



मॉडल पाठ्यक्रम

क्यूपी नाम: मल्टी स्किल तकनीशियन-फल और सब्जियां

क्यूपी कोड: FIC/Q0205

क्यूपी संस्करण:

एनएसक्यूएफ
स्तर

मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण: 1.0

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

विषयसूची

प्रशिक्षण पैरामीटर्स.....	3
कार्यक्रम अवलोकन	4
प्रशिक्षण परिणाम	4
अनिवार्य मॉड्यूल.....	5
मॉड्यूल विवरण.....	8
मॉड्यूल 1: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और कार्य भूमिका	8
मॉड्यूल 2: जैम, जेली और केचप का उत्पादन करें	9
मॉड्यूल 3: प्रसंस्करण के लिए फलों को धोएं और छाँटें	9
मॉड्यूल 4: फलों को छीलें, बीज निकालें और बीज निकालें	
मॉड्यूल 5: फलों का गूदा निकालना और गूदे को पहले से पकाना	8
मॉड्यूल 6: फलों के गूदे का एसेप्टिक स्टरलाइजेशन और पैकेजिंग	8
मॉड्यूल 7: फलों का गूदा बना सकते हैं	8
मॉड्यूल 8: फल और सब्जी का संरक्षण करें	8
मॉड्यूल 9: विभिन्न प्रकार के अचार और पेस्ट का उत्पादन करना	8
मॉड्यूल 10: क्रियान्वित करें फलों और सब्जियों की छाँटाई और ग्रेडिंग.....	8
मॉड्यूल 11: स्कैश और जूस का उत्पादन करें	8
मॉड्यूल 12: सुनिश्चित करना खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता	8
मॉड्यूल 13: दुर्घटनाओं और आपात स्थिति का प्रबंधनएस.....	8
मॉड्यूल 14: रोज़गार कौशल.....	8
अनुलग्नक.....	25
प्रशिक्षक आवश्यकताएँ.....	25

मूल्यांकनकर्ता आवश्यकताएँ.....	26
मूल्यांकन रणनीति.....	27
शब्दकोष	28
आदिवर्णिक और संक्षिप्त शब्द.....	28

प्रशिक्षण पैरामीटर्स

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उप-क्षेत्र	फल और सब्जियां
पेशा	प्रसंस्करण-फल और सब्जियाँ
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	3
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड के अनुरूप	एनसीओ-2015/8160.2300,2400,3200,7514.1000, 0700
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता एवं अनुभव	<ol style="list-style-type: none"> 1. ग्रेड 10 पास या 2. ग्रेड 9 उत्तीर्ण और नियमित स्कूल में निरंतर स्कूली शिक्षा या 3. 1 वर्ष के प्रासंगिक अनुभव के साथ 9वीं कक्षा उत्तीर्ण या 4. कक्षा 8 उत्तीर्ण और नियमित स्कूल में निरंतर स्कूली शिक्षा प्राप्त करना या 5. 2 साल के प्रासंगिक अनुभव के साथ 8वीं कक्षा उत्तीर्ण या 6. 5 वर्ष के प्रासंगिक अनुभव के साथ 5वीं कक्षा उत्तीर्ण या 7. 1.5 वर्ष के प्रासंगिक अनुभव के साथ एनएसक्यूएफ स्तर 2.5 की पिछली प्रासंगिक योग्यता या 8. 3 साल के प्रासंगिक अनुभव के साथ एनएसक्यूएफ लेवल 2 की पिछली प्रासंगिक योग्यता
पूर्व-आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण	लागू नहीं
न्यूनतम नौकरी प्रवेश आयु	अठारह वर्ष
अंतिम बार समीक्षा की गई	18/03/2023

अगली समीक्षा तिथि	17/03/2026
एनएसक्यूसी अनुमोदन तिथि	23/06/2023
क्यूपी संस्करण	1.0
मॉडल पाठ्यचर्या निर्माण तिथि	15/02/2023
मॉडल पाठ्यक्रम आज तक मान्य है	15/02/2026
मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण	1.0
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	600 घंटे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	600 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:

- फलों, सब्जियों, मेवों को रंग, आकार, रूप, अहसास और गंध के आधार पर क्रमबद्ध और वर्गीकृत करें
- जैम, जेली और केचप बनाने के लिए फलों और सब्जियों को मैनुअल या यंत्रवत् संसाधित करें
- डिब्बाबंदी के लिए विभिन्न यांत्रिक या स्वचालित मशीनरी का संचालन करना
- अचार बनाने के लिए विभिन्न फलों और सब्जियों को मैनुअल रूप से या मशीन संचालित इकाइयों में तैयार और संसाधित करें
- स्कैश और जूस बनाने के लिए फलों और सब्जियों को मैनुअल या यंत्रवत् संसाधित करें
- उत्पादन आवश्यकताओं की योजना बनाएं, व्यवस्थित करें, प्राथमिकता दें, निरीक्षण करें और गणना करें और वांछित गुणवत्ता और मात्रा प्राप्त करने के लिए प्रक्रिया मापदंडों को बनाए रखें
- वांछित गुणवत्ता और मात्रा प्राप्त करने के लिए प्रक्रिया मापदंडों को बनाए रखें
- कार्य वातावरण में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता का पालन करें और बनाए रखें
- एक टीम में काम करने का ज्ञान

अनिवार्य मॉड्यूल

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

एनओएस और मॉड्यूल विवरण	सिद्धांत अवधि	व्यावहारिक अवधि	नौकरी पर प्रशिक्षण की अवधि (अनिवार्य)	काम पर प्रशिक्षण अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
FIC/N0111 जैम, जेली और केचप का उत्पादन करें एनओएस संस्करण संख्या: 2.0 एनएसक्यूएफ स्तर: 3	24:00 घंटे	36:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	60:00 घंटे
मॉड्यूल 1: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और कार्य भूमिका	04:00	00:00	00:00	00:00	04:00
मॉड्यूल 2: जैम का उत्पादन करें, जेली और केचप	20:00 घंटे	36:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	56:00 घंटे
FIC/N0122 विभिन्न फलों से फलों का गूदा तैयार करता है एनओएस संस्करण संख्या 2.0 एनएसक्यूएफ लेवल 3	60:00 घंटे	90:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	150:00 घंटे
मॉड्यूल 3: धोएं और छाँटें प्रसंस्करण के लिए फल	12:00 घंटे	18:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	30:00 घंटे
मॉड्यूल 4: छीलें, बीज निकालें और फलों को नष्ट करें	12:00 घंटे	15:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	27:00 घंटे
मॉड्यूल 5: फलों का गूदा निकालना और पल्प का पकाना	20:00 घंटे	30:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	50:00 घंटे
मॉड्यूल 6: एसेटिक स्टरलाइजेशन और पैकिंग फलों का गूदा	08:00 घंटे	12:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	20:00 घंटे

मॉड्यूल 7: फलों का गूदा बना सकते हैं	08:00 घंटे	15:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	23:00 घंटे
FIC/N0203: फलों और सब्जियों का संरक्षण करें संस्करण संख्या: 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर: 4	20:00 घंटे	40:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	60:00 घंटे
मॉड्यूल 8: फलों और सब्जियों का संरक्षण करना	20:00 घंटे	40:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	60:00 घंटे
एफआईसी/एन0204 विभिन्न प्रकार के अचार एवं पेस्ट का उत्पादन करना एनओएस संस्करण संख्या: 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर: 3	20:00 घंटे	40:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	60:00 घंटे
मॉड्यूल 9: विभिन्न प्रकार के अचार और पेस्ट का उत्पादन करना	20:00 घंटे	40:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	60:00 घंटे
FIC/N0129 - उपज को क्रमबद्ध और श्रेणीबद्ध करें एनओएस संस्करण संख्या 2.0 एनएसक्यूएफ स्तर: 3	44:00 घंटे	46:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	90:00 घंटे

मॉड्यूल 10: क्रियान्वित करें फलों और सब्जियों की छँटाई और ग्रेडिंग	44:00 घंटे	46:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	90:00 घंटे
FIC/N0103 स्कैश और जूस का उत्पादन करें एनओएस संस्करण संख्या: 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर: 4	32:00 घंटे	58:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	90:00 घंटे
मॉड्यूल 11: स्कैश और जूस का उत्पादन करें	32:00 घंटे	58:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	90:00 घंटे
एफआईसी/एन9901- कार्यस्थल पर स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें एनओएस संस्करण संख्या 1.0	10:00	20:00	00:00	00:00	30:00

एनएसक्यूएफ लेवल 3					
मॉड्यूल 12: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना	05:00	10:00	00:00	00:00	15:00
मॉड्यूल 13: दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों का प्रबंधन	05:00	10:00	00:00	00:00	15:00
डीजीटी/वीएसक्यू/एन0102 रोजगार कौशल एनओएस संस्करण संख्या: 1.0; एनएसक्यूएफ स्तर: 4	24:00 घंटे	36:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	60:00 घंटे
मॉड्यूल 14: रोजगार योग्यता कौशल	24:00 घंटे	36:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	60:00 घंटे
कुल अवधि	234:00 घंटे	366:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	600:00 घंटे

मॉड्यूल विवरण

मॉड्यूल 1: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और कार्य भूमिका
FIC/N0111 v1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग और उसके उप-क्षेत्रों का संक्षेप में वर्णन करें।
- नौकरी भूमिका धारक की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें।

अवधि: 04:00	अवधि: 00:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • खाद्य प्रसंस्करण और फल एवं सब्जी प्रसंस्करण को परिभाषित करें • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग और इसके विभिन्न उपक्षेत्रों पर चर्चा करें • खाद्य प्रसंस्करण की प्रक्रिया में प्रयुक्त शब्दावली की व्याख्या करें • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में मानक व्यावसायिक शिष्टाचार और आचार संहिता पर चर्चा करें • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में उपलब्ध कैरियर के अवसरों पर चर्चा करें 	
कक्षा सहायक:	
व्हाइट बोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, पावर पॉइंट प्रेजेंटेशन	
उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ	
शून्य	

मॉड्यूल 2: जैम, जेली और केचप का उत्पादन करें

FIC/N0111 v1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- जैम, जेली और केचप तैयार करने के लिए अपनाए गए चरणों की सूची बनाएं।
- जैम, जेली और केचप तैयार करने के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें।

अवधि: 20:00 बजे	अवधि: 36:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • जैम के प्रसंस्करण को समझाइये। • जेली के प्रसंस्करण को परिभाषित करें। • केचप के प्रसंस्करण को समझाइये। • फलों और सब्जियों का रस/गूदा निकालने के लिए उपयोग की जाने वाली प्रक्रियाओं का उल्लेख करें। • फल प्रसंस्करण में एंजाइम गतिविधि का वर्णन करें • पेक्टिन की भूमिका का वर्णन करें। • फल प्रसंस्करण उद्योग के लिए पाश्चुरीकरण प्रक्रिया का वर्णन करें। • फल प्रसंस्करण उद्योग के लिए स्टरलाइजेशन प्रक्रिया का वर्णन करें। • फलों के रस को कीटाणुरहित करने की विधियाँ बताइये। • फलों के रस को कीटाणुरहित करने की विधियाँ परिभाषित करें। • किसी उत्पाद का गुणवत्ता नियंत्रण बताएं। • फलों के गूदे, जैम, जेली और केचप के गुणवत्ता मापदंडों की सूची बनाएं। • फल प्रसंस्करण उद्योग में सड़न रोकनेवाला पैकेजिंग की व्याख्या करें। • बाद में उपयोग के लिए कच्चे माल के भंडारण की विधियाँ बताइए। • पैकेज्ड फलों के गूदे के भंडारण की प्रक्रिया समझाइए। • संगठनात्मक मानकों के अनुसार भंडारण की स्थिति 	<ul style="list-style-type: none"> • फलों और सब्जियों की पूर्व-पल्पिंग प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें। • फलों और सब्जियों के गूदे बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • रस निकालने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • जैम तैयार करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • जेली तैयार करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • केचप तैयार करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • केचप तैयार करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • जैम और जेली की पैकेजिंग की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • केचप की पैकेजिंग की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • उत्पादन के बाद कार्य क्षेत्र और मशीनों की सफाई की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।

<p>बनाए रखने की प्रक्रिया बताएं।</p> <ul style="list-style-type: none"> उत्पादित कचरे के प्रकार और उसके निपटान को परिभाषित करें। 	
कक्षा सहायक:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावर पॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रति भागी हैंड बुक।	
उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ	
<p>एसओपी; पीएच मीटर (डिजिटल); थर्मामीटर (डिजिटल); बीकर; मापने का सिलेंडर; मापने वाला फ्लास्क; ब्रिनोमीटर; सैलिनोमीटर, हाइड्रोमीटर; वज़न संतुलन (डिजिटल); ब्रिक्स मीटर/रेफ्रैक्टोमीटर; गहरा फ्रिज; रेफ्रिजरेटर; सिलेंडर के साथ गैस बर्नर; फलों की ट्रे; स्टेनलेस स्टील मग; पिलर प्रूफ कैपिंग मशीन; काटने वाले चाकू; मिक्सर/इलेक्ट्रिक मिक्सर; पानी की टंकी; फल काटने की मशीन; मुद्रांकन यंत्र; वैक्यूम गेज; निपीडमान; सीम चेकिंग गेज या स्कू गेज; प्रेशर कुकर; कोरिंग चाकू; खोदने वाले चाकू; जूस निकालने वाली मशीन, क्राउन कॉर्किंग मशीन; पल्पर; फल मिल; वैक्यूम पैन; यांत्रिक छिलका/फल और सब्जी छीलने का बैच प्रकार; भाप जैकेट केतली; बेबी बॉयलर/थॉस्टिंग बॉक्स; फल और सब्जी काटने के लिए श्रेडर; तरल भरने की मशीन; आटोक्लेव एस. ढक्कन वाले एस बर्तन; माइक्रोमीटर सीम चेकिंग गेज; बोटल ब्रश वॉशर; सुरक्षात्मक दस्ताने, सिर की टोपी, एप्रन, सुरक्षा चश्मा, सुरक्षा जूते, मुंह मास्क, सैनिटाइज़र, सुरक्षा मैनुअल।</p>	

मॉड्यूल 3: प्रसंस्करण के लिए फलों को धोएं और क्रमबद्ध करें

FIC/N0122 v2.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- फलों के गूदे के प्रसंस्करण के लिए फलों को धोने की प्रक्रिया पर चर्चा करें
- धुले हुए फलों का मैन्युअल रूप से निरीक्षण करने और फलों के गूदे के प्रसंस्करण के लिए उन्हें छांटने का कार्य करें

अवधि:12:00	अवधि:18:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • गुणवत्ता और मात्रा के लिए आपूर्तिकर्ता या विक्रेता से फल प्राप्त करने और जाँचने के महत्व और प्रक्रिया पर चर्चा करें • फलों के भौतिक गुणवत्ता मापदंडों जैसे उपस्थिति, रंग, बनावट, परिपक्वता आदि की सूची बनाएं। • आवश्यक तापमान तक ठंडा करने के लिए फलों के तापमान की निगरानी करने की विधियों पर चर्चा करें • सीढ़ी कन्वेयर की मानक संचालन प्रक्रिया के बारे में विस्तार से बताएं • प्रक्रिया शुरू करने के लिए फलों को धोने की मानक संचालन प्रक्रिया (एसओपी) समझाएं • हाथ से धोए गए फलों की दृश्य निरीक्षण प्रक्रिया पर चर्चा करें 	<ul style="list-style-type: none"> • गुणवत्ता और मात्रा के लिए आपूर्तिकर्ता या विक्रेता से फल कैसे प्राप्त करें, इस पर एक स्थिति का नाटक करें • प्रदर्शित करें कि आपूर्तिकर्ता या विक्रेता से प्राप्त फलों की गुणवत्ता और मात्रा की जांच कैसे करें • फलों को वॉशिंग टैंक में डालकर गंदगी, मिट्टी, धूल और अवांछित चिपचिपे पदार्थ आदि को हटाने के लिए उचित अभ्यास लागू करें • दिखाएँ कि सीढ़ी कन्वेयर का उपयोग करके फलों को वॉशिंग टैंक से वॉशिंग लाइन कन्वेयर तक कैसे स्थानांतरित करें • उच्च दबाव वाली छिड़काव प्रणाली से फलों को कैसे धोना है, इसका प्रदर्शन करें • धुले हुए फलों का निरीक्षण करने और क्षतिग्रस्त, धब्बेदार और सड़े हुए फलों को मैन्युअल रूप से हटाने के लिए उचित तरीके अपनाएं
कक्षा सहायक:	
प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रति भागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएँ	
उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ	
वॉशिंग टैंक, वॉशिंग लाइन कन्वेयर, उच्च दबाव स्प्रे, आदि।	

मॉड्यूल 4: फलों को छीलें, बीज निकालें और बीज निकालें

FIC/N0122 v 2.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- छांटे गए फलों को छीलने, बीज निकालने और काटने की प्रक्रिया करें
- फलों के छिलने वाले पदार्थ या गूदे के निपटान के तरीकों का वर्णन करें

अवधि:12:00	अवधि:15:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • चॉपर/कटर/स्लाइसर मशीन की मानक संचालन प्रक्रिया के बारे में विस्तार से बताएं • फलों को छीलने या कोर निकालने की प्रक्रिया समझाइये • छिलने या छिलने की प्रक्रिया से निकलने वाले फलों की निगरानी करके छिलके या कोर को उचित रूप से हटाने को सुनिश्चित करने के महत्व को बताएं • फलों को मैनुअल रूप से काटने और कचरे के निपटान के लिए एसओपी पर चर्चा करें 	<ul style="list-style-type: none"> • पीलर या कोरर का उपयोग करके छांटे गए फलों के छिलके या कोर को हटाने के चरणों का प्रदर्शन करें (फलों के प्रकार के आधार पर) • दिखाएँ कि छिलके वाले फलों को पंप के पानी या खुली छिड़काव प्रणाली का उपयोग करके कैसे धोना है • मानकों के अनुसार छिली गई सामग्री या कोर को अलग से निपटाने या संसाधित करने के लिए उचित अभ्यास लागू करें • फलों को मैनुअल रूप से आवश्यक आकार में काटने या उन्हें चॉपर, कटर या स्लाइसर मशीन में लोड करने का प्रदर्शन करें • दिखाएँ कि फल के सिरे को कैसे काटें या फल को हाथ से कैसे छीलें
कक्षा सहायक:	
प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएँ	
उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ	
पीलर, कोरर, ओपन स्प्रे सिस्टम, चॉपर, स्लाइसर मशीन, कटर, आदि।	

मॉड्यूल 5: फलों का गूदा निकालना और गूदे को पहले से पकाना

FIC/N0122 v 2.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- फलों का गूदा निकालने के लिए किए जाने वाले कार्यों पर चर्चा करें
- निकाले गए फलों के गूदे को पहले से पकाने की गतिविधियाँ करें

अवधि: 20:00 बजे	अवधि: 30:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • फलों का गूदा निकालने की प्रक्रिया पर चर्चा करें • यह सुनिश्चित करने का महत्व बताएं कि एकत्रित गूदा बीज और फाइबर से मुक्त हो • पहले से पके फलों के गूदे की जांच करने की विधियों पर चर्चा करें • मानकों के अनुसार खाना पकाने के टैंक के नियंत्रण मापदंडों (दबाव, तापमान, खाना पकाने का समय, स्टिरर गति, आदि) की व्याख्या करें • पल्पर कम फिनिशर/पल्पर रिफाइनर मशीन की क्षतिग्रस्त या बंद फिल्टर स्क्रीन को बदलने की मानक प्रक्रिया पर चर्चा करें • मानकों के अनुसार गूदे के नमूने को गुणवत्ता प्रयोगशाला में स्थानांतरित करने की प्रक्रिया का वर्णन करें 	<ul style="list-style-type: none"> • विभिन्न मशीनरी का उपयोग करके फलों का गूदा निकालने के लिए उचित प्रक्रिया लागू करें • संग्रह टैंक में परिष्कृत गूदे को इकट्ठा करने के लिए उचित प्रक्रियाएं अपनाएं • पल्पर कम फिनिशर या पल्पर रिफाइनर मशीन की क्षतिग्रस्त या बंद फिल्टर स्क्रीन को कैसे बदला जाए, इसका प्रदर्शन करें • पल्प को स्टीम जैकेटेड केतली या प्री-कुकिंग टैंक में स्थानांतरित करके, पंप की गई मात्रा की जांच करके और दबाव, तापमान, खाना पकाने का समय, स्टिरर गति इत्यादि जैसे नियंत्रण पैरामीटर सेट करके पल्प को पहले से पकाने का तरीका दिखाएं। • दिखाएँ कि पहले से पकाए गए फलों के गूदे को स्पर्श या बनावट के माध्यम से कैसे जांचा जाए • ब्रिक्स को मापने के लिए रेफ्रेक्टोमीटर कैसे संचालित करें, यह दिखाएं • संग्रह या होल्डिंग टैंक में पहले से पकाए गए गूदे को इकट्ठा करने के लिए उचित अभ्यास लागू करें • विश्लेषण के लिए लुगदी के नमूनों को इकट्ठा करने और गुणवत्ता प्रयोगशाला में स्थानांतरित करने के लिए उचित प्रथाओं को नियोजित करें (जैसे कि ब्रिक्स, पीएच, अनुमापनीय अम्लता, आदि) • फलों के गूदे को वायुहीन और सांद्रित करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें

कक्षा सहायक:

प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएँ

उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ

संग्रह टैंक, स्टीम जैकेटेड केतली या प्री-कुकिंग टैंक, डी-एरेशन टैंक, इवैपोरेटर, आदि।

मॉड्यूल 6: एसेप्टिक स्टरलाइज़ेशन और फलों के गूदे की पैकिंग

FIC/N0122 v 2.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- फलों के गूदे के सड़न रोकनेवाला रोगाणुनाशन की प्रक्रिया पर चर्चा करें
- फलों के गूदे को पैक करके भंडारण क्षेत्र में भेजने की गतिविधियाँ करें

अवधि:08:00	अवधि:12:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम <ul style="list-style-type: none"> • फलों के गूदे को स्टरलाइज़ करने के लिए बनाए रखने वाले स्टरलाइज़र के नियंत्रण मापदंडों (जैसे तापमान, दबाव, समय, आदि) पर चर्चा करें। • एसेप्टिक पैकेजिंग मशीनरी की संचालन प्रक्रिया, एसेप्टिक पैकेजिंग प्रक्रिया और प्रासंगिक मापदंडों पर चर्चा करें • भाप के दबाव की निगरानी और रखरखाव की प्रक्रिया का वर्णन करें • चिह्नित भराव स्तर तक उत्पाद सर्ज टैंक का तापमान बनाए रखने का महत्व बताएं • भरे हुए एसेप्टिक बैगों को भंडारण क्षेत्र में भेजने और कच्चे माल और पैकेजिंग सामग्री के भंडारण के लिए एसओपी समझाएं 	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम <ul style="list-style-type: none"> • लुगदी को स्टरलाइज़ेशन टैंक में स्थानांतरित करके और तापमान, दबाव, समय आदि जैसे टैंक के नियंत्रणों को समायोजित करके पहले से पके हुए, डी-वातित और केंद्रित गूदे को स्टरलाइज़ करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • मानकों के अनुसार फलों के गूदे को स्टरलाइज़ करने के लिए गेज को समायोजित करके भाप के दबाव की निगरानी और रखरखाव के लिए उचित प्रक्रिया लागू करें • दिखाएँ कि ड्रम, कार्टन आदि जैसे कंटेनरों में प्लास्टिक लाइनर कैसे रखें • दिखाना पैकेजिंग सामग्री पर लेबलिंग विवरण (जैसे, निर्माण की तारीख, समाप्ति की तारीख, बैच कोड इत्यादि) की जांच कैसे करें और इसे लुगदी भरने के लिए लाइनर के अंदर कैसे रखें • प्रदर्शित करें कि सड़न रोकनेवाला बैग की टॉटी को मशीन के फिलिंग नोजल से कैसे जोड़ा जाए • दिखाएँ कि गर्म स्टेराइल उत्पाद को एसेप्टिक बैग में कैसे भरें और दबाव, तापमान, भरने की मात्रा आदि जैसे नियंत्रण सेट करते समय इसे स्टेराइल क्लोजर से सील या बंद करें। • कंटेनर के आवश्यक वजन की जांच करने के लिए उचित अभ्यास लागू करें और कंटेनर को विवरण के साथ लेबल करें, जैसे बैच संख्या, निर्माण की तारीख, समाप्ति की तारीख, मात्रा/वजन, आदि। • भरे हुए एसेप्टिक बैगों को भंडारण क्षेत्र में स्थानांतरित

	<p>करने और मानकों के अनुसार भंडारण की स्थिति बनाए रखते हुए उन्हें संग्रहीत करने के लिए उचित अभ्यास अपनाएं</p>
<p>कक्षा सहायक:</p> <p>प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएँ</p>	
<p>उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ</p> <p>स्टरलाइज़ेशन टैंक, उत्पाद सर्ज टैंक, प्लास्टिक लाइनर, ड्रम, कार्टन, एसेप्टिक बैग, आदि।</p>	

मॉड्यूल 7: फलों का गूदा बना सकते हैं

FIC/N0122 v 2.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- फलों का गूदा तैयार करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें
- विसंगति, यदि कोई हो, की रिपोर्ट करने के लिए कार्य निष्पादित करें

अवधि: 08:00	अवधि: 15:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • कैनिंग मशीनरी की संचालन प्रक्रिया पर चर्चा करें • फलों के गूदे की डिब्बाबंदी प्रक्रिया और इस प्रक्रिया के लिए विचार किए जाने वाले मापदंडों पर चर्चा करें • डिब्बों में गूदा भरने की प्रक्रिया का वर्णन करें • तैयार माल के भंडारण पर एसओपी पर चर्चा करें • उत्पाद, पैकेजिंग और लेबलिंग पर विभिन्न मानकों के साथ-साथ एफएसएसआई कानूनों और विनियमों के दायरे की रूपरेखा तैयार करें • भरे हुए डिब्बों पर सीलिंग मशीन से या मैनुअल रूप से ढक्कन लगाने की प्रक्रिया पर चर्चा करें • विश्लेषण के लिए गुणवत्ता प्रयोगशाला में डिब्बाबंद फलों के गूदे के नमूने लेने का महत्व बताएं • फलों के गूदे के लिए विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्री और पैकेजिंग मशीनरी पर चर्चा करें 	<ul style="list-style-type: none"> • डिब्बे बनाने के लिए कैन रिफॉर्मर, फ्लैज, सीमर, कैन बॉडी बीडर और एम्बॉसिंग मशीनों की संचालन प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • उचित अभ्यास लागू करें, स्टैक डिब्बे उठाएं और मशीन-लिफ्ट का उपयोग करके उन्हें यांत्रिक कन्वेयर में स्थानांतरित करें • कन्वेयर से दोषपूर्ण/क्षतिग्रस्त डिब्बों को हटाने और मानकों के अनुसार उन्हें त्यागने के लिए उचित अवलोकन विधि अपनाएं • दिखाएँ कि खाली डिब्बों को धोने, भरने और सील करने वाली मशीनों में कन्वेयर में कैसे डाला जाए • डिब्बों को स्टरलाइज़ करने, इकट्ठा करने और फिलिंग मशीन में स्थानांतरित करने और उन्हें कन्वेयर पर रखने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • दिखाएँ कि पहले से पके/पहले से गर्म किए गए गूदे को फिलिंग टैंक में कैसे स्थानांतरित किया जाए और तापमान, आयतन, एजिटेटर आदि जैसे नियंत्रण पैरामीटर सेट करें। • दिखाएँ कि भरे हुए कैन को कैन सीलिंग मशीन में कैसे स्थानांतरित किया जाए और डिब्बाबंद उत्पाद को धातु की टोकरियों में मैनुअल रूप से कैसे लोड किया जाए • निर्दिष्ट समय के लिए एक निर्दिष्ट तापमान पर डिब्बे की कीटाणुशोधन प्रक्रिया का प्रदर्शन करें और टैंकों में ठंडे पानी को प्रसारित करने के लिए वाल्वों का संचालन करके और डिब्बे को मैनुअल रूप से सूखने

<ul style="list-style-type: none"> मानक गुणवत्ता मापदंडों, बुनियादी खाद्य सूक्ष्म जीव विज्ञान और भौतिक मापदंडों के आधार पर फलों के गूदे के गुणवत्ता मूल्यांकन पर चर्चा करें 	<p>या ड्रायर के नियंत्रण को समायोजित करके ठंडे पानी के टैंक में डिब्बे को ठंडा करें।</p> <ul style="list-style-type: none"> रिसाव के लिए डिब्बों का निरीक्षण करने के लिए उचित अभ्यास लागू करें और मानकों के अनुसार आगे पुनः उपयोग या त्यागने के लिए पानी की टंकी से लीक हुए डिब्बों को हटा दें।
	<ul style="list-style-type: none"> भरे हुए और ठंडे किए गए डिब्बों को पैकेजिंग मशीन में स्थानांतरित करने के लिए उचित अभ्यास लागू करें डिब्बाबंद उत्पादों के नमूने लेने और उन्हें विश्लेषण के लिए गुणवत्ता प्रयोगशाला में भेजने के लिए उचित अभ्यास लागू करें दिखाएँ कि लेबल किए गए डिब्बों को डिब्बों में कैसे पैक किया जाए और भंडारण क्षेत्र में कैसे स्थानांतरित किया जाए और उन्हें मानक भंडारण स्थितियों के अनुसार संग्रहीत किया जाए तत्काल कार्रवाई के लिए विसंगतियों या चिंताओं पर पर्यवेक्षक को कैसे सूचित किया जाए, इस पर एक स्थिति का नाटक करें
कक्षा सहायक:	
प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुतियाँ), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएँ	
उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ	
रिफॉर्मर, फ्लेंजर, सीमर, केन बॉडी बीडर, और एम्बॉसिंग मशीनें, मशीन-लिफ्ट, मैकेनिकल कन्वेयर, पैकेजिंग मशीन, आदि।	

मॉड्यूल 8: फलों और सब्जियों का संरक्षण करें

FIC/N0203, v 1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- फलों और सब्जियों को सुखाने/निर्जलित करने और फ्रीज करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें
- फलों और सब्जियों को सुखाने, निर्जलित करने और जमने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं का प्रदर्शन करें

अवधि: 20:00	अवधि: 40:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम <ul style="list-style-type: none"> • खरीदे जाने वाले कच्चे माल की सूची बनाएं। • उत्पादन योजना पर चर्चा करें। • बताएं कि फलों और सब्जियों को कैसे सुखाएं/निर्जलित करें। • छीलने के प्रकारों की सूची बनाएं। • लाई के घोल को दोबारा गर्म करने की प्रक्रिया समझाएं। • विभिन्न सौर ड्रायरों के उपयोग पर चर्चा करें। • चर्चा करें कि ड्रायर से निकलने वाले सूखे उत्पाद के भौतिक मापदंडों की जांच कैसे करें। • बताएं कि उत्पाद पर बचे किसी भी अवांछित कण को हटाने के लिए सूखे उत्पाद को स्क्रेपिंग लाइन या वाइब्रेटिंग मेश कन्वेयर में कैसे स्थानांतरित किया जाए। 	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम <ul style="list-style-type: none"> • प्रदर्शित करें कि वजन, उपस्थिति और अन्य भौतिक मापदंडों की जांच कैसे करें। • दिखाएँ कि उत्पाद को वॉशिंग टैंक में कैसे स्थानांतरित किया जाए। • दिखाएँ कि आंदोलनकारी को कैसे संचालित किया जाता है। • उत्पादन को निरीक्षण स्टेशन तक स्थानांतरित करने के लिए लाइन कन्वेयर को छांटना/निरीक्षण करना संचालित करना। • दृष्टिगत रूप से निरीक्षण करें और क्षतिग्रस्त, धब्बेदार और सड़े हुए फलों को हटा दें और उन्हें फेंक दें। • दिखाएँ कि विभिन्न छीलने की विधि के लिए समाधान कैसे तैयार करें। • कन्वेयर या एलिवेटर को संचालित करना और छांटे गए उत्पाद को पीलर या कोरर मशीन में स्थानांतरित करना। • दिखाएँ कि ब्लैंचर का नियंत्रण कैसे सेट करें। • प्रस्फुटित उपज का निरीक्षण करें। • प्रदर्शित करें कि नमी को हटाने के लिए सूखे उत्पाद को विभिन्न ड्रायरों में कैसे स्थानांतरित किया जाए। • दिखाएँ कि ड्रायर के पैरामीटर कैसे सेट करें। • सूखे उत्पाद को ठंडा करने का कार्य करें • डिब्बों को बनाने और भरने का कार्य करें

	<ul style="list-style-type: none"> • दिखाएँ कि नमकीन पानी कैसे डाला जाता है और डिब्बे सील करने से पहले चरण क्या हैं। • सीलिंग के बाद की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • फलों और सब्जियों को जमने के विभिन्न चरण दिखाएँ।
कक्षा सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी हैंडबुक	
उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ	
फ्रूट वॉशर, पीलर, फ्रूट पल्पर, जूस एक्सट्रैक्टर, क्लेरिफायर, फिल्टर, पाश्चराइजर, स्टीम जैकेटेड केटल्स, पैकेजिंग मशीनें, प्रोटेक्टिव ग्लव्स, हेड कैप्स, लैब कोट, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ मास्क, सैनिटाइजर, फूड सेफ्टी मैनुअल	

मॉड्यूल 9: विभिन्न प्रकार के अचार एवं पेस्ट का उत्पादन करना

FIC/N0204 v 1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- फलों और सब्जियों से विभिन्न प्रकार के अचार, पेस्ट और मुरब्बा तैयार करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें
- विभिन्न प्रकार के अचार और पेस्ट बनाने के लिए अपनाई जाने वाली मानक कार्य पद्धतियों का प्रदर्शन करें

अवधि: 20:00	अवधि: 40:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • पानी की गुणवत्ता का परीक्षण करने और जल स्तर की पुष्टि करने के लिए नमूना लेने की प्रक्रिया को याद करें • ड्राईंग लाइन कन्वेयर और सॉर्टिंग लाइन कन्वेयर के महत्व पर चर्चा करें • छीलने वाली मशीन की कार्यप्रणाली का वर्णन करें • फलों और सब्जियों को छीलने और काटने की क्रियाविधि समझाइये • बताएं कि खराब होने की पहचान करने के लिए सब्जियों और फलों का निरीक्षण कैसे करें • नमकीन घोल और किण्वन प्रक्रिया की आवश्यकता को स्पष्ट करें • अचार बनाने के लिए सिरका, नमकीन पानी और तेल के घोल का महत्व और उपयोग बताएं • आवश्यक मशीनों द्वारा अचार, पेस्ट एवं मुरब्बा बनाने की विधि का वर्णन करें • पैकेजिंग और पोस्टप्रोडक्शन गतिविधियों की व्याख्या करें • दोषपूर्ण सामग्री को बदलने और उन्हें सुरक्षित रूप से निपटाने की प्रक्रिया का पालन करने के लिए मानक प्रथाओं का वर्णन करें • उत्पादन प्रक्रिया पर विभिन्न प्रकार की खतरनाक सामग्रियों के प्रभाव पर चर्चा करें 	<ul style="list-style-type: none"> • दिखाएँ कि फलों और सब्जियों को धोने से पहले पानी की गुणवत्ता और स्तर की जाँच कैसे करें • फलों और सब्जियों को धोने और सुखाने की मानक प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • दिखाएँ कि छीलने वाली मशीन का उपयोग कैसे करें • उपयुक्त मशीनों का उपयोग करके छीलने और काटने की प्रक्रिया का वर्णन करें • नमकीन घोल तैयार करने और किण्वन प्रक्रिया के चरणों का उदाहरण दें • आवश्यक मशीनों का उपयोग करके अचार, मुरब्बा और पेस्ट तैयार करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • संगठन के मानकों के अनुसार तैयार उत्पाद की गुणवत्ता का विश्लेषण कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें • प्रसंस्कृत भोजन की पैकेजिंग के लिए किए जाने वाले विभिन्न चरणों का प्रदर्शन करें • उद्योग प्रक्रियाओं जैसे कि जगह पर सफाई, जगह से बाहर सफाई जैसी अनुशंसित सैनिटाइज़र का उपयोग करके मशीनरी की सफाई करने की तकनीकों का वर्णन करें। • दोषपूर्ण सामग्री को बदलने और उन्हें सुरक्षित रूप से निपटाने की प्रक्रिया का पालन करने के

	<p>लिए मानक अभ्यास लागू करें</p> <ul style="list-style-type: none"> • दिखाएँ कि मानक कार्य पद्धतियों के अनुसार अवांछित (जैसे टूटे, चिपके या टूटे हुए उपकरण, खराब सामग्री, आदि) और खतरनाक सामग्रियों का सुरक्षित निपटान कैसे करें
कक्षा सहायक:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी हैंडबुक	
उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ	
<p>पानी की टंकी, छिड़काव प्रणाली, सुखाने वाली लाइन कन्वेयर, सॉर्टिंग लाइन कन्वेयर, छीलने वाली मशीन, स्टीम जैकेटेड केतली, सैलिनोमीटर, क्रशर/मिल, पल्पर, पीसने वाली मशीन, अचार बनाने की मशीन, कंटेनर, भरने की मशीन, बैच मिक्सिंग कुकर, कच्ची सामग्री, रेफ्रेक्टोमीटर, भंडारण टैंक, पैकेजिंग मशीनें, निष्फल पैकिंग सामग्री, कार्टन, सुरक्षात्मक दस्ताने, सिर की टोपी, एप्रन, सुरक्षा चश्मा, सुरक्षा जूते, मुंह के मास्क, विभिन्न प्रकार के सैनिटाइज़र और कीटाणुनाशक, अपशिष्ट पदार्थ निपटान के लिए कचरा डिब्बे, सफाई के लिए उपकरण, प्रक्रियात्मक मैनुअल संदर्भ</p>	

मॉड्यूल 10: फलों और सब्जियों की छंटाई और ग्रेडिंग करना

FIC/N0129, v 2.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

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

अवधि:44:00	अवधि:46:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • कृषि उपज की छंटाई करते समय मूल्यांकन किए जाने वाले आवश्यक गुणवत्ता मापदंडों (भौतिक, रासायनिक, सूक्ष्मजीवविज्ञानी, संवेदी) की सूची बनाएं। • उत्पाद की भौतिक और संवेदी विशेषताओं के निर्धारण के महत्व का वर्णन करें। • कृषि उपज की गुणवत्ता जाँचने के लिए किये जाने वाले विभिन्न प्रकार के परीक्षणों का वर्णन करें। • उपयुक्तता के वांछित स्तर के लिए उपज के नमूने लेने और पानी का परीक्षण करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें। • कृषि उपज को धोने का महत्व बताइये। • फलों और सब्जियों की ग्रेडिंग का महत्व बताएं। • आपूर्तिकर्ता/विक्रेता से कृषि उपज प्राप्त करने के लिए उठाए जाने वाले कदमों पर चर्चा करें। • औद्योगिक पद्धतियों के अनुसार फलों और सब्जियों को धोने के लिए उपयोग की जाने वाली तकनीक की व्याख्या करें। • फलों और सब्जियों को धोने, सुखाने, छांटने और ग्रेडिंग करने के लिए आवश्यक उपकरणों और उपकरणों की सूची बनाएं। • अस्वीकृतों की पहचान करें और मानक कार्य 	<ul style="list-style-type: none"> • दिखाएँ कि कृषि उपज कैसे प्राप्त करें। • कृषि उपज को धोने और साफ करने के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • धुले हुए उत्पाद को सुखाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • दिखाएँ कि धुले हुए उत्पाद का निरीक्षण कैसे किया जाए ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि वह पर्याप्त रूप से सूख गया है। • दिखाएँ कि कृषि उपज पर वैक्सिंग कैसे लगाई जाती है। • उपज की धुलाई, सुखाने, छंटाई और ग्रेडिंग के लिए नियंत्रण स्थापित करके विभिन्न उपकरणों के उपयोग का प्रदर्शन करें। • विभिन्न चरणों में उपज की गुणवत्ता का परीक्षण करने के लिए प्रासंगिक उपकरणों का उपयोग करें और भिन्नता के मामले में उचित कार्रवाई करें। • सामग्री को एक स्थान से दूसरे स्थान पर ले जाने के लिए मानक अभ्यास लागू करें। • दिखाएँ कि विभिन्न चरणों में आवश्यकतानुसार उपकरण को कैसे कैलिब्रेट किया जाए। • दिखाएँ कि पानी में क्लोरीन की निर्दिष्ट मात्रा और खुराक कैसे मापें। • क्लोरीनयुक्त पानी तैयार करने के लिए अपनाए गए चरणों का प्रदर्शन करें।
<p>25 फलों और सब्जियों के अनुसार उचित कार्रवाई करें।</p> <ul style="list-style-type: none"> • आने वाली उपज, पैकेजिंग सामग्री और पैक की गई उपज को सुरक्षित रूप से संग्रहीत करने के लिए भंडारण प्रक्रिया का वर्णन करें 	<ul style="list-style-type: none"> • छंटाई के लिए प्रासंगिक कदम उठाएँ और कृषि उपज की ग्रेडिंग करना। • पैकेजिंग मशीन में उत्पादों को स्थानांतरित करने के लिए उचित अभ्यास अपनाएं।

<ul style="list-style-type: none"> • उत्पाद की गुणवत्ता निर्धारित करने के लिए उपयोग की जाने वाली तकनीकों का वर्णन करें। • कृषि उपज के विभिन्न ग्रेडों को संभालने के लिए अपनाए जाने वाले मानकों की व्याख्या करें। • खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली को लागू करने के तरीकों और कृषि उपज की धुलाई, छंटाई और ग्रेडिंग के लिए महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदुओं की व्याख्या करें। • कार्य में प्रयुक्त विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्री की सूची बनाएं। • दोषों के प्रकार और अस्वीकृत सामग्रियों को उचित रूप से संभालने की प्रक्रिया पर चर्चा करें। • पैलेटों को उचित रूप से संग्रहीत और व्यवस्थित करने के लिए उपयोग की जाने वाली विधियों की व्याख्या करें। • पैकेज पर लेबलिंग का महत्व बताएं। • लेबल पर सत्यापित की जाने वाली जानकारी सूचीबद्ध करें। • नौकरी में परिभाषित रखरखाव प्रक्रियाओं का पालन करने का महत्व बताएं। • मशीन या उपकरण के उत्पादन, सफाई और उपयोग के लिए मानक संचालन प्रक्रियाओं का पालन करने के महत्व को समझाएं। • आगे की प्रक्रिया के लिए उपज की गुणवत्ता का मूल्यांकन करने का महत्व बताएं। • उत्पाद और प्रयुक्त तकनीकों पर रासायनिक और सूक्ष्मजीवविज्ञानी परीक्षण करने के महत्व को समझाएं। • कार्य में अपनाई जाने वाली सफाई प्रथाओं को स्पष्ट करें। • जीएमपी और जीएचपी की भूमिका का वर्णन करें कार्यस्थल। 	<ul style="list-style-type: none"> • दिखाएँ कि उचित पैकिंग की पुष्टि करने और आवश्यक जानकारी प्रदर्शित करने के लिए उत्पाद लेबल की जाँच कैसे करें। • दिखाएँ कि उत्पाद को कैसे पैक किया जाए और पैकेजिंग दोषों को कैसे दूर किया जाए। • मानक प्रथाओं के अनुसार द्वितीयक पैकेजिंग करें। • पैकेजिंग मशीन, प्रिंटिंग मशीन और लेबलिंग मशीन को प्रभावी ढंग से संचालित करें। • उपज को उचित रूप से संग्रहीत करने के लिए मानक तरीके लागू करें। • कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • आगे की प्रक्रिया के लिए उत्पाद को भेजने के लिए संबंधित कर्मियों के साथ समन्वय कैसे करें, इस पर नाटक करें। • मुद्दों को अपने दायरे से बाहर कैसे बढ़ाया जाए, काम पर मुद्दों का समाधान कैसे किया जाए, आदि पर एक स्थिति की भूमिका निभाएं। • दिखाएँ कि छोटी-मोटी मरम्मत और उपकरण की खराबी को कैसे दूर किया जाए। • दिखाएँ कि कार्य पूरा होने के बाद औज़ारों और उपकरणों को अच्छी तरह से कैसे साफ़ किया जाए। • नौकरी में आवश्यकतानुसार नमूना दस्तावेज़ तैयार करें।
---	--

कक्षा सहायक सामग्री

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

उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ

पंप, पानी, स्प्रे सिस्टम, सॉर्टिंग लाइन कन्वेयर, ग्रेडिंग लाइन कन्वेयर, इलेक्ट्रॉनिक सॉर्टिंग मशीन, पैकेजिंग मशीन, सुरक्षात्मक दस्ताने, हेड कैप, एप्रन, सुरक्षा चश्मे, सुरक्षा जूते, माउथ मास्क, सैनिटाइज़र, खाद्य सुरक्षा मैनुअल

मॉड्यूल 11: स्कैश और जूस का उत्पादन करें

FIC/N0103, v1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- स्कैश और जूस के प्रसंस्करण का प्रदर्शन करें।
- फलों के रस और पैकेजिंग को स्पष्ट करने की विधि का प्रदर्शन करें।

अवधि:32:00	अवधि:58:00
सिद्धांत- प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक- मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • स्कैश और जूस के प्रसंस्करण की व्याख्या करें। • फलों और सब्जियों का रस/गूदा निकालने के लिए उपयोग की जाने वाली प्रक्रियाओं का उल्लेख करें। • फलों के रस के लिए पाश्चुरीकरण प्रक्रिया का वर्णन करें। • स्कैश और जूस के गुणवत्ता मापदंडों की सूची बनाएं। • फल प्रसंस्करण उद्योग में सड़न रोकनेवाला पैकेजिंग की व्याख्या करें। • बाद में उपयोग के लिए कच्चे माल के भंडारण की विधियाँ बताइए। • पैकेज्ड फलों के गूदे के भंडारण की प्रक्रिया समझाइए। • जूस और स्कैश के लिए जांचे जाने वाले गुणवत्ता मापदंडों की व्याख्या करें 	<ul style="list-style-type: none"> • फलों की पूर्व-निष्कर्षण प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें। • फलों के रस के उत्पादन और शुद्धिकरण की विधि का प्रदर्शन करें। • स्कैश और जूस की पैकेजिंग की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • की जाने वाली गुणवत्ता जांच का प्रदर्शन करें • उत्पादन के बाद कार्य क्षेत्र और मशीनों की सफाई की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायक:	
शून्य	
उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ	
<p>थर्मामीटर (डिजिटल), बीकर, मापने वाला सिलेंडर, मापने वाला फ्लास्क, वजनी संतुलन (डिजिटल), ब्रिक्स मीटर/रेफ्रेक्टोमीटर, फलों की ट्रे, काटने वाले चाकू, मिक्सर/इलेक्ट्रिक मिक्सर, फलों को काटने की मशीन, पल्पर, पीलर, स्टीम जैकेटेड केतली, स्लाइसर, पाश्चुराइज़र, स्टरलाइज़र, क्लेरिफ़ायर, सुरक्षात्मक दस्ताने, हेड कैप, एप्रन, सुरक्षा चश्मा, सुरक्षा जूते, मुँह मास्क, सैनिटाइज़र, सुरक्षा मैनुअल।</p>	

मॉड्यूल 12: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना

FIC/N9901 v 1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के तरीके बताएं
- अच्छी स्वच्छता और विनिर्माण प्रथाओं को लागू करने के लिए अपनाए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करें

अवधि:05:00	अवधि:10:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम <ul style="list-style-type: none"> • 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। • 'खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006' में सूचीबद्ध अनुसार नौकरी में अपनाए जाने वाले प्रासंगिक स्वास्थ्य और सुरक्षा मानकों पर चर्चा करें। • कार्यस्थल पर उत्पाद संदूषण और क्रॉस संदूषण को रोकने के तरीकों को स्पष्ट करें। • उन वस्तुओं को संभालने के तरीकों पर चर्चा करें जो खुदरा वातावरण में एलर्जी प्रतिक्रियाओं का कारण बन सकती हैं। • व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए निवारक स्वास्थ्य जांच के महत्व को बताएं। • निर्दिष्ट तापमान पर भोजन के भंडारण का महत्व बताएं। • स्वयं और कार्य क्षेत्र को सुरक्षित और उचित तरीके से साफ करने के महत्व पर चर्चा करें। • स्वच्छता सामग्री को उचित तरीके से संग्रहित करने के तरीकों को याद करें। 	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम <ul style="list-style-type: none"> • उत्पाद संदूषण और क्रॉस संदूषण को रोकने के लिए उचित तकनीकें अपनाएं। • खुदरा वातावरण में अच्छी विनिर्माण प्रथाओं (जीएमपी) को लागू करने के लिए उठाए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करें। • दिखाएँ कि कटौती, फोड़े, त्वचा संक्रमण और खरोंच जैसी चोटों का उचित उपचार कैसे करें। • कार्य क्षेत्र और उपकरणों को अच्छी तरह कीटाणुरहित करने के लिए उपयुक्त तरीके लागू करें। • हाथ कैसे धोएं और अल्कोहल-आधारित सैनिटाइज़र का उचित उपयोग कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें। • पर्याप्त सुरक्षा सुनिश्चित करते हुए व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण जैसे दस्ताने, हेयरनेट, मास्क, ईयर प्लग, चश्मा, जूते आदि को ठीक से पहनने का तरीका बताएं। • संगठनात्मक अभ्यास के अनुसार स्वयं और दूसरों की बीमारी जैसी जानकारी से युक्त एक नमूना रिपोर्ट तैयार करें। • पर्यवेक्षक के साथ कैसे संवाद करें, इस पर एक स्थिति की भूमिका निभाएं स्वयं और दूसरों की बीमारी की रिपोर्ट करना।
कक्षा सहायक: कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी की पुस्तिका	
उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ	

दस्ताने, हेयर नेट, शू कवर, साबुन डिस्पेंसर, हैंड सैनिटाइजर, ईयर प्लग, मास्क, एप्रन/लैब कोट
आंखों की सुरक्षा, सख्त टोपी, दस्ताने, रबर के जूते, आदि।

मॉड्यूल 13: दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों का प्रबंधन

FIC/N9901, v 1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- कार्यस्थल पर उत्पन्न होने वाली विभिन्न प्रकार की दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों की सूची बनाएं और उनसे निपटने के तरीकों की सूची बनाएं
- आपातकालीन और निकासी 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
<ul style="list-style-type: none"> 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। बिजली और अन्य उपकरणों के उपयोग से जुड़े खतरों पर चर्चा करें। 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। कार्यस्थल पर विषाक्त पदार्थों के संपर्क में आने की स्थिति में की जाने वाली निवारक और उपचारात्मक कार्रवाइयों को याद करें। आग लगने के विभिन्न कारणों और उन्हें रोकने के तरीकों पर चर्चा करें। विभिन्न प्रकार के अग्निशामक यंत्रों का उपयोग करने के चरणों का विस्तार से वर्णन करें। प्रभावित व्यक्ति को कृत्रिम श्वसन और कार्डियो- 	<ul style="list-style-type: none"> खतरों से सुरक्षित और उचित तरीके से निपटने के लिए उचित तकनीकें लागू करें। विभिन्न प्रकार के अग्निशामक यंत्रों के प्रभावी ढंग से उपयोग का प्रदर्शन करें। किसी दुर्घटना की स्थिति या चिकित्सा आपातकाल पर तुरंत और उचित तरीके से प्रतिक्रिया देने के लिए उचित तरीकों का प्रदर्शन करें। विभिन्न मामलों (जैसे कार्डियक अरेस्ट) में कृत्रिम श्वसन और कार्डियो-फुफ्फुसीय पुनर्जीवन (सीपीआर) प्रदान करने के लिए अपनाए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करें। आपातकालीन और निकासी प्रक्रिया के दौरान अपनाए जाने वाले चरणों का पालन करें। किसी व्यक्ति को बिजली के झटके से मुक्त करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। दिखाएँ कि उचित प्राथमिक चिकित्सा कैसे दी जाएकटने, रक्तस्राव, जलने, दम घुटने, बिजली के झटके, जहर आदि के मामले में पीड़ितों को।

<p>फुफ्फुसीय पुनर्जीवन (सीपीआर) प्रदान करने की प्रक्रिया समझाएं।</p> <ul style="list-style-type: none"> खाद्य खुदरा वातावरण में सामग्री उठाते और ले जाते समय बरती जाने वाली सावधानियों की सूची बनाएं। 	
<ul style="list-style-type: none"> विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों के महत्व पर चर्चा करें। कार्यस्थल की आपातकालीन स्थिति और निकासी प्रक्रियाओं पर चर्चा करें। सदमा, बिजली का झटका, रक्तस्राव, हड्डियों का टूटना, मामूली जलन, पुनर्जीवन, विषाक्तता, आंखों की चोट आदि के समय दी जाने वाली प्राथमिक चिकित्सा उपचार के प्रकार को विस्तार से बताएं। गलत मैनुअल हैंडलिंग प्रथाओं के कारण होने वाली संभावित चोटों और खराब स्वास्थ्य स्थितियों पर चर्चा करें। खाद्य खुदरा वातावरण में सामग्री उठाते और ले जाते समय बरती जाने वाली सावधानियों की सूची बनाएं। 	
<p>कक्षा सहायक:</p>	
<p>कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी हैंडबुक</p>	
<p>उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ</p>	
<p>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 की चादरें, श्वासयंत्र।</p>	

मॉड्यूल 14: रोजगार योग्यता कौशल डीजीटी/वीएसक्यू/एन0102, वी 1.0 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 प्रशिक्षुता के लिए कैसे तैयार रहें, बताएं

अवधि: 24:00	अवधि: 36:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

<p>अनुसार किसी भी शोषण के लिए समय पर संबंधित अधिकारियों से संपर्क करने के महत्व को समझाएं</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 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, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी हैंडबुक	
उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ	
नवीनतम कॉन्फिगरेशन वाला कंप्यूटर (पीसी) - और मानक ऑपरेटिंग सिस्टम और मानक वर्ड प्रोसेसर और वर्कशीट सॉफ्टवेयर (लाइसेंस प्राप्त) के साथ इंटरनेट कनेक्शन (सभी सॉफ्टवेयर या तो नवीनतम संस्करण या नीचे एक/दो संस्करण होना चाहिए), यूपीएस, स्कैनर सह प्रिंटर, कंप्यूटर टेबल्स, कंप्यूटर कुर्सियाँ, एलसीडी प्रोजेक्टर, व्हाइट बोर्ड 1200 मिमी x 900 मिमी	

अनुलग्नक

प्रशिक्षक आवश्यकताएँ

प्रशिक्षक पूर्वावश्यकताएँ						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण अनुभव		टिप्पणी
		साल	विशेषज्ञता	साल	विशेषज्ञता	
एम.एससी/एम.टेक/एमई	खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग	2	फल एवं सब्जी उद्योग	1		
बी.एससी या स्नातक/बी.टेक/बीई	खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग	3	फल एवं सब्जी उद्योग	1		
डिप्लोमा	खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग	4	फल एवं सब्जी उद्योग	2		
बी.एससी	खाद्य विज्ञान और गुणवत्ता नियंत्रण	4	फल और सब्जी उद्योग	2		
डिप्लोमा/होटल मैनेजमेंट/सर्टिफि केट कोर्स	फल एवं सब्जियों का प्रसंस्करण	5	फल एवं सब्जी उद्योग	2		

प्रशिक्षक प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफॉर्म प्रमाणन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "मल्टी स्किल तकनीशियन - फल और सब्जियां QP पर मैप की गई: "FIC/Q0205, v1.0"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।	अनुशंसित है कि प्रशिक्षक को कार्य भूमिका के लिए प्रमाणित किया जाए: "प्रशिक्षक", योग्यता पैक में मैप किया गया: "एमईपी/क्यू0102", वी.2। एसएससी दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।

मूल्यांकनकर्ता आवश्यकताएँ

मूल्यांकनकर्ता पूर्वापेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण/मूल्यांकन अनुभव		टिप्पणी
		साल	विशेषज्ञता	साल	विशेषज्ञता	
बी. एससी/डिप्लोमा	होटल प्रबंधन/खाद्य प्रौद्योगिकी/गृह विज्ञान/कृषि/डाकफसल प्रसंस्करण	5	फल एवं सब्जी उद्योग	3		
बी.टेक/बीई/	खाद्य प्रौद्योगिकी/खाद्य इंजीनियरिंग/कृषि अभियांत्रिकी	3	फल एवं सब्जी उद्योग	2		
एम.एससी./एम.ई./एम.टेक	खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग/कृषि अभियांत्रिकी	2	फल एवं सब्जी उद्योग	1		
एमबीए	कृषि व्यवसाय प्रबंधन/एफटीएम	2	फल एवं सब्जी उद्योग	1		
मूल्यांकनकर्ता प्रमाणीकरण						
डोमेन प्रमाणन			प्लेटफॉर्म प्रमाणन			
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "मल्टी स्किल तकनीशियन-फल और सब्जियां" QP पर मैप किया गया: "FIC/Q0205, v1.0"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।			अनुशंसा की जाती है कि प्रशिक्षक को कार्य भूमिका के लिए प्रमाणित किया जाए: "प्रशिक्षक", को भी मैप किया गया है योग्यता पैक: "एमईपी/क्यू0102", वी-2। एसएससी दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।			

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:

A. मध्यावधि मूल्यांकन

B. अन्तिम/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 व्यावहारिकता 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:

- 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 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 QP	योग्यता पैक
एनएसक्यूएफ NSQF	राष्ट्रीय कौशल योग्यता ढांचा
एनएसक्यूसी NSQC	राष्ट्रीय कौशल योग्यता समिति
NOS	राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक
एचएसीसीपी HACCP	जोखिम विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु
जीएमपी GMP	अच्छी उत्पादन कार्यप्रणाली
जीएचपी GHP	अच्छी स्वच्छता प्रथाएँ