मॉडल पाठ्यक्रम

क्यूपी का नाम: अचार और पेस्ट बनाने वाला तकनीशियन

क्यूपी कोड: एफआईसी/क्यू0203

क्यूपी वर्शन: 2.0

एनएसक्यूएफ स्तर: 3

मॉडल पाठ्यचर्या वर्शन: 2.0

खाद्य उद्योग क्षमता और कौशल पहल (एफआईसीएसआई),
तीसरी मंजिल, श्रीराम भारतीय कला केंद्र, 1, कॉपरनिकस मार्ग,
मंडी हाउस, नई दिल्ली, पिन कोड -110001
फ़ोन:9711260230

Table of Contents

ट्रेनिंग पैरामीटर्स 3
कार्यक्रम का संक्षिप्त विवरण 4
अचार, मुरब्बा और पेस्ट बना लीजिये 4
अनिवार्य मॉड्यूल 4
मॉड्यूल विवरण 7
मॉड्यूल 1: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और 'अचार और पेस्ट बनाने वाले तकनीशियन' का काम 7
मॉड्यूल 2: उत्पादन की तैयारी करें 8
मॉड्यूल 3: विभिन्न प्रकार के अचार और पेस्ट का उत्पादन करना 10
मॉड्यूल 4: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना 12
मॉड्यूल 5: दुर्घटनाओं और आपात स्थिति का प्रबंधन 14
मॉड्यूल 6: एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम करना 16
मॉड्यूल 7: सामग्री संरक्षण 18
मॉड्यूल 8: ऊर्जा/बिजली संरक्षण 19
मॉड्यूल 9: कचरा प्रबंधन/पुनर्चक्रण 20
मॉड्यूल 10 : रोज़गार कौशल 21
अनुलग्नक 23
मूल्यांकनकर्ता के लिए आवश्यकताएँ 24
मूल्यांकन रणनीति 25
शब्दावली 27
परिवर्णी और संक्षिप्त शब्द 28

ट्रेनिंग पैरामीटर्स

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उप-क्षेत्र	फल और सबजीया
पेशी	प्रसंस्करण - फल और सब्जियां
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	3
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड से संरखित	एनसीओ -2015/7514.1000
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	1. 5 साल के प्रासंगिक अनुभव के साथ पढ़ने और लिखने की क्षमता या 2. 3 साल के प्रासंगिक अनुभव के साथ 5वीं कक्षा पास या 3. 1 वर्ष के प्रासंगिक अनुभव के साथ 8वीं कक्षा उत्तीर्ण या 4. 8वीं कक्षा पास आई.टी.आई या 5. 8वीं कक्षा पास और लगातार नियमित स्कूली शिक्षा या 6. 10वीं पास या 7. प्रासंगिक अनुभव के 1 वर्ष के साथ NSQF स्तर 2 की पिछली प्रासंगिक योग्यता
पूर्व आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण	नहीं
न्यूनतम नौकरी प्रवेश आयु	16 साल
अंतिम रिव्यु की गई तिथि	24/02/2022
अगली रिव्यु तिथि	23/02/2025
एनएसक्यूसी अप्रूवल तिथि	24/02/2022
क्यूपी वर्शन	2.0
मॉडल पाठ्यचर्या निर्माण तिथि	20/12/2021
मॉडल पाठ्यक्रम वैलिड तिथि अप टू डेट	24/02/2025
मॉडल पाठ्यचर्या वर्शन	2.0

पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	360 घंटे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	360 घंटे

कार्यक्रम का संक्षिप्त विवरण

यह अनुभाग अपनी अवधि के साथ-साथ कार्यक्रम के अंतिम उद्देश्यों को संक्षेप में प्रस्तुत करता है।

प्रशिक्षण परिणाम

कार्यक्रम के अंतमें, प्रतिभागियों को करने में सक्षम हो जाएगा:

अचार, मुरब्बा और पेस्ट बना लीजिये

- अचार, मुरब्बा और पेस्ट के उत्पादन के लिए विभिन्न तकनीकों का प्रयोग करें
- विभिन्न प्रकार के अचार, मुरब्बा और पेस्ट बनाने के लिए विशेष उपकरणों और औजारों का उपयोग करें
- नमूना लेना और विभिन्न मापदंडों पर तैयार उत्पाद का मूल्यांकन करना।
- खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं का पालन करें
- आपातकालीन प्रक्रियाओं और संक्रमण नियंत्रण प्रथाओं का प्रभावी ढंग से पालन करें
- विभिन्न संगठनात्मक विभागों के साथ प्रभावी ढंग से कार्य करें
- कार्यस्थल पर संसाधनों का बेहतर इस्तेमाल करें

अनिवार्य मॉड्यूल

तालिका में मॉड्यूल और उनकी अवधि क्यूपी के अनिवार्य एनओएस के अनुरूप सूचीबद्ध की गई है

एनओएस और मॉड्यूल विवरण	सिद्धांत की अवधि	व्यावहारिक अवधि	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण की अवधि (अनिवार्य)	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण की अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
DGT/VSQ/N0101 रोजगार कौशल एनओएस संस्करण संख्या.: 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर: 2	**12:00 घंटे**	**18:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**30:00 घंटे**
मॉड्यूल 10: रोजगार कौशल	12:00	18:00	00:00	00:00	30:00
FIC/N9026	**20:00**	**40:00**	**00:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**60:00 घंटे**

उत्पादन की तैयारी करें एनओएस संस्करण संख्या: 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर: 3	**घंटे**	**घंटे**			
मॉड्यूल 2: उत्पादन के लिए तैयार करें	20:00 घंटे	40:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	60:00 घंटे
FIC/N0204 विभिन्न प्रकार के अचार और पेस्ट का उत्पादन करना एनओएस संस्करण संख्या: 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर: 3	**68:00 घंटे**	**112:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**180:00 घंटे**
मॉड्यूल 1: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और 'अचार और पेस्ट बनाने वाले तकनीशियन' का काम	08:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	08:00 घंटे
मॉड्यूल 3: विभिन्न प्रकार के अचार और पेस्ट का उत्पादन करना	60:00 घंटे	112:00 घंटे	30:00 घंटे	00:00 घंटे	172:00 घंटे
FIC/N9901: कार्यस्थल पर स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें एनओएस संस्करण संख्या: 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर: 3	**10**:00 घंटे	**20**:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	**30**:00 घंटे
मॉड्यूल 4: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना	05:00 घंटे	10:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	15:00 घंटे
मॉड्यूल 5: दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों का प्रबंधन	05:00 घंटे	10:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	15:00 घंटे
FIC/N9902: किसी संगठन में प्रभावी ढंग से कार्य करें एनओएस संस्करण संख्या: 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर: 3	**10:00 घंटे**	**20:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**30:00 घंटे**
मॉड्यूल 6: एक संगठन में प्रभावी ढंग से कार्य करें	10:00 घंटे	20:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	30:00 घंटे
SGJ/N1702: कार्यस्थल पर संसाधन उपयोग का अनुकूलन करें एनओएस संस्करण संख्या: 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर: 3	**12:00 घंटे**	**18:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**30:00 घंटे**

मॉड्यूल 7: सामग्री संरक्षण	04:00 घंटे	06:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	10:00 घंटे
मॉड्यूल 8: ऊर्जा/बिजली संरक्षण	04:00 घंटे	06:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	10:00 घंटे
मॉड्यूल 9: कचरा निपटारन /पुनर्चक्रण	04:00 घंटे	06:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	10:00 घंटे
कुल अवधि	**132:00 घंटे**	**228:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**00:00 घंटे**	**360:00 घंटे**

मॉड्यूल विवरण

मॉड्यूल 1: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और 'अचार और पेस्ट बनाने वाले तकनीशियन' का काम

मैप किया गया NOS FIC/N0204 v 1.0

टर्मिनल परिणाम:

- संक्षेप में खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का वर्णन करें
- खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में उपलब्ध कैरियर के अवसरों पर चर्चा करें

अवधि: *08:00*	**अवधि**: *00:00*
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	**प्रैक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम**
• संक्षेप में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के आकार और कार्यक्षेत्र पर चर्चा करें। • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में अचार और पेस्ट बनाने वाले तकनीशियन के लिए उपलब्ध भविष्य के रुझानों और कैरियर के विकास के अवसरों पर चर्चा करें। • अचार और पेस्ट बनाने वाले तकनीशियन' की प्रमुख भूमिकाओं और जिम्मेदारियों का सारांश दें। • अचार और पेस्ट बनाने की प्रक्रिया में इस्तेमाल होने वाली विभिन्न शब्दावली की सूची बनाएं। • अचार और पेस्ट बनाने के लिए विभिन्न संगठनात्मक प्रक्रियाओं और प्रक्रियाओं पर चर्चा करें। • खतरों से निपटने और स्वच्छ कार्य क्षेत्र सुनिश्चित करने के लिए अपनाए जाने वाले मानकों पर चर्चा करें।	
कक्षा में इस्तेमाल होने वाले उपकरण:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फेसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
प्रैक्टिकल में इस्तेमाल होने वाले उपकरण, मशीन और अन्य आवश्यकताएं	
कोई नहीं	

मॉड्यूल 2: उत्पादन की तैयारी करें

मैप किया गया NOS FIC/N9026 v 1.0

टर्मिनल परिणाम:

- उत्पादन के लिए पालन की जाने वाली मानक प्रथाओं पर चर्चा करें
- उत्पादन की योजना बनाने के लिए कार्यस्थल पर किए जाने वाले कार्यों का प्रदर्शन करें

अवधि: *20:00*	**अवधि**: *40:00*
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	**प्रैक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम**
• उत्पादन आवश्यकताओं के संबंध में पर्यवेक्षकों के कार्य निर्देशों के महत्व पर चर्चा करें • उत्पादन कार्य की योजना बनाने और प्राथमिकता देने की प्रासंगिकता का वर्णन करें • अनुमानित संसाधन आवश्यकता की योजना और व्यवस्था के महत्व को बताएं • उत्पादन की आवश्यकता के अनुसार संसाधन की आवश्यकता का अनुमान लगाएं •प्रत्येक उत्पाद के प्रसंस्करण समय, उत्पादन क्रम और बैच आकार के संबंध में मशीनरी की क्षमता उपयोग पर चर्चा करें •कार्य क्षेत्र की सफाई और रखरखाव में उपयोग की जाने वाली सामग्रियों और उपकरणों की सूची बनाएं •कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई में उपयोग किए जाने वाले सैनिटाइजर की सूची बनाएं •विभिन्न प्रकार की अपशिष्ट सामग्री की पहचान करें और उन्हें सुरक्षित रूप से निपटाने के तरीकों को समझें •कार्य में प्रयुक्त उपकरणों, उपकरणों और मशीनरी के निरीक्षण के लिए निरीक्षण प्रक्रिया निर्दिष्ट करें •संबंधित प्राधिकरण को दोषपूर्ण उपकरण और उपकरण जैसी जानकारी की सूचना देने के महत्व को बताएं •टीम को उत्तरदायित्व आवंटित करते समय विचार किए जाने वाले विभिन्न कारकों की	• प्रदर्शित करें कि प्रक्रिया चार्ट, उत्पाद प्रवाह चार्ट, सूत्रीकरण, चार्ट आदि का विश्लेषण कैसे करें। • काम की आवश्यकता के अनुसार जनशक्ति और सामग्री की आवश्यकता के मूल्यांकन का उदाहरण दें • प्रदर्शित करें कि कच्चे माल, पैकेजिंग सामग्री, मशीनरी और जनशक्ति के संदर्भ में संसाधनों की आवश्यकताओं का अनुमान कैसे लगाया जाए • दिखाएँ कि उपकरण, उपकरण और कार्यस्थल को कैसे साफ़ और साफ़ करना है • विभिन्न प्रकार की अपशिष्ट सामग्री के निपटान की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • उपकरण, उपकरण और मशीनरी के लिए निरीक्षण प्रक्रिया का प्रदर्शन करें

व्याख्या कीजिए	
कक्षा में इस्तेमाल होने वाले उपकरण:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फेसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
प्रैक्टिकल में इस्तेमाल होने वाले उपकरण, मशीन और अन्य आवश्यकताएं	
प्रक्रिया से संबंधित दस्तावेज, कच्चे माल की सूची, उपकरण, उपकरण और मशीनरी, संगठनात्मक दस्तावेज और लॉगबुक।	

मॉड्यूल 3: विभिन्न प्रकार के अचार और पेस्ट का उत्पादन करना

मैप किया गया NOS FIC/N0204 v 1.0

टर्मिनल परिणाम:

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

अवधि: 60:00	*अवधि: 112:00*
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	**प्रैक्टिकल - प्रमुख सीखने के परिणाम**
• पानी की गुणवत्ता का परीक्षण करने और जल स्तर की पुष्टि करने के लिए नमूने लेने की प्रक्रिया को याद करें • ड्रायिंग लाइन कन्वेयर और सॉर्टिंग लाइन कन्वेयर के महत्व पर चर्चा करें • छीलने की मशीन के संचालन का वर्णन करें • फलों और सब्जियों को छीलने और काटने की प्रक्रिया की व्याख्या करें • 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 और तेल के घोल का महत्व और उपयोग बताएं • आवश्यक मशीनों का उपयोग करके अचार, पेस्ट और मुरब्बा बनाने की विधि का वर्णन करें • पैकेजिंग और उत्पादन के बाद की 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 सामग्री के प्रभाव पर चर्चा करें	• 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 • छीलने वाली मशीन का उपयोग करना दिखाएं • उपयुक्त मशीनों का उपयोग करके छीलने और टुकड़े करने की प्रक्रिया का वर्णन करें • नमकीन घोल और किण्वन प्रक्रिया तैयार करने के चरणों का उदाहरण दें • आवश्यक मशीनों का उपयोग करके अचार, मुरब्बा और पेस्ट बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • प्रदर्शित करें कि संगठन के मानकों के अनुसार तैयार उत्पाद की गुणवत्ता का विश्लेषण कैसे किया जाए • प्रसंस्कृत खाद्य की पैकेजिंग के लिए किए जाने वाले विभिन्न चरणों का प्रदर्शन करें • अनुशंसित सैनिटाइज़र का उपयोग करके मशीनरी की सफाई के लिए तकनीकों का वर्णन करें, जैसे कि उद्योग की प्रक्रियाओं का पालन करना जैसे कि जगह-जगह सफाई करना, जगह से बाहर सफाई करना • दोषपूर्ण सामग्री को बदलने और उन्हें सुरक्षित रूप से निपटाने की प्रक्रिया का पालन करने के लिए मानक प्रथाओं को लागू करें • मानक कार्य पद्धतियों के अनुसार अवांछित (जैसे टूटा हुआ, फटा हुआ या फटा हुआ उपकरण,

	खराब सामग्री, आदि) और खतरनाक सामग्री को सुरक्षित रूप से निपटाने का तरीका दिखाएं
कक्षा में इस्तेमाल होने वाले उपकरण:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फेसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
प्रैक्टिकल में इस्तेमाल होने वाले उपकरण, मशीन और अन्य आवश्यकताएं	
पानी की टंकी, छिड़काव प्रणाली, सुखाने वाली लाइन कन्वेयर, छँटाई लाइन कन्वेयर, छीलने की मशीन, स्टीम जैकेटेड केतली, सैलिनोमीटर, क्रशर / मिल, पल्पर, पीसने की मशीन, अचार बनाने की मशीन, कंटेनर, फिलिंग मशीन, बैच मिक्सिंग कुकर, कच्ची सामग्री, रिफ्रेक्टोमीटर, स्टोरेज टैंक, पैकेजिंग मशीन, स्टरलाइज्ड पैकिंग सामग्री, कार्टन, सुरक्षात्मक दस्ताने, सिर की टोपी, एप्रन, सुरक्षा चश्मे, सुरक्षा जूते, मुंह के मास्क, विभिन्न प्रकार के सैनिटाइज़र और कीटाणुनाशक,	

मॉड्यूल 4: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना

मैप किया गया NOS FIC/N9901 v 1.0

टर्मिनल परिणाम:

- कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के तरीकों की व्याख्या करें
- अच्छी स्वच्छता और विनिर्माण प्रथाओं को लागू करने के लिए किए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन

अवधि- ***05:00***	अवधि- ***10 :00***
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	**व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम**
• खतरों और जोखिमों को परिभाषित करें। • किसी संगठन में उपलब्ध विभिन्न प्रकार के स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरणों और उन्हें प्राप्त करने के तरीकों को याद करें। • संगठनात्मक स्वास्थ्य और सुरक्षा नीतियों और प्रक्रियाओं पर चर्चा करें। • 'द फूड सेफ्टी एंड स्टैंडर्ड्स एक्ट, २००६' में सूचीबद्ध नौकरी में पालन किए जाने वाले संबंधित स्वास्थ्य और सुरक्षा मानकों पर चर्चा करें। • उचित व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (जैसे आंखों की सुरक्षा, सख्त टोपी, दस्ताने एप्रन, रबर बूट, आदि) पहनने और कार्यस्थल पर व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के महत्व को समझाएं। • 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 सकते हैं। • व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए निवारक स्वास्थ्य जांच के महत्व को राज्य करें। • निर्दिष्ट तापमान पर भोजन के भंडारण के महत्व को बताएं। • स्वयं और कार्य क्षेत्र को सुरक्षित और उचित रूप से स्वच्छ बनाने के महत्व पर चर्चा करें ।	• उत्पाद संदूषण और क्रॉस संदूषण को रोकने के लिए उपयुक्त तकनीकों को नियोजित करें। • खुदरा वातावरण में अच्छी विनिर्माण प्रथाओं (जीएमपी) को लागू करने के लिए किए जाने वाले कदमों को प्रदर्शित करें। • दिखाएं कि चोटों जैसे कटौती, फोड़े, त्वचा संक्रमण और चराई उचित रूप से कैसे ठीक करें। • कार्य क्षेत्र और उपकरणों को अच्छी तरह से कीटाणुरहित करने के लिए उपयुक्त तरीके लागू करें। • हाथ धोने और एलकोहल आधारित सैनिटाइजर्स का उचित उपयोग करने का तरीका प्रदर्शित करें। • दिखाएं कि व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण जैसे दस्ताने, हेयरनेट, मास्क, कान प्लग, चश्मे, जूते आदि पर्याप्त सुरक्षा को ठीक से सुनिश्चित करने के लिए कैसे पहनें। • संगठनात्मक व्यवहार के अनुसार स्वयं और अन्य को बीमारी जैसी जानकारी से मिलकर एक नमूना रिपोर्ट तैयार करें। • रोलप्ले स्वयं और दूसरों की बीमारी की रिपोर्ट करने के लिए पर्यवेक्षक के साथ संवाद करने के तरीके पर एक स्थिति को रोलप्ले करें।

• सैनिटसिंग सामग्रियों को उचित रूप से संग्रहीत करने के तरीकों को याद करें।	
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स की हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
दस्ताने, हेयर नेट, जूता कवर, साबुन डिस्पेंसर, हैंड सैनिटाइजर, कान प्लग, मास्क, एप्रन/लैब कोट आंखों की सुरक्षा, हार्ड टोपी, दस्ताने, रबर बूट, आदि।	

मॉड्यूल 5: दुर्घटनाओं और आपात स्थिति का प्रबंधन

मैप किया गया NOS FIC/N9901 v1.0

टर्मिनल परिणाम:

- कार्यस्थल पर उत्पन्न होने वाली विभिन्न प्रकार की दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों और उन्हें संबोधित करने के तरीकों को सूचीबद्ध करें
- आपातकाल और निकासी प्रक्रियाओं को प्रभावी ढंग से लागू करने के लिए किए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करें

अवधि: ***05:00***	अवधि: ***10:00***
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	**व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम**
• पर्यावरण में मौजूद विभिन्न प्रकार के स्वास्थ्य और सुरक्षा खतरों की सूची दें। • 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। • विद्युत और अन्य उपकरणों के उपयोग से जुड़े खतरों पर चर्चा करें। • विशिष्ट कार्यों और कार्य स्थितियों के लिए सुरक्षात्मक उपकरणों और कपड़ों का उपयोग करने के महत्व को बताएं । • दुर्घटनाओं और खतरों को रोकने में संगठनात्मक प्रोटोकॉल की भूमिका पर चर्चा करें। • कार्यस्थल पर विषाक्त सामग्रियों के संपर्क में आने के मामले में किए जाने वाले निवारक और उपचारात्मक कार्यों को याद करें। • आग लगने के विभिन्न कारणों और उन्हें रोकने के तरीकों पर चर्चा करें। • विभिन्न प्रकार के अग्निशमन यंत्रों का उपयोग करने के चरणों के बारे में विस्तार से बताया। • प्रभावितों को कृत्रिम श्वसन और कार्डियो-पल्मोनरी रिससिटेशन (सीपीआर) प्रदान करने की प्रक्रिया समझाएं।	• खतरों से सुरक्षित और उचित रूप से निपटने के लिए उचित तकनीकों को लागू करें। • विभिन्न प्रकार के अग्निशमन यंत्रों के उपयोग को प्रभावी ढंग से प्रदर्शित करें। • दुर्घटना की स्थिति या चिकित्सा आपातकाल का तुरंत और उचित जवाब देने के लिए उचित तरीके प्रदर्शित करें। • विभिन्न उदाहरणों (जैसे हृदय गति रूकना) में कृत्रिम श्वसन और कार्डियो-पल्मोनरी रिससिटेशन (सीपीआर) प्रदान करने के लिए अनुसरण किए जाने वाले कदमों को प्रदर्शित करें। • आपातकालीन और निकासी प्रक्रिया के दौरान पालन किए जाने वाले चरणों का प्रदर्शन करें। • किसी व्यक्ति को बिजली से मुक्त करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • कटना, रक्तस्राव, जलने, घुटन, बिजली के झटके, विषाक्तता आदि के मामले में पीड़ितों को उचित प्राथमिक चिकित्सा कैसे प्रदान करें, दिखाएं।

• आग के खतरे के समय अपनाई जाने वाली बचाव तकनीकों का सारांश दें। • विभिन्न प्रकार के जोखिम और सुरक्षा संकेतों के महत्व पर चर्चा करें। • कार्यस्थल आपातकालीन और निकासी प्रक्रियाओं पर चर्चा करें। • सदमे, बिजली के झटके, रक्तस्राव, हड्डियों को तोड़ने, मामूली जलने, पुनर्जीवन, विषाक्तता, आंखों की चोटों आदि के समय प्रदान किए जाने वाले प्राथमिक चिकित्सा उपचार के प्रकार को विस्तृत करें। • गलत मैन्युअल हैंडलिंग प्रथाओं के कारण होने वाली संभावित चोटों और खराब स्वास्थ्य स्थितियों के बारे में चर्चा करें। • खाद्य रिटेल वातावरण में सामग्री उठाने और ले जाने के दौरान बरती जाने वाली सावधानियों को सूचीबद्ध करें ।	
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स की हैंडबुक	
उपकरण, सामग्री, और अन्य आवश्यकताएं	
हेलमेट, दस्ताने, रबर चटाई, सीढ़ी, नीयन परीक्षक, चमड़े या असबेस्टस दस्ताने, लौ प्रूफ एप्रन, लौ प्रूफ चौग़ा गर्दन के लिए बटन, कफ बिना (सिलवटों के बिना) पतलून, प्रबलित जूते, हेलमेट/सख्त टोपी , टोपी और कंधे कवर, कान रक्षकों/प्लग, सुरक्षा जूते, घुटने पैड, पार्टिकल मास्क, गॉग्लस/चश्मे/वाइसर, हाथ और चेहरे ढाल, मशीन गार्ड, अवशिष्ट प्रवाह उपकरण,शील्ड, धूल की शीट, श्वसन यंत्र।	

मॉड्यूल 6: एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम करना

मैप किया गया NOS FIC/N9902 v 1.0

टर्मिनल परिणाम:

- कार्यस्थल पर उचित संचार और टीम वर्क के महत्व को बताएं
- दूसरों के साथ प्रभावी ढंग से संवाद करने की स्थिति को रोलप्ले करें

अवधि: ***10:00***	अवधि: ***20:00***
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	**व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम**
• एक टीम में प्रभावी ढंग से काम करने के लिए लागू संगठनात्मक गुणवत्ता प्रक्रियाओं और कार्यविधि पर चर्चा करें। • रोजगार, उत्पीड़न, भेदभाव, और प्रदर्शन की स्थिति के लिए प्रासंगिक संगठन में पालन कानूनों, मानकों, नीतियों, और प्रक्रियाओं को स्पष्ट करें । • किसी संगठन में सुपरिभाषित रिपोर्टिंग संरचना का महत्व बताएं। • नौकरी में लागू विभिन्न प्रकार के अंतर-निर्भर कार्यों की सूची बनाएं। • लिंग, विकलांगता, जाति, धर्म और संस्कृति के आधार पर विभिन्न प्रकार के उत्पीड़न और भेदभाव पर चर्चा करें । • उन प्रमुख कारकों को सूचीबद्ध करें जो कार्यों को प्राथमिकता देने में सहायता करते हैं। • कार्यस्थल पर प्रभावी संचार और इसके महत्व के घटकों पर चर्चा करें। • कर्मचारी, नियोक्ता और ग्राहक पर खराब संचार का प्रभाव बताएं। • संगठनात्मक और व्यक्तिगत सफलता में टीम वर्क के महत्व को बताएं। • व्यावसायिक सफलता के लिए नैतिकता और अनुशासन के महत्व पर चर्चा करें। • शिकायतों का उचित और प्रभावी ढंग से समाधान करने के तरीके बताएं।	• रोलप्ले जानकारी प्राप्त करने, स्पष्टीकरण प्राप्त करने,समझने और जानकारी को सही और स्पष्ट रूप से प्रदान करने के बारे में स्थिति पर एक स्थिति को रोलप्ले करें। • रोलप्ले समावेशी भाषा (मौखिक, गैर-मौखिक और लिखित) का उपयोग करने के तरीके पर एक स्थिति है जो दूसरों के साथ बातचीत करते समय लिंग, विकलांगता और सांस्कृतिक रूप से संवेदनशील है। • काम पर प्रभावशीलता और दक्षता को अधिकतम करने के लिए दूसरों से परामर्श और सहायता कैसे करें। • संबंधित प्राधिकारी को अपने दायरे से परे समस्याओं और शिकायतों को कैसे आगे बढ़ाया जाए, यह दिखाने के लिए एक स्थिति को नाटकीय बनाना । • कार्यस्थल पर संघर्षों को हल करने के लिए उचित कार्रवाई करने के तरीके पर रोलप्ले करें। • उचित प्राधिकारी को उत्पीड़न और भेदभाव की घटनाओं की रिपोर्ट करने के तरीके की स्थिति को रोलप्ले करें।

• पारस्परिक संघर्षों को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने के महत्व और ऐसा करने के तरीकों पर चर्चा करें। • विभिन्न प्रकार के विकलांगों और विकलांग व्यक्तियों (दिव्यांगों) के सामने आने वाली चुनौतियों की सूची बनाएं। • सांविधिक निकायों द्वारा पीडब्ल्यूडी के लिए परिभाषित लागू कानूनों, अधिनियमों और प्रावधानों पर चर्चा करें। • लैंगिक संवेदनशीलता और समानता के महत्व को बताएं । • कार्यस्थल पर उत्पीड़न के खिलाफ लागू कानूनों, शिकायत निवारण तंत्र और दंड पर चर्चा करें। • व्यक्तिगत पूर्वाग्रह के बिना दूसरों के साथ लेनदेन के महत्व को बताएं।	

कक्षा की सहायक सामग्री
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स की हैंडबुक
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं
शून्य

मॉड्यूल 7: सामग्री संरक्षण

मैप किया गया NOS SGJ/N1702 v 1.0

टर्मिनल परिणाम:

- विभिन्न कार्यों/गतिविधियों/प्रक्रियाओं में पानी सहित सामग्री के इष्टतम उपयोग पर चर्चा करें

अवधि: *04:00*	**अवधि**: *06:00*
थ्योरी– मुख्य अधिगम परिणाम	**प्रैक्टिकल– मुख्य अधिगम परिणाम**
• विभिन्न सामग्रियों को संभालने से जुड़े खतरों, जोखिमों और खतरों के प्रकारों की सूची बनाएं। • सामग्री संरक्षण में उपयोग किए जाने वाले वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण की भूमिका पर चर्चा करें। • कचरे को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाओं पर चर्चा करें। • कार्यस्थल पर कुशल और अकुशल प्रबंधन और सामग्री और पानी के उपयोग की प्रथाओं को स्पष्ट करें। • काम पर सामग्री और पानी के उपयोग को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने के तरीकों पर चर्चा करें।	• दिखाएँ कि कार्य में लागू होने वाली विभिन्न सामग्रियों में बिखराव और रिसाव की जाँच कैसे करें। • छलकाव और लीकेज को उचित तरीके से प्लग करने का तरीका प्रदर्शित करें। • संबंधित प्राधिकरण को प्रभावी ढंग से फैल और रिसाव की मरम्मत से संबंधित किसी भी मुद्दे को कैसे आगे बढ़ाया जाए, इस पर एक भूमिका निभाएं। • औजारों, मशीनों और उपकरणों की प्रभावी ढंग से सफाई के लिए पालन की जाने वाली मानक पद्धतियों का प्रदर्शन करना।
कक्षा में इस्तेमाल होने वाले उपकरण :	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फेसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
प्रैक्टिकल में इस्तेमाल होने वाले उपकरण, मशीन और अन्य आवश्यकताएं	
काम में प्रयुक्त सामग्री और उपकरण और उपकरण	

मॉड्यूल 8: ऊर्जा/बिजली संरक्षण

मैप किया गया NOS *SGJ/N1702 v 1.0*

टर्मिनल परिणाम:

- ऊर्जा/बिजली के इष्टतम उपयोग पर चर्चा करें

अवधि: *04:00*	**अवधि**: *06:00*
थ्योरी– मुख्य अधिगम परिणाम	**प्रैक्टिकल– मुख्य अधिगम परिणाम**
• विद्युत को परिभाषित कीजिए। • बिजली की मूल बातें पर चर्चा करें। • नौकरी में उपयोग किए जाने वाले ऊर्जा कुशल उपकरणों की सूची बनाएं। • काम के दौरान उत्पन्न होने वाली विद्युत समस्याओं की पहचान करने के तरीकों पर चर्चा करें। • नौकरी में बिजली के संरक्षण के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं पर चर्चा करें। • प्रदर्शन किए जा रहे कार्यों पर अनुचित तरीके से जुड़े विद्युत उपकरणों और उपकरणों के प्रभाव को बताएं।	• वांछित स्तर के कामकाज के लिए उपकरण/मशीनरी की जांच के लिए उपयुक्त तकनीकों को लागू करें। • दोषपूर्ण उपकरण/मशीनरी को सुरक्षित रूप से ठीक करने के लिए उचित तरीके अपनाएं। • संबंधित कर्मियों को प्रभावी ढंग से उपकरण की खराबी और रखरखाव की खामियों की रिपोर्ट करने के तरीके पर एक स्थिति की भूमिका निभाएं.
कक्षा में इस्तेमाल होने वाले उपकरण :	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फेसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी की पुस्तिका	
प्रैक्टिकल में इस्तेमाल होने वाले उपकरण, मशीन और अन्य आवश्यकताएं	
ऊर्जा की बचत करने वाले उपकरण	

मॉड्यूल 9: कचरा प्रबंधन/पुनर्चक्रण

मैप किया गया NOS SGJ/N1702 v 1.0

टर्मिनल परिणाम:

- न्यूनतम अपशिष्ट उत्पादन के महत्व पर चर्चा करें
- प्रदर्शित करें कि उद्योग द्वारा अनुमोदित मानकों के अनुसार कचरे का निपटान कैसे किया जाए

अवधि: *04:00*	**अवधि**: *06:00*
थ्योरी– मुख्य अधिगम परिणाम	**प्रैक्टिकल– मुख्य अधिगम परिणाम**
• पुनर्चक्रण योग्य, गैर-पुनर्चक्रण योग्य और खतरनाक कचरे के विभिन्न प्रकारों की सूची बनाएं। • अलग-अलग रंग के कूड़ेदानों का महत्व बताएं। • अलग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के कचरे की सूची बनाएं। • अपशिष्ट प्रबंधन के महत्व को बताएं। • अपशिष्ट निपटान के मानक तरीकों पर चर्चा करें। • प्रदूषण के स्रोतों की सूची बनाएं। • विभिन्न प्रकार के प्रदूषण को कम करने के तरीकों पर चर्चा करें।	• संबंधित श्रेणियों में कचरे को अलग करने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं का प्रदर्शन करें। • गैर-पुनर्नवीनीकरण योग्य कचरे को उचित और सुरक्षित तरीके से निपटाने का तरीका दिखाएं। • निर्दिष्ट स्थान पर पुन: प्रयोज्य और पुन: प्रयोज्य सामग्रियों को जमा करने के लिए मानक अभ्यास का प्रदर्शन करें। • दिखाएँ कि खतरनाक कचरे को सुरक्षित और उचित तरीके से कैसे निपटाया जाए।
कक्षा में इस्तेमाल होने वाले उपकरण :	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	
प्रैक्टिकल में इस्तेमाल होने वाले उपकरण, मशीन और अन्य आवश्यकताएं	
गैर-पुनर्नवीनीकरण योग्य, पुनर्चक्रण योग्य अपशिष्ट डिब्बे	

मॉड्यूल 10 : रोज़गार कौशल

इस NOS के साथ मैप किया गया DGT/VSQ/N0101, v 1.0

टर्मिनल परिणाम:

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

अवधि: *12:00*	**अवधि: *18:00***
थ्योरी– मुख्य अधिगम परिणाम	**प्रैक्टिकल– मुख्य अधिगम परिणाम**
• नौकरी की आवश्यकताओं को पूरा करने में रोजगार कौशल के महत्व पर चर्चा करें। • एक जिम्मेदार नागरिक बनने के लिए आवश्यक संवैधानिक मूल्यों, नागरिक अधिकारों, कर्तव्यों, नागरिकता, समाज के प्रति उत्तरदायित्व आदि की व्याख्या 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। • यौन उत्पीड़न के मुद्दों की समय पर रिपोर्ट करने के महत्व पर चर्चा करें • वित्तीय उत्पादों और सेवाओं को सुरक्षित और सुरक्षित रूप से उपयोग करने के महत्व पर चर्चा करें। • कानूनी अधिकारों और कानूनों के अनुसार किसी भी शोषण के लिए समय पर संबंधित अधिकारियों से संपर्क करने के महत्व की व्याख्या करें • व्यय, आय और बचत के प्रबंधन के महत्व की व्याख्या करें। • ब्राउजिंग के लिए इंटरनेट का उपयोग करने, सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म तक सुरक्षित और सुरक्षित रूप से पहुंचने के महत्व पर चर्चा करें	• दिखाएं कि पर्यावरण की दृष्टि से विभिन्न स्थायी प्रथाओं का अभ्यास कैसे करें • बोलते समय उचित बुनियादी अंग्रेज़ी वाक्यों/वाक्यांशों का उपयोग करें • दूसरों के साथ शिष्ट तरीके से संवाद करने का तरीका प्रदर्शित करें • एक टीम में दूसरों के साथ काम करने का प्रदर्शन करें • दिखाएं कि सभी जेंडर और विकलांग लोगों के साथ उचित व्यवहार कैसे करें • दिखाएं कि डिजिटल उपकरणों को कैसे संचालित किया जाए और सुरक्षित और सुरक्षित रूप से संबंधित एप्लिकेशन और सुविधाओं का उपयोग कैसे किया जाए • एक बायोडाटा बनाएँ • नौकरी खोजने और आवेदन करने के लिए विभिन्न स्रोतों का उपयोग करें

• संभावित व्यवसाय के लिए अवसरों की पहचान करने, धन की व्यवस्था करने के स्रोत और संभावित कानूनी और वित्तीय चुनौतियों की पहचान करने की आवश्यकता पर चर्चा करें • ग्राहकों के प्रकार के बीच अंतर करें • ग्राहकों की जरूरतों की पहचान करने और उन्हें संबोधित करने के महत्व की व्याख्या करें • स्वच्छता बनाए रखने और उचित रूप से कपड़े पहनने के महत्व पर चर्चा करें • एक साक्षात्कार के लिए साफ-सुथरे कपड़े पहनने और स्वच्छता बनाए रखने के महत्व पर चर्चा करें • शिक्षुता अवसरों के लिए खोज और पंजीकरण कैसे करें, इस पर चर्चा करें	

कक्षा में इस्तेमाल होने वाले उपकरण :
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फेसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक
प्रैक्टिकल में इस्तेमाल होने वाले उपकरण, मशीन और अन्य आवश्यकताएं
कंप्यूटर/लैपटॉप।

अनुलग्नक

प्रशिक्षकों की आवश्यकताएं

प्रशिक्षक के लिए पूर्वापेक्षाएँ - विकल्पों में से कोई एक						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता	**विशेषज्ञता**	**प्रासंगिक उद्योग का अनुभव**		**प्रशिक्षण अनुभव**		**टिप्पणियां**
		वर्ष	*विशेषज्ञता*	*वर्ष*	*विशेषज्ञता*	
बीएससी या स्नातक / बीटेक / बीई	खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग	3	खाद्य प्रसंस्करण	1	खाद्य प्रसंस्करण	
एम.एससी/एम.टेक/एम ई	खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग	2	खाद्य प्रसंस्करण	1	खाद्य प्रसंस्करण	
डिप्लोमा/सर्टिफिकेट कोर्स	(खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग/पैकेजिंग / गृह विज्ञान, या संबद्ध क्षेत्र	4	खाद्य प्रसंस्करण	1	खाद्य प्रसंस्करण	

ट्रेनर प्रमाणन	
क्षेत्र (डोमेन) प्रमाणन	**मंच (प्लेटफ़ॉर्म) प्रमाणन**
जॉब रोल के लिए प्रमाणित: "अचार और पेस्ट बनाने वाला तकनीशियन" NOS QP: "FIC/Q0203, v2.0" प्राप्त हुआ। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।	अनुशंसा की जाती है कि ट्रेनर नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "ट्रेनर", NOS द क्वालिफिकेशन पैक: "MEP / Q2601" प्राप्त किया। एमईपीएससी दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।

मूल्यांकनकर्ता के लिए आवश्यकताएँ

मूल्यांकनकर्ता के लिए पूर्वापेक्षाएँ - विकल्पों में से कोई एक						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता	**विशेषज्ञता**	**प्रासंगिक उद्योग का अनुभव**		**प्रशिक्षण/मूल्यांकन अनुभव**		**टिप्पणियां**
		वर्ष	*विशेषज्ञता*	*वर्ष*	*विशेषज्ञता*	
एम.एससी/एम.टेक/एमई	खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग	2	खाद्य प्रौद्योगिकी	1	खाद्य प्रौद्योगिकी	
बीएससी या स्नातक / बीटेक / बीई	खाद्य प्रौद्योगिकी / गृह विज्ञान	3	खाद्य प्रौद्योगिकी	2	खाद्य प्रौद्योगिकी	
डिप्लोमा	होटल प्रबंधन / खाद्य विज्ञान / गृह विज्ञान	4	खाद्य प्रौद्योगिकी	2	खाद्य प्रौद्योगिकी	

मूल्यांकनकर्ता का प्रमाणन	
क्षेत्र (डोमेन) प्रमाणन	**मंच (प्लेटफ़ॉर्म) प्रमाणन**
जॉब रोल के लिए प्रमाणित: "अचार और पेस्ट बनाने वाला तकनीशियन" NOS QP: "FIC/Q0203, v2.0" प्राप्त हुआ। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।	"ट्रेनर", "MEP/Q2601, V1.0" न्यूनतम 80% स्कोर के साथ

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 में शामिल प्रक्रियाएं शामिल हैं।

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

मूल्यांकन एजेंसी केवल प्रशिक्षण भागीदार या एफआइसीएसआइ द्वारा प्राधिकृत नामित परीक्षण केंद्रों के प्रशिक्षण केंद्रों पर ही मूल्यांकन करेगी ।

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

अ. मिड टर्म मूल्यांकन

ब. टर्म/अंतिम मूल्यांकन

संबंधित क्यूपीएस में प्रत्येक राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक (एनओएस) को वेटेज सौंपा जाएगा । उसमें एनओएस में प्रत्येक प्रदर्शन मानदंड सिद्धांत और/या व्यावहारिक के लिए अंक सौंपा जाएगा सापेक्ष महत्व और समारोह की आलोचना के आधार पर ।

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

अंतिम मूल्यांकन के लिए निम्नलिखित उपकरणों का उपयोग करने का प्रस्ताव है:

i. लिखित परीक्षा: इसमें (i) सचे/झूठे बयान (ii) बहुविकल्पीय प्रश्न (iii) मिलान प्रकार के प्रश्न शामिल होंगे । इसके लिए ऑनलाइन सिस्टम को तरजीह दी जाएगी।

ii. व्यावहारिक परीक्षण: इसमें आवश्यक उपकरणों, उपकरणों और उपकरणों का उपयोग करके उचित कार्य कदमों के बाद परियोजना ब्रीफिंग के अनुसार तैयार किया जाने वाला एक 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 अपने कौशल उपलब्धियों के स्तर को मापने के लिए निर्धारक द्वारा भरे गए पूर्व-निर्णयित एमसीक्यू के खिलाफ 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।

शब्दावली

शब्द	विवरण
घोषणात्मक ज्ञान	घोषणात्मक ज्ञान उन तथ्यों, अवधारणाओं और सिद्धांतों को संदर्भित करता है जिनको जानना और/या समझना किसी कार्य को पूरा करने या किसी समस्या को हल करने के लिए आवश्यक होता है।
मुख्य अधिगम परिणाम	मुख्य अधिगम परिणाम इसका विवरण देता है कि अंतिम परिणामों को प्राप्त करने के लिए एक शिक्षार्थी को क्या जानने, समझने और करने में सक्षम होना चाहिए। मुख्य अधिगम परिणामों के आधार पर प्रशिक्षण परिणामों को तैयार किया जाएगा। प्रशिक्षण परिणाम ज्ञान, समझ (सिद्धांत) और कौशल (व्यावहारिक अनुप्रयोग) के संदर्भ में निर्दिष्ट किए गए हैं।
ओजेटी (एम)	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण (अनिवार्य); प्रशिक्षुओं के लिए कार्यस्थल (साइट) पर प्रशिक्षण के निर्दिष्ट घंटों को पूरा करना अनिवार्य है।
ओजेटी (आर)	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण (अनुशंसित); प्रशिक्षुओं के लिए कार्यस्थल (साइट) पर प्रशिक्षण के निर्दिष्ट घंटों को पूरा करने की सिफारिश की जाती है।
प्रक्रियात्मक ज्ञान	प्रक्रियात्मक ज्ञान यह बताता है कि किसी कार्य को कैसे करना है या कैसे पूरा करना है। यह संज्ञानात्मक, भावात्मक या साइकोमोटर कौशल को लागू करके एक ठोस कार्य परिणाम को काम करने या उत्पन्न करने की क्षमता होती है।
प्रशिक्षण परिणाम	प्रशिक्षण परिणाम इस बात का विवरण है कि प्रशिक्षण पूरा होने पर एक शिक्षार्थी क्या जानने, समझने और करने में सक्षम होगा।
आवधिक परिणाम	अंतिम परिणाम इसका विवरण देता है कि एक मॉड्यूल के पूरा होने पर एक शिक्षार्थी क्या जानने, समझने और करने में सक्षम होगा। आवधिक परिणामों का एक सेट प्रशिक्षण परिणाम प्राप्त करने में सहायता करता है।

परिवर्णी और संक्षिप्त शब्द

शब्द	विवरण
क्यूपी	योग्यता पैक
एनएसक्यूएफ	राष्ट्रीय कौशल योग्यता ढांचा
एनएसक्यूसी	राष्ट्रीय कौशल योग्यता समिति
एनओएस	राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक
क्सूसी	गुणवत्ता जांच
पीडब्ल्यूडी	विकलांग व्यक्ति
टीओटी	प्रशिक्षकों का प्रशिक्षण
टीओए	मूल्यांकनकर्ताओं का प्रशिक्षण
एफएफएससी	फर्नीचर और फिटिंग कौशल परिषद
टीपी	प्रशिक्षण साझेदार
पीसी	प्रदर्शन मापदंड
एनए	लागू नहीं
एमएस	माइक्रोसॉफ्ट
पीपीई	व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण
2डी	2-आयामी
3डी	3-आयामी
सीएडी	कंप्यूटर एडेड डिजाइन