



मॉडल पाठ्यक्रम

QP का नाम: स्टोर असिस्टेंट- खाद्य उत्पादन सुविधा

QP कोड: FIC/Q9101

QP संस्करण: 1.0

NSQF लेवल: 3

मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण: 1.0

फूड इंडस्ट्री कैपिसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव(FICSI), श्रीराम भारतीय कला केंद्र (तीसरी मंजिल), 1,
कॉपरनिकस मार्ग, नई दिल्ली 110001

फ़ोन: 9711260230

विषय - सूची

प्रशिक्षण के पैमाने.....	
कार्यक्रम का विवरण	
यह खंड कार्यक्रम की अवधि के साथ उसके अंतिम उद्देश्य को सारांशित करता है।.....	
प्रशिक्षण के परिणाम.....	
अनिवार्य मॉड्यूल	
मॉड्यूल का विवरण.....	
मॉड्यूल 1: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और स्टोर असिस्टेंट-खाद्य उत्पादन सुविधा की नौकरी	
ब्रिज मॉड्यूल	
मॉड्यूल 2: वेयरहाउस डेटा विश्लेषण.....	
मॉड्यूल 3: सामान्य गुणवत्ता जांच और इन्वेंटरी प्रबंधन	
मॉड्यूल 4: सामग्री को स्टोर करना	
मॉड्यूल 5: स्टोरेज सुविधा का प्रमोशन.....	
मॉड्यूल 6: आवश्यक सामग्री जारी करना और दोषों को संभालना.....	
मॉड्यूल 7: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना	
मॉड्यूल 8: दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों का प्रबंधन.....	
मॉड्यूल 9: एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम करना.....	
मॉड्यूल 10: सामग्री का संरक्षण	
मॉड्यूल 11: ऊर्जा/बिजली का संरक्षण.....	23
मॉड्यूल 12: अपशिष्ट प्रबंधन/पुनर्चक्रण	
मॉड्यूल 13: रोजगार योग्यता और उद्यमिता का कौशल	
अनुलगनक.....	
प्रशिक्षक की आवश्यकताएँ.....	
मूल्यांकनकर्ता के लिए आवश्यकताएँ.....	

मूल्यांकन की रणनीति

शब्दावली

परिवर्णी शब्द और संक्षिप्त शब्द

प्रशिक्षण के पैमाने

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उप-क्षेत्र	जेनरिक
व्यवसाय	खरीदा, लॉजिस्टिक और वेयरहाउस
देश	भारत
NSQF लेवल स्तर	3
NCO/ISCO/ISIC कोड के साथ संरेखित	NCO-2015/4321.0501
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	18 वर्ष की आयु 1. किसी भी वर्ग से कक्षा 12 पास किया 2. कक्षा 10 पास किया और किसी भी वर्ग में 2 वर्ष का कोर्स 3. कक्षा 10 पास किया और 2 वर्ष का अनुभव 4. कक्षा वर्ष का आईटीआई 2 पास किया और 10
पूर्व-आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण	लागू नहीं
नौकरी में प्रवेश की न्यूनतम आयु	18 साल
पिछली बार समीक्षा की गई थी	31/05/2021
अगली समीक्षा की तारीख	31/05/2024
अनुमोदन की तारीख	
QP संस्करण	1.0

मॉडल पाठ्यक्रम बनाने की तारीख	20/04/2021
मॉडल पाठ्यक्रम किस तारीख तक मान्य है	31/05/2024
मॉडल पाठ्यक्रम का संस्करण	1.0
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	280 घंटे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	280 घंटे

कार्यक्रम का विवरण

यह खंड कार्यक्रम की अवधि के साथ उसके अंतिम उद्देश्य को सारांशित करता है।

प्रशिक्षण के परिणाम

कार्यक्रम के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होगा:

- प्राप्त सामान के लिए रिकॉर्ड तैयार करना और डेटा का विश्लेषण करना
- प्राप्त सामान्य की गुणवत्ता और मात्र की जांच करना
- खाद्य उत्पादन सुविधा में सामग्री को प्रभावी ढंग से स्टोर करना
- खाद्य उत्पादन सुविधा में स्टोरेज सुविधाओं को प्रभावी ढंग से बनाए रखना
- आवश्यक सामग्री जारी करना और दोषपूर्ण के खिलाफ उचित कार्रवाई करना
- खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं को लागू करना
- विभिन्न संगठनात्मक विभागों के साथ प्रभावी ढंग से काम करना
- कार्यस्थल पर संसाधनों का बेहतर ढंग से उपयोग करना

अनिवार्य मॉड्यूल

तालिका QP के अनिवार्य NOS के अनुरूप मॉड्यूल और उनकी अवधि को सूचीबद्ध करती है।

NOS और मॉड्यूल का विवरण	थ्योरी की अवधि	प्रेक्टिस की अवधि	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (सिफारिश की गई)	कुल अवधि
ब्रिज मॉड्यूल	08:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	08:00 घंटे

मॉड्यूल 1: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और स्टोर असिस्टेंट-खाद्य उत्पादन सुविधा की नौकरी	08:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	08:00 घंटे
LSC/N0301 ERP का उपयोग करके वेयरहाउस डेटा एंट्री और विश्लेषण NOS संस्करण संख्या: 1.0 NSQF लेवल: 4	16:00 घंटे	48:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	64:00 घंटे
मॉड्यूल 2: वेयरहाउस डेटा विश्लेषण	16:00 घंटे	48:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	64:00 घंटे
LSC/N0108 गुणवत्ता की जांच करना और इन्वेंटरी का दस्तावेजीकरण NOS संस्करण संख्या: 1.0 NSQF लेवल: 4	08:00 घंटे	16:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	24:00 घंटे
मॉड्यूल 3: सामान्य गुणवत्ता जांच और इन्वेंटरी प्रबंधन	08:00 घंटे	16:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	24:00 घंटे
FIC/N9101 खाद्य उत्पादन सुविधा में विभिन्न प्रकार की सामग्री को प्रबंधित करना NOS संस्करण संख्या: 1.0 NSQF लेवल: 3	24:00 घंटे	44:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	68:00 घंटे
मॉड्यूल 4: सामग्री को स्टोर करना	08:00 घंटे	16:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	24:00 घंटे
मॉड्यूल 5: स्टोरेज सुविधा का पर्यवेक्षण	08:00 घंटे	16:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	24:00 घंटे
मॉड्यूल 6: आवश्यक सामग्री जारी करना और दोषों को संभालना	08:00 घंटे	12:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	20:00 घंटे
FIC/N9901: कार्यस्थल पर स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं को लागू करना NOS संस्करण संख्या: 1.0 NSQF लेवल: 3	08:00 घंटे	16:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	24:00 घंटे

मॉड्यूल 7: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना	04:00 घंटे	08:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	12:00 घंटे
मॉड्यूल 8: दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों का प्रबंधन	04:00 घंटे	08:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	12:00 घंटे
FIC/N9902: एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम करना NOS संस्करण संख्या: 1.0 NSQF लेवल: 3	08:00 घंटे	08:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	16:00 घंटे
मॉड्यूल 9: एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम करना	08:00 घंटे	08:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	16:00 घंटे
SGJ/N1702: कार्यस्थल पर संसाधन के उपयोग का अनुकूलन करना NOS संस्करण संख्या: 1.0 NSQF लेवल: 3	12:00 घंटे	24:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	36:00 घंटे
मॉड्यूल 10: सामग्री का संरक्षण	04:00 घंटे	08:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	12:00 घंटे
मॉड्यूल 11: ऊर्जा/बिजली का संरक्षण	04:00 घंटे	08:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	12:00 घंटे
मॉड्यूल 12: अपशिष्ट प्रबंधन/पुनर्चक्रण	04:00 घंटे	08:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	12:00 घंटे
रोजगार योग्यता और उद्यमिता का कौशल	28:00 घंटे	12:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	40:00 घंटे
मॉड्यूल 13: रोजगार योग्यता और उद्यमिता का कौशल	28:00 घंटे	12:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	40:00 घंटे
कुल अवधि	112:00 घंटे	168:00 घंटे	00:00 घंटे	00:00 घंटे	280:00 घंटे

मॉड्यूल का विवरण

मॉड्यूल 1: खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और स्टोर असिस्टेंट-खाद्य उत्पादन सुविधा की नौकरी

ब्रिज मॉड्यूल

अंतिम परिणाम:

अंतिम परिणाम

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का संक्षेप में वर्णन करना
- खाद्य उत्पादन सुविधा में स्टोर असिस्टेंट की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों की सूची बनाना

अवधि: 08:00	अवधि: 00:00
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • खाद्य उत्पादन सुविधा के विभिन्न उप-क्षेत्रों पर चर्चा करें • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में स्टोर असिस्टेंट के लिए उपलब्ध भविष्य के रुझानों और कैरियर के विकास के अवसरों पर चर्चा करना • 'स्टोर सहायक-खाद्य उत्पादन सुविधा' की प्रमुख भूमिकाओं और जिम्मेदारियों को संक्षेप में बताना। • खाद्य उत्पादन सुविधा में स्टोर किये जाने वाले विभिन्न प्रकार के उत्पादों और सामग्रियों की सूची बनाना। <p>खाद्य उद्योग में स्टोर असिस्टेंट द्वारा उपयोग की जाने वाली विभिन्न शब्दावली की सूची बनाना</p> <ul style="list-style-type: none"> • संगठन में पालन किये जाने वाले मानकों, नीतियों और प्रक्रियाओं की भूमिका पर चर्चा करना। 	

<ul style="list-style-type: none"> खाद्य उत्पादन सुविधा में विभिन्न संगठनात्मक विभागों, पदानुक्रम, उत्पादों और सेवाओं की सूची बनाना। नौकरी में परिभाषित प्रक्रियाओं और कार्य निर्देशों का पालन न करने के प्रभाव पर चर्चा करना 	
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कोई नहीं	

मॉड्यूल 2: वेयरहाउस डेटा विश्लेषण

LSC/N0301, v 1.0 के साथ मैप

अंतिम परिणाम:

- कार्य की प्रगति में ERP सॉफ्टवेयर के महत्व पर चर्चा करना
- दिखाना कि आवश्यक जानकारी को रिकॉर्ड करने के लिए ERP सॉफ्टवेयर को कैसे चलाएं

अवधि: 16:00	अवधि: 24:00
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रेक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> डेटा विश्लेषण को परिभाषित करना। ERP सॉफ्टवेयर और विभिन्न प्रकार की आईटी प्रणालियों और स्टोर संचालन के लिए डेटा रिकॉर्ड करने के महत्व को बताना। स्टोर संचालन के लिए डेटा की रिकॉर्डिंग और विश्लेषण में कंप्यूटर के महत्व पर चर्चा करना। दस्तावेजीकरण और रिपोर्टिंग पर संगठनात्मक नीतियों पर चर्चा करना जैसा कि नौकरी में आवश्यक है। किसी संगठन में अपनाई जाने वाली सुरक्षा प्रक्रिया का वर्णन करना। समस्याओं की रिपोर्ट करने के लिए एस्केलेशन मैट्रिक्स का पालन करने के 	<ul style="list-style-type: none"> प्रदर्शित करना कि ERP सॉफ्टवेयर में डेटा कैसे फीड करें और इसकी समीक्षा करना। वैरियंस एनालिसिस, वित्तीय, गुणवत्ता, विक्रेता प्रदर्शन, ग्राहक की आवश्यकता पूरी करने की स्थिति, परिचालन शिकायत से संबंधित आंतरिक और बाहरी हितधारकों, ट्रांसपोर्टर्स के प्रदर्शन आदि के लिए नमूना डेटा का विश्लेषण करने के लिए उचित तकनीकी का उपयोग करना परिस्थिति की भूमिका निभाना कि डिस्पैच, ऑर्डर ट्रैकिंग, मार्गस्थ माल आदि के लिए ग्राहकों के साथ और समस्या के समाधान के लिए

<p>महत्व को बताना।</p> <ul style="list-style-type: none"> • किसी संगठन में मेल को लेबल करने के लिए अपनाई जाने वाली कोडिंग प्रणाली का वर्णन करना। • शिपमेंट, लोडिंग, अनलोडिंग, पैकिंग और बिनिंग गतिविधियों आदि के लिए एकत्र किए जाने वाले डेटा की सूची बनाना • ERP में स्टोर की जाने वाली जानकारी जैसे काम की प्राथमिकताएं, शिकायतें/देरी, प्रसार, ग्राहक का फीडबैक, इन्वेंटरी आदि को संक्षेप में प्रस्तुत करना • टेलीफोन और कंप्यूटर की आम समस्या निवारण के लिए किए गए चरणों को याद करना • नौकरी में दैनिक रिपोर्टिंग का महत्व और ERP में भरी जाने वाली जानकारी बताना। • ग्राहक के प्रश्नों का समाधान करने वाली लॉगबुक से लेबल और निर्देशों की व्याख्या करना। • समस्या को उठाने के लिए विभिन्न प्रकार और उन्हें प्रभावी ढंग से हल करने के तरीकों पर चर्चा करना। • एक संगठन में पिकअप और डिलीवरी की प्रक्रिया को याद करें। • पिकअप और डिलीवरी की प्रक्रिया में लगे विभागों की सूची बनाना • एक संगठन में विभिन्न प्रकार के शिपमेंट की हैंडलिंग की आवश्यकताओं पर चर्चा करना • डिस्पैच, ऑर्डर को ट्रैक करने, मार्गस्थ माल आदि के संबंध में ग्राहकों की जरूरतों की सूची बनाना। 	<p>संगठनात्मक विभागों के साथ और आवश्यक जानकारी प्रदान करने के लिए समन्वय कैसे करें।</p> <ul style="list-style-type: none"> • यह दिखाने के लिए एक स्थिति का नाटक करना कि संपर्क करने और आवश्यक जानकारी प्रदान करने के लिए ग्राहकों, आपूर्तिकर्ताओं और परिवहन कंपनियों के साथ कैसे संवाद करें। • कार्य प्रक्रिया की आवश्यकता के अनुसार नमूना रिपोर्ट का ड्रॉफ्ट तैयार करना।
<p>कक्षा की सहायक चीजें:</p>	

कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।

टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

ERP सॉफ्टवेयर, एमएस ऑफिस, डेटा विश्लेषण सॉफ्टवेयर, स्टेशनरी, कंप्यूटर, प्रिंटर, आदि।

मॉड्यूल 3: सामान्य गुणवत्ता जांच और इन्वेंटरी प्रबंधन

LSC/N0108, v 1.0 d के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- प्राप्त सामान की गुणवत्ता जांच के दौरान तैयार किये गए डॉक्यूमेंट्स की सूची बनाना
- स्टोर किये जाने वाले आइटमों के लिए आवश्यक जानकारी का रिकॉर्ड तैयार करना

अवधि: 08:00	अवधि: 16:00
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्राैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • जाँच किए जाने वाले नमूने की पहचान करने के लिए मुख्य बातों पर चर्चा करना। • क्षतिग्रस्त सामानों के नुकसान से निपटने के लिए प्रक्रिया का वर्णन करना। • विभिन्न प्रिंटिंग डिवाइसेस जैसे बारकोड प्रिंटर, प्रोडक्ट टैग और एट्रैस टैग लेबल प्रिंटर को प्रभावी ढंग से उपयोग करने की प्रक्रिया को समझना। • औद्योगिक प्रक्रियाओं में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के सामग्री प्रबंधन उपकरणों की सूची बनाना। • ERP और MIS प्रणाली से प्राप्त की जानकारी के प्रकार को सारांशित करना • विभिन्न मूलभूत गुणवत्ता निरीक्षण 	<ul style="list-style-type: none"> • गुणवत्ता जांच जैसी जानकारी को दर्शाते हुए नमूना रिपोर्ट्स तैयार करना • . • गुणवत्ता की समस्याओं और उत्पाद कॉन्फिगरेशन जैसी जानकारी को उचित रूप से संचरित करने के लिए एक स्थिति का रोलप्ले करना। • दिखाना कि नमूना आकार और स्टॉक कीपिंग यूनिट्स (SKU) की कुल संख्या के अनुसार गिने जाने वाली वस्तुओं का आकलन कैसे करें। • वस्तुओं को गिनने और सिस्टम रिपोर्ट के अनुसार उसे सत्यापित करने की तकनीक का प्रदर्शन करना। • दिखाना कि इन्वेंटरी रिकॉर्ड्स को सिस्टम और भौतिक निरीक्षण के साथ कैसे सत्यापित करें।

<p>प्रक्रियाओं की सूची बनाना जैसे उत्पाद विवरण का मिलान, ब्रांड का मिलान, उत्पादन के स्थान का मिलान, क्षति आदि।</p> <ul style="list-style-type: none"> पर्यवेक्षक और प्रणाली से आवश्यक वस्तुएँ प्राप्त करते समय मुख्य बातों को याद करना दुकान पर पहने जाने वाले व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों के प्रकारों की सूची बनाना। इन्वेंटरी रिकॉर्ड्स के सत्यापन के लिए प्रणाली और भौतिक निरीक्षणों के महत्व को बताना। लेबल, बारकोड और इन्वॉइस की प्रिंटिंग के लिए पर्यवेक्षक और MIS से आवश्यक जानकारी की सूची बनाना। 	<ul style="list-style-type: none"> विसंगतियों जैसी जानकारी को शामिल करते हुए एक नमूना सूची रिपोर्ट का ड्राफ्ट तैयार करना दिखाना कि आवश्यक सटीकता के लिए सिस्टम के डेटा को जांच कैसे करें। प्रदर्शित करना कि बार कोड, प्रोडक्ट टैग, एट्रिब्यूट टैग, लेबल आदि प्रिंट को कैसे प्रिंट करें। नमूना रिकॉर्ड तैयार करना जो दर्शाता है कि प्रिंटिंग की गतिविधि की जा रही है।
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
ERP , बारकोड स्कैनर, पैकिंग डिवाइस, पैकिंग सामग्री, मार्कर और स्टेशनरी, कंप्यूटर, प्रिंटर, कैलकुलेटर, काउंटिंग डिवाइसेस, मैनेजमेंट इन्फॉर्मेशन सिस्टम (MIS) सॉफ्टवेयर आदि।	

मॉड्यूल 4: सामग्री को स्टोर करना

FIC/N9101, v 1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- खाद्य उत्पादन सुविधा में प्राप्त स्टॉक की जानकारी स्टोर करने के विभिन्न तरीकों पर चर्चा करना
- खाद्य उत्पादन सुविधा में सामग्रियों को स्टोर करने के लिए किये जाने वाले कार्यों को प्रदर्शित करना

अवधि: 08:00	अवधि: 16:00
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रेक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल की सुरक्षा आवश्यकताओं की सूची बनाना। • समझाना कि खतरों की कैसे रिपोर्ट करना और सुरक्षित तरीके से उन्हें कैसे संभालना। • नौकरी पर पर्यवेक्षक के कार्य के निर्देशों का पालन करने के महत्व पर चर्चा करना • खाद्य उत्पादन सुविधा में सामग्री को उचित रूप से स्टोर करने के लिए प्राप्त की जाने वाली जानकारी की सूची बनाना। • स्टोरेज क्षेत्र, स्टोर की गई सामग्री और काम में इस्तेमाल होने वाले उपकरणों के निरीक्षण के लिए पालन किए जाने वाले मानक कदमों को याद करना। • स्वच्छ और सुव्यवस्थित कार्यस्थल को बनाए रखने के महत्व को बताना। • विभिन्न प्रकार के उपकरणों की खराबी पर चर्चा करना जो खाद्य प्रसंस्करण कार्य वातावरण में हो सकती हैं। • कार्य क्षेत्र से अनचाही सामग्री और कचरे के निपटान के लिए किए उठाये जाने वाले कदमों को सारांश में बताना। • स्टॉक रोटेशन की विभिन्न तकनीकियों जैसे 	<ul style="list-style-type: none"> • दिखाना कि कार्य प्रक्रिया में उपयोग किए जाने वाले स्टोरेज क्षेत्र और उपकरणों का निरीक्षण कैसे करें • उस स्थिति का रोलप्ले करना कि पर्यवेक्षक से जगह की कमी, उपकरण की खराबी आदि के बारे में जानकारी कैसे बताएं। • अनचाही सामग्री और कचरे को सुरक्षित रूप से निपटाने का तरीका दिखाना। • प्रदर्शित करना कि संबंधित शेल्फ/रैक्स में सामग्री को उचित रूप से कैसे व्यवस्थित करें • स्टॉक को सटीकता से लेबल करने के लिए मानक प्रथाएं लागू करना। • स्टॉक की निगरानी और आवश्यकता के अननुसार उपलब्धता की जांच करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना

<p>फर्स्ट इन फर्स्ट आउट (FIFO) और फर्स्ट एक्सपायर्ड फर्स्ट आउट (FEFO) आदि को समझाना।</p> <ul style="list-style-type: none"> • स्टॉक्स की लेबलिंग का महत्व बताना। • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में भंडार प्रबंधन के लिए उपयोग की जाने वाली स्टॉक रोटेशन विधियों की सूची बनाना। • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में सामग्री के उचित भंडारण के लिए आवश्यक शर्तों की चर्चा करना। • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में स्टॉक निगरानी का महत्व बताना। • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में सामग्री के भंडारण के लिए लागू नियमों को समझाना जैसा कि 'खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006' में दिया गया है। 	
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कच्चा माल, पैकेज्ड सामग्री, उपकरण और अन्य उपयोगिताओं के लिए स्पेयर्स, बेटिंग बैलेंस(तराजू), क्रेट, हैंड ट्रॉली, रैक्स, लॉगबुक्स, मटीरियल रिसिप्ट नोट्स (MRN), आदि।	

मॉड्यूल 5: स्टोरेज सुविधा का पर्यवेक्षण

FIC/N9101, v 1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में पर्यवेक्षण के महत्व पर चर्चा करना
- स्टोरेज सुविधा को प्रभावी ढंग से पर्यवेक्षित करने के लिए उठाए जाने वाले कदमों को प्रदर्शित करना

अवधि: 08:00	अवधि: 16:00
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम <ul style="list-style-type: none"> स्टोरेज सुविधा को फ्यूमिगेट करने के लिए सुपरवाइजर से आवश्यक जानकारी की सूची बनाना। फ्यूमिगेशन से पहले लगाने जाने वाले साइनेज के प्रकार को पहचानना फ्यूमिगेट किये जाने वाले क्षेत्रों में और उसके आसपास साइनेज लगाने के महत्व को बताना। कीट प्रबंधन में किए जाने वाले कार्यों की चर्चा करना। कार्य प्रक्रिया में फ्यूमिगेशन का महत्व बताना। किए गए फ्यूमिगेशन के विभिन्न प्रकार, उपयोग किये गए केमिकल्स, फ्यूमिगेट किए जाने वाले क्षेत्रों आदि की सूची बनाना। स्टोरेज सुविधा को सुरक्षित तरीके से फ्यूमिगेट करने के लिए पालन किये जाने वाले चरणों को समझाना। स्टोर की गई सामग्री की गुणवत्ता पर फ्यूमिगेशन के प्रभाव पर चर्चा करना। फ्यूमिगेशन के बाद स्टोरेज के स्थान को साफ करने के लिए उपयोग किए जाने वाले क्लिनिंग एजेंट्स की सूची बनाना। 	प्राैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम <ul style="list-style-type: none"> दिखाना कि स्टोर किये गए खाद्य उत्पाद की पूरी तरह से जांच कैसे करें प्रदर्शित करना कि सामग्रियों को फ्यूमिगेट किये जाने वाले क्षेत्र से सुरक्षित तरीके से कैसे हटाएं स्टोरेज सुविधा का फ्यूमिगेशन करने के लिए चरणों का पालन करना दिखाना कि फ्यूमिगेशन के बाद स्टोरेज सुविधा को कैसे साफ करें। दिखाना कि फ्यूमिगेशन के बाद सामग्रियों को उचित तरीके से कैसे व्यवस्थित करें।
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
डिब्बे और शेल्फ, कंप्यूटर, वर्क डेस्क, कन्वेयर, वेट मशीन, फेस मास्क, फोर्कलिफ्ट, लॉगबुक के लिए फॉर्मेट, दस्ताने, GMP दिशानिर्देश पुस्तक, अच्छी भंडारण प्रथाएं और 5S दिशानिर्देश पुस्तक, तापमान डेटा लॉगर, सामग्री सुरक्षा डेटा शीट, पैलेट बक्से, पैलेट जैक, पैलेट स्टेकर, रेफ्रिजरेटर, कैलिब्रेशन रिकॉर्ड, नमूना इन्वेंटरी प्रबंधन रिकॉर्ड, नमूना रसीद रिकॉर्ड, साइनेज, फ्यूमिगेटिंग एजेंट, सैनिटाइजिंग एजेंट, चलने वाली ट्रॉली, QA/QC रिपोर्ट, नमूना सामग्री निरीक्षण रिकॉर्ड, बिल ऑफ मटीरियल (BOM)	

और मटीरियल चेकलिस्ट .

मॉड्यूल 6: आवश्यक सामग्री जारी करना और दोषों को संभालना

FIC/N9101, v 1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- खाद्य भंडारण सुविधा में स्टोर की जाने वाली सामग्री में होने वाले विभिन्न दोषों की सूची बनाना।
- खाद्य भंडारण सुविधा में दोषपूर्ण सामग्री को प्रभावी ढंग से संभालने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना।

अवधि: 08:00	अवधि: 12:00
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्राैक्तिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • स्टोर से सामग्री जारी करते समय रिकॉर्ड की जाने वाली जानकारी • सामग्रियों को जारी करने के लिए आवश्यक निर्देशों और आवश्यक सामग्री की सूची बनाना • खाद्य उद्योग में दोषपूर्ण और गैर-अनुरूप सामग्री की विशेषताओं पर चर्चा करना। • दोषपूर्ण वस्तुओं को संभालते समय रिकॉर्ड की जाने वाली और रिपोर्ट की जाने वाली जानकारी की सूची बनाना। • फूड्स स्टोर्स में सामग्री को वापस करने और उसका निपटान के लिए 	<ul style="list-style-type: none"> • जारी की गई सामग्री की गुणवत्ता और मात्रा, अस्वीकृति, दोषपूर्ण सामग्री, दोष के प्रकार, की जाने वाली कार्रवाई आदि के लिए नमूना रिकॉर्ड तैयार करना • खाद्य उत्पादों के परिवहन के लिए उपयुक्तता सुनिश्चित करने के लिए लोडिंग वाहन और चलने वाली ट्रॉलियों का अच्छी तरह से निरीक्षण करने का तरीका प्रदर्शित करना • एक स्थिति का रोलप्ले करना कि उत्पाद जानकारी को संबंधित प्राधिकारी को सही तरीके से कैसे रिपोर्ट करें • उत्पाद रिकॉल को प्रभावी ढंग से करने के लिए अपनाये जाने वाले चरणों का

पालन की जाने वाली प्रक्रिया को समझना।	पालन करना।
<ul style="list-style-type: none"> उत्पाद को वापस मंगाने को सफलतापूर्वक लागू करने के लिए अपनाए जाने वाले चरणों को समझना। 	
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
वेत मशीन, फेस मास्क, फोर्कलिफ्ट, लॉगबुक, दस्ताने, GMP दिशा-निर्देश पुस्तक, भंडारण की अच्छी प्रथाएं और 5s दिशा-निर्देश पुस्तक, सैंपल इश्यूएंस रिकॉर्ड, पैलेट बॉक्स, पैलेट जैक, पैलेट स्टैकर, QA/QC रिपोर्ट, नमूना सामग्री निरीक्षण रिकॉर्ड, बिल ऑफ मटीरियल (BOM) और जारी या डिस्पैच के समय आवश्यक दस्तावेज, और माप उपकरण।	

मॉड्यूल 7: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना

FIC/N9901, v 1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के तरीके का वर्णन करना
- अच्छी स्वच्छता और निर्माण प्रथाओं को लागू करने के लिए उठाए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करना।

अवधि: 04:00	अवधि: 08:00
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> खतरों और जोखिमों को परिभाषित करना एक संगठन में उपलब्ध विभिन्न प्रकार के स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरण और उन्हें प्राप्त करने के तरीकों को याद करना। संगठनात्मक स्वास्थ्य और सुरक्षा नीतियों और प्रक्रियाओं पर चर्चा करना। नौकरी में पालन किए जाने वाले उपयुक्त स्वास्थ्य और सुरक्षा मानकों पर करना जैसा कि खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 में सूचीबद्ध है 	<ul style="list-style-type: none"> उत्पाद संदूषण और पार संदूषण को रोकने के लिए उपयुक्त तकनीकों का उपयोग करना। रिटेल वातावरण में अच्छी उत्पादन प्रथाओं (GMP) को लागू करने के लिए उठाए जाने वाले कदमों को प्रदर्शित करना। दिखाना कि कटने, फोड़े, त्वचा में संक्रमण और खरोंच जैसी चोटों का उचित उपचार कैसे करें कार्य क्षेत्र और उपकरणों को अच्छी तरह से

<ul style="list-style-type: none"> उपयुक्त व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (जैसे आई प्रोटेक्शन, हार्ड हैट, दस्ताने एप्रन, रबर के जूते, आदि) पहनने और कार्यस्थल पर व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के महत्व को समझाना कार्यस्थल पर उत्पाद संदूषण और पार-संदूषण को रोकने के तरीकों को समझाना। उन आइटमों को संभालने के तरीकों पर चर्चा करना जिनसे रिटेल वातावरण में एलर्जी हो सकती है। व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए निवारक स्वास्थ्य जांच के महत्व को बताना। विशेष तापमान पर खाद्य पदार्थ को स्टोर करने का महत्व बताना स्वयं और कार्य क्षेत्र को सुरक्षित और उचित रूप से सैनिटाइज करने के महत्व पर चर्चा करना। सैनिटाइजिंग सामग्री को उचित तरीके से स्टोर करने के तरीकों को याद करना। 	<ul style="list-style-type: none"> कीटाणुरहित करने के लिए उपयुक्त तरीके लागू करना। प्रदर्शित करना कि हाथ कैसे धोएं और अल्कोहल-आधारित सैनिटाइजर का उचित उपयोग कैसे करें। दिखाना कि पर्याप्त सुरक्षा सुनिश्चित करते हुए व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण जैसे दस्ताने, हेयरनेट, मास्क, ईयर प्लग, काले चश्मे, जूते आदि कैसे पहनें। एक नमूना रिपोर्ट तैयार करना जिसमें संगठनात्मक प्रथा के अनुसार स्वयं और दूसरों को बीमारी जैसी जानकारी शामिल हो। एक स्थिति का रोलप्ले करना कि खुद और दूसरों की बीमारी को रिपोर्ट करने के लिए सुपरवाइजर से संचार कैसे करें।
कक्षा की सहायक :	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, 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 के जूते आदि।	

मॉड्यूल 8: दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों का प्रबंधन

FIC/N9901, v 1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- विभिन्न प्रकार की दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों जो कार्यस्थल पर हो सकती हैं और उसका समाधान करने के तरीके की सूची बनाना
- आपातकालीन और निकासी प्रक्रियाओं को प्रभावी ढंग से लागू करने के लिए पालन किये जाने वाले कदमों को प्रदर्शित करना।

अवधि: 04:00	अवधि: 08:00
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्राैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • पर्यावरण में मौजूद विभिन्न प्रकार के स्वास्थ्य और सुरक्षा के खतरों की सूची बनाना। • कार्यस्थल पर जोखिम, खतरे या दुर्घटना के संभावित कारणों पर चर्चा करना। • कार्यस्थल पर जोखिम, खतरों और दुर्घटनाओं को नियंत्रित करने और रोकने के लिए उपयोग की जाने वाली मानक प्रथाओं और सावधानियों को समझाना। • इलेक्ट्रिकल और अन्य उपकरणों के उपयोग से जुड़े खतरों पर चर्चा करना • विशिष्ट कार्यों और कार्य परिस्थितियों के लिए सुरक्षात्मक उपकरण और कपड़ों के उपयोग का महत्व बताना। • दुर्घटनाओं और खतरों को रोकने में संगठनात्मक प्रोटोकॉल की भूमिका पर चर्चा करना। • कार्यस्थल पर विषाक्त पदार्थों के संपर्क में आने की स्थिति में की जाने वाली निवारात्मक और उपचारात्मक कार्रवाइयों को याद करना। • आग लगने के विभिन्न कारणों और उनसे बचाव के उपायों पर चर्चा करना। • विभिन्न प्रकार के अग्निशामक यंत्रों का उपयोग करने के चरणों को विस्तार से समझाना। • प्रभावित लोगों को कृत्रिम श्वसन और कार्डियो-पल्मोनरी रिससिटेशन (CPR) प्रदान करने की प्रक्रिया समझाना। 	<ul style="list-style-type: none"> • खतरों से सुरक्षित और उचित तरीके से निपटने के लिए उपयुक्त तकनीकियों को लागू करना। • विभिन्न प्रकार के अग्निशामक यंत्रों के प्रभावी ढंग से उपयोग को प्रदर्शित करना। • दुर्घटना की स्थिति या चिकित्सा आपात स्थिति पर तुरंत और उचित तरीके से प्रतिक्रिया करने के लिए उचित तरीके प्रदर्शित करना। • विभिन्न उदाहरणों (जैसे कार्डियक अरेस्ट) में कृत्रिम श्वसन और कार्डियो-पल्मोनरी रिससिटेशन (सीपीआर) प्रदान करने के लिए उठाये जाने वाले कदमों को प्रदर्शित करना। • आपातकाल और निकासी प्रक्रिया के दौरान उठाये जाने वाले कदमों को करना • एक व्यक्ति को बिजली के झटके से मुक्त करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना। • दिखाने कि चोट लगने, रक्तस्राव, जलने, घुटन, बिजली के झटके, विषाक्तता आदि के मामले में पीड़ितों को उचित प्राथमिक उपचार कैसे दें।

<ul style="list-style-type: none"> • आग के खतरे के समय अपनाई जाने वाली बचाव तकनीकों को संक्षेप में बताना। • विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों के महत्व पर चर्चा करना • कार्यस्थल पर आपात स्थिति और निकासी प्रक्रियाओं पर चर्चा करना। • झटके, बिजली के झटके, रक्तस्राव, हड्डियों के टूटने, मामूली रूप से जलने, रिससिटेशन, विषाक्तता, आंखों में चोट आदि के समय दिए जाने वाले प्राथमिक उपचार के प्रकार का विस्तार से वर्णन करना। • गलत मैनुअल हैंडलिंग व्यवहार के कारण लगने वाली संभावित चोटों और खराब स्वास्थ्य स्थितियों के बारे में चर्चा करना। • फूड रिटेल वातावरण में सामग्री उठाते और ले जाते समय बरती जाने वाली सावधानियों की सूची बनाना। 	
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
हेलमेट, दस्ताने, रबर मैट, सीढ़ी, नियाँन टेस्टर, चमड़े या एस्बेस्टस के दस्ताने, अग्निरোধी एप्रन, अग्नि रोधी पूरा गले तक बंद होने वाला, कफ रहित (बिना फोल्ड वाली) ट्राउजर्स, बहुत मजबूत जूते, हेलमेट/हार्ड कैप, कैप और सोल्डर कवर, ईयर डिफेंडर्स/प्लग, सेफ्टी बूट्स, नी पैड्स, पार्टिकल मास्क, ग्लासेस/गॉगल्स/वाइज़र्स, हैंड एंड फेस शील्ड्स, मशीन गार्ड्स, रिसिडुअल करंट उपकरण, शील्ड, डस्ट शीट, रेस्पिरेटर।	

मॉड्यूल 9: एक संगठन में प्रभावी ढंग से काम करना

FIC/N9902, v 1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- कार्यस्थल पर उचित संचार और टीम वर्क का महत्व बताना
- दूसरों के साथ प्रभावी ढंग से संचार करने की स्थिति का रोलप्ले करना

अवधि: 08:00	अवधि: 08:00
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्राैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> लागू संगठनात्मक गुणवत्ता प्रक्रियाओं और एक टीम में प्रभावी ढंग से काम करने के लिए प्रक्रियाओं पर चर्चा करना। रोजगार, व्यवहार, उत्पीड़न, भेदभाव और प्रदर्शन की स्थिति से संबंधित संगठन में पालन किये जा रहे कानूनों, मानकों, नीतियों और प्रक्रियाओं को समझाना। एक संगठन में सुपरिभाषित रिपोर्टिंग संरचना के महत्व को बताना। नौकरी में लागू विभिन्न प्रकार के एक-दूसरे पर निर्भर कार्यों की सूची बनाना। लिंग, विकलांगता, जाति, धर्म और संस्कृति के आधार पर विभिन्न प्रकार के उत्पीड़न और भेदभाव पर चर्चा करना। उन प्रमुख कारकों की सूची बनाना जो कार्यों को प्राथमिकता क्रम में रखने में सहायता करते हैं। प्रभावी संचार के घटकों और कार्यस्थल पर इसके महत्व पर चर्चा करना। कर्मचारी, नियोक्ता और ग्राहक पर खराब संचार के प्रभाव को बताना। संगठन की और व्यक्तिगत सफलता में टीम वर्क का महत्व बताना। 	<ul style="list-style-type: none"> एक स्थिति का रोलप्ले करना कि जानकारी कैसे प्राप्त करें, स्पष्टीकरण कैसे पाएं, समझ को कैसे स्पष्ट करें और सटीकता और स्पष्टता से जानकारी कैसे प्रदान करें। एक स्थिति का रोलप्ले करना कि समावेशी भाषा (मौखिक, गैर-मौखिक और लिखित) का उपयोग कैसे करें जो दूसरों के साथ बातचीत करते समय लैंगिक, विकलांगता और सांस्कृतिक रूप से संवेदनशील हो। दिखाना कि काम पर प्रभावशीलता और दक्षता को बेहतर बनाने के लिए दूसरों से परामर्श और सहायता कैसे करें। यह दिखाने के लिए एक स्थिति का नाटक करें कि अपने दायरे से परे संबंधित प्राधिकारी तक समस्याओं और शिकायतों को कैसे बढ़ाएं। एक स्थिति का रोलप्ले करना कि कार्यस्थल पर संघर्षों का समाधान करने के लिए उचित कार्रवाई कैसे करें। एक स्थिति का रोलप्ले करना कि उपयुक्त प्राधिकारी से उत्पीड़न और भेदभाव की घटनाओं की रिपोर्ट कैसे करें।

<ul style="list-style-type: none"> • व्यावसायिक सफलता के लिए नैतिकता और अनुशासन के महत्व पर चर्चा करना। • शिकायतों का उचित और प्रभावी ढंग से समाधान करने के तरीकों का वर्णन करना। • पारस्परिक संघर्षों को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने के महत्व और ऐसा करने के तरीकों पर चर्चा करना। • विकलांग व्यक्तियों (पीडब्ल्यूडी) के सामने आने वाली विभिन्न प्रकार की अक्षमताओं और चुनौतियों की सूची बनाना। • सांविधिक निकायों द्वारा विकलांग व्यक्तियों के लिए परिभाषित लागू कानूनों, अधिनियमों और प्रावधानों पर चर्चा करना। • लैंगिक संवेदनशीलता और समानता का महत्व बताना। • कार्यस्थल पर उत्पीड़न के खिलाफ लागू कानूनों, शिकायत निवारण तंत्र और दंड पर चर्चा करना। • दूसरों के साथ व्यक्तिगत भेदभाव के बिना लेन-देन करने का महत्व बताना। 	
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कोई नहीं	

मॉड्यूल 10: सामग्री का संरक्षण

SGJ/N1702, v 1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- विभिन्न कार्यों/गतिविधियों/प्रक्रियाओं में पानी सहित सामग्री के उपयोग को अनुकूलित करने पर चर्चा करना

अवधि: 04:00	अवधि: 08:00
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रेक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> विभिन्न सामग्रियों को संभालने से जुड़े खतरों, जोखिमों और आशंकाओं के प्रकारों की सूची बनाना। सामग्री के संरक्षण में इस्तेमाल किए जाने वाले वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण की भूमिका पर चर्चा करना बर्बादी को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाओं पर चर्चा करना। कार्यस्थल पर सामग्री और पानी के कुशल और अप्रभावी प्रबंधन और उपयोग की प्रथाओं को समझाना। काम पर सामग्री और पानी के उपयोग को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने के तरीकों पर चर्चा करना। 	<ul style="list-style-type: none"> दिखायें कि नौकरी में लागू विभिन्न सामग्रियों में छलकाव और रिसाव की जाँच कैसे करें। प्रदर्शित करना कि छलकाव और रिसाव को उचित तरीके से कैसे बंद करें। इस पर एक स्थिति का रोल प्ले करना कि छलकाव और रिसाव की मरम्मत से संबंधित किसी भी समस्या को संबंधित प्राधिकारी तक प्रभावी ढंग से कैसे आगे बढ़ाएं। टूल्स, मशीनों और उपकरणों को प्रभावी ढंग से साफ करने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं को प्रदर्शित करना।
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
काम पर इस्तेमाल की जाने वाली सामग्री और टूल और उपकरण	

मॉड्यूल 11: ऊर्जा/बिजली का संरक्षण

SGJ/N1702, v 1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- ऊर्जा/बिजली के अनुकूलतम उपयोग पर चर्चा करना

अवधि: 04:00	अवधि: 08:00
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्राैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> बिजली को परिभाषित करना। बिजली के मूल सिद्धांत पर चर्चा करना। कार्य में इस्तेमाल किये जाने वाले ऊर्जा दक्ष उपकरणों की सूची बनाना। काम के दौरान उत्पन्न होने वाली इलेक्ट्रिकल समस्याओं की पहचान करने के तरीकों पर चर्चा करना। नौकरी में बिजली के संरक्षण के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं पर चर्चा करना। किए जा रहे कार्यों में अनुचित रूप से जुड़े इलेक्ट्रिकल उपकरण और अप्लाइसेंस के प्रभाव को बताना। 	<p>उपकरणों/मशीनरी के वांछित स्तर तक काम करने की जांच के लिए उचित तकनीकियों को लागू करना।</p> <ul style="list-style-type: none"> खराब उपकरण/मशीनरी को सुरक्षित रूप से ठीक करने के लिए उपयुक्त तरीके अपनाना। एक स्थिति का रोल प्ले करना कि उपकरण की खराबी और रखरखाव की खामियों की संबंधित कर्मियों से प्रभावी ढंग से रिपोर्ट कैसे करें।
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
ऊर्जा की बचत करने वाले उपकरण	

मॉड्यूल 12: अपशिष्ट प्रबंधन/पुनर्चक्रण

SGJ/N1702, v 1.0 के लिए मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- काम से कम कचरा उत्पन्न करने के महत्व पर चर्चा करना
- प्रदर्शित करना कि उद्योग द्वारा अनुमोदित मानकों के अनुसार कचरे का निपटान कैसे करें।

अवधि: 04:00	अवधि: 08:00
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्राैक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • विभिन्न प्रकार के पुनर्चक्रणीय, गैर-पुनर्नवीनीकरण और खतरनाक कचरे की सूची बनाना। • अलग-अलग रंगों के कूड़ेदानों का महत्व बताना। • अलग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के कचरे की सूची बनाना। अपशिष्ट प्रबंधन का महत्व बताना। कचरे के निपटान के लिए मानक विधियों पर चर्चा करना। • प्रदूषण के स्रोत की सूची बनाना। विभिन्न प्रकार के प्रदूषणों को कम करने के तरीके पर चर्चा करना। 	<ul style="list-style-type: none"> • कचरे को संबंधित श्रेणियों में अलग करने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं को प्रदर्शित करना। • दिखाना कि गैर-पुनर्नवीनीकरण योग्य कचरे का उचित और सुरक्षित रूप से निपटान कैसे करें। • पुनर्नवीनीकरण और दोबारा उपयोग योग्य सामग्री को नियत स्थान पर जमा करने के लिए मानक प्रथाओं को प्रदर्शित करना। • दिखाना कि खतरनाक कचरे का सुरक्षित और उचित तरीके से निपटाने कैसे करें।
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
गैर-पुनर्नवीनीकरण, पुनर्नवीनीकरण कचरे के डिब्बे	

मॉड्यूल 13: रोजगार योग्यता और उद्यमिता का कौशल

अंतिम परिणाम:

- कार्यस्थल पर व्यक्ति के लक्षणों का वर्णन करना
- कार्यस्थल पर रोजगार योग्यता और उद्यमिता कौशल लागू करने को प्रदर्शित करना।

अवधि: 28:00	अवधि: 12:00
थ्योरी- सीखने के मुख्य परिणाम	प्रेक्टिकल- सीखने के मुख्य परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> अपनी शक्तियों और कमजोरियों पर चर्चा करना और निरंतर सुधार सुनिश्चित करने के लिए कमी का विश्लेषण करना। समय का प्रभावी ढंग से उपयोग करने के लिए किए जाने वाले उपायों पर चर्चा करना ताकि अधिकतम उत्पादकता प्राप्त हो सके। उत्प्रतिशील व्यक्तियों की विशेषताओं की सूची बनाना। जरूरतों के मास्तो पदानुक्रम के स्तरों की सूची बनाना प्रभावी टीम के लक्षणों की सूची बनाना तनाव प्रबंधन के लिए सुझावों पर चर्चा करना काम की अच्छी नैतिका के महत्व पर चर्चा करना। <p>एक उद्यम का प्रबंधन करने के तरीके पर चर्चा करना</p> <ul style="list-style-type: none"> समस्याओं को हल करने और टीम के भीतर कार्य संस्कृति में सुधार के लिए प्रभावी रणनीतियों की योजना बनाने का वर्णन करना। विभिन्न प्रकार की डिजिटल मार्केटिंग तकनीकों की सूची बनाना। बिज़नेस को बढ़ाने में ई-कॉमर्स के प्रकार और महत्व पर चर्चा करना। व्यापक रूप से उपयोग की जा रही विभिन्न प्रकार की ऑनलाइन बैंकिंग सेवाओं की सूची बनाना। बैंक फाइनेंस के लिए आवेदन करने की प्रक्रिया पर चर्चा करना। भविष्य के व्यावसायिक अवसरों और संभावित ग्राहकों को आकर्षित करने के प्रस्ताव के घटकों की सूची बनाना। 	<ul style="list-style-type: none"> दिखाएं कि कार्य प्रक्रिया में सुधार के लिए कमी की पहचान करने के लिए स्थिति का विश्लेषण कैसे करें। विभिन्न कार्यों को प्रभावी ढंग से करने के लिए लिये गए समय की योजना बनाने की प्रक्रिया को प्रदर्शित करना। मार्केट रिसर्च करने के तरीके का वर्णन करना। एक प्रभावी उद्यमी और लीडर की विशेषताएं का रोल प्ले करना प्रदर्शित करना कि नए व्यावसायिक अवसरों की पहचान कैसे 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 को चलाने की प्रक्रिया को प्रदर्शित करना। दिखाना कि ऑनलाइन बैंकिंग के लिए NEFT, IMPS, UPI, RTGS जैसी सेवाओं का उपयोग कैसे करें।

<ul style="list-style-type: none"> • इसका वर्णन करना कि व्यवसाय के अवसरों की पहचान करने, रोजगार पैदा करने और क्लाइंटों को बढ़ाने के लिए उद्यमशीलता कार्यक्रम कैसे संचालित करें। • मेक इन इंडिया अभियान को समझना • स्वच्छ भारत अभियान के महत्व पर चर्चा करना • उद्यमशीलता के महत्व को समझना सफल उद्यमी के लक्षणों का वर्णन करना उद्यमों के प्रकारों की सूची बनाना। प्रभावी ढंग से बोलने और सुनने के महत्व को समझना समस्या को हल करने के महत्व पर चर्चा करना • चर्चा करना कि विफलताओं से कैसे निपटें विपणन की मुख्य बातों पर चर्चा करना • कार्यस्थल पर जोखिमों को संभालने के तरीकों पर चर्चा करना 	
कक्षा की सहायक चीजें:	
कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	
टूल्स, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कोई नहीं	

अनुलगनक

प्रशिक्षक की आवश्यकताएँ

प्रशिक्षक की आवश्यकताएँ				
न्यूनतम शैक्षणिक	विशेषज्ञता <विशेषज्ञता के उन	उद्योग का उपयुक्त अनुभव	प्रशिक्षण का अनुभव	टिप्पणियाँ

योग्यता <न्यूनतम शैक्षिक आवश्यकताओं का को चुनें, जैसे कि 12वीं पास, स्नातक या NSQF प्रमाणित।>	क्षेत्रों को निर्दिष्ट करें जो वांछनीय हैं।>	साल	विशेषज्ञता	साल	विशेषज्ञता	
स्नातक	फूड साइंस	3	खाद्य उत्पादन सुविधाओं और वेयरहाउस का पर्यवेक्षण	1	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में स्टोर संचालन के क्षेत्र में प्रशिक्षण	

प्रशिक्षक का प्रमाणीकरण	
डोमेन सर्टिफिकेशन	प्लेटफॉर्म सर्टिफिकेशन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "स्टोर असिस्टेंट-खाद्य उत्पादन सुविधा" को QP: "FIC/Q9101, v1.0" के लिए मैप किया गया है। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।	सिफारिश की जाती है कि प्रशिक्षक नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित हो: "ट्रेनर", योग्यता पैक "MEP/Q2601" के लिए मैप किया गया। MEPSC दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।

मूल्यांकनकर्ता के लिए आवश्यकताएं

मूल्यांकनकर्ता के लिए पूर्व-आवश्यकताएं						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता <न्यूनतम शैक्षिक आवश्यकताओं का को चुनें, जैसे कि 12वीं पास, स्नातक या NSQF प्रमाणित।>	विशेषज्ञता <विशेषज्ञता के उन क्षेत्रों को निर्दिष्ट करें जो वांछनीय हैं।>	उद्योग का उपयुक्त अनुभव		प्रशिक्षण/मूल्यांकन का अनुभव		टिप्पणियां
		साल	विशेषज्ञता	साल	विशेषज्ञता	
स्नातक	फूड साइंस	3	खाद्य उत्पादन सुविधाओं और वेयरहाउस का पर्यवेक्षण	2	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में स्टोर संचालन के क्षेत्र में प्रशिक्षण	

मूल्यांकनकर्ता का प्रमाणीकरण	
डोमेन सर्टिफिकेशन	प्लेटफॉर्म सर्टिफिकेशन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "स्टोर असिस्टेंट-खाद्य उत्पादन सुविधा" को QP: "FIC/Q9101, v1.0" के लिए मैप किया गया है। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।	सिफारिश की जाती है कि प्रशिक्षक नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित हो: "ट्रेनर", योग्यता पैक "MEP/Q2601" के लिए मैप किया गया। MEPSC दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।

मूल्यांकन की रणनीति

इस खंड में कार्यक्रम की आवश्यक दक्षताओं पर शिक्षार्थी का मूल्यांकन करने के लिए जानकारी की पहचान करने, संग्रह करने और उसकी व्याख्या करने में शामिल प्रक्रियाएं शामिल हैं।

मूल्यांकन को मूल्यांकन तकनीकियों पर पहचाने गए, चयनित, प्रशिक्षित और प्रमाणित मूल्यांकन एजेंसियों के साथ पैनल में शामिल स्वतंत्र मूल्यांकनकर्ताओं की अवधारणा के आधार पर होगा। इन मूल्यांकनकर्ताओं को निर्धारित मानदंडों के अनुसार मूल्यांकन करने के लिए एलाइन किया जाएगा।

मूल्यांकन एजेंसी केवल प्रशिक्षण भागीदार के प्रशिक्षण केंद्रों या FICSI द्वारा अधिकृत नामित परीक्षण केंद्रों पर ही मूल्यांकन करेगी।

आदर्श रूप से, मूल्यांकन एक निरंतर प्रक्रिया होगी जिसमें तीन विशेष कदम शामिल हैं:

A. मध्यावधि मूल्यांकन

B. टर्म/अंतिम मूल्यांकन

संबंधित QPs में प्रत्येक राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक (NOS) का वेटेज नियत किया जाएगा। इनमें NOS में प्रत्येक प्रदर्शन मापदंड को संबंधित महत्व और कार्य की गंभीरता के आधार पर थ्योरी और/या प्रैक्टिकल के लिए अंक नियत किये जाएंगे।

यह प्रत्येक QP के लिए क्वेश्चन बैंक/पेपर सेट्स को तैयार करने की सुविधा प्रदान करेगा। मूल्यांकन एजेंसी द्वारा इस तरह से तैयार किये गए इनमें से प्रत्येक पेपर्स सेट्स/क्वेश्चन बैंक को FICSI के माध्यम से उद्योग विषय के विशेषज्ञों द्वारा मान्य किया जाएगा, विशेष रूप से व्यावहारिक परीक्षण और परिभाषित सहनशीलता, फि पूर्णता, सटीकता आदि के संबंध में।

अंतिम मूल्यांकन के लिए निम्नलिखित टूल्स का प्रस्ताव दिया गया है:

i. लिखित परीक्षा: इनमें (i) सत्य/असत्य वाक्य(ii) बहु विकल्पीय प्रश्न (iii) मिलान करने वाले प्रश्न शामिल होंगे।

ii. प्रयोगात्मक परीक्षा: इसमें आवश्यक टूल्स, उपकरण और इंस्ट्रूमेंट का उपयोग करके कार्य के उचित चरणों का पालन करते हुए परियोजना के संक्षेप के अनुसार तैयार किया जाने गया एक परीक्षण कार्य शामिल होगा। निरीक्षण के माध्यम से उम्मीदवार की योग्यता, विवरण पर ध्यान, गुणवत्ता के प्रति जागरूकता आदि का पता लगाना संभव होगा। अंतिम उत्पाद को उसकी कौशल की उपलब्धियों के स्तर को मापने के लिए मूल्यांकनकर्ताओं द्वारा भरे गए पूर्व-निर्धारित MCQ के विरुद्ध मापा जाएगा।

iii. संरचित साक्षात्कार: यह टूल का उपयोग काम की भूमिका और विशिष्ट कार्य के संबंध में वैचारिक समझ और व्यवहार संबंधी पहलुओं का मूल्यांकन करने के लिए किया जाएगा।

शब्दावली

शब्द	विवरण
वर्णनात्मक ज्ञान	वर्णनात्मक ज्ञान उन तथ्यों, अवधारणाओं और सिद्धांतों को संदर्भित करता है जिन्हें किसी कार्य को पूरा करने या किसी समस्या को हल करने के लिए जानने और/या समझने की आवश्यकता होती है।
सीखने के प्रमुख परिणाम	सीखने का मुख्य परिणाम इस बात का विवरण है कि अंतिम परिणाम प्राप्त करने के लिए एक शिक्षार्थी को क्या जानने, समझने और करने में सक्षम होना चाहिए। सीखने के मुख्य परिणाम का एक सेट प्रशिक्षण परिणामों को तैयार करेगा। प्रशिक्षण के परिणाम को ज्ञान, समझ (सिद्धांत) और कौशल (व्यावहारिक अनुप्रयोग) के संदर्भ में निर्दिष्ट किया गया है।
OJT (M)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण (अनिवार्य); प्रशिक्षुओं को साइट पर निर्दिष्ट घंटे के प्रशिक्षण को पूरा करना अनिवार्य है
OJT (R)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण (अनुशासित); प्रशिक्षुओं के लिए साइट पर निर्दिष्ट घंटे के प्रशिक्षण की सिफारिश की जाती है
प्रक्रियात्मक ज्ञान	प्रक्रियात्मक ज्ञान यह बताता है कि किसी काम को कैसे करें, या किसी कार्य को कैसे करना है। यह काम करने, या संज्ञानात्मक, भावात्मक या साइकोमोटर कौशल को लागू करके एक मूर्त कार्य का आउटपुट उत्पन्न करने की क्षमता है
प्रशिक्षण के परिणाम	प्रशिक्षण परिणाम इस बात का विवरण है कि प्रशिक्षण पूरा होने पर एक प्रशिक्षु क्या जानेगा, समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा।
अंतिम परिणाम	अंतिम परिणाम इस बात का विवरण है कि एक मॉड्यूल के पूरा होने पर एक प्रशिक्षु क्या जानेगा, समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा। अंतिम परिणाम का एक सेट प्रशिक्षण परिणाम प्राप्त करने में मदद करता है।

परिवर्णी शब्द और संक्षिप्त शब्द

शब्द	विवरण
QP	योग्यता पैक
NSQF	नेशनल स्किल क्वालिफिकेशन फ्रेमवर्क
NSQC	नेशनल स्किल्स क्वालिफिकेशन कमेटी
NOS	नेशनल आकोपेशनल स्टैंडर्ड
FIFO	फर्स्ट इन फर्स्ट फिट
FEFO	फर्स्ट एक्सपायरी फर्स्ट आउट
CPR	कार्डियो-पल्मोनरी रिससिटेशन
GMP	गुड मैनुफैक्चरिंग प्रैक्टिसेज
GHP	गुड हाइजीन प्रैक्टिसेज