





Model Curriculum

QP Name: प्लांट बिस्किट उत्पादन विशेषज्ञ

QP Code: एफ आईसी/क्यू५००३

QP Version: १

NSQF Level: 8

Model Curriculum Version: १

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





विषय-वस्तु

प्रशिक्षण परिणाम	3
कार्यक्रम का संक्षिप्त विवरण	4
अनिवार्य मॉड्यूल	5
मॉड्यूल विवरण	7
मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय	7
ब्रिज मॉड्यूल Error! Bookmark not def	ined.
मॉड्यूल २: व्यवसायिक और मूल कौशल	9
मॉड्यूल ३: औद्योगिक इकाइयों में बिस्कुट बनाने के लिए संस्करण मशीनरी और कार्य क्षेत्र	
तैयार करना और उनका रखरखाव करना	10
मॉड्यूल ४: औद्योगिक इकाइयों में बिस्कुट के उत्पादन की तैयारी	12
मॉड्यूल ५: औद्योगिक इकाइयों में बिस्कुट का उत्पादन करना	14
मॉड्यूल ६: दस्तावेज़ और रिकॉर्ड जानकारी	16
मॉड्यूल ७: खाद्य सुरक्षा, साफ और स्वच्छता	१४
मॉड्यूल ८: आईटी कौशल	१५
मॉड्यूल् ९: <i>एफआईसी/एन९००१ वी १.० में मैप किए गए</i> खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा	,
साफ और स्वच्छता	20
मॉड्यूल १०: रोजगार और उद्यमिता कौशल Error! Bookmark not def	ined.
अनुलग्नक	23
प्रशिक्षण आवश्यकताएँ	23
मूल्यांकन आवश्यकताएँ	25
आकलन रणनीति	27
2 प्लांट बिस्किट उत्पादन विशेषज्ञ	





शब्दावली परिवर्णी शब्द और संक्षिप्ताक्षर

Error! Bookmark not defined.

29

प्रशिक्षण मानदंड

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उप-क्षेत्र	ब्रेड और बेकरी
पेशा	प्रसंस्करण
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	8
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड से संरखित	एनसीओ-२००४/नहीं
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	 कक्षा १२वीं किसी भी स्ट्रीम से उत्तीर्ण+१ वर्ष का प्रासंगिक अनुभव
	२. कक्षा १०वीं उत्तीर्ण और प्रासंगिक धारा में २ साल का पाठ्यक्रम +१ वर्ष का प्रासंगिक अनुभव
	३. कक्षा १०वीं उत्तीर्ण और ३ वर्ष का प्रासंगिक अनुभव
	४. कक्षा १०वीं उत्तीर्ण और आईटीआई के २ वर्ष +१ वर्ष का प्रासंगिक अनुभव
पूर्वापेक्षा लाइसेंस या प्रशिक्षण	लागू नही
नौकरी में प्रवेश की न्यूनतम आयु	१८ वर्ष





पिछली समीक्षा की गई	३०/०७/२०२१
अगली समीक्षा की तारीख	२९/०७/२०२४
एनएसक्यूसी अनुमोदन की तारीख	२८/०५/२०१५
क्यू.पी. संस्करण	१.०
मॉडल पाठ्यचर्या तैयार करने की तारीख	२२/०५/२०१५
मॉडल पाठ्यक्रम तक वैध	२९/०७/२०२४
मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण	१.०
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	३४० घंटे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	३४० 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:

- मानक संचालन प्रक्रियाओं के अनुसार सभी गुणवत्ता मानकों के अनुरूप बिस्कुट तैयार करना
- प्रूफ बॉक्स के साथ सिंक्रोनाइज़ेशन में ओवन, प्लांट और मशीनरी / उपकरण का संचालन करें
- काम के माहौल में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता का पालन करें और बनाए रखें
- 4। प्लांट बिस्किट उत्पादन विशेषज्ञ





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	व्यवहारि क अवधि	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण की अवधि (अनिवार्य)	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण की अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
ब्रिज मॉड्यूल	०६:०० घंटे	१०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१६:०० घंटे
मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन	०२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०२:०० घंटे
मॉड्यूल २: व्यवसायिक और मूल कौशल	०४:०० घंटे	१०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१४:०० घंटे
एफ आईसी/एन५००९ औद्योगिक इकाइयों में बिस्कुट बनाने के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी तैयार करना और उनका रखरखाव करना एनओएस संस्करण नं.: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	१०:०० घंटे	२०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३०:०० घंटे
मॉड्यूल ३: औद्योगिक इकाइयों में बिस्किट उत्पादन के लिए कार्य क्षेत्र की तैयारी	१०:०० घंटे	२०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३०:०० घंटे
एफआईसी/एन५०१० औद्योगिक इकाइयों में बिस्किट उत्पादन की तैयारी एनओएस संस्करण नं.: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	१०:०० घंटे	३५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४५:०० घंटे





				фі	शल भारत-कुशल भारत
मॉड्यूल ४: औद्योगिक इकाइयों में बिस्किट उत्पादन की तैयारी	१०:०० घंटे	३५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४५:०० घंटे
एफआईसी/एन५०११ औद्योगिक इकाइयों में बिस्किट का उत्पादन करें एनओएस संस्करण नं.: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	३०:०० घंटे	९५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१२५:०० घंटे
मॉड्यूल ५: औद्योगिक इकाइयों में बिस्कुट का उत्पादन करना	२०:०० घंटे	८५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१०५:०० घंटे
मॉड्यूल ६: संगठनात्मक मानक और मानदंड	१०:०० घंटे	१०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२०:०० घंटे
एफआईसी/एन५०१२ संपूर्ण दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड बनाये रखना एनओएस संस्करण नं.: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	१९:०० घंटे	२०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३९:०० घंटे
मॉड्यूल ७: दस्तावेज़ और रिकॉर्ड जानकारी	१३:०० घंटे	०५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१८:०० घंटे
मॉड्यूल ८: आईटी कौशल	०६:०० घंटे	१५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२१:०० घंटे
एफआईसी/एन९००१ खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, साफ और स्वच्छता एनओएस संस्करण नं.: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	१५:०० घंटे	३०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४५:०० घंटे
मॉड्यूल ९: खाद्य सुरक्षा, व्यक्तिगत स्वच्छता और कार्यस्थल की स्वच्छता सुनिश्चित करना	१५:०० घंटे	३०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४५:०० घंटे
रोजगार और उद्यमिता कौशल	२८:००	१२:००	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४०:०० घंटे





	घंटे	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	२२२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३४०:०० घंटे

मॉड्यूल का विवरण

मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय

ब्रिज मॉड्यूल

आवधिक परिणामः

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में खरीद सहायकों के लिए उपलब्ध अवसरों पर चर्चा करें
- डेयरी प्रसंस्करण में लागू जीएमपी और एचएसीसीपी प्रथाओं और एफएसएसएआई दिशानिर्देशों की सूची बनाएं

अवधि : <i>०२:००</i>	अवधि : <i>००:००</i>
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
 एक दूसरे का परिचय दें और साथी प्रतिभागियों और प्रशिक्षक के साथ संबंध बनाएं। खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में सहायक खरीदने के लिए उपलब्ध भविष्य के रुझानों और कैरियर के विकास के अवसरों पर चर्चा करें। एक 'प्लांट बिस्किट प्रोडक्शन स्पेशलिस्ट' की प्रमुख भूमिकाओं और जिम्मेदारियों को संक्षेप में बताएं। खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में प्रयुक्त विभिन्न शब्दावली की सूची बनाएं। नौकरी में संगठनात्मक नीतियों और प्रक्रियाओं की भूमिका पर चर्चा करें। खाद्य प्रसंस्करण की व्याख्या कीजिए। 	





 खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न उप-क्षेत्रों की सूची बनाइए। 	
X41 4 11671	
कक्षा की सहायक सामग्री	
<u>.</u>	र सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी की हैंडबुक
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कुछ नही	





मॉड्यूल २: व्यवसायिक और मूल कौशल *ब्रिज मॉड्यूल*

आवधिक परिणाम:

- वांछनीय व्यावसायिक व्यवहार की विशेषताओं की चर्चा कीजिए।
- प्रभावी ढंग से काम करने के लिए किए गए मानक उपायों का प्रदर्शन।

अवधि: ०४:००	अवधिः १०:००		
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम		
 व्यक्तिगत ताकत और कमजोरियों को पहचानें। नौकरी में निर्णय लेने के महत्व को बताएं। प्रभावी ढंग से संचार करने के महत्व को बताएं। सुनने का महत्व बताइए। पठन कौशल का महत्व बताइए। 	 ताकत और कमजोरियों की पहचान के लिए स्व- मूल्यांकन परीक्षण करने के लिए मानक अभ्यास लागू 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। 		
कक्षा की सहायक सामग्री			
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी की			
हैंडबुक			
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं			
कुछ नही			





मॉड्यूल ३: औद्योगिक इकाइयों में बिस्कुट बनाने के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी तैयार करना और उनका रखरखाव करना

एफआईसी/एन५००९, वी १.० में मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

काम के माहौल में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता के सिद्धांतों को लागू करें

अवधि: १०:०० सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	अवधि: २०:०० व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
 कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई और रखरखाव में प्रयुक्त सामग्री और उपकरणों की सूची बनाएं। कार्य क्षेत्र की सफाई और रखरखाव के लिए उपयुक्त विधि की चर्चा करें 	 बेकिंग उद्योग में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों की पहचान करें। कार्य क्षेत्र को साफ करने के लिए उपयोग की जाने वाली सफाई प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें बेकिंग उद्योग में प्रयुक्त होने वाले विभिन्न उपकरणों के उपयोग को प्रदर्शित कीजिए। जाँच करें कि क्या कार्य क्षेत्र खाद्य प्रसंस्करण के लिए सुरिक्षित और स्वास्थ्यकर है।
कक्षा की सहायक सामग्री	

बोर्ड/चार्ट पेपर/लैपटॉप और प्रोजेक्टर, ट्रेनर हैंडबुक, प्रतिभागी हैंडबुक, आदि

औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

व्हाइट/ब्लैक बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर/कंप्यूटर और प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, छात्र पुस्तिका, कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई के लिए स्वीकृत सैनिटाइज़र, अनुमोदित स्नेहक, कूड़ेदान, प्रक्रिया मशीनरी में मामूली मरम्मत कार्य में भाग लेने के लिए आवश्यक उपकरण, ओवन, बेकिंग शीट और रैक, फ्रायर, बेकिंग पैन, कमर्शियल मिक्सर, वायर व्हिस्कर्स, रेफ्रिजरेटर, मास्क - हेड कवर, माउथ कवर









मॉड्यूल ४: औद्योगिक इकाइयों में बिस्किट के उत्पादन की तैयारी एफ आई सी/एन ५०१०, वी१.० में मैप किया गया

आवधिक परिणामः

- उद्योगों में बेकिंग की तैयारी के लिए किए जाने वाले कार्यों की सूची बनाएं
- वांछनीय मानकों के अनुसार कच्चे माल का निरीक्षण और तैयार करने के लिए अपनाई जाने वाली तकनीकों का प्रदर्शन

पग प्रदरान	
अवधि: १०:००	अवधि : ३५:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
 अनुसूचित उत्पादन के लिए कच्चे माल, पैकेजिंग सामग्री, जनशक्ति, उपकरण और मशीनरी की सूची बनाएं। उत्पादन अनुसूची और गठन के अनुसार उत्पादन के लिए आवश्यक कच्चे माल की सूची बनाएं। बाद में उपयोग के लिए कच्चे माल के भंडारण के तरीकों की व्याख्या करें। 	 दिन-प्रतिदिन की प्रक्रियाओं में विभिन्न गणनाओं के लिए बुनियादी गणित लागू करें। संगठनात्मक मानकों और निर्देशों के अनुसार उत्पादन कार्यक्रम की योजना बनाएं। कच्चे माल की गुणवत्ता और ग्रेड की जाँच करें। बैच आकार की गणना करें और उत्पादन अनुसूची और मशीन क्षमता के आधार पर तत्काल आदेशों को प्राथमिकता दें। कंपनी मानकों के लिए कच्चे माल की गुणवत्ता के अनुरूपता का निरीक्षण करें। उत्पादन प्रक्रिया और कंपनी के मानकों के अनुसार गुणवत्ता वाले कच्चे माल को व्यवस्थित करें। क्षमता, संसाधनों, जनशक्ति और मशीनरी के उपयोग को अधिकतम करने के लिए उत्पादन क्रम की योजना बनाएं।
कक्षा की सहायक सामग्री	
लैपटॉप/कंप्यूटर	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कुछ नही	









मॉड्यूल ५: औद्योगिक इकाईयों में बिस्किट का उत्पादन करना एफ आईसी/एन५०११, वी१.० में मैप किया गया

आवधिक परिणामः

- औद्योगिक इकाइयों में बिस्कुट पकाने में शामिल प्रक्रिया और चरणों की चर्चा करें
- बिस्कुट सेंकने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथा का प्रदर्शन करें

अवधि : २०:००	अवधि : ८५: <i>००</i>
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
बिस्कुट के निर्माण में शामिल विभिन्न मशीनरी की सूची बनाएं। उत्पादन में शामिल मशीनरी की कार्यप्रणाली को समझाइए। बिस्कुट के निर्माण में शामिल विभिन्न चरणों की सूची बनाएं। 14.1 म्हांट विकिट उत्पादन विशेषन	 जांच करें कि क्या सभी मशीनरी साफ हैं और अच्छी काम करने की स्थिति में हैं। विभिन्न कच्चे माल जैसे वसा, नमक, खमीर और आटा इकट्ठा करें। मशीनों के सभी घटकों के संयोजन का प्रदर्शन करें। बेकिंग के लिए सामग्री मिलाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें बिस्किट पकाने की प्रक्रिया निष्पादित करें बीच में भरे/सैंडविच बिस्किट बनाने की प्रक्रिया को पूरा करें। बिस्कुट के निर्माण के दौरान नियंत्रण मानदंड निर्धारित करें। बिस्कुट के निर्माण के दौरान नियंत्रण मानदंड निर्धारित करें। तैयार उत्पाद की पैकिंग करना। तैयार उत्पाद की गुणवत्ता का विश्लेषण करें। सीआईपी (क्लीन-इन प्लेस) प्रक्रिया का पालन करते हुए अनुशंसित सैनिटाइज़र के साथ उपयोग की जाने वाली मशीनरी की





सफाई का प्रदर्शन करें।

 अनुशंसित सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र का उपयोग करके उपयोग किए जाने वाले उपकरणों और उपकरणों की सफाई का प्रदर्शन करें।

कक्षा की सहायक सामग्री

लैपटॉप/कंप्यूटर

औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

व्हाइट/ब्लैक बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर/कंप्यूटर और प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, स्टूडेंट हैंडबुक, बेकिंग उद्योग में इस्तेमाल होने वाले ईंधन के नमूने, कच्चा माल, कमर्शियल मिक्सर, वायर व्हिस्कर्स, बर्तन, मिक्सिंग बाउल, वर्क टेबल, सिंक, मेजिरेंग कप और चम्मच, परीक्षण के लिए लैब उपकरण, एप्रन, सफाई के उपकरण, वजन का पैमाना, मास्क - हेड कवर, माउथ कवर





मॉड्यूल ६: दस्तावेज़ और रिकॉर्ड जानकारी एफआईसी/एन५०१२, वी१.० में मैप किया गया

आवधिक परिणामः

- खाद्य प्रसंस्करण में सूचना अभिलेखन के महत्व की विवेचना कीजिए
- उत्पादन जानकारी रिकॉर्ड करने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथा का प्रदर्शन करें

अवधि : <i>१३:००</i>	अवधि : <i>०५:००</i>
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
 बेकिंग सामग्री, प्रक्रिया और तैयार उत्पादों के रिकॉर्ड के दस्तावेजीकरण और रखरखाव की आवश्यकता पर चर्चा करें। 	अंतिम तैयार उत्पाद के लिए बेकिंग सामग्री के विवरण को दस्तावेज और रिकॉर्ड करने की विधि का प्रदर्शन करें
कक्षा की सहायक सामग्री	
लैपटॉप/कंप्यूटर	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कुछ नही	





मॉड्यूल ७:खाद्य सुरक्षा, साफ और स्वच्छता एफआईसी/एन९००१ में मैप किया गया, वी१.०

आवधिक परिणामः

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

अवधि: १५:००	अवधि : <i>३०:००</i>
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
 बेकिंग उद्योग में सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता के महत्व पर चर्चा करें। बेकिंग उद्योग में पालन किए जाने वाले प्रासंगिक एचएसीसीपी सिद्धांतों पर चर्चा करें। 	 कार्यस्थल को सुरक्षित और स्वच्छता बनाए रखने के लिए उठाए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करें। खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए एचएसीसीपी प्रथाओं को लागू करने के लिए किए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करें। कार्यस्थल पर पालन की जाने वाली सुरक्षा प्रथाओं को दर्शाने वाली स्थिति की भूमिका निभाएं।
कक्षा की सहायक सामग्री	
लैपटॉप/कंप्यूटर	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कुछ नही	





मॉड्यूल ८: आईटी कौशल *ब्रिज मॉड्यूल*

आवधिक परिणाम:

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

अवधिः ०६:००	अवधि: १५:००			
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम 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 को 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 स्प्रेडशीट जैसे अनुप्रयोगों के प्रभावी उपयोग का प्रदर्शन करें। 			
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 ९: *एफआईसी/एन९००१ वी१.० में मैप किए गए* खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता

आवधिक परिणामः

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

अवधि : १५: <i>००</i>	अवधि : ३०:००			
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम			
 बेकिंग उद्योग में सुरक्षा, साफ और स्वच्छता के महत्व पर चर्चा करें। बेकिंग उद्योग में पालन किए जाने वाले प्रासंगिक एचएसीसीपी सिद्धांतों पर चर्चा करें। 	 कार्यस्थल को सुरक्षित और स्वच्छता बनाए रखने के लिए उठाए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करें। खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए एचएसीसीपी प्रथाओं को लागू करने के लिए किए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करें। कार्यस्थल पर पालन की जाने वाली सुरक्षा प्रथाओं को दर्शाने वाली स्थिति की भूमिका निभाएं। 			
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 परिणामः

- कार्यस्थल पर व्यक्ति के विशेषताओं का वर्णन करें
- कार्यस्थल पर रोजगार योग्यता और उद्यमिता कौशल का प्रदर्शन करें

अवधि: <i>२८:००</i>	अवधि: <i>१२:००</i>
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
 निरंतर सुधार सुनिश्चित करने के लिए अपनी ताकत और कमजोरियों पर चर्चा करें और 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। अभिनव व्यक्तियों की विशेषताओं की सूची बनाएं। जरूरतों के मास्लो पदानुक्रम के स्तरों की सूची बनाएं। प्रभावी टीम के लक्षणों की सूची बनाएं। तनाव प्रबंधन के सुझावों पर चर्चा करें। एक उद्यम का प्रबंधन कैसे करें पर चर्चा करें। एक उद्यम का प्रबंधन कैसे करें पर चर्चा करें। टीम के भीतर समस्याओं को हल करने और कार्य संस्कृति में सुधार के लिए प्रभावी रणनीतियों की योजना बनाने का वर्णन करें। विभिन्न प्रकार की डिजिटल मार्केटिंग तकनीकों की सूची बनाएं। व्यवसायों को बढ़ावा देने में ई-कॉमर्स के प्रकार और महत्व पर चर्चा करें। 	 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 लिए गए समय की योजना बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। वर्णन करें 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 करें कार्यस्थल पर समस्याओं को हल करने और 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।





- व्यापक रूप से उपयोग की जा रही विभिन्न प्रकार की ऑनलाइन बैंकिंग सेवाओं की सूची बनाएं।
- 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 निपटने के तरीके पर चर्चा करें।
- मार्केटिंग की मुख्य कुंजी का वर्णन करें।
- कार्यस्थल पर जोखिमों के प्रबंधन के तरीकों पर चर्चा करें।

 ऑनलाइन बैंकिंग के लिए एनईएफटी,
 आईएमपीएस, यूपीआई, आरटीजीएस जैसी सेवाओं का उपयोग करने का तरीका दिखाएं।

कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स	
हैंडबुक।	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कुछ नही	





अनुलग्नक

प्रशिक्षक के लिए आवश्यकताएँ

गराव्यक्र पर गराव् जावरवक्रताव्						
प्रशिक्षण के लिए पूर्वापेक्षाएँ - विकल्पों में से कोई एक						
न्यूनतम शैक्षणिक विशेषज्ञता योग्यता <विशेषज्ञता के उन क्षेत्रों को निर्दिष्ट		प्रासंगिक उद्योग का अनुभव		प्रशिक्षण अनुभव		
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता <न्यूनतम शैक्षिक आवश्यकताओं का चयन करें, जैसे कि १२ वीं पास, स्नातक या एनएसक्यूएफ प्रमाणित।>	करें जो वांछनीय हैं।>	Years	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	यां
	३ स्टार प्लस होटल से बेकिंग		खाद्य प्रौद्योगिकी / खाद्य अभियांत्रिकी	१	संयंत्र बिस्किट उत्पादन विशेषज्ञ का प्रशिक्षण	
प्रमाणपत्र एमएससी खाद्य प्रौद्योगिकी में /	खाद्य अभियांत्रिकी	2	खाद्य प्रौद्योगिकी / खाद्य अभियांत्रिकी	8	संयंत्र बिस्किट उत्पादन विशेषज्ञ का प्रशिक्षण	





					कौशल भारत - कुशल भारत
एम. ई.	खाद्य प्रौद्योगिकी / खाद्य अभियांत्रिकी	२	खाद्य प्रौद्योगिकी / खाद्य अभियांत्रिकी	१	संयंत्र बिस्किट उत्पादन विशेषज्ञ का प्रशिक्षण
एम.एससी/एम.टेक /एम.ई.	खाद्य प्रौद्योगिकी or खाद्य अभियांत्रिकी	ર	खाद्य प्रौद्योगिकी / खाद्य अभियांत्रिकी	१	संयंत्र बिस्किट उत्पादन विशेषज्ञ का प्रशिक्षण
बीएससी	खाद्य विज्ञान/गुणवत्ता	8	खाद्य प्रौद्योगिकी / खाद्य अभियांत्रिकी	१	संयंत्र बिस्किट उत्पादन विशेषज्ञ का प्रशिक्षण
बी.टेक.	खाद्य प्रौद्योगिकी / खाद्य अभियांत्रिकी	Ω.	खाद्य प्रौद्योगिकी / खाद्य अभियांत्रिकी	१	संयंत्र बिस्किट उत्पादन विशेषज्ञ का प्रशिक्षण
बी.एससी	खाद्य प्रौद्योगिकी / खाद्य अभियांत्रिकी	<i>\tau</i>	खाद्य प्रौद्योगिकी / खाद्य अभियांत्रिकी	१	संयंत्र बिस्किट उत्पादन विशेषज्ञ का प्रशिक्षण
बी. ई. खाद्य	प्रौद्योगिकी / खाद्य अभियांत्रिकी	3	खाद्य प्रौद्योगिकी / खाद्य अभियांत्रिकी	१	संयंत्र बिस्किट उत्पादन विशेषज्ञ का प्रशिक्षण





बी.एससी या स्नातक / बी.टेक / बी.ई.	खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य अभियांत्रिकी	3	खाद्य प्रौद्योगिकी / खाद्य अभियांत्रिकी	१	संयंत्र बिस्किट उत्पादन विशेषज्ञ का प्रशिक्षण
बीएससी	गृह विज्ञान	8	खाद्य प्रौद्योगिकी / खाद्य अभियांत्रिकी	१	संयंत्र बिस्किट उत्पादन विशेषज्ञ का प्रशिक्षण
बेकरी में डिप्लोमा सर्टिफिकेट कोर्स	भोजन या खानपान / बेकरी में सर्टिफिकेट कोर्स	8	खाद्य प्रौद्योगिकी / खाद्य अभियांत्रिकी	१	संयंत्र बिस्किट उत्पादन विशेषज्ञ का प्रशिक्षण

प्रशिक्षक का प्रमाणन				
क्षेत्र (डोमेन) प्रमाणन	मंच (प्लेटफ़ॉर्म) प्रमाणन			
जॉब रोल के लिए प्रमाणित: "संयंत्र बिस्किट उत्पादन विशेषज्ञ" को क्यूपी में मैप किया गया: "एफआईसी/क्यू५००३, 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 / क्यू२६०१"। एमईपीएससी दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।			





Assessor Requirements

मूल्यांकनकर्ता के लिए पूर्वापेक्षाएँ - विकल्पों में से कोई एक						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता <न्युनतम शैक्षिक आवश्यकताओं	यता <विशेषज्ञता के उन क्षेत्रों		प्रासंगिक उद्योग का अनुभव		भ्रण अनुभव	टिप्पणि यां
<न्यूनतम शाक्षक आवश्यकताओ का चयन करें, जैसे कि १२ वीं पास, स्नातक या एनएसक्यूएफ प्रमाणित।>	को निर्दिष्ट करें जो वांछनीय हैं।>	वर्ष	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	
बी. एससी/डिप्लोमा/बी.वोक	होटल प्रबंधन/खाद्य प्रौद्योगिकी/गृह विज्ञान	ų	खाद्य प्रौद्योगिकी/गृह विज्ञान	3	संयंत्र बिस्किट उत्पादन विशेषज्ञ का मृल्यांकन	
बी.टेक/बी.ई./बी.वोक	खाद्य प्रौद्योगिकी / खाद्य अभियांत्रिकी	3	खाद्य प्रौद्योगिकी / खाद्य अभियांत्रिकी	२	संयंत्र बिस्किट उत्पादन विशेषज्ञ का मूल्यांकन	
एम. एससी./एम. वोक/एम. ई./एम. टेक	खाद्य प्रौद्योगिकी or खाद्य अभियांत्रिकी	5	खाद्य प्रौद्योगिकी / खाद्य अभियांत्रिकी	१	संयंत्र बिस्किट उत्पादन विशेषज्ञ का मूल्यांकन	
एमबीए	कृषि व्यवसाय प्रबंधन/एफटीएम	2	कृषि व्यवसाय प्रबंधन	१	संयंत्र बिस्किट उत्पादन विशेषज्ञ का मूल्यांकन	

मूल्यांकनकर्ता का प्रमाणन				
क्षेत्र (डोमेन) प्रमाणन	मंच (प्लेटफ़ॉर्म) प्रमाणन			
जॉब रोल के लिए प्रमाणित: "संयंत्र बिस्किट उत्पादन	अनुशंसित है कि ट्रेनर नौकरी की भूमिका के लिए			
विशेषज्ञ" को क्यूपी में मैप किया गया:	प्रमाणित है: "ट्रेनर", योग्यता पैक के लिए मैप किया			
"एफ आईसी/क्यू५००३, वी१.०"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर	गया: "एमईपी / क्यू२७०१"। एमईपीएससी दिशानिर्देशों			
८०% है।	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 एफआईसीआईसी द्वारा अधिकृत नामित परीक्षण केंद्रों पर ही मूल्यांकन करेगी।

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

अ. मध्यावधि मूल्यांकन

ब. सत्र / 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 प्रश्नपत्र 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 के विषय विशेषज्ञों द्वारा एफआईसीआईसी के माध्यम से मान्य किया जाएगा, विशेष रूप से व्यावहारिक परीक्षण और परिभाषित सिहष्णुता, फिनिश, सटीकता आदि के संबंध में।

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

मैं। 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 व्यावहारिक परीक्षण: इसमें आवश्यक यंत्र, साधन 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 पूर्वनिर्धारित 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।

संदर्भ

शब्दावली

KIOQIA(II	
शब्द	विवरण
घोषणात्म क ज्ञान	घोषणात्मक ज्ञान उन तथ्यों, अवधारणाओं और सिद्धांतों को संदर्भित करता है जिन्हें किसी कार्य को पूरा करने या समस्या को हल करने के लिए जानने और/या समझने की आवश्यकता होती है।
	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।
प्रक्रिया	प्रक्रियात्मक ज्ञान यह बताता है कि किसी कार्य को कैसे करना है या कैसे पूरा करना
त्मक	है। यह संज्ञानात्मक, भावात्मक या साइकोमोटर कौशल को लागू करके एक ठोस
ज्ञान	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
एचएसीसीपी	खतरा विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु
जीएमपी	अच्छी विनिर्माण प्रथाएं
जीएचपी	अच्छी स्वच्छता प्रथाएं