



Model Curriculum

QP Name: स्कैश और जूस प्रसंस्करण तकनीशियन

QP Code: एफआईसी/क्यू०१०१

QP Version: १

NSQF Level: ३

Model Curriculum Version: १

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

Phone: 9711260230

विषय-वस्तु

प्रशिक्षण परिणाम	2
कार्यक्रम का विवरण	4
अनिवार्य मॉड्यूल	6
मॉड्यूल का संक्षिप्त विवरण	७
मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का निरीक्षण	8
मॉड्यूल २: और मूल कौशल और मूल कौशल	10
मॉड्यूल ३: स्कैश और जूस प्रसंस्करण के लिए मशीनरी और प्रसंस्करण कार्य क्षेत्र तैयार करना और बनाए रखना	11
मॉड्यूल ४: स्कैश और जूस के उत्पादन की तैयारी करें	१०
मॉड्यूल ५: स्कैश और जूस उत्पादन	१२
मॉड्यूल ६: खाद्य सूक्ष्म जीव विज्ञान	16
मॉड्यूल ७: संगठनात्मक मानक और मानदंड	१५
मॉड्यूल ८: पूरा दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड बनाए रखना	१६
मॉड्यूल ९: आईटी ओरिएंटेशन	१७
मॉड्यूल १०: खाद्य और सुरक्षा, साफ और १८ स्वच्छता	
मॉड्यूल ११: रोजगार और उद्यमिता कौशल	१९
अनुलग्नक	२०
प्रशिक्षण आवश्यकताएँ	२०
मूल्यांकन आवश्यकताएँ	२२
आकलन रणनीति	२३
शब्दावली	२४
परिवर्णी शब्द और संक्षिप्त क्षर	27

प्रशिक्षण मानदंड

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उपक्षेत्र	फल और सब्जियां
पेशी	प्रसंस्करण
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	३
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड से संरक्षित	एनसीओ-२००४/७४१४.९०
न्यूनतम शैशिक योग्यता और अनुभव	१. कक्षा १० वीं उत्तीर्ण २. १ वर्ष के प्रासंगिक अनुभव के साथ कक्षा ८ वीं उत्तीर्ण
पूर्वपेक्षा लाईसेंस या प्रशिक्षण	लागू नहीं
नोकरी में प्रवेश की न्यूनतम आयु	१८ वर्ष
पिछली समीक्षा की गई	३०/०७/२०२१
अगली समीक्षा की तारीख	३०/०७/२०२४
एनएसक्यूसी अनुमोदन की तारीख	एन ए
क्यू.पी. संस्करण	१.०
मॉडल पाठ्यचर्या करने की तारीख	३०/०७/२०२१
मॉडल पाठ्यक्रम तक वैध	३०/०७/२०२४
मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण	१.०

पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	२८० + २०० ओजेटी घंटे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	२८० + २०० ओजेटी 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:

- स्कैश और जूस प्रसंस्करण के लिए मशीनरी और प्रसंस्करण कार्य क्षेत्र तैयार करना और बनाए रखना
- स्कैश और जूस के उत्पादन की तैयारी करें।
- स्कैश और जूस का उत्पादन करें।

- स्कैश और जूस के उत्पादन से संबंधित दस्तावेज और रिकॉर्ड बनाए रखना।
- काम के माहौल में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता का पालन करें और बनाए रखें।

अनिवार्य मॉड्यूल

तालिका में मॉड्यूलों और उनकी अवधि को क्यूपी के अनिवार्य एनओएस के अनुरूप सूचीबद्ध किया गया है।

एनओएस और मॉड्यूल का विवरण	सिद्धांत की अवधि	व्यावहारिक अवधि	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण की अवधि (अनिवार्य)	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण की अवधि (अनुशासित)	कुल अवधि
ब्रिज मॉड्यूल	३४:०० घंटे	१८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	५२:०० घंटे
मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का निरीक्षण	०२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०२:०० घंटे
मॉड्यूल २: वृत्तिक और मूल कौशल	०४:०० घंटे	०६:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१०:०० घंटे
मॉड्यूल ११: रोजगार और उद्यमिता कौशल	२८:०० घंटे	१२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४०:०० घंटे
एफआईसी/एन०१०१ स्कैश और जूस प्रसंस्करण के लिए मशीनरी और कार्य क्षेत्र प्रसंस्करण तैयार करना और बनाए रखना एनओएस संस्करण नं.: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	०८:०० घंटे	१५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२३:०० घंटे
मॉड्यूल ३: स्कैश और जूस प्रसंस्करण के लिए मशीनरी और प्रसंस्करण कार्य क्षेत्र तैयार करना और बनाए रखना	०८:०० घंटे	१५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२३:०० घंटे
एफआईसी/एनओ१०२ स्कैश और जूस के उत्पादन की तैयारी करें एनओएस प्रसंस्करण नं.: १.० एनएसक्यूएफ Level: ४	१०:०० घंटे	२०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३०:०० घंटे
मॉड्यूल ४: स्कैश और जूस के उत्पादन की तैयारी करें	१०:०० घंटे	२०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३०:०० घंटे

6 | स्कैश और जूस प्रसंस्करण तकनीशियन

एफआईसी/न०१०३ स्कैश और जूस का उत्पादन करें एनओएस प्रसंस्करण नं.: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	३३:०० घंटे	५८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	९१:०० घंटे
मॉड्यूल ५: स्कैश और जूस का उत्पादन करें	१९:०० घंटे	४०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	५९:०० घंटे
मॉड्यूल ६: खाद्य सूक्ष्म जीव विज्ञान	०६:०० घंटे	०८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१४:०० घंटे
मॉड्यूल ७: संगठनात्मक मानक और मानदंड	०८:०० घंटे	१०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१८:०० घंटे
एफआईसी/न०१०४ स्कैश और जूस के उत्पादन से संबंधित संपूर्ण दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखना एनओएस प्रसंस्करण नं.: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	१८:०० घंटे	२१:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३९:०० घंटे
मॉड्यूल ८: संपूर्ण दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड बनाए रखना	१२:०० घंटे	०६:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१८:०० घंटे
मॉड्यूल ९: आईटी ओरिएंटेशन	०६:०० घंटे	१५:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२१:०० घंटे
एफआईसी/एन९००१ खाद्य उत्पाद के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, साफ और स्वच्छता एनओएस प्रसंस्करण नं.: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३	१५:०० घंटे	३०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४५:०० घंटे
मॉड्यूल १०: खाद्य उत्पाद के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, साफ और स्वच्छता	१५:०० घंटे	३०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४५:०० घंटे
कुल अवधि	११८:०० घंटे	१६२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२८०:०० घंटे

मॉड्यूल का विवरण

मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन ब्रिज मॉड्यूल

आवधिक परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की संक्षेप में चर्चा कीजिए।
- खाद्य उद्योग में स्कैश और जूस प्रसंस्करण तकनीशियन के लिए उपलब्ध अवसरों की सूची बनाएं।

अवधि: ०२.००	अवधि: ००.००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • चर्चा करें कि एक-दूसरे का परिचय कैसे करें और साथी प्रतिभागियों और प्रशिक्षक के साथ संबंध कैसे बनाएं। • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न उपक्षेत्रों की सूची बनाइए। • फलों और सब्जियों के प्रसंस्करण को परिभाषित करें। • फलों और सब्जियों के प्रसंस्करण की आवश्यकता बताइये। • स्कैश और जूस प्रसंस्करण को परिभाषित करें। • व्याख्या करें कि प्रकृति और नौकरी के अवसरों की उपलब्धता की पहचान कैसे करें। • पेय उद्योग के विभिन्न उपक्षेत्रों की सूची बनाएं • विभिन्न फलों के पेय की सूची बनाएं। • फलों के रस और उसके प्रकारों को परिभाषित कीजिए। • स्कैश और जूस बनाने के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न फलों की सूची बनाएं। 	
कक्षा की सहायक सामग्री:	
कुछ नहीं	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	

8 | स्कैश और जूस प्रसंस्करण तकनीशियन

कुछ नहीं

मॉड्यूल २: वृत्तिक और मूल कौशल ब्रिज मॉड्यूल

आवधिक परिणाम:

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

अवधि: ०४:००	अवधि: ०६:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • 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। 	<ul style="list-style-type: none"> • 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:	
कुछ नहीं	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कुछ नहीं	

मॉड्यूल ३: स्कैश और जूस प्रसंस्करण के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी तैयार करना और बनाए रखना

एफआईसी/एन०१०१ वी१.० में मैप किया गया आवधिक परिणाम:

- स्कैश और जूस प्रसंस्करण के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी तैयार करना और बनाए रखना

अवधि: ०८:००	अवधि: १५:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई और रखरखाव में प्रयुक्त सामग्री और उपकरणों का उल्लेख करें। कार्य क्षेत्र को साफ करने के लिए उपयोग की जाने वाली सफाई प्रक्रियाओं को बताएं। कार्य क्षेत्र को साफ करने के लिए उपयोग की जाने वाली सफाई प्रक्रियाओं को बताएं। 	<ul style="list-style-type: none"> स्कैश और जूस प्रसंस्करण में प्रयुक्त विभिन्न उपकरणों की पहचान करें। स्कैश और जूस के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों और मशीनरी के उपयोग को प्रदर्शित करें। खाद्य प्रसंस्करण के लिए कार्य क्षेत्र सुरक्षित और स्वच्छ है यह सुनिश्चित करने के लिए कार्य क्षेत्र की सफाई और रखरखाव के लिए उपयुक्त विधि का प्रदर्शन करें। उत्पादन के लिए आवश्यक मशीनों और उपकरणों के सेट की पहचान करें। अनुशंसित सैनिटाइज़र का उपयोग करके उत्पादन के लिए आवश्यक मशीनरी प्रक्रिया की सफाई का अभ्यास करें।
कक्षा की सहायक सामग्री:	
कुछ नहीं	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
थर्मामीटर (डिजिटल), बीकर, मापने वाला सिलेंडर, मापने वाला फ्लास्क, वजन संतुलन (डिजिटल), ब्रिक्स मीटर / रेफ्रेक्टोमीटर, फलों की ट्रे, चाकू काटने वाला, मिक्सर / इलेक्ट्रिक मिक्सर, फलों को काटने की मशीन, पल्पर, पीलर, स्टीम जैकेटेड केतली, स्लाइसर, पाश्चराइज़र, स्टरलाइज़र, क्लोरिफायर, प्रोटेक्टिव ग्लव्स, हेड कैप, एप्रन, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ मास्क, सैनिटाइज़र, सेफ्टी मैनुअल।	

मॉड्यूल ४: स्कैश और जूस के उत्पादन की तैयारी करें एफआईसी/एन०१०२ वी१.० में मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- उत्पादन अनुसूची और अनुक्रम की योजना बनाने, कच्चे माल को व्यवस्थित करने के तरीके पर चर्चा करें।
- बाद में उपयोग के लिए कच्चे माल के भंडारण के लिए उपयोग की जाने वाली विधियों को परिभाषित करें।

अवधि: १०:००	अवधि: २०:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • बताएं कि संगठनात्मक मानकों और निर्देशों के अनुसार उत्पादन कार्यक्रम की योजना कैसे बनाई जाए • अनुसूचित उत्पादन के लिए कच्चे माल, पैकेजिंग सामग्री, जनशक्ति, उपकरण और मशीनरी को व्यवस्थित करने के तरीके पर चर्चा करें • बाद में उपयोग के लिए कच्चे माल के भंडारण की विधियों का उल्लेख कीजिए • क्षमता, संसाधनों, जनशक्ति और मशीनरी के उपयोग को अधिकतम करने के लिए उत्पादन अनुक्रम की योजना बनाने का तरीका बताएं • बताएं कि बैच आकार की गणना कैसे करें और उत्पादन शेड्यूल और मशीन क्षमता के आधार पर तत्काल ऑर्डर को प्राथमिकता दें • उत्पादन प्रक्रिया और कंपनी मानकों के अनुसार गुणवत्ता वाले कच्चे माल को व्यवस्थित करने के तरीके पर चर्चा करें 	<ul style="list-style-type: none"> • दिन-प्रतिदिन की प्रक्रियाओं में विभिन्न गणनाओं के लिए बुनियादी गणित का प्रयोग करें • उत्पादन अनुसूची और गठन के अनुसार उत्पादन के लिए आवश्यक कच्चे माल की पहचान करें • कंपनी के मानकों के लिए कच्चे माल की गुणवत्ता के अनुरूपता का निरीक्षण करें • कच्चे माल की गुणवत्ता और ग्रेड की जाँच करें।

<ul style="list-style-type: none"> • उत्पादन के लिए कच्चे माल की तैयारी के बारे में बताएं • फलों की मैनहैंडलिंग का रस पर पड़ने वाले प्रभावों की सूची बनाइए। 	
कक्षा की सहायक सामग्री:	
कुछ नहीं	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
थर्मामीटर (डिजिटल), बीकर, मापने वाला सिलेंडर, मापने वाला फ्लास्क, वजन संतुलन (डिजिटल), ब्रिक्स मीटर / रेफ्रेक्टोमीटर, फलों की ट्रे, चाकू काटने, मिक्सर / इलेक्ट्रिक मिक्सर, फलों को काटने की मशीन, पल्पर, पीलर, स्टीम जैकेटेड केतली, स्लाइसर, पाश्चराइज़र, स्टेरलाइज़र, क्लेरिफायर, प्रोटेक्टिव ग्लव्स, हेड कैप, एप्रन, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ मास्क, सैनिटाइज़र, सेफ्टी मैनुअल।	

मॉड्यूल ५: स्कैश और जूस का उत्पादन करें एफआईसी/एन०१०१ वी१.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- स्कैश और जूस के प्रसंस्करण का प्रदर्शन करें।
- फलों के रस और पैकेजिंग को स्पष्ट करने की विधि प्रदर्शित करें।

अवधि: ११:००	अवधि: ४०:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • स्कैश और जूस के प्रसंस्करण की व्याख्या करें। • फलों और सब्जियों के रस/गूदे को निकालने के लिए प्रयुक्त प्रक्रियाओं का उल्लेख कीजिए। • फल प्रसंस्करण में एंजाइम गतिविधि का वर्णन करें। • जूस और स्कैश तैयार करने की प्रक्रिया बताएं। • फलों के रस के लिए पाश्चुरीकरण प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। • फलों के रस की नसबंदी प्रक्रिया का वर्णन करें। • फलों के रस को जीवाणुरहित करने की विधियाँ लिखिए। • स्कैश और जूस के गुणवत्ता मानकों की सूची बनाएं। • फल प्रसंस्करण उद्योग में सड़न रोकनेवाला पैकेजिंग को समझाइए। • बाद में उपयोग के लिए कच्चे माल के भंडारण की विधियों का उल्लेख कीजिए। • डिब्बाबंद फलों के गूदे के भंडारण की प्रक्रिया को समझाइए। • संगठनात्मक मानकों के अनुसार भंडारण की स्थिति को बनाए रखने की प्रक्रिया 	<ul style="list-style-type: none"> • फलों की पूर्व-निष्कर्षण प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें। • फलों के रस को स्पष्ट करने की विधि प्रदर्शित कीजिए। • स्कैश और जूस की पैकेजिंग की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • उत्पादन के बाद कार्य क्षेत्र और मशीनों की सफाई की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।

बताएं। <ul style="list-style-type: none"> राज्य में उत्पादित अपशिष्ट के प्रकार और उसका निपटान। 	
कक्षा की सहायक सामग्री:	
कुछ नहीं	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
थर्मामीटर (डिजिटल), बीकर, मापने वाला सिलेंडर, मापने वाला फ्लास्क, वजन संतुलन (डिजिटल), ब्रिक्स मीटर / रेफ्रेक्टोमीटर, फलों की ट्रे, चाकू काटने, मिक्सर / इलेक्ट्रिक मिक्सर, फलों को काटने की मशीन, पल्पर, पीलर, स्टीम जैकेटेड केतली, स्लाइसर, पाश्चराइज़र, स्टेरलाइज़र, क्लेरिफायर, प्रोटेक्टिव ग्लव्स, हेड कैप, एप्रन, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स, माउथ मास्क, सैनिटाइज़र, सेफ्टी मैनुअल।	

मॉड्यूल 6: खाद्य सूक्ष्म जीव विज्ञान एफआईसी/एन०१०३ वी१.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- खाद्य खराब होने की जांच के लिए कारण, प्रक्रिया और मानदंड बताएं।
- विभिन्न प्रकार की खाद्य संरक्षण प्रक्रियाओं की चर्चा कीजिए।

अवधि: ०६:०० सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	अवधि: ०८:०० व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • खाद्य रोगाणुओं के प्रकार बताइए। • भोजन खराब होने का कारण स्पष्ट कीजिए। • भोजन के खराब होने की प्रक्रिया बताइये। • भोजन के खराब होने की जांच के लिए मानदंड स्पष्ट करें। • खाद्य संरक्षण की आवश्यकता बताइये। • विभिन्न प्रकार की खाद्य परिरक्षण प्रक्रियाओं की व्याख्या कीजिए। • भौतिक मापदंडों के आधार पर उत्पाद की गुणवत्ता का आकलन करने की विधि की व्याख्या करें। 	<ul style="list-style-type: none"> • भोजन खराब होने के कारणों की पहचान करें। • भोजन खराब होने की जांच कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें।
कक्षा की सहायक सामग्री:	
कुछ नहीं	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
ताजा और खराब भोजन के नमूने।	

मॉड्यूल ७: संगठनात्मक मानक और मानदंड एफआईसी/एन१०३ वी१.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

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

अवधि: ०८:००	अवधि: १०:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ● स्कैश और जूस प्रोसेसिंग तकनीशियन की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां बताएं। ● बताएं कि कार्यस्थल पर खुद को कैसे संचालित किया जाए। ● व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देश बताएं। ● किसी संगठन में पालन किए जाने वाले खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता मानकों का उल्लेख कीजिए। 	<ul style="list-style-type: none"> ● प्रदर्शित करें कि कार्यस्थल पर खुद को कैसे संचालित किया जाए। ● कार्यस्थल पर व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देशों को लागू करने के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
कक्षा की सहायक सामग्री:	
कुछ नहीं	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
सुरक्षात्मक दस्ताने, हेड कैप, एप्रन, सुरक्षा चश्मे, सुरक्षा जूते, मुंह के मुखौटे, सेनिटाइज़र, सुरक्षा मैनुअल।	

मॉड्यूल ८: संपूर्ण दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड बनाए रखना

एफआईसी/एन०१०४ वी१.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

- स्कैश और जूस प्रसंस्करण से संबंधित रिकॉर्ड का दस्तावेजीकरण और रखरखाव।

आवधि: १२:००	अवधि: ०६:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • कच्चे माल, प्रक्रियाओं और तैयार उत्पादों के अभिलेखों के दस्तावेजीकरण और रखरखाव की आवश्यकता बताएं। • अंतिम तैयार उत्पाद के लिए कच्चे माल के विवरण के दस्तावेजीकरण और रिकॉर्डिंग की विधि बताएं। 	<ul style="list-style-type: none"> • उत्पादन योजना, प्रक्रिया मापदंडों और तैयार उत्पादों के रिकॉर्ड के दस्तावेजीकरण की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
कक्षा की सहायक सामग्री:	
कुछ नहीं	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
खाद्य सुरक्षा मैनुअल, लॉग बुक।	

मॉड्यूल ९: आईटी ओरिएंटेशन

एफआईसी/एन०१०४ वी१.०के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

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

अवधि: ०६:००	अवधि: १५:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • दिन-प्रतिदिन के क्रियाकलापों को करने के लिए कम्प्यूटर की मूलभूत क्रियाओं का उल्लेख कीजिए। • कंप्यूटर के विभिन्न भागों की सूची बनाएं। • विभिन्न कंप्यूटर उपकरणों के कार्यों का वर्णन करें। • सूचना अभिलेखन में प्रयुक्त विभिन्न अनुप्रयोगों की सूची बनाइए। 	<ul style="list-style-type: none"> • कंप्यूटर के कुछ हिस्सों को पहचानें। • 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। • दिन-प्रतिदिन की गतिविधियों का दस्तावेजीकरण करने के लिए कंप्यूटर का उपयोग कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें।
कक्षा की सहायक सामग्री:	
कंप्यूटर/लैपटॉप।	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कुछ नहीं	

मॉड्यूल १०: भोजन और सुरक्षा, साफ और स्वच्छता

एफआईसी/एनए००१ वी१.० के लिए मैप किया गया

आवधिक परिणाम:

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

आवधि: १५:००	अवधि: ३०:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> खाद्य उद्योग में सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता के महत्व का उल्लेख कीजिए। कार्यस्थल को सुरक्षित और स्वच्छता बनाए रखने के लिए उद्योग मानकों के बारे में चर्चा करें। 	<ul style="list-style-type: none"> कार्य क्षेत्र में पालन की जाने वाली सुरक्षा प्रथाओं का प्रदर्शन करें। कार्य क्षेत्र में पालन की जाने वाली व्यक्तिगत स्वच्छता का प्रदर्शन करें। प्रक्रिया और उत्पादों में खाद्य सुरक्षा खतरों को खत्म करने के लिए एचएसीसीपी सिद्धांतों को लागू करें।
कक्षा की सहायक सामग्री:	
कुछ नहीं	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
सुरक्षात्मक दस्ताने, टोपी, एप्रन, सुरक्षा चश्मे, सुरक्षा जूते, मुंह के कवर, सैनिटाइज़र, सुरक्षा मैनुअल, लॉगबुक आदि।	

मॉड्यूल ११ : रोजगार और उद्यमिता कौशल

ब्रिज मॉड्यूल

आवधिक परिणाम:

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

अवधि: २८:००	अवधि: १२:००
सिद्धांत – मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक – मुख्य अधिगम परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • 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 मास्तो पदानुक्रम के स्तरों की सूची बनाएं • प्रभावी टीम के विशेषताओं की सूची बनाएं • तनाव प्रबंधन के सुझावों पर चर्चा करें • अच्छे कार्य नैतिकता के महत्व 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। • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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। • ऑनलाइन बैंकिंग के लिए एनईएफटी, आईएमपीएस, यूपीआई, आरटीजीएस जैसी सेवाओं का उपयोग करने का तरीका दिखाएं।

<ul style="list-style-type: none"> ● 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 विशेषताओं 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 	
--	--

कक्षा की सहायक सामग्री:
व्हाइट बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर।
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं
कूछ नहीं

अनुलग्नक

प्रशिक्षक के लिए आवश्यकताएँ

प्रशिक्षक के लिए पूर्वापेक्षाएँ - विकल्पों में से कोई एक

न्यूनतम शैक्षिक अर्हता <न्यूनतम शैक्षिक आवश्यकताओं का चयन करें, जैसे कि १२वीं पास, स्नातक या एनएसक्यूएफ प्रमाणित >	विशेषज्ञता <विशेषज्ञता के उन क्षेत्रों को निर्दिष्ट करें जो वांछनीय हैं>	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण अनुभव		टिप्पणियां
		वर्ष	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	
एम. एस सी./एम. टेक/एम ई	खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग	२	खाद्य उद्योग	१	स्कैश और जूस प्रसंस्करण तकनीशियन का प्रशिक्षण	
बी.एससी या स्नातक/बी.टेक/बीई	खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग	३	खाद्य उद्योग	१	स्कैश और जूस प्रसंस्करण तकनीशियन का प्रशिक्षण	
बी.एससी	खाद्य विज्ञान और गुणवत्ता नियंत्रण	४	खाद्य उद्योग	१	स्कैश और जूस प्रसंस्करण तकनीशियन का प्रशिक्षण	
बीएससी	गृह विज्ञान	५	खाद्य उद्योग	१	स्कैश और जूस प्रसंस्करण तकनीशियन का प्रशिक्षण	
डिप्लोमा / सर्टिफिकेट कोर्स	होटल प्रबंधन/फल और सब्जी प्रसंस्करण	५	खाद्य उद्योग	१	स्कैश और जूस प्रसंस्करण तकनीशियन का प्रशिक्षण	
डिप्लोमा	खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग या खानपान प्रौद्योगिकी	४	खाद्य उद्योग	१	स्कैश और जूस प्रसंस्करण तकनीशियन का प्रशिक्षण	

प्रशिक्षक का प्रमाणन

क्षेत्र (डोमेन) प्रमाणन	मंच (प्लेटफॉर्म) प्रमाणन
-------------------------	--------------------------

नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "स्कैश और जूस प्रोसेसिंग तकनीशियन" को क्युपी में मैप किया गया: "एफआईसी/क्यू०१०१, वी१.०". न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।

अनुशंसित है कि प्रशिक्षक नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "प्रशिक्षक", कालीसीशन पैक के लिए मैप किया गया: "एमईपी / क्यू ०१०२"। एफएसआई दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है

मूल्यांकनकर्ता के लिए आवश्यकताएँ

मूल्यांकनकर्ता के लिए पूर्वपेक्षाएँ - विकल्पों में से कोई एक						
न्यूनतम शैक्षिक अर्हता <न्यूनतम शैक्षिक आवश्यकताओं का चयन करें, जैसे कि १२वीं पास, स्नातक या एनएसक्यूएफ प्रमाणित।>	विशेषज्ञता <विशेषज्ञता के उन क्षेत्रों को निर्दिष्ट करें जो वांछनीय हैं।>	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण/मूल्यांकन अनुभव		टिप्पणियाँ
		वर्ष	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	
बी. एस सी	होटल प्रबंधन/खाद्य प्रौद्योगिकी/गृह विज्ञान/पोस्ट हार्वेस्ट प्रबंधन	५	खाद्य प्रौद्योगिकी	३	स्कैश और जूस प्रसंस्करण तकनीशियन का मूल्यांकन	
डिप्लोमा	होटल प्रबंधन/खाद्य प्रौद्योगिकी/गृह विज्ञान/पोस्ट हार्वेस्ट प्रबंधन	५	खाद्य प्रौद्योगिकी	३	स्कैश और जूस प्रसंस्करण तकनीशियन का मूल्यांकन	

मूल्यांकनकर्ता का प्रमाणन	
क्षेत्र (डोमेन) प्रमाणन	मंच (प्लेटफॉर्म) प्रमाणन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "स्कैश और जूस प्रोसेसिंग तकनीशियन" को क्युपी में मैप किया गया: "एफआईसी/क्यू०१०१, वी१.०". न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।	अनुशासित है कि प्रशिक्षक नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "प्रशिक्षक", कालीसीशन पैक के लिए मैप किया गया: "एमईपी / क्यू०१०२"। एफएसआई दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।

आकलन रणनीति

इस खंड में कार्यक्रम की आवश्यक दक्षताओं पर शिक्षार्थी का मूल्यांकन करने के लिए जानकारी की पहचान करने, एकत्र करने और व्याख्या करने में शामिल प्रक्रियाएं शामिल हैं। मूल्यांकन, मूल्यांकन तकनीकों पर पहचान, चयनित, प्रशिक्षित और प्रमाणित मूल्यांकन एजेंसियों के साथ पैनल में शामिल स्वतंत्र मूल्यांकनकर्ताओं की अवधारणा पर आधारित होगा। इन मूल्यांकनकर्ताओं को निर्धारित मानदंडों के अनुसार मूल्यांकन करने के लिए संरक्षित किया जाएगा। मूल्यांकन एजेंसी केवल प्रशिक्षण भागीदार के प्रशिक्षण केंद्रों या एफआईसीएसआई द्वारा अधिकृत नामित परीक्षण केंद्रों पर ही मूल्यांकन करेगी।

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

अ. मध्यावधि मूल्यांकन

ब. सत्र / अंतिम मूल्यांकन

संबंधित क्यूपी में प्रत्येक राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक (एनओएस) को वेटेज सौंपा जाएगा। एनओएस श्रमिक में प्रत्येक प्रदर्शन मानदंड को सापेक्ष महत्व और कार्य की 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 प्रत्येक सेट/प्रश्न बैंक को उद्योग विषय विशेषज्ञों द्वारा विशेष रूप से व्यावहारिक परीक्षण और परिभाषित सहनशीलता, फिनिश, सटीकता आदि के संबंध में एफआईसीएसआई के माध्यम से मान्य किया जाएगा।

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

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

ii. व्यावहारिक परीक्षण: इसमें आवश्यक उपकरण, साधन और यंत्रों का उपयोग करते हुए उपयुक्त कार्य चरणों का पालन करते हुए प्रोजेक्ट ब्रीफिंग के अनुसार तैयार किया जाने वाला एक परीक्षण कार्य शामिल होगा। अवलोकन के माध्यम से उम्मीदवार की योग्यता, विवरण पर ध्यान, गुणवत्ता जागरूकता आदि का पता लगाना संभव होगा। अंतिम उत्पाद को उसकी कौशल उपलब्धियों के स्तर को मापने के लिए निर्धारक द्वारा भरे गए पूर्व-निर्धारित एमसीक्यू के खिलाफ मापा जाएगा।

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

शब्दावली

शब्द	विवरण
घोषणात्मक जानकारी	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।
सीखने के प्रमुख 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।
टर्मिनल 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	जोखिम विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु
जीएमपी	अच्छी उत्पादन कार्यप्रणाली
जीएचपी	अच्छी स्वच्छता प्रथाएं

