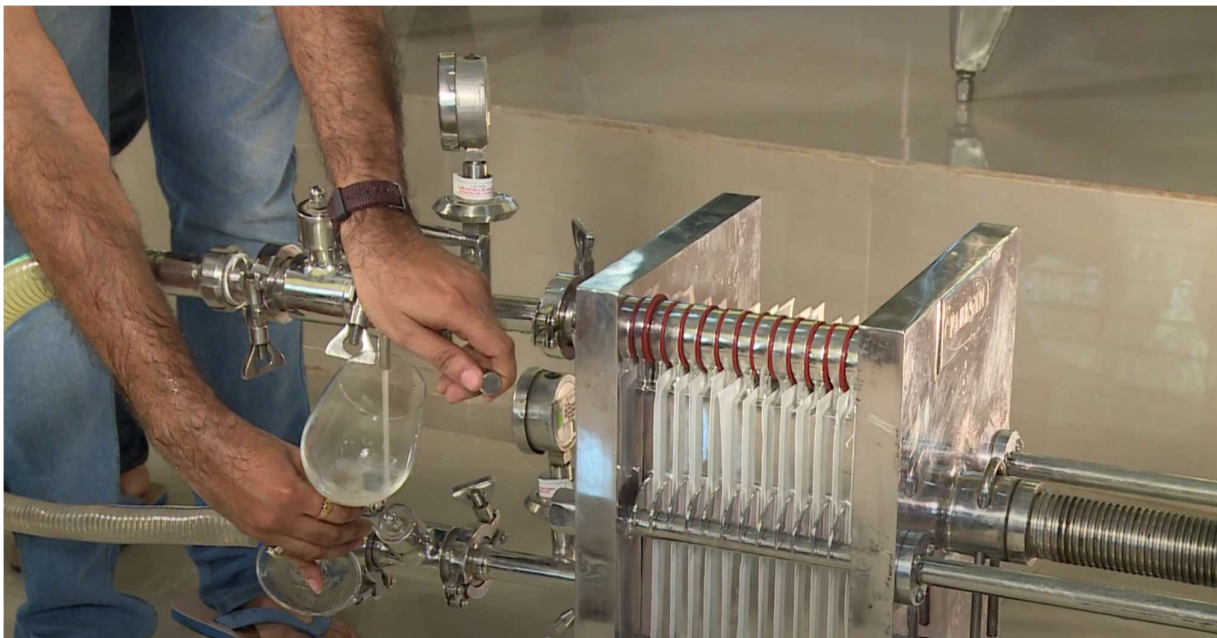




मॉडल पाठ्यक्रम

क्यूपी का नाम: रेफ्रिजरेशन टेक्नीशियन - फूड प्रोसेसिंग फैसिलिटी

क्यूपी का कोड: FIC/Q९५१ एफआईसी/ क्यू ९५०१

क्यूपी का संस्करण: १.०

एनएसक्यूएफ स्तर: ४

मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण: १.०

खाद्य उद्योग क्षमता और कौशल इनिशिएटिव (एफआईसीएसआई)

श्रीराम भारतीय कला केंद्र (तृतीय तल)

१, कोपरनिकस मार्ग, नई दिल्ली ११०००१, फोन: ९७११२६०२३१

विषय वस्तु

प्रशिक्षण मानदंड.....	3
कार्यक्रम का संक्षिप्त विवरण.....	5
यह अनुभाग अपनी अवधि के साथ-साथ कार्यक्रम के अंतिम उद्देश्यों को संक्षेप में प्रस्तुत करता है।	5
प्रशिक्षण परिणाम.....	5
अनिवार्य मॉड्यूल.....	5
मॉड्यूल का विवरण.....	8
मॉड्यूल १: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और रेफ्रिजरेशन टेक्नीशियन - खाद्य प्रसंस्करण सुविधा की नौकरी की भूमिका.....	8
मॉड्यूल २: कार्य क्षेत्र और रेफ्रिजरेशन उपकरण तैयार करें.....	10
मॉड्यूल ३: रेफ्रिजरेशन प्रणाली का संचालन.....	12
मॉड्यूल ४: रेफ्रिजरेशन प्रणाली का मेन्टेनेंस.....	14
मॉड्यूल ५: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना.....	15
मॉड्यूल ६: दुर्घटनाओं और आपात स्थिति का प्रबंधन.....	18
मॉड्यूल ७: एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम करना.....	20
मॉड्यूल ८: सामग्री संरक्षण.....	22
मॉड्यूल ९: ऊर्जा/बिजली संरक्षण.....	23
मॉड्यूल १०: अपशिष्ट प्रबंधन/रीसाइक्लिंग.....	24
मॉड्यूल ११: रोजगार और उद्यमिता कौशल.....	25
अनुलग्नक.....	27
प्रशिक्षक के लिए आवश्यकताएँ.....	27
मूल्यांकनकर्ता के लिए आवश्यकताएँ.....	28
मूल्यांकन रणनीति.....	29
शब्दावली.....	31
परिवर्णी और संक्षिप्त शब्द.....	31

प्रशिक्षण मानदंड

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उप-क्षेत्र	सामान्य
पेशी	उपयोगिता और रखरखाव
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	४
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड से संरक्षित	एनसीओ-२०१५/७१२७.०१०
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	१. विज्ञान स्ट्रीम में कक्षा १२वीं उत्तीर्ण २. कक्षा १० वीं उत्तीर्ण और प्रासंगिक स्ट्रीम में २ साल का पाठ्यक्रम ३. कक्षा १० वीं उत्तीर्ण और प्रासंगिक अनुभव के २ साल ४. कक्षा १०वीं पास और आईटीआई के २ साल
पूर्वापेक्षा लाइसेंस या प्रशिक्षण	ना
नौकरी में प्रवेश की न्यूनतम आयु	१८ साल
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	१८/०५/२०२१
मॉडल पाठ्यक्रम तक वैध	३१/०५/२०२१
मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण	१. ०
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	३४० घंटे

पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	३४० 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 अंत में, प्रतिभागियों करने में सक्षम होंगे:

- ऑपरेशन और रेफ्रिजरेशन प्रणाली के रखरखाव के लिए कार्य क्षेत्र, उपकरण, सामग्री और उपकरण तैयार करने के लिए नियमित कार्य करें
- रेफ्रिजरेशन सिस्टम और कोल्ड स्टोरेज रूम को प्रभावी ढंग से संचालित करने के लिए नियमित कार्य करें
- रेफ्रिजरेशन सिस्टम और कोल्ड स्टोरेज सुविधा की मरम्मत और रखरखाव करें
- खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें
- विभिन्न संगठनात्मक विभागों के साथ प्रभावी ढंग से काम करें
- कार्यस्थल पर संसाधन का बेहतर उपयोग करें

अनिवार्य मॉड्यूल

तालिका में मॉड्यूल 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
ब्रिज मॉड्यूल	०८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०८:०० घंटे
मॉड्यूल १: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और रेफ्रिजरेशन तकनीशियन का काम - खाद्य प्रसंस्करण सुविधा	०८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०८:०० घंटे
एफआईसी/एन९५०१: कार्य क्षेत्र और रेफ्रिजरेशन उपकरण तैयार एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	०८:०० घंटे	२०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२८:०० घंटे
मॉड्यूल २: कार्य क्षेत्र और रेफ्रिजरेशन उपकरण तैयार करें	०८:०० घंटे	२०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२८:०० घंटे
एफआईसी/एन९५०२: खाद्य प्रसंस्करण	३२:०० घंटे	७२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१०४:०० घंटे

कार्यस्थल पर रेफ्रिजरेशन प्रणाली संचालित करें एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४					
मॉड्यूल ३: रेफ्रिजरेशन प्रणाली का संचालन	३२:०० घंटे	७२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१०४:०० घंटे
एफआईसी/एन९५०३: खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल पर रेफ्रिजरेशन प्रणाली के निवारक रखरखाव एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	२०:०० घंटे	६४:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	८४:०० घंटे
मॉड्यूल ४: रेफ्रिजरेशन प्रणाली का रखरखाव	२०:०० घंटे	६४:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	८४:०० घंटे
एफआईसी/एन९९०१: कार्यस्थल पर स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं को लागू एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३	०८ :०० घंटे	१६:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२४:०० घंटे
मॉड्यूल ५: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना	०४:०० घंटे	०८ :०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१२:०० घंटे
मॉड्यूल ६: दुर्घटनाओं और आपात स्थिति का प्रबंधन	०४:०० घंटे	०८ :०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१२:०० घंटे
एफआईसी /N९९०२: एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३	०८ :०० घंटे	०८ :०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१६:०० घंटे
मॉड्यूल ७: एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम करना	०८ :०० घंटे	०८ :०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१६:०० घंटे
सजीजे/एन१७०२: कार्यस्थल पर संसाधन उपयोग का अनुकूलन	१२:०० घंटे	२४:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३६:०० घंटे

एनओएस संस्करण संख्या: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३					
मॉड्यूल ८ : सामग्री संरक्षण	०४:०० घंटे	० ८ :०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१२:०० घंटे
मॉड्यूल ९: ऊर्जा/बिजली संरक्षण	०४:०० घंटे	०८ :०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१२:०० घंटे
मॉड्यूल १०: अपशिष्ट प्रबंधन/रीसाइक्लिंग	०४:०० घंटे	० ८ :०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१२:०० घंटे
रोजगारपरकता और उद्यमिता कौशल	२८ :०० घंटे	१२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४०:०० घंटे
मॉड्यूल ११:रोजगार और उद्यमिता कौशल	२८ :०० घंटे	१२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४०:०० घंटे
कुल अवधि	१२४ घंटे	२१६ घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३४० घंटे

मॉड्यूल का विवरण

मॉड्यूल १: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और 'रेफ्रिजरेशन टेक्नीशियन - खाद्य प्रसंस्करण सुविधा' की नौकरी की भूमिका

ब्रिज मॉड्यूल

आवधिक परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में रेफ्रिजरेशन तकनीशियनों के लिए उपलब्ध भविष्य के दायरे और अवसरों के बारे में चर्चा करें
- रेफ्रिजरेशन तकनीशियन की भूमिका और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें - खाद्य प्रसंस्करण सुविधा

अवधि- ०८ :००	अवधि- ००:००
सिद्धान्त – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
• संक्षेप में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के आकार और दायरे का इस्तेमाल चर्चा करें। • रेफ्रिजरेशन तकनीशियनों के लिए उपलब्ध भविष्य के रुझानों और कैरियर विकास के अवसरों पर चर्चा करें। • रेफ्रिजरेशन तकनीशियन - खाद्य प्रसंस्करण सुविधा की प्रमुख भूमिकाओं और जिम्मेदारियों का सारांश दें. • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में रेफ्रिजरेशन प्रणाली के संचालन और रखरखाव में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न शब्दावलीओं को सूचीबद्ध करें। • वितरण मानकों, स्वास्थ्य, सुरक्षा और जोखिम से निपटने की प्रक्रियाओं, अखंडता, ड्रेस कोड आदि से संबंधित अपनाई जाने वाली संगठनात्मक नीतियों पर चर्चा करें। • एक स्वच्छ और एक साफ कार्यस्थल सुनिश्चित करने के महत्व को बताते हैं। • कार्य शुरू करने से पहले कार्यो और भौतिक आवश्यकताओं की योजना बनाने के महत्व को बताते हैं।	
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स की हैंडबुक	
उपकरण, सामग्री, और अन्य आवश्यकताएं	

कुछ नहीं

मॉड्यूल २: कार्य क्षेत्र और रेफ्रिजरेशन उपकरण तैयार करें

एफआईसी / एनएफडी, v१.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- रेफ्रिजरेशन प्रणाली के संचालन और रखरखाव के लिए तैयार करने के लिए सामग्री आवश्यकताओं की पहचान करें
- ऑपरेशन और रखरखाव के लिए तैयार करने के लिए नियमित कार्य करें

अवधि- ०८ :००	अवधि- २०:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
- कच्चे माल, प्रसंस्कृत भोजन, डिब्बाबंद सामग्री आदि पर अपशिष्ट और खतरनाक सामग्रियों के प्रभाव पर चर्चा करें। - प्रसंस्करण उद्योग में मौजूद विभिन्न प्रकार के खाद्य उत्पादों की भंडारण आवश्यकताओं का वर्णन करें। - खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में रेफ्रिजरेशन पर लागू भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (एफएसएसआई) के विनियमों पर चर्चा करें। - रेफ्रिजरेशन सिस्टम और कोल्ड स्टोरेज सुविधाओं की सफाई और सफाई के लिए अपनाई गई मानक उद्योग प्रथाओं का वर्णन करें। - कार्य क्षेत्र की सफाई के लिए सामग्री आवश्यकताओं को सूचीबद्ध करें। - सफाई एजेंटों और सैनिटाइजर्स का सुरक्षित रूप से उपयोग करने की प्रक्रिया का वर्णन करें। - रेफ्रिजरेशन प्रणाली के संचालन और रखरखाव के लिए प्रक्रिया नियमावली और पर्यवेक्षक के निर्देशों का पालन करने के महत्व को बताएं। - रेफ्रिजरेशन प्रणाली के संचालन और रखरखाव के दौरान आवश्यक उपकरणों, गेज और उपकरणों की सूची बनाएं। - नौकरी में आवश्यक उपकरण, गेज और उपकरणों के लिए अपनाई जाने वाली एसओपी पर चर्चा करें। - कार्यस्थल से कचरे के निपटान के लिए उपयोग किए जाने वाले मानक तरीकों का वर्णन करें।	- यह सुनिश्चित करने के लिए कि कोई अवांछनीय पदार्थ मौजूद नहीं है, यह सुनिश्चित करने के लिए डब्ल्यूओआरके क्षेत्र का निरीक्षण और सफाई कैसे करें। - प्रभावी संचालन सुनिश्चित करने के लिए कार्यो की योजना बनाने और प्राथमिकता देने का तरीका दिखाएं। - इस प्रक्रिया में उपयोग किए जाने वाले उपकरणों, गेज और उपकरणों का निरीक्षण करने के लिए उचित उपाय लागू करें। - विभिन्न तापमान और आर्द्रता के आधार पर विभिन्न सामग्री को उनकी भंडारण आवश्यकताओं के अनुसार कैसे स्टोर करें, दिखाएं - उपयोग के बाद उपकरणों और उपकरणों को अच्छी तरह से साफ करने और स्टोर करने के लिए अपनाई गई प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। - संगठनात्मक और पर्यावरणीय दिशा-निर्देशों के अनुसार कचरे और खतरनाक सामग्रियों को सुरक्षित रूप से निपटाने का तरीका दिखाएं। - कीट उपद्रव, सामग्री आवश्यकताओं आदि जैसी जानकारी को सटीक रूप से रिपोर्ट करने के लिए एक स्थिति रोलप्ले करें।

कीट उपद्रव, दोषपूर्ण उपकरण और उपकरणों के मामले में की जाने वाली सूची कार्रवाई।	
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्ट या प्रस्तुति, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी की हैंडबुक	
उपकरण, सामग्री, और अन्य आवश्यकताएं	
रेफ्रिजरेटर, काम मैनुअल, कपड़े की सफाई, रसायन, सैनिटाइजर, गेज, चेकलिस्ट और लॉगबुक।	

मॉड्यूल ३: रेफ्रिजरेशन प्रणाली का संचालन

एफआईसी / एनएफटी, v१.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- रेफ्रिजरेशन प्रणालियों के संचालन के लिए अपनाई गई मानक प्रथाओं पर चर्चा करें
- प्रभावी रेफ्रिजरेशन अभियान सुनिश्चित करने के लिए किए जाने वाले चरणों के अनुक्रम का प्रदर्शन करें

अवधि- ३२:००	अवधि- ७२:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
• प्रभावी रेफ्रिजरेशन संचालन सुनिश्चित करने के लिए अपनाई गई संगठनात्मक नीतियों और प्रक्रियाओं पर चर्चा करें। • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में स्थापित विभिन्न प्रकार के रेफ्रिजरेशन सिस्टम का वर्णन करें। • रेफ्रिजरेशन सिस्टम के विभिन्न हिस्सों को सूचीबद्ध करें। • रेफ्रिजरेशन सिस्टम के कामकाज का वर्णन करें। • नौकरी में काम के निर्देशों और तकनीकी चित्रों की प्रासंगिकता का वर्णन करें। • खतरे के खिलाफ बरती जाने वाली आवश्यक सावधानियों और ऑपरेशन के दौरान दुर्घटना से बचने के लिए आवश्यक सावधानियों पर चर्चा करें। • किसी भी संभावित दोषों और दोषों के लिए रेफ्रिजरेशन प्रणाली के घटकों, बिजली के कनेक्शन, तारों और पाइपिंग की जांच के लिए किए जाने वाले चरणों को संक्षेप में प्रस्तुत करें। • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में सामग्री के भंडारण के लिए सुनिश्चित की जाने वाली वांछनीय शर्तों पर चर्चा करें। • भंडारण मापदंडों को नियमित रूप से जांचने और संग्रहीत खाद्य उत्पाद पर उनके प्रभाव का वर्णन करें। • कंप्रेसर टर्मिनलों पर कंप्रेसर डिस्चार्ज और सक्शन दबाव, वोल्टेज और एम्परेज की सीमा की जांच के लिए अपनाई गई सुरक्षित प्रथाओं पर चर्चा करें। • प्री-कूलिंग, द्रुतशीतन, ठंड, सुपर कूलिंग और सुपर-द्रुतशीतन जैसी रेफ्रिजरेशन प्रक्रियाओं की व्याख्या करें।	• संभावित दोषों और दोषों के लिए रेफ्रिजरेशन सिस्टम के विभिन्न रेफ्रिजरेशन घटकों, विद्युत कनेक्शन, तारों और पाइपिंग की जांच करने के लिए उचित उपाय लागू करें। • शून्य बिखराव सुनिश्चित करते हुए कंप्रेसर तेल के स्तर की जांच करने और इसे फिर से भरने के तरीके दिखाएं। • किसी भी रिसाव के लिए उचित सर्द चार्ज और कूलिंग टॉवर (पानी-कूल्ड कंडेनसर के लिए) के लिए तरल लाइन दृष्टि ग्लास की जांच करने के लिए उचित तरीके नियोजित करें। • पीरिपेयर एक नमूना रिपोर्ट जिसमें मशीन की समस्या, घटक दोष और ऑपरेशन के दौरान अन्य महत्वपूर्ण निष्कर्ष शामिल हैं। • कंप्रेसर डिस्चार्ज और सक्शन प्रेशर, वोल्टेज और एम्परेज को कंप्रेसर टर्मिनलों पर चेक करने के लिए उचित उपाय लागू करें ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि यह आवश्यकताओं के अनुसार है। • वाष्पीकरण कुंडल और संघनक इकाई पर प्रशंसकों की परिचालन स्थिति की जांच करने के लिए उचित उपाय नियोजित करें। • खाद्य भंडारण की आवश्यकताओं के अनुसार डिफ्रॉस्ट कंट्रोल/टाइमर घड़ी, सिस्टम नियंत्रण और भंडारण मापदंडों को कैसे सेट और समायोजित किया जाए। • डिफ्रॉस्ट दीक्षा सेटिंग्स को सत्यापित करने का तरीका दिखाएं। • तापमान सेंसर, नियंत्रकों में रीडिंग की निगरानी और उन्हें रिकॉर्ड करने के लिए मानक कार्य प्रथाओं को नियोजित करें।

- खाद्य उत्पादों के संवेदनशील स्तर पर चर्चा करें: आम, अदरक, मीठे आलू जैसे उच्च संवेदनशीलता वाले उत्पाद; मध्यम संवेदनशीलता वाले उत्पाद जैसे कीनू, हरी बीन्स, आलू; कम संवेदनशीलता जैसे अंडे आदि। - नियमित अंतराल पर भंडारण मापदंडों यानी तापमान, आर्द्रता आदि की निगरानी, जांच और समायोजन के लिए किए जाने वाले चरणों को अच्छी तरह से समझाएं। - संग्रहित भोजन में हो सकने वाले क्षय, मोल्ल विकास, अंकुरण, श्रीवेलिंग, फ्रीजर बर्न आदि जैसे विभिन्न प्रकार के गुणवत्ता के मुद्दों को याद करें। - समय - समय पर निर्दिष्ट भंडारण खाद्य की गुणवत्ता की जांच के महत्व और तरीकों पर चर्चा करें। - इस प्रक्रिया में दर्ज की जाने वाली और बनाए रखने वाली जानकारी के प्रकारों की सूची जारी करें। - रेफ्रिजेशन सिस्टम की सफाई और सहायकों की प्रक्रिया के लिए उपयोग की जाने वाली मानक तकनीक का उचित वर्णन करें।	- संग्रहीत भोजन (कच्चे और संसाधित) के प्रकार के अनुसार पूर्व ठंडा करने के लिए वांछनीय तापमान निर्धारित करें। - कैसे ओपीईआर रेफ्रिजेशन प्रणाली खाया और जमे हुए, सुपर शांत और सुपर चिल उत्पादों के भंडारण के लिए नियंत्रण निर्धारित करने के लिए दिखाओ। - संग्रहण से पहले उचित पैकेजिंग और गुणवत्ता के लिए भोजन का निरीक्षण कैसे करना है बताएं। - पूर्व ठंडा और संवेदनशील सामग्री के लिए कोल्ड रूम सुविधा के वांछनीय तापमान निर्धारित करें। - भंडारण मापदंडों यानी तापमान, आर्द्रता के स्तर आदि की निगरानी, जांच और समायोजन के लिए अपनाई जाने वाली चरणों को प्रदर्शित करें। स्टोरेज आवश्यकताओं के अनुसार. - स्टोर किए गए भोजन की गुणवत्ता की जांच करने के लिए उपयुक्त तकनीकों का अप्लाई करें. - निर्दिष्ट भंडारण अवधि के बाद संग्रहीत भोजन को कैसे उतारना है। - निर्दिष्ट भंडारण अवधि के बाद किसी भी नुकसान या गिरावट के लिए भोजन के तापमान और वजन की जांच करने के लिए उचित उपाय लागू करें। - संग्रहीत सामग्रियों को सुरक्षित रूप से संबंधित प्राधिकारी को सौंपने की स्थिति को रोलप्ले करें. - रेफ्रिजेशन प्रणाली को साफ करने और सहायकों को अच्छी तरह से संसाधित करने के लिए अपनाई गई प्रक्रिया को प्रदर्शित करें।
--	--

कक्षा की सहायक सामग्री

कंप्यूटर, प्रोजेक्ट या प्रस्तुति, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी की हैडबुक

उपकरण, सामग्री, और अन्य आवश्यकताएं

रेफ्रिजरेटर, काम मैनुअल (जैसे काम निर्देश), संगठनात्मक दस्तावेज, बिजली के उपकरण, पेन, पेंसिल, कंप्रेसर यूनिट, तेल कैन, रेफ्रिजेशन शीतलक, चेकलिस्ट, लॉगबुक और दस्ताने।

मॉड्यूल ४: रेफ्रिजरेशन प्रणाली का मेन्टेनेंस

एफआईसी / एनए५०३, v१.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण वातावरण में रेफ्रिजरेशन से संबंधित नियमित रखरखाव कार्यों और इसकी आवश्यकताओं को सूचीबद्ध करें
- रेफ्रिजरेशन प्रणाली को प्रभावी ढंग से बनाए रखने के लिए विभिन्न कार्यों को करें
- कार्य प्रक्रिया में आवश्यकतानुसार सूचना रिकॉर्ड तैयार करें

अवधि- २०:००	अवधि- ६४:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
• खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में रेफ्रिजरेशन प्रणाली के रखरखाव से संबंधित संगठन में अपनाई जाने वाली मानकों और प्रक्रियाओं पर चर्चा करें। • कार्य के दायरे की पहचान करने और रेफ्रिजरेशन प्रणाली के रखरखाव के लिए वरिष्ठ कर्मियों के निर्देशों, संगठनात्मक दिशा-निर्देशों, रेफ्रिजरेशन प्रणाली के प्रकार, रखरखाव चक्र आदि से कार्यों की योजना बनाने के तरीके पर चर्चा करें। • रेफ्रिजरेशन प्रणाली के रखरखाव कार्य को अंजाम देने के लिए उपकरण लेआउट या ड्राइंग, तारों के आरेख, रखरखाव कार्यक्रम और चेकलिस्ट के महत्व को बताएं। • रखरखाव प्रक्रिया की योजना बनाने के लिए प्राप्त की जाने वाली जानकारी का वर्णन करें। • सूची उपकरण, उपभोग्य सामग्री, स्पेयर पार्ट्स आदि। रखरखाव के दौरान आवश्यक। • रखरखाव प्रक्रिया में उपयोग किए जाने वाले उपकरणों, गेज, मशीनरी और उपकरणों के लिए एसओपी पर चर्चा करें। • उपकरणों, उपभोग्य सामग्रियों, स्पेयर पार्ट्स आदि की व्यवस्था और भंडारण के लिए किए जाने वाले कदमों को सूचीबद्ध करें। रखरखाव कार्य के दौरान आवश्यक। • खतरों से निपटने और रखरखाव कार्य के दौरान दुर्घटनाओं को रोकने के लिए किए जाने वाले आवश्यक सावधानियों पर चर्चा करें।	• ई उपकरण, उपभोग्य सामग्री, स्पेयर पार्ट्स आदि की व्यवस्था करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। रखरखाव कार्य के दौरान आवश्यक। • विभिन्न घटकों, सुरक्षा नियंत्रण, सेंसर, तारों और कोल्ड स्टोरेज या दोषों और दोषों के लिए रेफ्रिजरेशन प्रणाली के विद्युत कनेक्शन की जांच करने के लिए उचित उपायों को नियोजित करें। • समस्या निवारण, मरम्मत या ई की जगह और विभिन्न घटकों, सुरक्षा नियंत्रण, सेंसर, तारों और कोल्ड स्टोरेज या रेफ्रिजरेशन प्रणाली के बिजली के कनेक्शन को बनाए रखने के लिए उपयुक्त तकनीकों को लागू करें। • रेफ्रिजरेशन सिस्टम के ड्रेन पैन, कंपाउंडर और वाष्पीकरण कुंडलों को अच्छी तरह से साफ करने के लिए उचित तरीके नियोजित करें। • लीकेज और तेल के लिए सर्द प्रणाली की जांच करने और परिचालन आवश्यकता के अनुसार फिर से भरने के तरीके दिखाएं। • उपकरण के कोडांतरण के बाद रखरखाव के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया को प्रदर्शित करें। • यह सुनिश्चित करने के लिए रेफ्रिजरेशन सिस्टम की जांच करें, यह वांछित मानकों के अनुसार काम कर रहा है। • भूमिका संबंधित कर्मियों को अपने दायरे से परे समस्याओं (जैसे उपकरण खराबी, जटिल

• एसओपी के अनुसार उपकरणों को खत्म करने और वापस कोडांतरण के लिए किए जाने वाले कदमों को सूचीबद्ध करें। • उपकरणों की गलतियों को दूर करने के लिए की गई व्यापक सुधारात्मक कार्रवाई करें। • रेफ्रिजरेशन सिस्टम के ड्रेन पैन, कंपाउंडर और वाष्पीकरण कुंडलों को साफ करने के तरीकों पर चर्चा करें। • इसके घटक में किसी भी दोष के लिए कोल्ड स्टोरेज संचालन का अवलोकन करने और पर्यवेक्षक को सूचित करने के लिए किए जाने वाले कदमों की सूची दें। • किए जा रहे अनुरक्षण कार्यों से संबंधित तैयार किए जाने वाले दस्तावेजों के प्रकारों की सूची तैयार की जा रही है . • रखरखाव कार्य में प्रपत्रों और चेकलिस्ट के महत्व पर चर्चा करें। • खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल से अपशिष्ट सामग्री को सुरक्षित रूप से निपटाने के लिए विभिन्न तरीकों की पहचान करें। • किए गए रखरखाव कार्य के लिए पर्यवेक्षकों के अनुमोदन के महत्व पर चर्चा करें ।	रखरखाव) को आगे बढ़ाने के तरीके पर एक स्थिति निभाती है । • संगठनात्मक और पर्यावरणीय दिशा-निर्देशों के अनुसार अवांछित घटकों को सुरक्षित रूप से निपटाने का तरीका दिखाएं। • रखरखाव कार्यपूरा होने के बाद पर्यवेक्षक से अनुमोदन प्राप्त करने के लिए भूमिका निभाते हैं । • एक नमूना रिपोर्ट तैयार करें जिसमें रखरखाव कार्य, क्षतिग्रस्त भागों, बदले गए भागों, अगले अनुसूचित रखरखाव आदि जैसी जानकारी शामिल है। सुपरविसओआरएस के लिए सही।
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्ट या प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी की हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
रेफ्रिजरेटर, काम मैनुअल (जैसे तकनीकी चित्र और तारों कनेक्शन), संगठनात्मक दस्तावेज, बिजली के उपकरण, तार कटर, कंप्रेसर इकाई, तेल कर सकते हैं, रेफ्रिजरेशन शीतलक, मल्टीमीटर, वैक्यूम गेज, जगमगाता उपकरण, पाइप अंशांकन उपकरण (आंतरिक/बाहरी), शासक, पेन, पेंसिल, स्प्रे बोटल (रिसाव का पता लगाने के लिए), रेफ्रिजरेशन शाफ्ट, कई गुना गेज, वजन स्केल, मशाल, इलेक्ट्रॉनिक लीक और कैलिब्रेटेड टेस्ट स्पेयर पार्ट्स और उपभोग्य वस्तुएं; चेकलिस्ट, लॉगबुक और दस्ताने।	

मॉड्यूल ५: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना

एफआईसी / एन 9901, v1.0 के लिए मैप किया गया

आवधिक 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। • सैनिटसिंग सामग्रियों को उचित रूप से संग्रहीत करने के तरीकों को याद 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।
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 ६: दुर्घटनाओं और आपात स्थिति का प्रबंधन

एफआईसी /एन 9901, V1.0 के लिए मैप किया गया

आवधिक 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 रिसससिटेशन (सीपीआर) प्रदान करने की प्रक्रिया समझाएं। - 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।	- 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 रिसससिटेशन (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।

• 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 मैनुअल 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 चटार्ड, सीढ़ी, नीयन परीक्षक, चमड़े या असबेस्टस दस्ताने, लौ प्रूफ एप्रन, लौ प्रूफ चौगा 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, गॉगल/चश्मे/वाइसर, हाथ और चेहरे ढाल, मशीन गार्ड, अवशिष्ट प्रवाह उपकरण, शील्ड, धूल की शीट, श्वसन यंत्र।	

मॉड्यूल ७: एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम करना

एफआईसी /एन९९०२, v1.0 के लिए मैप किया गया

आवधिक 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। - 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।	- 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।

• 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 ८: सामग्री संरक्षण

एसजीजे/एन१७०२, v१.० पर मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

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

अवधि- ०४:००	अवधि- ०८ :००
थ्योरी - मुख्य शिक्षण परिणाम	प्रेक्टिकल - मुख्य शिक्षण परिणाम
- विभिन्न सामग्रियों से निपटने से जुड़े खतरों, जोखिमों और खतरों के प्रकारों की सूची। - सामग्री संरक्षण में उपयोग किए जाने वाले वर्कस्टेशन लेआउट, विद्युत और थर्मल उपकरणों की भूमिका पर चर्चा करें। - कचरे को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाओं पर चर्चा करें। - कार्यस्थल पर सामग्री और पानी के कुशल और अक्षम प्रबंधन और उपयोग की प्रथाओं को स्पष्ट करें। - काम पर सामग्री और पानी के उपयोग को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने के तरीकों पर चर्चा करें।	- कार्य में लागू विभिन्न सामग्रियों में गिराव और लीकेज की जांच कैसे करें, यह दिखाएं। - गिराव और लीकेज को उचित रूप से प्लग करने का तरीका प्रदर्शित करें। - इस स्थिति पर एक रोलप्ले करें कि संबंधित प्राधिकरण को गिराव और लीकेज की मरम्मत से संबंधित किसी भी मुद्दे को प्रभावी ढंग से कैसे आगे बढ़ाया जाए। - उपकरणों, मशीनों और उपकरणों की सफाई के लिए प्रभावी ढंग से पालन किए जाने वाले मानक प्रथाओं को प्रदर्शित करें।
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स की हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
काम पर उपयोग की जाने वाले सामग्री और उपकरण और उपकरण	

मॉड्यूल ९: ऊर्जा/बिजली संरक्षण

एसजीजे/एन१७०२, v१.० पर मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- ऊर्जा/बिजली के इष्टतम उपयोग पर चर्चा करें

अवधि- ०४:००	अवधि- ०८ :००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
- बिजली को परिभाषित करें। - बिजली की मूल बातें पर चर्चा करें। - नौकरी में उपयोग किए जाने वाले ऊर्जा कुशल उपकरणों की सूची दें। - काम के दौरान पैदा होने वाली बिजली की समस्याओं की पहचान करने के तरीकों पर चर्चा करें। - नौकरी में बिजली संरक्षण के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं पर चर्चा करें। - कार्यों पर अनुचित तरीके से जुड़े बिजली के उपकरणों और उपकरणों के प्रभाव को बताया जा रहा है।	- कार्यकरण के वांछित स्तर के लिए उपकरण/मशीनरी की जांच करने के लिए उपयुक्त तकनीकों को लागू करें। - दोषपूर्ण उपकरणों/मशीनरी को सुरक्षित रूप से सुधारने के लिए उचित तरीके नियोजित करें। - रोलप्ले संबंधित कर्मियों को उपकरणों की गलतियों और रखरखाव खामियों को प्रभावी ढंग से रिपोर्ट करने के तरीके पर एक स्थिति को रोलप्ले करें।
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स की हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
ऊर्जा बचत उपकरण	

मॉड्यूल १०: अपशिष्ट प्रबंधन/रीसाइक्लिंग

एसजीजे/एन१७०२, v१.० पर मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- कम से कम अपशिष्ट उत्पादन के महत्व पर चर्चा करें
- उद्योग द्वारा अनुमोदित मानकों के अनुसार ई कचरे का निपटान कैसे किया जाए, यह प्रदर्शित करें

अवधि- ०४:००	अवधि- ०८ :००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
• विभिन्न प्रकार के योग्य, रिसायकल , गैर-रिसायकल योग्य और खतरनाक कचरे की सूची बनाएं। • विभिन्न 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 लिए मानक तरीकों पर चर्चा करें। • प्रदूषण के स्रोतों की सूची बनाएं। • विभिन्न प्रकार के प्रदूषण को कम करने के तरीकों पर चर्चा करें।	• कचरे को संबंधित श्रेणियों में अलग करने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं को प्रदर्शित करें। • गैर- रिसायकल कचरे को उचित और सुरक्षित रूप से निपटाने का तरीका दिखाएं। • निर्धारित स्थान पर रिसायकल योग्य और पुनः प्रयोग्य सामग्री जमा करने के लिए मानक अभ्यास प्रदर्शित करें। • खतरनाक कचरे को सुरक्षित और उचित रूप से निपटाने का तरीका दिखाएं।
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स की हैंडबुक	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
गैर- रिसायकल योग्य, रिसायकल अपशिष्ट डिब्बे	

मॉड्यूल ११: रोजगार और उद्यमिता कौशल

आवधिक परिणाम:

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

अवधि- २८ :००	अवधि: १२:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
- अपनी शक्तियों और कमजोरियों पर चर्चा करें और निरंतर सुधार सुनिश्चित करने के लिए अंतराल का विश्लेषण करें। - अधिकतम उत्पादकता प्राप्त करने के लिए समय का प्रभावी उपयोग करने के लिए किए जाने वाले उपायों पर चर्चा करें। - नयेपन से संबंधित व्यक्तियों की विशेषताओं की सूची बनाएं - जरूरतों के मासलो अनुक्रम के स्तर की जरूरतों के सूची बनाएं - प्रभावी ई टीम के लक्षणों की सूची बनाएं - तनाव प्रबंधन के लिए सुझावों पर चर्चा करें - अच्छे कार्य नैतिकता के महत्व पर चर्चा करें - किसी उद्यम का प्रबंधन कैसे करें, इस पर चर्चा करें - समस्याओं को हल करने और टीम के भीतर 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। - व्यापक रूप से उपयोग की जा रही विभिन्न प्रकार की ऑनलाइन बैंकिंग सेवाओं की सूची। - बैंक वित्त के लिए आवेदन करने की प्रक्रिया चर्चा करें। - भविष्य के व्यापार के अवसरों और संभावित ग्राहकों को आकर्षित करने के लिए एक प्रस्ताव के तत्वों की सूची बनाएं - व्यापार के अवसरों की पहचान करने, रोजगार पैदा करने और ग्राहकों को बढ़ाने के लिए उद्यमशीलता कार्यक्रमों का संचालन कैसे करें, समझाएं। - मेक इन इंडिया अभियान को समझें - स्वच्छ भारत अभियान के महत्व पर चर्चा - उद्यमिता के महत्व को समझें - सफल उद्यमी के लक्षणों का वर्णन करें	- कार्य प्रक्रिया में सुधार के लिए अंतराल की पहचान करने के लिए किसी स्थिति का विश्लेषण कैसे करें, यह दिखाएं । - विभिन्न कार्यों को प्रभावी ढंग से करने में लगने वाले समय की योजना बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। - बताएं कि बाजार अनुसंधान कैसे किया जाता है - एक प्रभावी उद्यमी और नेता की विशेषताओं का रोलप्ले करें। - नए व्यापार के अवसरों की पहचान करने के तरीके पर प्रदर्शित 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। - ऑनलाइन बैंकिंग के लिए एनईएफटी, आईएमपीएस, यूपीआई, आरटीजीएस जैसी सेवाओं का उपयोग कैसे करें, दिखाएं।

• उद्यमों के प्रकारों की सूची बनाएं • प्रभावी बोलने और सुनने के महत्व को समझें • समस्या समाधान के महत्व पर चर्चा करें • विफलताओं से निपटने के तरीके पर चर्चा करें • विपणन की मुख्य कुंजी का वर्णन करें • कार्यस्थल पर जोखिमों का प्रबंधन करने के तरीकों पर चर्चा करें	
कक्षा की सहायक सामग्री	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन इक्विपमेंट, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स की हैंडबुक।	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
शून्य	

अनुलग्नक

प्रशिक्षक के लिए आवश्यकताएँ

प्रशिक्षक के लिए पूर्वपेक्षाएँ - विकल्पों में से कोई एक						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग का अनुभव		प्रशिक्षण अनुभव		टिप्पणियाँ
		वर्ष	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	
आईटीआई/डिप्लोमा	कोई भी स्ट्रीम	३	सुपरवाइजर-कोल्ड स्टोरेज सुविधा	२	रेफरीजरेशन प्रणालियों के संचालन और रखरखाव में व्यक्तियों का प्रशिक्षण	

प्रशिक्षक का प्रमाणन	
क्षेत्र (डोमेन) प्रमाणन	मंच (प्लेटफॉर्म) प्रमाणन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: " रेफ्रिजरेशन तकनीशियन-खाद्य प्रसंस्करण सुविधा, एफआईसी /क्यू९५०४,५१.०"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८ ०% है।	सिफारिश की है कि ट्रेनर नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "ट्रेनर", योग्यता पैक करने के लिए मैप: "एमइपी/ क्यू २६०१" । एमईपीएससी दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८ ०% है।

मूल्यांकनकर्ता के लिए आवश्यकताएँ

मूल्यांकनकर्ता के लिए पूर्वापेक्षाएँ - विकल्पों में से कोई एक						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग का अनुभव		प्रशिक्षण/मूल्यांजन अनुभव		टिप्पणियां
		वर्ष	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	
आईटीआई/ डिप्लोमा	कोई भी स्ट्रीम	२	सुपरवाइजर- कोल्ड स्टोरेज सुविधा	१	रेफरीजरेशन प्रणालियों के संचालन और रखरखाव में प्रशिक्षित व्यक्तियों का मूल्यांकन	

मूल्यांकनकर्ता का प्रमाणन	
क्षेत्र (डोमेन) प्रमाणन	मंच (प्लेटफॉर्म) प्रमाणन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: " रेफरीजेशन तकनीशियन-खाद्य प्रसंस्करणसुविधा, एफआईसी /क्यू९५०४,५१.०" । न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८ ०% है।	अनुशासित है कि निर्धारक नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "निर्धारक", योग्यता पैक के लिए मैप: " एमईपी/ क्यू २७०१" । एमईपीएससी दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८ ०% है।

मूल्यांकन रणनीति

इस अनुभाग में कार्यक्रम की आवश्यक दक्षताओं पर शिक्षार्थी का मूल्यांकन करने के लिए जानकारी की पहचान करने, एकत्र करने और व्याख्या करने 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 एफआईसीएसआई 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 (a) सचे/झूठे बयान (b) बहुविकल्पीय प्रश्न (c) 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