



Model Curriculum

QP Name: पैकिंग मशीन कार्यकर्ता - खाद्य प्रसंस्करण

QP Code: एफआईसी /क्यू ७००२

QP Version: १

NSQF Level: ३

Food Industry Capacity and Skill Initiative (FICSI)
Shriram Bharatiya Kala Kendra (3rd Floor)
Copernicus Marg, New Delhi 110001
Phone: 9711260230

विषय सूची

प्रशिक्षण पैरामीटर	४
कार्यक्रम अवलोकन	५
अनिवार्य मॉड्यूल	५
मॉड्यूल विवरण	७
मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय	७
मॉड्यूल २: 'पैकिंग मशीन कार्यकर्ता' का अवलोकन भूमिका	८
मॉड्यूल ३: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय	९
मॉड्यूल ४: संगठनात्मक मानक और मानदंड	१०
ब्रिज मॉड्यूल	१०
मॉड्यूल ५: पेशेवर और मुख्य कौशल	११
मॉड्यूल ६: आईटी कौशल	
ब्रिज मॉड्यूल	१२
मॉड्यूल ७: विभिन्न प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों के लिए पैकिंग मशीनों का निरीक्षण और गैर-मानक आउटपुट की पहचान	१३
करेंमॉड्यूल ८: बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल पर	१६
मॉड्यूल ९: दूसरों के साथ प्रभावी ढंग से काम करें	१८
मॉड्यूल १०: फील्ड विजिट	२०
मॉड्यूल ११: रिवीजन	२३
मॉड्यूल १२: मूल्यांकन	२२
मॉड्यूल १३: नौकरी पर प्रशिक्षण	२३
मॉड्यूल १४: रोजगार और उद्यमिता कौशल	२४
अनुलग्नक	२६
प्रशिक्षक आवश्यकताएँ	२६
मूल्यांकनकर्ता आवश्यकताएँ	२७
मूल्यांकन रणनीति	२८

प्रशिक्षण पैरामीटर

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उप-क्षेत्र	मल्टी सेक्टोरियल
व्यवसाय	प्रसंस्करण
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	३
निरपेक्ष एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड करने के लिए	एनसीओ-२००४ / शून्य
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	1. कक्षा ८ वीं पास 2. कक्षा ५ वीं पास ३ साल के अनुभव के साथ पारित
पूर्व-आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण	लागू नहीं
न्यूनतम नौकरी प्रवेश आयु	१८ वर्ष
अंतिम समीक्षा	३०/०७/२०२१ को
अगली समीक्षा दिनांक	२९/०७/२०२४
एनएसक्यूसी अनुमोदन दिनांक	०३/०८/२०१८

क्यूपी संस्करण	१.०
मॉडल पाठ्यक्रम निर्माण तिथि	१५/०१/२०१६
मॉडल पाठ्यक्रम मान्यतिथि	२९/०७/२०२४ तक
मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण	१.०
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	२८० घंटे+ ४० घंटे OJT
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	२८० घंटे+ ४० घंटे OJT

कार्यक्रम का अवलोकन कार्यक्रम

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

प्रशिक्षण के परिणाम

कार्यक्रम के अंत में, शिक्षार्थी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

- पैकिंग से संबंधित विभिन्न गतिविधियाँ करना
- पैकेजिंग उत्पादन लाइन की निगरानी करना
- पैकेजिंग के बाद की गतिविधियाँ करना
- सुरक्षित कार्य अभ्यास समझना और करना
- एक उद्योग में सुरक्षित रूप से काम करने के महत्व को समझना।
- एक टीम में काम करने के महत्व को समझना।

अनिवार्य मॉड्यूल

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

एनओएस और मॉड्यूल विवरण	थ्योरी अवधि	प्राैक्टिकल अवधि	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
ब्रिज मॉड्यूल	१५:०० घंटे	१४:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२९:०० घंटे

एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३					
मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय	०१:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०१:०० घंटे
मॉड्यूल २: "पैकिंग मशीन कार्यकर्ता" का अवलोकन भूमिका	०१:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०१:०० घंटे
मॉड्यूल ३: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय	०१:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०१:०० घंटे
मॉड्यूल ४: संगठनात्मक मानक और मानदंड	०४:०० घंटे	०२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०६:०० घंटे
मॉड्यूल ५: पेशेवर और मुख्य कौशल	०३:०० घंटे	०५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०८:०० घंटे
मॉड्यूल ६: आई टी कौशल	०५:०० घंटे	०७:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१२:०० घंटे
एफआईसी/एन७००६ विभिन्न प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों के लिए पैकिंग मशीनों का निरीक्षण करें एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३	१०:०० घंटे	११:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२१:०० घंटे
मॉड्यूल ७: विभिन्न प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों के लिए पैकिंग मशीनों की निगरानी करें और गैर-मानक आउटपुट की पहचान करें	१०:०० घंटे	११:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२१:०० घंटे
एफआईसी/एन९००२ खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल पर बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३	०८:०० घंटे	१४:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२२:०० घंटे

मॉड्यूल ८: उपयोग करें खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल पर बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा अभ्यास	०८:०० घंटे	१४:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२२:०० घंटे
एफआईसी/एन०१३३६ दूसरों के साथ प्रभावी ढंग से काम करें एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३	०५:०० घंटे	०३:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०८:०० घंटे
मॉड्यूल ९: दूसरों के साथ प्रभावी ढंग से काम करें	०५:०० घंटे	०३:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०८:०० घंटे
मूल्यांकन और साइट का दौरा	४४: ०० घंटे	११६:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१६०:०० घंटे
मॉड्यूल १०: क्षेत्र का दौरा	०४:०० घंटे	३०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३४:०० घंटे
मॉड्यूल ११: संशोधन	०२:०० घंटे	०२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०४:०० घंटे
मॉड्यूल १२: मूल्यांकन	०८:०० घंटे	१९:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१७:०० घंटे
मॉड्यूल १३: नौकरी प्रशिक्षण पर	३०:०० घंटे	६५:०० घंटे	००:०० घंटे	००: ०० घंटे	९५:०० घंटे
रोजगार और उद्यमिता कौशल	२८:०० घंटे	१२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४०:०० घंटे
मॉड्यूल १४: रोजगार और उद्यमिता कौशल	२८:०० घंटे	१२:०० घंटे	००:०० घंटे	०० :०० घंटे	४०:०० घंटे
कुल अवधि	११०:०० घंटे	१७०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२८०:०० घंटे

मॉड्यूल विवरण

मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में पैकिंग मशीन कार्यकर्ता के लिए उपलब्ध अवसरों पर चर्चा करें
- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में लागू जीएमपी और एचएसीसीपी प्रथाओं और एफएसएसएआई दिशानिर्देशों की सूची बनाएं

अवधि: ०१:००	अवधि: ००:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम मशीन
• एक दूसरे का परिचय कर साथी प्रतिभागियों और प्रशिक्षक के साथ तालमेल बनाएं • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में पैकिंग मशीन कार्यकर्ता के लिए उपलब्ध भविष्य के रुझानों और कैरियर के विकास के अवसरों पर चर्चा करें। • एक 'पैकिंग मशीन कार्यकर्ता' की प्रमुख भूमिकाओं और जिम्मेदारियों को संक्षेप में बताएं। • नौकरी में संगठनात्मक नीतियों और प्रक्रियाओं की भूमिका पर चर्चा करें। • पैकिंग मशीन वर्कर द्वारा गुड मैन्युफैक्चरिंग प्राैक्टिसेज (जीएमपी), हैजर्ड क्रिटिकल एनालिसिस एंड कंट्रोल पॉइंट्स (एचएसीसीपी) और फूड सेफ्टी एंड स्टैंडर्ड अथॉरिटी ऑफ इंडिया (एफएसएसएआई) के दिशानिर्देशों का पालन न करने के प्रभाव पर चर्चा करें।	
क्लासरूम एड्स:	

व्हाइट बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं
शून्य

मॉड्यूल २: 'पैकिंग मशीन कार्यकर्ता' रोल अवलोकन

ब्रिज मॉड्यूल का

टर्मिनल परिणाम:

- नौकरी में व्यक्ति की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों की सूची बनाएं

अवधि: ०१:००	अवधि: ००:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
- पैकिंग मशीन कार्यकर्ता की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें। - नौकरी के अवसरों की प्रकृति और उपलब्धता पर चर्चा करें।	
क्लासरूम एड्स:	
लैपटॉप/कंप्यूटर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, चार्ट पेपर	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य	

मॉड्यूल ३: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न उप क्षेत्रों की सूची बनाएं

अवधि: ०१:००	अवधि: ००:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
'खाद्य प्रसंस्करण' को परिभाषित करें - खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न क्षेत्रों की चर्चा कीजिए।	
क्लासरूम एड्स:	
लैपटॉप, व्हाइट/ब्लैक बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, स्टूडेंट मैनुअल	
मशीन, इक्विपमेंट और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य	

मॉड्यूल ४: संगठनात्मक मानक और मानदंड

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- पैकिंग मशीन की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें।
- कार्यकर्ता के व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता के महत्व का वर्णन करें

अवधि: ०४:००	अवधि: ०२:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
• कार्यस्थल पर अपने आप को कैसे व्यवहार करना है इसका वर्णन करें। • कार्यस्थल पर पालन किए जाने वाले व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देशों का वर्णन करें।	• प्रदर्शित करें कि कार्यस्थल पर खुद को कैसे संचालित किया जाए। • कार्यस्थल पर व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देशों को लागू करने के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
क्लासरूम एड्स:	
लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड और स्टूडेंट हैंडबुक, प्रोटेक्टिव ग्लव्स, हेड कैप, एप्रन, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ मास्क, सैनिटाइजर, सेफ्टी मैनुअल	
मशीन, इक्विपमेंट और अन्य आवश्यकताएं	
।	

मॉड्यूल ५: पेशेवर और मुख्य कौशल

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- वांछनीय पेशेवर की व्यवहार विशेषताओं की सूची बनाएं
- प्रभावी ढंग से काम करने के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया का प्रदर्शन करें

अवधि: ०३:००	अवधि: ०५:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
• व्यक्तिगत पहचानें शक्तियां और कमजोरियां। • नौकरी में निर्णय लेने के महत्व को बताएं। • प्रभावी ढंग से संचार करने के महत्व को बताएं।	• ताकत और कमजोरियों की पहचान के लिए एक स्व-मूल्यांकन परीक्षण करें। • समय पर पूरा करना सुनिश्चित करने के लिए प्रभावी ढंग से कार्यों की योजना बनाएं और प्राथमिकता दें। • समस्याओं की पहचान करने और तुरंत सही निर्णय लेने के लिए स्थितियों का विश्लेषण करने के तरीकों का प्रदर्शन करना।
क्लासरूम एड्स:	
लैपटॉप, व्हाइट/ब्लैक बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, स्टूडेंट मैनुअल।	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य	

मॉड्यूल ६: आईटी कौशल

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- कंप्यूटर के भागों की सूची बनाइए
- कार्यस्थल पर डेटा रिकॉर्डिंग अनुप्रयोगों के प्रभावी उपयोग का प्रदर्शन करें

अवधि: ०५:००	अवधि: ०७:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
• कंप्यूटर के विभिन्न भागों की सूची बनाएं। • विभिन्न कंप्यूटर उपकरणों के कार्यों का वर्णन करें। • सूचना अभिलेखन में प्रयुक्त विभिन्न अनुप्रयोगों की सूची बनाइए।	• कंप्यूटर संचालित करने के लिए उपयोग की जाने वाली मानक तकनीकों का प्रदर्शन करें। • जानकारी रिकॉर्ड करने के लिए ईआरपी सॉफ्टवेयर का उपयोग कैसे करें दिखाएं। • वर्ड प्रोसेसर और स्प्रेड शीट जैसे अनुप्रयोगों के प्रभावी उपयोग का प्रदर्शन करें।
क्लासरूम एड्स:	
लैपटॉप, व्हाइट/ब्लैक बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, स्टूडेंट मैनुअल।	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
मॉड्यूल में सूचीबद्ध सभी उपकरण और उपकरण फील्ड विजिट के स्थल पर उपलब्ध होने चाहिए।	

मॉड्यूल ७: विभिन्न प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों के लिए पैकिंग मशीनों का निरीक्षण और गैर-मानक आउटपुट की पहचान

एफआईसी / एन७००६, v१.० के लिए मैप

टर्मिनल परिणाम पहचान:

- पैकेजिंग मशीनों की कार्यप्रणाली पर चर्चा करें
- खाद्य उत्पादों के पैकिंग कार्यों के लिए प्रदर्शन करें

अवधि: १०:००	अवधि: ११:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
• पैक किए जाने वाले खाद्य उत्पाद की पहचान करें और मात्रा और गुणवत्ता के संदर्भ में इसके विनिर्देशन करें। • उपयोग की जाने वाली पैकिंग सामग्री के प्रकारों की सूची बनाएं। • पैक किए जाने वाले खाद्य उत्पाद के प्रकार के अनुसार आवश्यक पैकिंग सामग्री (जैसे चादरें, बक्से, डिब्बे, या प्लास्टिक, कागज, कार्डबोर्ड, कपड़े या धातु से बने रोल; बोतलें, आदि) की मात्रा और गुणवत्ता की पहचान करें। • पैक किए गए तापमान, नमी, गैर-संदूषण, स्वच्छता और स्वच्छता, वेंटिलेशन आदि के लिए खाद्य उत्पाद के अनुसार बनाए रखने के लिए पर्यावरणीय आवश्यकताओं की व्याख्या करें। • गैर-मानक आउटपुट उत्पाद की विशेषताओं की व्याख्या करें। • विभिन्न विसंगतियों, गैर-मानक आउटपुट, प्रक्रिया में देखी गई समस्याओं पर चर्चा करें। • समस्या का तत्काल समाधान सुनिश्चित करने के लिए पर्यवेक्षक को तुरंत रिपोर्ट करने के महत्व को बताएं।	• अधिकृत स्रोत जैसे पर्यवेक्षक, टीम लीड, ईआरपी सिस्टम, आदि से पैकिंग विनिर्देशों को कैसे प्राप्त किया जाए, इस पर एक स्थिति रोलप्ले करें। • पैक किए जाने वाले खाद्य उत्पाद की जांच कैसे करें यह पुष्टि करने के लिए कि यह विनिर्देशों के अनुसार उपयुक्त है, दिखाएँ • दिखाएँ कि प्राप्त कार्य विनिर्देश, वांछित मात्रा और गुणवत्ता के अनुसार पैकिंग सामग्री का निरीक्षण कैसे करें। • किए जाने वाले कार्य के प्रकार के अनुसार उपयुक्त व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण पहनें। • निर्माताओं के दिशानिर्देशों और पैकिंग विनिर्देशों के अनुसार पैकिंग मशीन में खाद्य उत्पाद को लोड करने, पोजिशन करने या खिलाने जैसे कार्य करें। • उपयुक्त व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) के उपयोग का प्रदर्शन करें। • खाद्य उत्पादों की पैकिंग करते समय परिचालन मानकों को नियंत्रित करने के लिए मानक प्रथाओं को लागू करें।

- खाद्य प्रसंस्करण और पैकेजिंग के लिए प्रासंगिक कानूनों जैसे खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, २००६ - पैकेजिंग और लेबलिंग विनियम, प्रासंगिक एचएसीसीपी दिशानिर्देश, प्रासंगिक आईएसओ २२००० दिशानिर्देश, पैक किए जा रहे खाद्य पदार्थ के संबंध में विनियम, आदि के अनुपालन के महत्व को बताएं।
- दिखाएँ कि पैक किए गए खाद्य उत्पाद के नमूने की जाँच कैसे करें ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि यह विनिर्देशों के अनुसार है।
- पैकिंग स्वीकार्य मानकों के अनुसार होने तक नमूनों में पहचाने गए दोषों को ठीक करने के लिए ऑपरेटिंग मापदंडों को समायोजित करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को नियोजित करें।
- परिचालन स्थितियों में किसी भी विसंगति की पहचान करने के लिए उपकरण के प्रदर्शन और पैकिंग उत्पादन लाइन की निगरानी करें।
- परिचालन दिशानिर्देशों के अनुसार पैक की गई वस्तुओं पर अखंडता परीक्षण करें।
- परिचालन दिशानिर्देशों के अनुसार पर्यवेक्षक या रखरखाव कर्मचारियों को पहचानी गई विसंगतियों की रिपोर्ट कैसे करें, इस पर एक भूमिका निभाएं।
- सुरक्षा और स्वच्छता संबंधी सभी सावधानियां बरतते हुए कार्यस्थल की प्रक्रियाओं के अनुपालन में कार्य करें।
- दिखाएँ कि गैर-मानक आउटपुट उत्पाद के लिए नेत्रहीन निरीक्षण कैसे करें।
- गैर-मानक सामग्री और पैकेज जो विनिर्देशों को पूरा नहीं करते हैं, का अलगाव और लेबलिंग करें।
- दिखाएँ कि मानक और गैर-मानक पैक किए गए उत्पादों को परिचालन दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम क्षति के साथ कैसे सौंपें।
- पूरे दौर में पैकिंग सामग्री की आपूर्ति बनाए रखने के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
- यह सुनिश्चित करने के लिए मानक प्रथाओं को लागू करें कि आवश्यक आउटपुट दरें बनाए रखी जाती हैं।
- दिखाएँ कि आपात स्थिति में सुरक्षित रूप से पैकिंग उत्पादन लाइन को कैसे बंद किया जाए।

	● अपशिष्ट पदार्थों के निपटान के लिए उपयुक्त प्रथाओं को नियोजित करें। ● परिचालन और निर्माता के दिशानिर्देशों के अनुसार उपयोग के बाद मशीन को साफ करने के लिए किए जाने वाले चरणों का प्रदर्शन करें। ● दिखाएँ कि दोषों की पहचान के लिए उपकरण का निरीक्षण कैसे करें। ● परिचालन दिशानिर्देशों के अनुसार उपकरण दोषों की रिपोर्ट कैसे करें, इस पर एक भूमिका निभाएं। ● पुनः उपयोग के लिए तैयार स्थिति में निर्दिष्ट क्षेत्र में पुनः प्रयोज्य सामग्रियों और उपकरणों को संग्रहीत करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। ● उत्पादन विवरण, गुणवत्ता विवरण, रखरखाव विवरण इत्यादि जैसे नमूना दस्तावेज तैयार करें ● खाद्य पदार्थ पैकिंग मशीन के संचालन के संबंध में संगठनात्मक और एफएसएसआई मानकों, नीतियों और प्रक्रियाओं के अनुपालन में कार्य करें।
--	--

क्लासरूम एड्स:

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

मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड और छात्र पुस्तिका, कोट और एप्रन; कान प्लग या मफ्स; आंख और चेहरे की सुरक्षा; सिर पहनना; उठाने में सहायता; जाल एप्रन; सुरक्षात्मक बूट कवर; सुरक्षात्मक हाथ और हाथ कवर; सुरक्षात्मक सिर और बालों को ढंकना; काम की वर्दी; सुरक्षा और जलरोधक जूते, कंटेनर, बर्तन, हाथ के उपकरण, उठाने वाले उपकरण, स्टैकिंग उपकरण, प्रसंस्करण इकाई, कन्वेयर और प्रसंस्करण बेल्ट

मॉड्यूल ८: खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल पर बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें

एफआईसी/एन९००२, v१.० के लिए मैप किए गए

टर्मिनल परिणाम:

- विभिन्न कार्य सुरक्षा प्रथाओं पर चर्चा करें
- कार्यस्थल पर प्राथमिक चिकित्सा कैसे प्रदान करें प्रदर्शित करें

अवधि: ०८:००	अवधि: १४:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
• विशिष्ट कार्यों और कार्य परिस्थितियों के लिए सुरक्षात्मक कपड़ों/उपकरणों के उपयोग की आवश्यकता की व्याख्या करें। • कार्यस्थल में स्वास्थ्य और सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए जिम्मेदार विभिन्न व्यक्तियों की सूची बनाएं। • विभिन्न क्षेत्रों में प्रदर्शित सामान्य खतरे के संकेतों की पहचान करें। • कार्य भूमिका के कार्य परिवेश में दुर्घटना निवारण के तरीकों की विवेचना कीजिए। • वर्णन करें कि कार्यस्थल पर सामान्य स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरण कहाँ स्थापित करें। • प्रासंगिक खाद्य सुरक्षा नीतियों की व्याख्या करें जैसे कि उचित उत्पाद नीति, दस्ताने नीति, कीट नियंत्रण नीति, हानिकारक पर प्रतिबंध।	• कार्यस्थल पर खतरनाक कार्य की पहचान करें और कार्यस्थल में जोखिम या दुर्घटना के संभावित कारणों का उल्लेख करें। • स्वयं और दूसरों की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए खतरों से निपटने के दौरान सुरक्षित कार्य पद्धतियाँ अपनाएं। • खाइयों, ऊंचे स्थानों और सीमित क्षेत्रों जैसे क्षेत्रों में सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए कार्य करें। • सभी खाद्य और संबंधित सामग्रियों को सुरक्षित रूप से संभालने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • हर समय अच्छी हाउसकीपिंग प्रथाओं का पालन करने के लिए मानक प्रथाओं को लागू करें। • विभिन्न प्रकार की आग पर विभिन्न उपयुक्त अग्निशामक यंत्रों का सही ढंग से प्रयोग करें। • आग के खतरे के दौरान लागू बचाव तकनीकों का प्रदर्शन करें। • आग के खतरों को रोकने के लिए अच्छी हाउसकीपिंग का प्रदर्शन करें।

- अग्निशामक यंत्र का उपयोग कैसे करें दिखाएँ।
- एक व्यक्ति को बिजली के झटके से मुक्त करने के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
- पीड़ितों को प्राथमिक उपचार प्रदान करने के लिए उपयुक्त उपायों को लागू करें जैसे रक्तस्राव, जलन, घुटन, बिजली के झटके, जहर आदि के मामले में
- पट्टी बांधने के लिए मानक प्रथाओं को लागू करें।
- वास्तविक या नकली वातावरण में तत्काल और उचित तरीके से किसी दुर्घटना की स्थिति या चिकित्सा आपात स्थिति का जवाब कैसे दें, इस पर एक भूमिका निभाएं।
- वास्तविक या नकली वातावरण में किसी दुर्घटना के दौरान हानि न्यूनीकरण या बचाव गतिविधि करें और व्यवस्थित करें।
- वास्तविक या नकली मामलों में आपातकालीन सेवाओं के आने से पहले, बिजली के झटके के कारण दिल का दौरा या हृदय गति रुकने की स्थिति में पीड़ितों को प्राथमिक उपचार दें।
- कृत्रिम श्वसन और सीपीआर प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
- आपातकालीन प्रक्रियाओं में भाग लें।
- एक लिखित दुर्घटना/घटना रिपोर्ट को पूरा करें या किसी अन्य व्यक्ति को एक रिपोर्ट निर्देशित करें, और जिम्मेदार व्यक्ति को रिपोर्ट भेजें।
- एक आपात स्थिति के दौरान घायल लोगों और अन्य लोगों को कैसे स्थानांतरित किया जाए, इस पर एक भूमिका निभाएं।

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

मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड और छात्र पुस्तिका, कोट और एप्रन; कान प्लग या मफ्स; आंख और चेहरे की सुरक्षा; सिर पहनना; उठाने में सहायता; जाल एप्रन; सुरक्षात्मक बूट कवर; सुरक्षात्मक हाथ और हाथ कवर; सुरक्षात्मक सिर और बालों को ढंकना; काम की वर्दी; सुरक्षा और जलरोधक जूते, कंटेनर, बर्तन, हाथ के उपकरण, उठाने वाले उपकरण, स्टैकिंग उपकरण, प्रसंस्करण इकाई, कन्वेयर और प्रसंस्करण बेल्ट

मॉड्यूल ९:अन्य लोगों के साथ प्रभावी ढंग से काम करें
एफआईसी/एन०१३३६ के लिए मैप किए गए, v१.०

टर्मिनल परिणाम:

- समय-समय पर भाग लेने के महत्व पर चर्चा करें कौशल बढ़ाने के लिए प्रशिक्षण यह
- प्रदर्शित करें कि कार्य के दौरान आने वाली टीम से संबंधित मुद्दों को कैसे संबोधित किया जाए

अवधि: ०५:००	अवधि: ०३:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्तिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
• स्पष्ट करें कि पर्यवेक्षक और साथी से जानकारी और निर्देश कैसे प्राप्त करें श्रमिकों, जहां आवश्यक हो स्पष्टीकरण प्राप्त करना। • वर्णन करें कि अधिकृत व्यक्तियों को जानकारी कैसे दी जाए, जिन्हें इसकी आवश्यकता है और सहमत समय-सीमा के भीतर और इसकी प्राप्ति की पुष्टि करें • दूसरों के साथ स्पष्ट रूप से, गति से और इस तरह से संवाद करने के तरीके का वर्णन करें जिससे उन्हें समझने में मदद मिले।	• जहां आवश्यक और संभव हो, सकारात्मक तरीके से कार्यों को करने में दूसरों की सहायता करके सहायक व्यवहार का प्रदर्शन करें। • प्रदर्शित करें कि कार्यों को करने में प्रभावशीलता और दक्षता को अधिकतम करने के लिए दूसरों की सहायता कैसे करें। • काम करते समय उचित संचार शिष्टाचार का प्रदर्शन करें संचार शिष्टाचार: अपमानजनक भाषा का प्रयोग न करें; उपयुक्त शीर्षकों और सम्मान की शर्तों का उपयोग करें; बात करते समय न खाएं या चबाएं (इसके विपरीत) आदि • काम पर दूसरों के साथ बातचीत करते समय सक्रिय सुनने के कौशल का प्रदर्शन करें। • राजनीति, मुखरता, देखभाल और व्यावसायिकता को व्यक्त करने के लिए उपयुक्त स्वर, पिच और भाषा की भूमिका निभाएं। • कार्यस्थल पर जिम्मेदार और अनुशासित व्यवहारों का नाटक करें अनुशासित व्यवहार: उदाहरण के लिए समय की पाबंदी; दिए गए समय और मानकों के अनुसार कार्यों को पूरा

	करना; गपशप और निष्क्रिय समय नहीं; अपशिष्ट, ईमानदारी आदि को समाप्त करना। • शिकायतों और समस्याओं को उनके समाधान और संघर्ष से बचने के लिए प्रक्रिया के अनुसार उपयुक्त प्राधिकारी को बताएं
कक्षा सहायता:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी की हैंडबुक।	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड और छात्र पुस्तिका, कोट और एप्रन; कान प्लग या मफ्स; आंख और चेहरे की सुरक्षा; सिर पहनना; उठाने में सहायता; जाल एप्रन; सुरक्षात्मक बूट कवर; सुरक्षात्मक हाथ और हाथ कवर; सुरक्षात्मक सिर और बालों को ढंकना; काम की वर्दी; सुरक्षा और जलरोधक जूते, कंटेनर, बर्तन, हाथ के उपकरण, उठाने वाले उपकरण, स्टैकिंग उपकरण, प्रसंस्करण इकाई, कन्वेयर और प्रसंस्करण बेल्ट	

मॉड्यूल १०: फील्ड विजिट

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- फील्ड विजिट के महत्व पर चर्चा करें

अवधि: ०४:००	अवधि: ३०:००
थ्योरी - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य सीखने के परिणाम
- कच्चे माल और तैयार उत्पादों के लिए भंडारण सुविधाओं को परिभाषित करें - प्रक्रिया में प्रयुक्त विभिन्न मशीनरी के बारे में चर्चा करें। - उपयोग किए जाने वाले कच्चे माल और उनकी भंडारण प्रक्रियाओं पर चर्चा करें। - कच्चे माल और तैयार उत्पाद की पैकेजिंग और भंडारण प्रक्रियाओं को परिभाषित करें।	- खाद्य प्रसंस्करण के कारखाने के स्थान, लेआउट और सुरक्षा पहलुओं की जाँच करें। - प्रक्रिया में प्रयुक्त विभिन्न मशीनरी का प्रदर्शन करें। - प्रक्रिया मशीनरी और उपकरणों को बनाए रखने के लिए अपनाई जाने वाली सफाई विधियों और प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें। - उद्योग में अपनाई जाने वाली पोस्ट-प्रोडक्शन सफाई और रखरखाव प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
क्लासरूम एड्स:	
लैपटॉप, व्हाइट/ब्लैक बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, स्टूडेंट मैनुअल।	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
मॉड्यूल में सूचीबद्ध सभी उपकरण और उपकरण फील्ड विजिट के स्थल पर उपलब्ध होने चाहिए।	

मॉड्यूल ११: रिवीजन

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- अब तक प्राप्त ज्ञान को संशोधित करें

अवधि: ०२:००	अवधि: ०२:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्राैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
अब तक प्राप्त ज्ञान को संशोधित करें।	अब तक प्राप्त ज्ञान का अभ्यास करें।
क्लासरूम एड्स:	
व्हाइट बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर।	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
मॉड्यूल में सूचीबद्ध सभी उपकरण और उपकरण संशोधन के स्थल पर उपलब्ध होने चाहिए।	

मॉड्यूल १२: मूल्यांकन

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- प्रतिभागियों द्वारा अर्जित ज्ञान और कौशल का आकलन करें

अवधि: ०८:००	अवधि: १९:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
प्रतिभागियों द्वारा अर्जित ज्ञान और कौशल का प्रदर्शन करें।	प्रतिभागियों द्वारा अर्जित ज्ञान और कौशल का मूल्यांकन करें।
क्लासरूम एड्स:	
व्हाइट बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर।	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
मॉड्यूल में सूचीबद्ध सभी उपकरण और उपकरण मूल्यांकन के लिए उपलब्ध होने चाहिए।	

मॉड्यूल १३: ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण

ब्रिज मॉड्यूल

टर्मिनल परिणाम:

- क्षेत्र में प्रशिक्षण कार्यक्रम में अर्जित कौशल और ज्ञान का प्रदर्शन करें

अवधि: ३०:००	अवधि: ६५:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
प्रशिक्षण कार्यक्रम में अर्जित ज्ञान और कौशल पर चर्चा करें।	प्रशिक्षण कार्यक्रम में अर्जित कौशल और ज्ञान को क्षेत्र में लागू करें।
क्लासरूम एड्स:	
व्हाइट बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर।	
मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
मॉड्यूल में सूचीबद्ध सभी उपकरण और उपकरण ओजेटी की साइट पर उपलब्ध होने चाहिए।	

मॉड्यूल १४: रोजगार और उद्यमिता कौशल

टर्मिनल परीणाम:

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

अवधि: २८:००	अवधि: १२:००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्रैक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
- अपनी ताकत और कमजोरियों पर चर्चा करें और निरंतर सुधार सुनिश्चित करने के लिए अंतराल का विश्लेषण करें। - अधिकतम उत्पादकता प्राप्त करने के लिए प्रभावी ढंग से समय का उपयोग करने के लिए किए जाने वाले उपायों पर चर्चा करें। - नवोन्मेषी व्यक्तियों की विशेषताओं की सूची बनाएं - जरूरतों के मासलो पदानुक्रम के स्तरों को सूचीबद्ध करें - प्रभावी टीम के लक्षणों की सूची बनाएं - तनाव प्रबंधन के लिए युक्तियों पर चर्चा करें - अच्छे कार्य नैतिकता के महत्व पर चर्चा करें - उद्यम का प्रबंधन कैसे करें - इसका वर्णन करें कि समस्याओं को हल करने और टीम के भीतर काम में सुधार के लिए प्रभावी रणनीतियों की योजना कैसे बनाई जाए। - विभिन्न प्रकार की डिजिटल मार्केटिंग तकनीकों की सूची बनाएं। - व्यवसायों को बढ़ावा देने में ई-कॉमर्स के प्रकार और महत्व पर चर्चा करें। - व्यापक रूप से उपयोग की जा रही विभिन्न प्रकार की ऑनलाइन बैंकिंग सेवाओं की सूची बनाएं।	- कार्य प्रक्रिया में सुधार के लिए अंतराल की पहचान करने के लिए स्थिति का विश्लेषण करने का तरीका दिखाएं। - विभिन्न कार्यों को प्रभावी ढंग से करने के लिए किए गए समय की योजना बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। - वर्णन करें कि बाजार अनुसंधान कैसे किया जाता है - एक प्रभावी उद्यमी और नेता की भूमिका निभाएं - नए व्यावसायिक अवसरों की पहचान कैसे करें, इस पर प्रदर्शन करें - समस्याओं को हल करने और कार्यस्थल पर उत्पादकता में सुधार के लिए एक नमूना योजना तैयार करें। - डिजिटल मार्केटिंग, ई-कॉमर्स, ब्रांडिंग आदि के लिए कंप्यूटर संचालित करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें - ऑनलाइन बैंकिंग के लिए एनईएफटी, आईएमपीएस, यूपीआई, आरटीजीएस जैसी सेवाओं का उपयोग करने का तरीका दिखाएं।

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

क्लासरूम एड्स:

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

मशीन, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ

शून्य

अनुलग्नक

ट्रेनर आवश्यकताएँ

ट्रेनर आवश्यकताएँ						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता <न्यूनतम शैक्षिक आवश्यकताओं का चयन करें, जैसे कि १२ ^{वीं} पास, स्नातक या एनएसक्यूएफ प्रमाणित।>	विशेषज्ञता < क्षेत्रों को निर्दिष्ट करें जो वांछनीय हैं।>	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण अनुभव		टिप्पणी
		वर्ष	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	
एमएससी / एम.टेक / एमई एक्स	खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग	२	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग	१	पैकेजिंग तकनीशियनों का प्रशिक्षण	
खाद्य या संबद्ध क्षेत्र में बीएससी या स्नातक / बी.टेक / बीई	खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग	३	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग	१	पैकेजिंग तकनीशियनों का प्रशिक्षण	
डिप्लोमा	खाद्य प्रौद्योगिकी / खाद्य इंजीनियरिंग / पैकेजिंग या संबद्ध क्षेत्र	४	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग	१	पैकेजिंग तकनीशियनों का प्रशिक्षण	

प्रशिक्षण ट्रेनर प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफॉर्म प्रमाणन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "पैकिंग मशीन कार्यकर्ता" को क्यूपी में मैप किया गया: "एफआईसी/क्यू७००२, वी१.०"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।	अनुशंसित है कि ट्रेनर नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "ट्रेनर", योग्यता पैक के लिए मैप किया गया: "एमईपी / क्यू ०१०२"। एसएससी दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।

निर्धारक आवश्यकताएँ

निर्धारक पूर्वापेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता <न्यूनतम शैक्षिक आवश्यकताओं का चयन करें, जैसे कि १२ ^{वीं} पास, स्नातक या एनएसक्यूएफ प्रमाणित।>	विशेषज्ञताविशेषज्ञता <के क्षेत्रों को निर्दिष्ट करें जो वांछनीय हैं।>	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण / मूल्यांकन अनुभव		टिप्पणी
		वर्ष	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	
बी. एससी/डिप्लोमा	होटल प्रबंधन/खाद्य प्रौद्योगिकी/गृह विज्ञान	३	खाद्य प्रौद्योगिकी/खाद्य इंजीनियरिंग/पैकेजिंग प्रौद्योगिकी	३	पैकिंग मशीन श्रमिकों का आकलन	
बी.टेक बीई	//खाद्य प्रौद्योगिकी/खाद्य इंजीनियरिंग/पैकेजिंग प्रौद्योगिकी	२	खाद्य प्रौद्योगिकी/खाद्य इंजीनियरिंग/पैकेजिंग प्रौद्योगिकी	२	पैकिंग मशीन श्रमिकों का मूल्यांकन	
एम.एससी.एमई एम.टेक	//खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग/डेयरी प्रौद्योगिकी/पैकेजिंग प्रौद्योगिकी	१	खाद्य प्रौद्योगिकी/खाद्य इंजीनियरिंग/पैकेजिंग प्रौद्योगिकी	१	पैकिंग मशीन श्रमिकों का आकलन	
एमबीए	कृषि व्यवसाय प्रबंधन/एफटीएम	१	खाद्य प्रौद्योगिकी / खाद्य इंजीनियरिंग / पैकेजिंग प्रौद्योगिकी	१	पैकिंग मशीन श्रमिकों का आकलन	

ए ssessor सर्टिफिकेशन	
डोमेन सर्टिफिकेशन	प्लेटफॉर्म सर्टिफिकेशन
जॉब रोल के लिए प्रमाणित: "पैकिंग मशीन वर्कर" को क्यूपी में मैप किया गया: "एफआईसी/क्यू७००२, v१.०"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।	अनुशंसित है कि ट्रेनर नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "ट्रेनर", योग्यता पैक के लिए मैप किया गया: "एमईपी / क्यू ०१०२"। एसएससी दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।

आकलन रणनीति

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

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

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

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

ए। मध्य-अवधि मूल्यांकन

बी। टर्म / अंतिम मूल्यांकन

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

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

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

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

द्वितीय प्रायोगिक परीक्षण: इसमें आवश्यक उपकरण, उपकरण और उपकरणों का उपयोग करते हुए उपयुक्त कार्य चरणों का पालन करते हुए प्रोजेक्ट ब्रीफिंग के अनुसार तैयार किया जाने वाला एक परीक्षण कार्य शामिल होगा। अवलोकन के माध्यम से उम्मीदवार की योग्यता, विवरण पर ध्यान, गुणवत्ता

जागरूकता आदि का पता लगाना संभव होगा। अंतिम उत्पाद को उसकी कौशल उपलब्धियों के स्तर को मापने के लिए निर्धारक द्वारा भरे गए पूर्व-निर्धारित एमसीक्यू के खिलाफ मापा जाएगा।

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

शब्दावली

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

संक्षिप्त और संक्षिप्त

शब्द	विवरण
------	-------

क्यूपी	योग्यता पैक
एनएसक्यूएफ	राष्ट्रीय कौशल योग्यता फ्रेमवर्क
एनएसक्यूसी	राष्ट्रीय कौशल योग्यता समिति
एनओएस	राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक
एचएसीसीपी	खतरा विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण प्वाइंट
जीएमपी	गुड मैनुफैक्चरिंग प्रैक्टिस
जीएचपी	गुड हाइजिन प्रैक्टिसेस