



खाद्य उद्योग क्षमता और कौशल पहल (एफआईसीएसआई)
श्रीराम भारतीय कला केंद्र (तीसरी मंजिल) कॉपरनिकस मार्ग, नई दिल्ली ११०००१
फोन: ९७११२६०२३०

मॉडल पाठ्यक्रम

क्यूपी का नाम: अचार बनाने का तकनीशियन

क्यूपी का कोड: एफआईसी/क्यू०१०२

क्यूपी का संस्करण: १.०

एनएसक्यूएफ स्तर: ३

मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण: १.०

विषय-वस्तु

अनिवार्य मॉड्यूल.....	4
मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय	7
मॉड्यूल २: पेशेवर और मुख्य कौशल.....	8
मॉड्यूल ३: अचार बनाने के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी तैयार करना और बनाए रखना	9
मॉड्यूल ४: अचार बनाने की तैयारी.....	10
मॉड्यूल ५: उत्पादन की आवश्यकता के अनुसार अचार बनाना	11
मॉड्यूल ६: संगठनात्मक मानक और मानदंड	13
एनओएस/एन ०१०७ वी १.० में मैप किया गया है.....	13
मॉड्यूल ७: अचार से संबंधित संपूर्ण दस्तावेजीकरण एवं अभिलेख कीर्पिंग.....	14
मॉड्यूल ८: आईटी अभिविन्यास.....	16
मॉड्यूल ९: खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और सैनिटेशन.....	17
मॉड्यूल १० : रोजगार और उद्यमिता कौशल	19
अनुलग्नक.....	20
शब्दावली	25

प्रशिक्षण मानदंड

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उप-क्षेत्र	फल और सब्जियां
पेशी	प्रसंस्करण
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	३
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड से संरक्षित	एनसीओ -२००४/७४१४.५४
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	१८ वर्ष की आयु १. कक्षा १०वीं उत्तीर्ण या २. कक्षा ८वीं उत्तीर्ण और प्रासंगिक अनुभव के २ वर्ष
पूर्वापेक्षा लाइसेंस या प्रशिक्षण	१. अचार के लिए खाद्य मानक २. खाद्य संरक्षण की विधि ३. खाद्य प्रबंधन, पैकेजिंग और भंडारण तकनीक ४. कच्चे माल, पैकेजिंग सामग्री और तैयार उत्पादों का गुणवत्ता मूल्यांकन ५. कचरे का प्रबंधन ६. अचार प्रसंस्करण मशीनरी और उपकरणों का संचालन और रखरखाव ७. जीएमपी ८. एचएसीसीपी ९. QMS १०. कंप्यूटर की मूल बातें और संगठन द्वारा अपनाई गई ईआरपी प्रणाली ११. खाद्य सुरक्षा मानकों और विनियमों में प्रशिक्षण (एफएसएसआई के अनुसार) (अनिवार्य)
नौकरी में प्रवेश की न्यूनतम आयु	१८ वर्ष
पिछली समीक्षा की गई	३१-०५-२०२१

अगली समीक्षा की तारीख	३१-०५-२०२४
एनएसक्यूसी अनुमोदन की तारीख	
क्यू.पी. संस्करण	१.०
मॉडल पाठ्यचर्या तैयार करने की तारीख	०४-०९-२०१८
मॉडल पाठ्यक्रम तक वैध	३१-०५-२०२४
मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण	१.०
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	३२० घंटे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	३२० घंटे

कार्यक्रम का संक्षिप्त विवरण

यह खंड कार्यक्रम की अवधि के साथ इसके अंतिम उद्देश्यों को संक्षिप्त विवरण प्रदान करता है।

प्रशिक्षण परिणाम

कार्यक्रम की समाप्ति पर, शिक्षार्थी को सूचीबद्ध ज्ञान और कौशल प्राप्त कर लेना चाहिए:

- अचार बनाने के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी तैयार करना और बनाए रखना।
- मानक पद्धति के अनुसार विभिन्न प्रकार के अचार तैयार करना।
- कार्य प्रक्रिया में आवश्यक दस्तावेज और रिकॉर्ड का रखरखाव।
- कार्यस्थल पर सुरक्षा, स्वच्छता और सैनिटेशन प्रथाओं को प्रभावी ढंग से लागू करना।

अनिवार्य मॉड्यूल

तालिका में मॉड्यूलों और उनकी अवधि को क्यूपी के अनिवार्य एनओएस के अनुरूप सूचीबद्ध किया गया 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
प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय ब्रिज मॉड्यूल	०६:०० घंटे	१०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१६:०० घंटे
मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय	०२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०२:०० घंटे
मॉड्यूल २: पेशेवर और मुख्य कौशल	०४:०० घंटे	१०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१४:०० घंटे
एफआईसी/एन ०१०५ अचार बनाने के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी तैयार करना और बनाए रखना एनओएस संस्करण संख्या: १.०	१०:०० घंटे	३०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४०:०० घंटे

एनएसक्यूएफ स्तर: ३					
मॉड्यूल ३: अचार बनाने के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी तैयार करना और बनाए रखना	१०:०० घंटे	३०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४०:०० घंटे
एफआईसी/एन ०१०६ अचार बनाने की तैयारी एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३	१०:०० घंटे	२०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३०:०० घंटे
मॉड्यूल ४: अचार बनाने की तैयारी	१०:०० घंटे	२०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३०:०० घंटे
एफआईसी/एन ०१०७ अचार बनाना एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३	३०:०० घंटे	६५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	९५:०० घंटे
मॉड्यूल ५: उत्पादन की आवश्यकता के अनुसार अचार बनाना	२०:०० घंटे	५०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	७०:०० घंटे
मॉड्यूल ६: संगठनात्मक मानक और मानदंड	१०:०० घंटे	१५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२५:०० घंटे
एफआईसी/एन ०१०८ अचार बनाने से संबंधित संपूर्ण दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड कीपिंग एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३	१४:०० घंटे	१५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२९:०० घंटे
मॉड्यूल ७: अचार बनाने से संबंधित संपूर्ण दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड कीपिंग	०८:०० घंटे	०५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१३:०० घंटे
मॉड्यूल ८: आईटी ओरिएंटेशन	०६:०० घंटे	१०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१६:०० घंटे
एफआईसी/एन १००१ खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा,	२०:०० घंटे	५०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	७०:०० घंटे

स्वच्छता और स्वच्छता एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३					
मॉड्यूल ९: खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता	२०:०० घंटे	५०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	७०:०० घंटे
रोजगार और उद्यमिता कौशल	२८:०० घंटे	१२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४०:०० घंटे
मॉड्यूल १०: रोजगार और उद्यमिता कौशल	२८:०० घंटे	१२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४०:०० घंटे
कुल अवधि	११८:०० घंटे	२०२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३२०:०० घंटे

मॉड्यूल का विवरण

मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय

ब्रिज मॉड्यूल

आवधिक परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में अचार बनाने वाले तकनीशियनों के लिए उपलब्ध अवसरों की चर्चा करना
- अचार बनाने के उद्योग में लागू जीएमपी और एचएसीसीपी प्रथाओं और एफएसएसआई दिशानिर्देशों की सूची बनाना

अवधि: ०२:००	अवधि: ००:००
सिद्धांत - मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य अधिगम परिणाम
• खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में अचार बनाने वाले तकनीशियनों के लिए उपलब्ध भविष्य के रुझानों और कैरियर के विकास के अवसरों पर चर्चा करना • खाद्य प्रसंस्करण को परिभाषित करना। • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न उप क्षेत्रों की सूची बनाना। • फलों और सब्जियों के प्रसंस्करण को परिभाषित करना • फलों और सब्जियों के प्रसंस्करण के तरीकों की सूची बनाना। • अचार निर्माण संयंत्र की विभिन्न इकाइयों की सूची बनाइए। • स्वीकृत गुणवत्ता मानकों के लिए अचार के परीक्षण की विधियों का उल्लेख करना।	
कक्षा की सहायक सामग्री :	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
एनआईएल	

मॉड्यूल २: पेशेवर और मुख्य कौशल

ब्रिज मॉड्यूल

आवधिक परिणाम:

- वांछनीय पेशेवर व्यवहार की विशेषताओं पर चर्चा करना
- प्रभावी ढंग से काम करने के लिए किए गए मानक उपायों का प्रदर्शन

अवधि: ०४:००	अवधि: १०:००
सिद्धांत - मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य अधिगम परिणाम
• व्यक्तिगत ताकत और कमजोरियों को पहचानें। • प्रक्रिया में वर्कऑर्डर के महत्व पर चर्चा करना • नौकरी में निर्णय लेने के महत्व को बताना । • प्रभावी ढंग से संचार करने के महत्व को बताना ।	• ताकत और कमजोरियों की पहचान के लिए स्व-मूल्यांकन परीक्षण करने के लिए मानक अभ्यास लागू करना • समय पर पूरा करना सुनिश्चित करने के लिए प्रभावी ढंग से कार्यों की योजना बनाना और प्राथमिकता दें। • समस्याओं की पहचान करने और तुरंत सही निर्णय लेने के लिए स्थितियों का विश्लेषण करने के तरीकों का प्रदर्शन करना।
कक्षा की सहायक सामग्री :	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी की हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
ग्लव्स, हेयर नेट, शू कवर, सोप डिस्पेंसर, हैंड सैनिटाइजर, ईयर प्लग, मास्क, एप्रन/लैब कोट आई प्रोटेक्शन, हार्ड हैट, ग्लव्स, रबर बूट्स आदि।	

मॉड्यूल ३: अचार बनाने के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी तैयार करना और बनाए रखना

एफआईसी/एन ०१०५, वी१.० में मैप किया गया है

आवधिक परिणाम:

- अचार के उत्पादन की तैयारी के लिए किए जाने वाले कार्यों की चर्चा करना
- उपकरणों और उपकरणों को प्रभावी ढंग से बनाए रखने के महत्व को बताना

अवधि: १०:००	अवधि: ३०:००
सिद्धांत - मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य अधिगम परिणाम
• कार्य क्षेत्र की सफाई और रखरखाव में प्रयुक्त सामग्री और उपकरणों की सूची बनाना। • कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई में उपयोग किए जाने वाले सामान्य डिटेर्जेंट और सैनिटाइज़र की सूची बनाना। • सफाई और सैनिटाइज़ेशन के तरीकों की व्याख्या करना • उत्पादन शुरू करने से पहले किए जाने वाले कार्यों का वर्णन करना • विभिन्न प्रकार की अनुरक्षण प्रक्रियाओं की विवेचना करना।	• कार्य क्षेत्र को अनुसूचित उत्पादन के लिए तैयार करने के लिए विभिन्न कार्य करना। • प्रक्रिया मशीनरी में मामूली मरम्मत और दोषों का संचालन करना • उत्पादन के लिए आवश्यक मशीनें और उपकरण तैयार करना
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी की हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
वॉशर, पीलर, वेजिटेबल कटर/स्लाइसर, ब्लेंडर, पैकेजिंग मशीन, प्रोटेक्टिव ग्लव्स, हेड कैप, लैब कोट, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ मास्क, सैनिटाइज़र, फूड सेफ्टी मैनुअल।	

मॉड्यूल ४: अचार बनाने की तैयारी

एफआईसी/एन ०१०६, वी१.० में मैप किया गया है

आवधिक परिणाम:

- अचार बनाने की तैयारी के लिए किए जाने वाले कार्यों की चर्चा करना
- वांछनीय मानकों के अनुसार कच्चे माल का निरीक्षण और तैयार करने के लिए अपनाई जाने वाली तकनीकों का प्रदर्शन

अवधि: १०:००	अवधि: २०:००
सिद्धांत - मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य अधिगम परिणाम
• उत्पादन आदेश की योजना पर चर्चा करना • विभिन्न कच्चे माल की सूची बनाना जिनकी आवश्यकता हो सकती है।	• उत्पादन प्रक्रिया की योजना बनाने का तरीका प्रदर्शित करना • मशीनरी के प्रभावी उपयोग के लिए प्रक्रिया समय की गणना करने का तरीका प्रदर्शित करना • उपकरण के पूर्ण क्षमता उपयोग को ध्यान में रखते हुए बैच आकार की योजना बनाने की व्याख्या करना • तैयार उत्पाद की वांछित मात्रा प्राप्त करने के लिए आवश्यक कच्चे माल की गणना का प्रदर्शन करना • पैकिंग सामग्री और तैयार उत्पाद की गणना करना • उत्पादन के लिए आवश्यक प्रक्रिया समय की गणना करना • कंपनी के मानकों के अनुसार कच्चे माल की अनुरूपता की जाँच करना
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी की हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
वॉशर, पीलर, वेजिटेबल कटर/स्लाइसर, ब्लेंडर, पैकेजिंग मशीन, प्रोटेक्टिव ग्लव्स, हेड कैप्स, लैब कोट, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ मास्क, सैनिटाइजर, फूड सेफ्टी मैनुअल।	

मॉड्यूल ५: उत्पादन की आवश्यकता के अनुसार अचार बनाना

एफआईसी/एन ०१०७, वी१.० में मैप किया गया है

आवधिक परिणाम:

- अचार के उत्पादन में शामिल चरणों की चर्चा करना
- अचार बनाने के लिए किए जाने वाले कार्यों का प्रदर्शन

अवधि: २०:००	अवधि: ५०:००
सिद्धांत - मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य अधिगम परिणाम
• अचार उत्पादन में शामिल चरणों का वर्णन करना	• जांच करना कि क्या सभी मशीनरी साफ हैं और अच्छी काम करने की स्थिति में हैं। • मशीनों के सभी घटकों के संयोजन का प्रदर्शन करना • सभी मशीनरी की पूर्व जांच करना • फल और सब्जियां प्राप्त करना प्रदर्शित करना • छुंटाई और ग्रेडिंग प्रदर्शित करना • फलों और सब्जियों को छीलने और काटने का प्रदर्शन करना • नमकीन घोल तैयार करने का प्रदर्शन करना • फलों और सब्जियों के उपचार का प्रदर्शन करना • पैकेजिंग का प्रदर्शन करना और तैयार उत्पाद की गुणवत्ता का विश्लेषण करना • सीआईपी (क्लीन-इन प्लेस) प्रक्रिया का पालन करते हुए अनुशंसित सैनिटाइज़र के साथ उपयोग की जाने वाली मशीनरी की सफाई का प्रदर्शन करना • अनुशंसित सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र का उपयोग करके उपयोग किए जाने वाले उपकरणों और उपकरणों की सफाई

	का प्रदर्शन करना पोस्ट प्रोडक्शन की सफाई और नियमित रखरखाव का काम करना
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी की हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
सफाई मशीन, पीसने की मशीन, हाइड्रोक्लोन, छलनी मशीन, कन्वेयर, सुखाने की मशीन, पैकेजिंग मशीन, सुरक्षात्मक दस्ताने, हेड कैप्स, एप्रन, सुरक्षा चश्मे, सुरक्षा जूते, मुंह के मुखौटे, सैनिटाइज़र, खाद्य सुरक्षा मैनुअल	

मॉड्यूल ६: संगठनात्मक मानक और मानदंड

एनओएस/एन ०१०७ वी १.० में मैप किया गया है

आवधिक परिणाम:

- अचार बनाने वाले तकनीशियन की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करना

अवधि: १०:००	अवधि: १५:००
सिद्धांत - मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य अधिगम परिणाम
- अचार बनाने वाले तकनीशियन की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों की सूची बनाना - कार्य वातावरण में पालन करने के लिए खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानकों की व्याख्या करना	- प्रदर्शित करना कि कार्यस्थल पर स्वयं का आचरण कैसे करना - व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देश बताना - कच्चे माल के लिए प्रलेखन बनाए रखने की प्रक्रिया का प्रदर्शन - उत्पादन अनुसूची और प्रक्रिया मापदंडों के दस्तावेजीकरण की प्रक्रिया को निष्पादित करना - तैयार उत्पाद के विवरण के दस्तावेजीकरण की प्रक्रिया निष्पादित करना
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी की हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
सुरक्षात्मक दस्ताने, हेड कैप, लैब कोट, सुरक्षा चश्मे, सुरक्षा जूते, माउथ मास्क, सैनिटाइज़र, खाद्य सुरक्षा मैनुअल	

मॉड्यूल ७: अचार से संबंधित संपूर्ण दस्तावेजीकरण एवं अभिलेख कीपिंग

एफआईसी/एन ०१०८, वी१.० में मैप किया गया है

आवधिक परिणाम:

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

अवधि: ०८:००	अवधि: ०५:००
सिद्धांत - मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य अधिगम परिणाम
• कच्चे माल, प्रक्रियाओं और तैयार उत्पादों के रिकॉर्ड के दस्तावेजीकरण और रखरखाव की आवश्यकता की सूची बनाना। • अंतिम तैयार उत्पाद के लिए कच्चे माल के विवरण के दस्तावेजीकरण और रिकॉर्डिंग की विधि की व्याख्या करना	• उत्पादन योजना, प्रक्रिया मापदंडों और तैयार उत्पादों के रिकॉर्ड के दस्तावेजीकरण की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी की हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	

खाद्य सुरक्षा नियमावली, लॉग बुक।

मॉड्यूल ८: आईटी अभिविन्यास

एफआईसी/एन ५०२० वी१.० में मैप किया गया है

आवधिक परिणाम:

- कंप्यूटर के भागों की सूची बनाना।
- कार्यस्थल पर डेटा रिकॉर्डिंग अनुप्रयोगों के प्रभावी उपयोग का प्रदर्शन करना।

अवधि: ०६:००	अवधि: १०:००
सिद्धांत - मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य अधिगम परिणाम
• कंप्यूटर के विभिन्न भागों की सूची बनाना। • विभिन्न कंप्यूटर उपकरणों के कार्यों का वर्णन करना • विभिन्न कंप्यूटर उपकरणों के कार्यों का वर्णन करना	• कंप्यूटर को संचालित करने के लिए उपयोग की जाने वाली मानक तकनीकों का प्रदर्शन करना • जानकारी रिकॉर्ड करने के लिए ईआरपी सॉफ्टवेयर का उपयोग कैसे करें दिखाना। • वर्ड प्रोसेसर और स्प्रेडशीट जैसे अनुप्रयोगों के प्रभावी उपयोग का प्रदर्शन करना
कक्षा की सहायक सामग्री :	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी की हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कंप्यूटर/लैपटॉप।	

मॉड्यूल ९: खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और सैनिटेशन एचआईसी/एन १००१, वी१.० में मैप किया गया है

आवधिक परिणाम:

- कार्यस्थल पर स्वास्थ्य और सुरक्षा के महत्व पर चर्चा करना।
- कार्यस्थल पर स्वास्थ्य और सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए किए जाने वाले कार्यों का प्रदर्शन।

अवधि: २०:००	अवधि: ४०:००
सिद्धांत - मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य अधिगम परिणाम
- कार्यस्थल पर सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता के महत्व पर चर्चा करना - नौकरी में पालन किए जाने वाले प्रासंगिक एचआईसीपी सिद्धांतों पर चर्चा करना	- कार्यस्थल को सुरक्षित और स्वच्छता बनाए रखने के लिए उठाए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करना - खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए एचआईसीपी प्रथाओं को लागू करने के लिए किए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करना - कार्यस्थल पर पालन की जाने वाली सुरक्षा प्रथाओं को दर्शाने वाली स्थिति की भूमिका निभाएं। - उन एजेंटों की पहचान करना जो संभावित खाद्य खतरा हैं और प्रतिकूल स्वास्थ्य प्रभाव पैदा कर सकते हैं - कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा प्रथाओं का प्रदर्शन और उन्हें लागू करना
कक्षा की सहायक सामग्री :	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी की हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
सुरक्षात्मक दस्ताने, सिर के ढक्कन, एप्रन, सुरक्षा चश्मे, सुरक्षा जूते, माउथ कवर, सैनिटाइज़र, खाद्य सुरक्षा मैनुअल, लॉगबुक आदि।	

मॉड्यूल १० : रोजगार और उद्यमिता कौशल

आवधिक परिणाम:

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

अवधि: २८:००	अवधि: १२:००
सिद्धांत - मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य अधिगम परिणाम
- निरंतर सुधार सुनिश्चित करने के लिए अपनी ताकत और कमजोरियों पर चर्चा करना और अंतराल का विश्लेषण करना - अधिकतम उत्पादकता प्राप्त करने के लिए प्रभावी ढंग से समय का उपयोग करने के लिए किए जाने वाले उपायों पर चर्चा करना - अभिनव व्यक्तियों की विशेषताओं की सूची बनाना - जरूरतों के मास्लो पदानुक्रम के स्तरों की सूची बनाना - प्रभावी टीम के लक्षणों की सूची बनाना - तनाव प्रबंधन के सुझावों पर चर्चा करना - अच्छे कार्य नैतिकता के महत्व पर चर्चा करना - एक उद्यम का प्रबंधन कैसे करें पर चर्चा करना - टीम के भीतर समस्याओं को हल करने और कार्य संस्कृति में सुधार के लिए प्रभावी रणनीतियों की योजना बनाने का वर्णन करना - विभिन्न प्रकार की डिजिटल मार्केटिंग तकनीकों की सूची बनाना। - विभिन्न प्रकार की डिजिटल मार्केटिंग तकनीकों की सूची बनाना। - व्यापक रूप से उपयोग की जा रही विभिन्न प्रकार की ऑनलाइन बैंकिंग सेवाओं की सूची बनाना। - बैंक वित्त के लिए आवेदन करने की प्रक्रिया पर चर्चा करना - भविष्य के व्यावसायिक अवसरों और	- कार्य प्रक्रिया में सुधार के लिए अंतराल की पहचान करने के लिए स्थिति का विश्लेषण करने का तरीकादिखाना । - विभिन्न कार्यों को प्रभावी ढंग से करने के लिए लिए गए समय की योजना बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना - वर्णन करना कि बाजार अनुसंधान कैसे किया जाता है - भूमिका निभाएं एक प्रभावी उद्यमी और नेता की विशेषताएं - नए व्यावसायिक अवसरों की पहचान कैसे करें, इस पर प्रदर्शन करना - कार्यस्थल पर समस्याओं को हल करने और उत्पादकता में सुधार के लिए एक नमूना योजना तैयार करना - डिजिटल मार्केटिंग, ई-कॉमर्स, ब्रांडिंग आदि के लिए कंप्यूटर संचालित करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना - ऑनलाइन बैंकिंग के लिए एनईएफटी, आईएमपीएस, यूपीआई, आरटीजीएस जैसी सेवाओं का उपयोग करने का तरीकादिखाना ।

संभावित ग्राहकों को आकर्षित करने के प्रस्ताव के तत्वों की सूची बनाना। • व्यवसाय के अवसरों की पहचान करने, रोजगार पैदा करने और ग्राहकों की संख्या बढ़ाने के लिए उद्यमशीलता कार्यक्रम कैसे संचालित करना, इसकी व्याख्या करना • मेक इन इंडिया अभियान को समझें • स्वच्छ भारत अभियान के महत्व पर चर्चा करना • उद्यमिता के महत्व को समझें • सफल उद्यमी के लक्षणों का वर्णन करना • उद्यमों के प्रकारों की सूची बनाना • प्रभावी बोलने और सुनने के महत्व को समझें • समस्या समाधान के महत्व पर चर्चा करना • असफलताओं से निपटने के तरीके पर चर्चा करना • मार्केटिंग की मुख्य कुंजी का वर्णन करना • कार्यस्थल पर जोखिमों के प्रबंधन के तरीकों पर चर्चा करना	
कक्षा की सहायक सामग्री :	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
एनआईएल	

अनुलग्नक

प्रशिक्षक के लिए आवश्यकताएँ

20 | अचार बनाने का तकनीशियन

प्रशिक्षक के लिए पूर्वपेक्षाएँ - विकल्पों में से कोई एक						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग का अनुभव		प्रशिक्षण अनुभव		टिप्पणियाँ
		वर्ष	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	
खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग में डिप्लोमा / बी.एससी (होम एससी) / बी.टेक / बीई	खाद्य प्रौद्योगिकी	२	अचार बनाने की इकाई या फल/सब्जी प्रसंस्करण में अनुभव	२	अचार बनाने वाले तकनीशियनों का प्रशिक्षण	

प्रशिक्षक का प्रमाणन	
क्षेत्र (डोमेन) प्रमाणन	मंच (प्लेटफॉर्म) प्रमाणन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "अचार बनाने वाला तकनीशियन" क्यूपी के लिए मैप किया गया: "एफआईसी/क्यू ०१०२, 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: "एमइपी/क्यू २६०१". FICSI दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% 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		टिप्पणियाँ
		वर्ष	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	
खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग में बी.एससी (होम एससी) / बी.टेक / बीई	अचार बनाने की इकाई या फल/सब्जियाँ प्रसंस्करण	२	अचार बनाने की इकाई या फल/सब्जी प्रसंस्करण में अनुभव	१	अचार बनाने का प्रशिक्षण प्राप्त करने वाले व्यक्तियों का मूल्यांकन	

मूल्यांकनकर्ता का प्रमाणन	
क्षेत्र (डोमेन) प्रमाणन	मंच (प्लेटफॉर्म) प्रमाणन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "अचार बनाने वाला तकनीशियन" क्यूपी के लिए मैप किया गया: "एफआईसी/क्यू ०१०२, वी१.०". न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।	यह अनुशंसा की जाती है कि मूल्यांकनकर्ता कार्य भूमिका के लिए प्रमाणित हो: "निर्धारक", योग्यता पैक के लिए मैप किया गया: "एमईपी/क्यू २७०१" एमईपीएससी दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।

मूल्यांकन रणनीति

इस खंड में कार्यक्रम की आवश्यक दक्षताओं पर शिक्षार्थी का मूल्यांकन करने के लिए जानकारी की पहचान करने, उसे एकत्र करने और उसकी 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 संरचित किया जाएगा।

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

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

क. मध्यावधि मूल्यांकन

ख. टर्म / फाइनल असेसमेंट

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 सहनशीलता, फिनिश, सटीकता आदि के संबंध में।

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

क. 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।

ख. व्यावहारिक परीक्षण: इसमें आवश्यक उपकरण, औजार 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।

ग. 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।

संदर्भ

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
एचएससीसीपी	जोखिम विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु
जोएमपी	अच्छी उत्पादन कार्यप्रणाली
जोएचपी	अच्छी स्वच्छता प्रथाएं