे**

## विषयसूची

|                      |   |
|----------------------|---|
| पाठ्यक्रम विवरण..... | 3 |
| मॉड्यूल विवरण.....   | 4 |
| शब्दकोष.....         | 6 |
| परिवर्णी शब्द.....   | 6 |

## पाठ्यक्रम विवरण

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| कोर्स का नाम             | मिलेट प्रोडक्ट प्रोसेसर                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| पाठ्यक्रम कोड और संस्करण | एफआईसी/क्यू1011, 1.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| एनएसक्यूएफ स्तर          | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| पाठ्यक्रम विवरण          | यह पाठ्यक्रम विभिन्न प्रकार के मूल्यवर्धित बाजरा (मिलेट) उत्पादों के व्यावसायिक उत्पादन की प्रक्रिया का विवरण देता है। इस प्रक्रिया में बाजरा (मिलेट) और अन्य कच्चे माल का चयन, पूर्व-प्रसंस्करण, उत्पादन, पैकेजिंग और भंडारण शामिल है।                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| एनसीओ 2015               | एनसीओ-2015/8160.1000                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| प्रवेश प्रोफाइल          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ग्रेड 10 पास<br/>या</li> <li>2. ग्रेड 8 पास और 8वीं के बाद 2 साल की एनटीसी/एनएसी<br/>या</li> <li>3. ग्रेड 8 पास और नियमित स्कूल में निरंतर स्कूली शिक्षा<br/>या</li> <li>4. ग्रेड 9 उत्तीर्ण और नियमित स्कूल में निरंतर स्कूली शिक्षा प्राप्त करना<br/>या</li> <li>5. 2 साल के प्रासंगिक अनुभव के साथ 8वीं कक्षा उत्तीर्ण<br/>या</li> <li>6. 1 वर्ष के प्रासंगिक अनुभव के साथ 9वीं कक्षा उत्तीर्ण<br/>या</li> <li>7. 5 वर्ष के प्रासंगिक अनुभव के साथ 5वीं कक्षा उत्तीर्ण<br/>या</li> <li>8. 1.5 वर्ष के प्रासंगिक अनुभव के साथ एनएसक्यूएफ लेवल 2.5 की पिछली प्रासंगिक योग्यता<br/>या</li> <li>9. 3 साल के प्रासंगिक अनुभव के साथ एनएसक्यूएफ लेवल 2 की पिछली प्रासंगिक योग्यता</li> </ol> |
| न्यूनतम प्रवेश आयु       | 16 वर्ष                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| कोई भी लाइसेंसिंग आवश्यकताएँ (जहाँ भी लागू)         | लागू नहीं                                                                                                                                                                                                                            |
| निकाय का मूल्यांकन एवं प्रमाणीकरण                   | खाद्य प्रसंस्करण के लिए सेक्टर कौशल परिषद                                                                                                                                                                                            |
| रोजगार के रास्ते/अवसर                               | ज्यादातर मामलों में, व्यक्ति के पास मूल्य-वर्धित बाजरा (मिलेट) विनिर्माण इकाई में शामिल होने और अपनी स्वयं की विनिर्माण इकाई के माध्यम से मूल्य-वर्धित बाजरा (मिलेट) उत्पादों की आपूर्ति करने के लिए एक उद्यमी बनने का अवसर होता है। |
| उद्योग का प्रकार                                    | <input checked="" type="checkbox"/> संगठित <input checked="" type="checkbox"/> असंगठित<br><input checked="" type="checkbox"/> विनिर्माण <input type="checkbox"/> सेवा                                                                |
| पाठ्यचर्या निर्माण तिथि                             | 03/01/2022                                                                                                                                                                                                                           |
| पाठ्यक्रम आज तक वैध है                              | 03/01/2023                                                                                                                                                                                                                           |
| अनुलग्नकों की सूची (कृपया अनुलग्नक दस्तावेज़ देखें) | <ul style="list-style-type: none"> <li>लागू नहीं</li> </ul>                                                                                                                                                                          |

## मॉड्यूल विवरण

| क्र.सं.                                                                                          | मोड्यूल का नाम             | सीखने के प्रमुख परिणाम                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | प्रशिक्षण अवधि (घंटे) |            |     | उपकरणों की आवश्यकता                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                  |                            | सैद्धांतिक                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | व्यावहारिक                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | लिखित                 | व्यावहारिक | कुल |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| अनिवार्य घटक (180 घंटे) - व्यावहारिक अवधि के संचालन के लिए लैब सेट अप के लिए अस्थायी बजट - 5 लाख |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                       |            |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 1                                                                                                | उत्पादन के लिए तैयारी करें | <ul style="list-style-type: none"><li>खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के आकार और दायरे पर संक्षेप में चर्चा करें।</li><li>खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में मिलेट प्रोडक्ट प्रोसेसर के लिए उपलब्ध भविष्य के रुझानों और कैरियर विकास के अवसरों पर चर्चा करें।</li><li>'मिलेट प्रोडक्ट प्रोसेसर' की प्रमुख भूमिकाओं और जिम्मेदारियों का सारांश प्रस्तुत करें।</li><li>प्रक्रिया मशीनरी और उपकरणों को तदनुसार तैयार करें और बनाए रखें आवश्यकताएं।</li><li>मूल्यवर्धित बाजरा (मिलेट) उत्पादों के उत्पादन के लिए उपकरणों, बर्तनों और तैयारियों का वर्णन और चर्चा करें</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>उपकरणों और उपकरणों के प्रकारों का प्रदर्शन करें और उनसे प्रत्येक उपकरण को उनकी पहचान विशेषताओं के साथ लेबल करने के लिए कहें।</li><li>विभिन्न प्रकार के बाजरा (मिलेट) दिखाएं और पहचान और विश्लेषण के लिए उनके लक्षण और विशेषताओं का प्रदर्शन करें।</li><li>सफाई प्रक्रिया का प्रदर्शन करें और विभिन्न सफाई उपकरणों के उपयोग से प्रत्येक उपकरण की सफाई दिखाएं। सफाई उपकरणों और सफाई एजेंटों के कार्यों को भी समझाएं</li><li>बाजरा (मिलेट) मिश्रित आटे का एक नमूना नुस्खा तैयार करें और नुस्खा निर्माण में शामिल वजन और माप के चरणों को दिखाएं5। क्यूए सत्र</li></ol> | 10                    | 20         | 30  | <ul style="list-style-type: none"><li>वॉशर</li><li>सफाई वाला</li><li>वैक्यूम क्लीनर</li><li>उपकरणों की सफाई</li><li>बाल्टी, कूड़ेदान</li><li>बर्तन, कंटेनर और उपकरण</li><li>तोलनयंत्र</li><li>मापने के उपकरण</li><li>रसायन</li><li>एयर डीह्यूमिडिफायर</li><li>वर्कटेबल कुर्सियाँ आदि</li></ul> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
|  |  | <p>पहचानें औरमानक फॉर्मूलेशन के अनुसार, मूल्यवर्धित बाजरा (मिलेट)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• उत्पादों के प्रकार को तैयार करने के लिए आवश्यक उपयुक्त सामग्री का चयन करें</li> <li>• बैच गठन की प्रक्रिया और इसमें शामिल गणित का वर्णन करें</li> <li>• आवश्यक सामग्री की उचित मात्रा का वजन करें</li> <li>• मानक संचालन प्रक्रिया (एसओपी) के अनुसार सामग्री को साफ और धो लें।</li> <li>• मूल्यवर्धित बाजरा (मिलेट) उत्पादों के उत्पादन के लिए प्राथमिक और माध्यमिक खाद्य प्रसंस्करण तकनीकों का वर्णन करें</li> </ul> |  |  |  |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

|   |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | बाजरा (मिलेट)<br>आधारित मिश्रित<br>आटा तैयार करें | <ul style="list-style-type: none"> <li>बाजरा के विभिन्न प्रकार और उनकी विशेषताओं का वर्णन करें</li> <li>प्रत्येक प्रकार के बाजरा के गुणवत्ता मापदंडों और पोषण संबंधी जानकारी की व्याख्या करें</li> <li>मिश्रित बाजरा आधारित आटे का महत्व बताएं और यह अन्य आटे से किस प्रकार भिन्न है।</li> <li>विभिन्न प्रकार के आटे के लिए छलनी के प्रकार और छानने की प्रक्रिया का वर्णन करें</li> <li>छानने की प्रक्रिया के महत्व पर बिंदुओं की सूची बनाएं</li> <li>आटा निर्माण और भंडारण के लिए उपयोग किए जाने वाले कंटेनरों और बर्तनों के प्रकार की पहचान करें</li> <li>मिश्रित आटा बनाने के लिए सम्मिश्रण प्रक्रिया को समझाइए</li> <li>एफएसएसएआई की पैकेजिंग और लेबलिंग आवश्यकताओं को समझें</li> <li>खाद्य पैकेजिंग के प्रकार और आटे को पैक करने की प्रक्रिया समझाइए</li> </ul> | <p><b>बाजरा (मिलेट) मिश्रित आटे के विभिन्न फॉर्मूलेशन पर कम से कम 2 प्रयोग करें:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>सभी प्रकार के बाजरा (मिलेट) मेज पर रखें और विद्यार्थियों से ऐसा करने को कहेंई को पहचानें और समझाएंएक एक करके आचो. प्रदर्शन के दौरान, उनसे प्रत्येक बाजरा (मिलेट) की विशेषताओं को शामिल करने और उनके उपयोग पर चर्चा करने के लिए कहें।</li> <li>एफएसएसएआई/बीआईएस मानकों के अनुसार बाजरा (मिलेट) सामग्री का गुणात्मक और मात्रात्मक परीक्षण करें।</li> <li>मिश्रित आटे के लिए एक बैच रेसिपी तैयार करें</li> <li>स्वचालित/मैन्युअल सिप्टर का उपयोग करके आटे को छानें।</li> <li>मिश्रित आटे के मिश्रण के लिए अनुशंसित ब्लेंडरों का उपयोग करके सम्मिश्रण कार्य करें</li> <li>विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग दिखाएं और सभी एफएसएसएआई पैकिंग और लेबलिंग दिशानिर्देशों का पालन करते हुए मिश्रित आटे की पैकेजिंग की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें</li> <li>क्यूए सत्र</li> </ol> | 30 | 60 | 90 | <ul style="list-style-type: none"> <li>छानने की मशीन,</li> <li>ब्लेंडर</li> <li>विभिन्न आकार की छलनी</li> <li>बर्तन और कंटेनर</li> <li>सुरक्षात्मक दस्ताने</li> <li>सिर की टोपियाँ</li> <li>एप्रन</li> <li>सुरक्षा चश्मे</li> <li>सुरक्षा जूते</li> <li>पैकेजिंग सामग्री</li> <li>पैकेट बनाने की मशीन</li> <li>मुद्रांकन यंत्र</li> </ul> |
|---|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|   |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |    |    |                |
|---|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|----------------|
| 3 | खाद्य प्रसंस्करण में खाद्य सुरक्षा दिशानिर्देश लागू करें | <ul style="list-style-type: none"> <li>कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा के कार्यान्वयन में शामिल खाद्य सुरक्षा और खाद्य गुणवत्ता और अन्य शब्दावली को परिभाषित करें।</li> <li>खतरों और जोखिमों और उनके प्रकारों को परिभाषित करें</li> <li>खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणालियों और व्यक्तिगत स्वच्छता, जीएमपी, कीट नियंत्रण, एलर्जन प्रबंधन, एचएसीसीपी जैसी अनुसूची IV आवश्यकताओं की व्याख्या करें।</li> <li>अग्नि सुरक्षा, स्वास्थ्य सुरक्षा, नियमित स्वास्थ्य जांच, दुर्घटना प्रबंधन आदि सहित संगठनात्मक स्वास्थ्य और सुरक्षा नीतियों और प्रक्रियाओं को समझाएं और चर्चा करें।</li> <li>कार्यस्थल पर उत्पाद संदूषण और क्रॉस-संदूषण को रोकने के तरीकों को स्पष्ट करें।</li> <li>व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) का विस्तार से वर्णन करें</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>खतरों के विभिन्न रूपों को दिखाएँ जैसे, भौतिक, रासायनिक, जैविक और एलर्जन।</li> <li>पीपीई दिखाएं और सभी पीपीई पहनने की प्रक्रिया बताएं।</li> <li>प्रदर्शन करें: छात्रों को प्रक्रिया और संयंत्र के भीतर गैर-अनुरूपता का निरीक्षण करने और पहचानने के लिए कहें।</li> <li>गतिविधि: समूह बनाएं और एक समूह के छात्रों से दूसरे समूह के छात्रों को व्यक्तिगत स्वच्छता पर गैर-अनुरूपता की पहचान करने और प्रदर्शित करने के लिए कहें।</li> <li>गतिविधि: बाजरा मिश्रित आटा, बाजरा के बेकरी उत्पाद, बाजरा से निकाले गए उत्पाद और खाने के लिए तैयार मिश्रण के लिए प्रक्रिया प्रवाह चार्ट तैयार करने के लिए छात्रों को प्रदर्शित करें।</li> <li>मिश्रित आटे के लिए एक मोटे एचएसीसीपी योजना के विकास का प्रदर्शन करें</li> <li>क्यूए सत्र</li> <li>विवा</li> </ol> | 10 | 20 | 30 | कक्षा व्यवस्था |
|---|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|----------------|

|                                                                                            |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |            |            |                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4                                                                                          | रोज़गार कौशल                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>ईएस कौशल का परिचय</li> <li>संवैधानिक मूल्यों और नागरिकता को समझें</li> <li>बुनियादी अंग्रेजी कौशल को समझें</li> <li>करियर विकास एवं लक्ष्य निर्धारण को समझाइये</li> <li>संचार कौशल, वित्तीय और कानूनी साक्षरता, और आवश्यक डिजिटल कौशल को समझें और ग्राहक सेवाएँ प्रदान करें</li> <li>उद्यमिता की मूल बातें समझें और प्रशिक्षुता एवं नौकरियों के लिए तैयारी करें</li> </ul> | 1. गतिविधि: नागरिकता पर संविधान आधारित पोस्टर बनाना<br>2. टीम वर्क, संचार कौशल, समय प्रबंधन, समस्या समाधान आदि पर व्यावहारिक गतिविधियों की योजना बनाएं।<br>3. सोशल मीडिया अकाउंट बनाने की प्रक्रिया और उनका प्रभावी ढंग से उपयोग कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें<br>4. बचत और चालू बैंक खातों के आवेदन की प्रक्रिया, एफडी/आरडी निर्माण की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।<br>5. उन्हें दिखाएं कि पेशेवर नेटवर्क बनाने और नई नौकरी के अवसर खोजने के लिए Naukri.com और LinkedIn जैसे जॉब पोर्टल का उपयोग कैसे करें।<br>6. क्यूए सत्र | 20        | 10         | 30         | कक्षा व्यवस्था                                                                                |
| <b>कुल अवधि अनिवार्य एनओएस</b>                                                             |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>80</b> | <b>100</b> | <b>180</b> |                                                                                               |
| <b>वैकल्पिक घटक (प्रत्येक 60 घंटे)</b>                                                     |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |            |            |                                                                                               |
| <b>वैकल्पिक 1 - व्यावहारिक अवधि के संचालन के लिए लैब सेट अप के लिए अस्थायी बजट - 6 लाख</b> |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |            |            |                                                                                               |
| 5                                                                                          | <b>ऐच्छिक 1</b> -उत्पाद बाजरा (मिलेट) आधारित बेकड उत्पाद | <ul style="list-style-type: none"> <li>कुकी बनाने में विभिन्न सामग्रियों, जैसे आटा, चीनी, मक्खन, अंडे और खमीर उठाने वाले एजेंटों की भूमिका समझाएं।</li> <li>सामग्री की सटीक माप और वजन के महत्व को स्पष्ट करें।</li> <li>विभिन्न मिश्रण तकनीकों, जैसे क्रीमिंग, बीटिंग और फोल्डिंग की सूची बनाएं और समझाएं।</li> </ul>                                                                                            | <b>बाजरा (मिलेट) कुकीज़ के विभिन्न फॉर्मूलेशन पर कम से कम 2 प्रयोग करें:</b><br>1. सर्वोत्तम सामग्री और उनके नुस्खा निर्माण के चयन के तरीकों का प्रदर्शन करें<br>2. आटे के प्रीमिक्सिंग और मिश्रण की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें<br>3. मोल्डिंग और आकार देने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें<br>4. कुकीज़ पकाने का प्रदर्शन करें                                                                                                                                                                                                | 20        | 40         | 60         | मिक्सर<br>मोल्ड्स/शीटर/कटर डेक<br>वायर कट मशीन<br>ओवन/रोटरी ओवन<br>पैकिंग मशीन<br>सीलिंग मशीन |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• आटा गूंथने में उपयोग किए जाने वाले उपकरणों के प्रकारों का वर्णन करें, जैसे स्टैंड मिक्सर, हैंड मिक्सर और स्पैटुला।</li> <li>• एक समान कुकीज़ के लिए लगातार आकार देने के महत्व को समझाएं और विभिन्न आकार देने वाले उपकरणों और तकनीकों, जैसे कुकी कटर, रोलिंग पिन और रोलिंग, काटने और दबाने के लिए मोल्ड पर चर्चा करें।</li> <li>• महत्व को समझना और कुकी बेकिंग के लिए ओवन को पहले से गरम करना और उसका उपयोग करना सीखना।</li> <li>• विभिन्न बेकिंग तकनीकों का ज्ञान समझाएँ, जैसे शीट पैन पर पकाना या बेकिंग स्टोन का उपयोग करना।</li> <li>• विभिन्न बेकिंग तापमानों और समयों से परिचित होना और विभिन्न प्रकार की कुकीज़ के लिए समस्या निवारण।</li> <li>• विभिन्न प्रकार की कुकी सजावट और सजावट तकनीकों का वर्णन करें, जैसे फ्रॉस्टिंग, स्प्रिंकल्स और खाद्य चमक।</li> <li>• संवेदी मूल्यांकन सहित अंतिम उत्पाद के गुणवत्ता निरीक्षण की व्याख्या करें</li> <li>• विभिन्न पैकेजिंग सामग्री और पैकेजिंग तकनीकों, जैसे प्लास्टिक बैग, टिन और बक्से का वर्णन करें</li> <li>• प्रासंगिक जानकारी, जैसे स्वाद और सामग्री आदि के साथ कुकीज़ की लेबलिंग का वर्णन और चर्चा करें</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>5. कुकीज़ को सजाने के विभिन्न तरीके दिखाएँ</li> <li>6. कुकीज़ को पैक करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें</li> <li>7. कार्यस्थल और उपकरणों की पोस्टप्रोडक्शन सफाई का प्रदर्शन करें</li> <li>8. क्यूए सत्र</li> </ul> |  |  |  |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

**वैकल्पिक 2 - व्यावहारिक अवधि के संचालन के लिए लैब सेट अप के लिए अस्थायी बजट - 5 लाख**

|   |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |    |    |                                                                                           |
|---|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | <p><b>ऐच्छिक 2-बाजरा (मिलेट) आधारित पकाने के लिए तैयार उत्पाद तैयार करें</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• कच्चे माल से तत्काल भोजन तैयार करने की मानक प्रक्रिया का विस्तार से वर्णन करें</li> <li>• ब्लेंडिंग मशीन का वर्णन करें और मशीन को संचालित करने की मानक प्रक्रिया पर चर्चा करें।</li> <li>• प्रक्रिया का वर्णन करें और भूरापन रोकने के लिए एंजाइमों को निष्क्रिय करने और कटी हुई सब्जियों पर घोल लगाने का महत्व बताएं</li> <li>• तत्काल खाद्य उत्पादों की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों की व्याख्या करें</li> <li>• मानक प्रक्रिया की व्याख्या करें और तैयार उत्पादों की गुणवत्ता की जांच करने के महत्व को बताएं</li> <li>• योजकों को जोड़ने की प्रक्रिया समझाइये</li> <li>• ओवन और ड्रायर के संचालन की प्रक्रिया समझाइये।</li> <li>• संवेदी मूल्यांकन सहित अंतिम उत्पाद के गुणवत्ता निरीक्षण की व्याख्या करें</li> <li>• इंस्टेंट फूड प्रीमिक्स की पैकेजिंग की प्रक्रिया समझाएं</li> </ul> | <p><b>बाजरा (मिलेट) आधारित पकाने के लिए तैयार उत्पादों के विभिन्न फॉर्मूलेशन पर कम से कम 2 प्रयोग करें:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. गतिविधि: उम्मीदवारों से कच्चे माल से लेकर पैकेजिंग तक तत्काल भोजन के लिए एक विस्तृत प्रवाह चार्ट बनाने के लिए कहें</li> <li>2. उपकरण के प्रत्येक टुकड़े के एसओपी का पालन करते हुए ऑपरेशन का प्रदर्शन करें।</li> <li>3. सभी खाद्य सुरक्षा और लेबलिंग दिशानिर्देशों को ध्यान में रखते हुए कच्चे माल के वजन से लेकर तैयार उत्पादों की पैकेजिंग तक सभी उपकरणों का उपयोग करके 2 बाजरा आधारित पकाने के लिए तैयार उत्पादों की तैयारी का प्रदर्शन करें।</li> <li>4. क्यूए सत्र</li> </ol> | 20 | 40 | 60 | <p>ब्लेंडर<br/>डिसइंटीग्रेटर<br/>डेस्टोनर<br/>सिफ्टर<br/>ड्रायर<br/>फ्यूमिगेशन चैम्बर</p> |
|---|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------|

**वैकल्पिक 3 - व्यावहारिक अवधि के संचालन के लिए लैब सेट अप के लिए अस्थायी बजट - 22 लाख**

|                              |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |            |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7                            | <b>ऐच्छिक 3</b> -बाजरा (मिलेट) आधारित एक्सट्रूडेड उत्पाद तैयार करें | <ul style="list-style-type: none"> <li>• पास्ता और/या नूडल्स बनाने के लिए आटा मिलाने और गूंथने की प्रक्रिया को समझें</li> <li>• पास्ता के उत्पादन के लिए बाहर निकालना की प्रक्रिया का वर्णन करें</li> <li>• नूडल बनाने की मशीन के संचालन और बेल्ट बनाने, बेलने, काटने, भाप देने और तलने की प्रक्रियाओं का विस्तार से वर्णन करें</li> <li>• संवेदी मूल्यांकन सहित अंतिम उत्पाद के गुणवत्ता निरीक्षण की व्याख्या करें</li> <li>• पैकेजिंग की प्रक्रिया को विस्तार से समझाइये</li> </ul> | <b>बाजरा (मिलेट) आधारित पकाने के लिए तैयार उत्पादों के विभिन्न फॉर्मूलेशन पर कम से कम 2 प्रयोग करें:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. गतिविधि: उम्मीदवारों से कच्चे माल से लेकर पैकेजिंग तक बाजरा आधारित निकाले गए उत्पादों के लिए एक विस्तृत प्रवाह चार्ट बनाने के लिए कहें</li> <li>2. प्रत्येक उपकरण के एसओपी का पालन करते हुए संचालन का प्रदर्शन करें।</li> <li>3. मोटा आटा बनाने के लिए एक कटोरे में सामग्री को सटीक रूप से मापना, तौलना और मिश्रण करना।</li> <li>4. आटे को हाथ से या स्टैंड मिक्सर से तब तक गूंथें और रखें जब तक यह चिकना और लोचदार न हो जाए और काम करना आसान न हो जाए</li> <li>5. विभिन्न एक्सट्रूडेड उत्पादों के लिए एक्सट्रूडर और या नूडल बनाने की मशीन स्थापित करना, फीडिंग का प्रदर्शन करना, और वांछित लंबाई के लिए पास्ता और नूडल्स को काटना।</li> <li>6. लेबलिंग और पैकेजिंग दिशानिर्देशों का पालन करते हुए पास्ता और नूडल्स को उचित पैकेजिंग में पैक करें</li> <li>7. क्यूए सत्र</li> </ol> | 20        | 40         | 60         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• वर्टिकल पाउडर मिक्सर</li> <li>• आटा गूंथने वाला</li> <li>• एक्सट्रूडर</li> <li>• ड्रायर मशीन</li> <li>• पास्ता पैकेजिंग मशीन</li> <li>• नूडल बनाने की बिजली से चलने वाली मशीन</li> <li>• नूडल ड्रायर</li> <li>• नूडल फ्लो रैप मशीन</li> </ul> |
| <b>कुल अवधि ऐच्छिक एनओएस</b> |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>60</b> | <b>120</b> | <b>180</b> | <b>उत्तीर्ण प्रतिशत: 60</b>                                                                                                                                                                                                                                                            |