



# मॉडल पाठ्यक्रम

क्यूपी नाम: पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन निर्माता

क्यूपी कोड: एफ आई सी/क्यू ८००१

क्यूपी संस्करण: १.०

एनएसक्यूएफ स्तर: ३

मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण: १.०

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

Phone: 9711260230

## विषय-वस्तु

प्रशिक्षण मापदंड	३
कार्यक्रम का संक्षिप्त विवरण	५
अनिवार्य मॉड्यूल	६
मॉड्यूल विवरण	९
मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और पारंपरिक नाश्ता और नमकीन भूमिका का अवलोकन	९
मॉड्यूल २: : व्यावसायिक और मुख्य कौशल	१२
मॉड्यूल ३: खाद्य सूक्ष्मजीव विज्ञान	१३
मॉड्यूल ४: नाश्ता एवं नमकीन बनाने के लिए कार्य क्षेत्र एवं प्रसंस्करण उपकरण तैयार करना और उनका रखरखाव करना	१४
मॉड्यूल ५: नाश्ता एवं नमकीन के उत्पादन की तैयारी	१६
मॉड्यूल ६: नाश्ते एवं नमकीन के लिए कच्चा माल तैयार करना	१७
मॉड्यूल ७: नाश्ता एवं नमकीन उत्पाद तैयार करना	१९
मॉड्यूल ८: संपूर्ण दस्तावेज़ीकरण एवं अभिलेख रखना	२३
मॉड्यूल ९: आईटी अभिविन्यास	२४
मॉड्यूल १०: खाद्य और सुरक्षा, स्वच्छता एवं सफाई	२५
मॉड्यूल ११ : रोजगार और उद्यमिता कौशल	२६
अनुलग्नक	२९
प्रशिक्षक के लिए आवश्यकताएँ	२९
मूल्यांकन आवश्यकताएँ	३१
मूल्यांकन रणनीति	३३
शब्दावली	३४
परिवर्णी और संक्षिप्त शब्द	३५

### प्रशिक्षण मापदंड

क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण
उप-क्षेत्र	पैकेज्ड फूड्स
पेशा	प्रसंस्करण
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	३
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड से संरक्षित	एनसीओ-२००४/ लागू नहीं
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	१. कक्षा १०वीं उत्तीर्ण २. कक्षा ८वीं उत्तीर्ण और २ वर्षों का प्रासंगिक अनुभव
पूर्वापेक्षा लाइसेंस या प्रशिक्षण	लागू नहीं
नौकरी 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	लागू नहीं
क्यूपी संस्करण	१.०
मॉडल पाठ्यचर्या तैयार करने की तारीख	३०/०७/२०२१
मॉडल पाठ्यक्रम तक वैध	३०/०७/२०२४
मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण	१.०
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	३०० घंटे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	३०० घंटे



## कार्यक्रम का संक्षिप्त विवरण

यह विभाग कार्यक्रम की अवधि के साथ उसके अंतिम उद्देश्यों को सारांशित करता है ।

## प्रशिक्षण परिणाम

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

- नाश्ता एवं नमकीन बनाने के लिए कार्य क्षेत्र एवं प्रसंस्करण उपकरण तैयार करना एवं उनका रखरखाव करना ।
- नाश्ता एवं नमकीन के उत्पादन की तैयारी।
- नाश्ते एवं नमकीन के लिए कच्चा माल तैयार करना ।
- संगठन के निम्नलिखित विनिर्देश और मानकों का पालन करते हुए नाश्ता एवं नमकीन उत्पाद तैयार करना।
- पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन बनाने से संबंधित संपूर्ण दस्तावेज़ीकरण एवं अभिलेख रखना ।
- कार्यक्षेत्र पर खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता मानकों का पालन करना ।

### अनिवार्य मॉड्यूल

तालिका, क्यूपी के अनिवार्य एनओएस के अनुरूप मॉड्यूलों और उनकी अवधि को सूचीबद्ध करती 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
क्षेत्र और कार्य का परिचय	४३:०० घंटे	२८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	७१:०० घंटे
मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और पारंपरिक नाश्ता और नमकीन भूमिका का अवलोकन	०४:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	०४:०० घंटे
मॉड्यूल २: व्यावसायिक और मुख्य कौशल	०५:०० घंटे	०८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१३:०० घंटे
मॉड्यूल ३: खाद्य सूक्ष्मजीव विज्ञान	०६:०० घंटे	०८:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१४:०० घंटे
मॉड्यूल ११: रोजगार और उद्यमिता कौशल	२८:०० घंटे	१२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	४०:०० घंटे
एफआईसी/एन८५०१ नाश्ता एवं नमकीन बनाने के लिए कार्य क्षेत्र एवं प्रसंस्करण उपकरण तैयार करना और उनका रखरखाव करना एनओएस संस्करण नंबर: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	१५:०० घंटे	१२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२७:०० घंटे

मॉड्यूल ४: नाश्ता एवं नमकीन बनाने के लिए कार्य क्षेत्र एवं प्रसंस्करण उपकरण तैयार करना और उनका रखरखाव करना	१५:०० घंटे	१२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	२७:०० घंटे
एफआईसी/एन८५०२ नाश्ता एवं नमकीन के उत्पादन की तैयारी एनओएस संस्करण नंबर: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	१०:०० घंटे	२०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३०:०० घंटे
मॉड्यूल ५: नाश्ता एवं नमकीन के उत्पादन की तैयारी	१०:०० घंटे	२०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३०:०० घंटे
एफआईसी/एन८५०३ नाश्ते एवं नमकीन के लिए कच्चा माल तैयार करना एनओएस संस्करण नंबर: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	११:०० घंटे	२०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३१:०० घंटे
मॉड्यूल ६: नाश्ते एवं नमकीन के लिए कच्चा माल तैयार करना	११:०० घंटे	२०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३१:०० घंटे
एफआईसी/एन८५०४ नाश्ता एवं नमकीन उत्पाद तैयार करना एनओएस संस्करण नंबर: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	१३:०० घंटे	४२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	५५:०० घंटे

मॉड्यूल ७: नाश्ता एवं नमकीन उत्पाद तैयार करना	१३:०० घंटे	४२:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	५५:०० घंटे
एफआईसी/एन८५०५ पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन बनाने से संबंधित संपूर्ण दस्तावेज़ीकरण एवं अभिलेख रखना एनओएस संस्करण नंबर: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ४	१९:०० घंटे	३४:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	५३:०० घंटे
मॉड्यूल ८: संपूर्ण दस्तावेज़ीकरण एवं अभिलेख रखना	०५:०० घंटे	१४:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	१९:०० घंटे
मॉड्यूल ९: आईटी अभिविन्यास	१४:०० घंटे	२०:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३४:०० घंटे
एफआईसी/एन९००१ खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा स्वच्छता एवं सफाई सुनिश्चित करना एनओएस संस्करण नंबर: १.० एनएसक्यूएफ स्तर: ३	०६:०० घंटे	२७:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३३:०० घंटे
मॉड्यूल १०: खाद्य और सुरक्षा, स्वच्छता एवं सफाई	०६:०० घंटे	२७:०० घंटे	००:०० घंटे	००:०० घंटे	३३:०० घंटे
<b>कुल अवधि</b>	<b>११७:०० घंटे</b>	<b>१८३:०० घंटे</b>	<b>००:०० घंटे</b>	<b>००:०० घंटे</b>	<b>३००:०० घंटे</b>

## मॉड्यूल विवरण

### मॉड्यूल १: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और पारंपरिक नाश्ता और नमकीन भूमिका का अवलोकन

#### ब्रिज मॉड्यूल

#### आवधिक परिणाम:

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन निर्माता के लिए उपलब्ध अवसरों की चर्चा करें।
- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न क्षेत्रों पर चर्चा करें।
- पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन निर्माता की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें।

अवधि: ०४:००	अवधि: ००:००
सिद्धांत - मुख्य अधिगम परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य अधिगम परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> <li>• एक दूसरे का परिचय दें और साथी प्रतिभागियों और प्रशिक्षक के साथ संबंध बनाएं ।</li> <li>• प्रदर्शित किए गए कार्यों के अनुक्रम की सूची बनाना ।</li> <li>• पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन निर्माता की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें ।</li> <li>• खाद्य प्रसंस्करण परिभाषित करें ।</li> <li>• खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न उप क्षेत्रों का वर्णन करें ।</li> <li>• पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन निर्माता के भीतर विभिन्न इकाइयों का वर्णन करें ।</li> <li>• विभिन्न नाश्ता एवं नमकीन के संरचना बताएं ।</li> </ul>	

- पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन के विभिन्न प्रकार की सूची बनाएं ।
- पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन के संरचना और पोषक मूल्य बताएं।
- स्वीकृत गुणवत्ता मानक के लिए पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन के परीक्षण की विधि बताएं।
- नाश्ता एवं नमकीन उद्योग में उत्पादित विभिन्न उत्पादों की सूची बनाएं।
- पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन के प्रसंस्करण संयंत्र में प्रयुक्त मशीनरी की सूची बनाएं।
- नाश्ता एवं नमकीन की गुणवत्ता की जांच के लिए परीक्षण के बारे में चर्चा करें।
- नाश्ता एवं नमकीन के ऑर्गेनोलेप्टिक टेस्ट की प्रक्रिया का वर्णन करें।
- पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन के प्रसंस्करण की प्रक्रिया का वर्णन करें।
- पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन संयंत्र में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों का वर्णन करें।
- व्यक्तिगत स्वच्छता और सफाई दिशानिर्देश बताएं।
- कार्य वातावरण में पालन करने के लिए खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानकों को बताएं

**कक्षा की सहायक सामग्री:**

लागू नहीं

**औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं**

लागू नहीं

## मॉड्यूल २: : व्यावसायिक और मुख्य कौशल ब्रिज मॉड्यूल

### आवधिक परिणाम:

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

अवधि: ०५:००	अवधि: ०८:००
<b>सिद्धांत - मुख्य अधिगम परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य अधिगम परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• व्यक्तिगत ताकत और कमजोरियों को पहचानें।</li> <li>• नौकरी में निर्णय लेने के महत्व को बताएं।</li> <li>• प्रभावी ढंग से संचार करने के महत्व को बताएं।</li> <li>• सुनने का महत्व बताएं।</li> <li>• पठन कौशल के महत्व को बताएं।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ताकत और कमजोरियों की पहचान के लिए स्व-मूल्यांकन परीक्षण करने के लिए मानक अभ्यास लागू करें।</li> <li>• कार्य को समय पर पूरा करना सुनिश्चित करने के लिए प्रभावी ढंग से कार्यों की योजना बनाएं और प्राथमिकता दे।</li> <li>• समस्याओं की पहचान करने और तुरंत सही निर्णय लेने के लिए स्थितियों का विश्लेषण करने के तरीकों का प्रदर्शन करना।</li> </ul>
<b>कक्षा की सहायक सामग्री:</b>	
लैपटॉप, व्हाइट/ब्लैक बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, स्टूडेंट मैनुअल।	
<b>औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
लागू नहीं	

## मॉड्यूल 3: खाद्य सूक्ष्मजीव विज्ञान

### ब्रिज मॉड्यूल

#### आवधिक परिणाम:

- खाद्य सूक्ष्मजीव विज्ञान और मसाला प्रसंस्करण में इसके उपयोग का वर्णन करें।
- खाद्य संरक्षण की तकनीकों का प्रदर्शन।

अवधि: ०६:००	अवधि: ०८:००
<b>सिद्धांत - मुख्य अधिगम परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य अधिगम परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• खाद्य जीवाणुओं के प्रकार की सूची बनाएं।</li> <li>• भोजन खराब होने का कारण बताएं।</li> <li>• भोजन के खराब होने की प्रक्रिया का वर्णन करें।</li> <li>• भोजन के खराब होने की जांच के लिए मापदंड स्पष्ट करें।</li> <li>• खाद्य संरक्षण की आवश्यकता पर चर्चा करें।</li> <li>• विभिन्न प्रकार की खाद्य संरक्षण प्रक्रियाओं पर चर्चा करें।</li> <li>• भौतिक मापदंडों के आधार पर उत्पाद की गुणवत्ता का आकलन करने की विधि की व्याख्या करें।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• भोजन खराब होने के कारणों की पहचान करें।</li> <li>• भोजन खराब होने की जांच कैसे करें प्रदर्शित करें।</li> </ul>
<b>कक्षा की सहायक सामग्री:</b>	
लागू नहीं	
<b>औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
ताजा और खराब हुए मसालों के नमूने।	

## मॉड्यूल ४: नाश्ता एवं नमकीन बनाने के लिए कार्य क्षेत्र एवं प्रसंस्करण उपकरण तैयार करना और उनका रखरखाव करना

एफआईसी/एनएचए वी१.० को मैप किया गया है

### आवधिक परिणाम:

- पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन बनाने के लिए किए जाने वाले कार्यों पर चर्चा करें ।
- औजारों और उपकरणों को प्रभावी ढंग से बनाए रखने के महत्व को बताएं ।

अवधि: १५:००	अवधि: १२:००
<b>सिद्धांत - मुख्य अधिगम परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य अधिगम परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• कार्य क्षेत्र की सफाई और रखरखाव में प्रयुक्त सामग्री और उपकरणों का उल्लेख करें।</li> <li>• कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई में उपयोग होने वाले सामान्य डिटर्जेंट और सैनिटाइज़र का उल्लेख करें।</li> <li>• प्रयुक्त सफाई एजेंटों के गुणों का वर्णन करें।</li> <li>• सफाई और सेनिटाइजेशन के तरीके बताएं।</li> <li>• सफाई की सीआईपी विधि का वर्णन कीजिए।</li> <li>• सफाई की एसआईपी विधि का वर्णन कीजिए।</li> <li>• अपशिष्ट पदार्थों के प्रबंधन और निपटान की विधि समझाइए।</li> <li>• उत्पादन शुरू करने से पहले किए जाने वाले कार्यों का वर्णन करें।</li> <li>• विभिन्न प्रकार की अनुरक्षण प्रक्रियाओं का उल्लेख कीजिए।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• अनुसूचित उत्पादन के लिए कार्य क्षेत्र तैयार करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन।</li> <li>• दिखाएँ कि उपकरणों का सुरक्षित रूप से उपयोग कैसे करें।</li> <li>• प्रक्रिया मशीनरी में मामूली मरम्मत और दोषों में भाग लेने का प्रदर्शन करें।</li> <li>• पारंपरिक नाश्ते और नमकीन के उत्पादन के लिए आवश्यक मशीनें और उपकरण तैयार करना।</li> </ul>

<b>कक्षा की सहायक सामग्री:</b>	
लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, स्टूडेंट हैंडबुक।	
<b>औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
सफाई मशीन, एक्सट्रूडर, वेजिटेबल वॉशर, वेजिटेबल पीलर, पल्वराइज़र, फ्रायर, रोस्टर, ब्लेंडर, स्ट्रेनर, कैनिंग मशीनरी ब्लेंडर, मेजरमेंट केन; तराजू, टाइमर, बर्नर के साथ गैस; चाकू, स्पैटुला, पैकिंग रैप रोल, मापने वाले कप और चम्मच, बर्तन, करछुल, छेद वाली करछुल, डिजिटल हाइगोमीटर, मलमल का कपड़ा; तोलने की मशीन; दूध स्टीररर; थर्मामीटर; टेस्ट ट्यूब (ग्लास); टेस्ट ट्यूब धारक; बर्नर के साथ गैस ।	

## मॉड्यूल ५: नाश्ता एवं नमकीन के उत्पादन की तैयारी

### एफआईसी/एनएचए २ वी१.० को मैप किया गया है

#### आवधिक परिणाम:

- नाश्ता एवं नमकीन के उत्पादन के लिए प्रयुक्त विभिन्न विधियों की विवेचना कीजिए।
- उत्पादन योजना के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं का प्रदर्शन करें।

अवधि: १०:००	अवधि: २०:००
<b>सिद्धांत - मुख्य अधिगम परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य अधिगम परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• उत्पादन की योजना बनाने में सहायता करने की विधि का उल्लेख कीजिए ।</li> <li>• कच्चे माल की आवश्यकता की गणना की प्रक्रिया को समझाइए ।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• उत्पादन आदेश के आधार पर बैच आकार की गणना करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें ।</li> <li>• उत्पादन प्रक्रिया की योजना बनाने का तरीका प्रदर्शित करें ।</li> <li>• पैकेजिंग सामग्री, कच्चे माल और जनशक्ति की आवश्यकता की गणना की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें ।</li> </ul>
<b>कक्षा की सहायक सामग्री:</b>	
लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, बिजनेस प्लान और स्टूडेंट हैंडबुक ।	
<b>औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
सफाई मशीन, एक्सट्रूडर, वेजिटेबल वॉशर, वेजिटेबल पीलर, पल्वराइज़र, फ्रायर, रोस्टर, ब्लेंडर, स्ट्रेनर, कैनिंग मशीनरी ब्लेंडर, मेजरमेंट केन; तराजू, टाइमर, बर्नर के साथ गैस; चाकू, स्पैटुला, पैकिंग रैप रोल, मापने वाले कप और चम्मच, बर्तन, करछुल, छेद वाली करछुल, डिजिटल हाइग्रोमीटर, मलमल का कपड़ा; तोलने की मशीन; दूध स्टीररर; थर्मामीटर; टेस्ट ट्यूब (ग्लास); टेस्ट ट्यूब धारक; बर्नर के साथ गैस ।	

## मॉड्यूल ६: नाश्ते एवं नमकीन के लिए कच्चा माल तैयार करना

### एफआईसी/एनएनए २०३ वी१.० को मैप किया गया है

#### आवधिक परिणाम:

- नाश्ते एवं नमकीन के लिए कच्चा माल तैयार करने में उपयोग की जाने वाली विभिन्न विधियों पर चर्चा करें।
- नाश्ते एवं नमकीन के लिए कच्चा माल तैयार करने में उपयोग की जाने वाली प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें।

अवधि: ११:००	अवधि: २०:००
<b>सिद्धांत - मुख्य अधिगम परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य अधिगम परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● आपूर्तिकर्ता से कच्चा माल (फलियां, दालें, दाल, तिलहन, मसाले, सब्जियां आदि) प्राप्त करने की प्रक्रिया का वर्णन करें और वजन की जांच करें।</li> <li>● डी-स्टोनर मशीन के संचालन और फीड हॉपर में कच्चे माल को डंप करने की प्रक्रिया का वर्णन करें।</li> <li>● फलों और सब्जियों से गंदगी और मिट्टी हटाने की प्रक्रिया समझाइए।</li> <li>● खोया के लिए उपयुक्त भंडारण स्थिति का वर्णन करें।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● पल्वराइज़र का उपयोग करने और कच्चे माल की शुद्धता की जांच करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।</li> <li>● आगे की प्रक्रिया विधि या भंडारण विधि तक कच्चे माल को स्थानांतरित करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।</li> <li>● कच्चे माल को पीसने की प्रक्रिया का प्रदर्शन।</li> <li>● प्रसंस्करण के लिए सब्जियों को धोने, छांटने और काटने की प्रक्रिया निष्पादित करें।</li> <li>● प्रसंस्करण के लिए फलियां, दालें और मेवा भिगोने की प्रक्रिया निष्पादित करें।</li> <li>● प्रसंस्करण के लिए नट पीसने की प्रक्रिया निष्पादित करें।</li> <li>● प्रक्रिया लाइन में अपनाई जाने वाली प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।</li> <li>● वाष्पित दूध (खोया) बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन किया।</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• वाष्पित दूध (खोया) की स्थिरता की जाँच करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।</li> <li>• चीनी की चाशनी तैयार करने की प्रक्रिया को प्रदर्शित करें।</li> <li>• रेफ्रेक्टोमीटर का उपयोग करके चाशनी की स्थिरता की जाँच करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।</li> </ul>
<b>कक्षा की सहायक सामग्री:</b>	
लागू नहीं	
<b>औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
<p>सफाई उपकरण, एक्सट्रूडर, वेजिटेबल वॉशर, वेजिटेबल पीलर, पल्वराइज़र, फ्रायर, रोस्टर, ब्लेंडर, स्ट्रेनर, कैनिंग मशीनरी ब्लेंडर, मेजरमेंट केन; वजनी संतुलन, टाइमर, बर्नर के साथ गैस; चाकू, स्पैटुला, पैकिंग रैप रोल, मापने वाले कप और चम्मच, बर्तन, करछुल, छेद वाली करछुल, डिजिटल हाइग्रोमीटर, मलमल का कपड़ा; तालने की मशीन; दूध उत्तेजक; थर्मामीटर; टेस्ट ट्यूब (ग्लास); टेस्ट ट्यूब धारक; बर्नर के साथ गैस ।</p>	

## मॉड्यूल 6: नाश्ता एवं नमकीन उत्पाद तैयार करना

### एफआईसी/एनएनडी वी१.० को मैप किया गया है

#### आवधिक परिणाम:

- नाश्ता एवं नमकीन उत्पादों के उत्पादन की प्रक्रिया और उत्पादन के बाद मशीनरी और कार्य क्षेत्र की सफाई का प्रदर्शन करें।
- नाश्ता एवं नमकीन उत्पादों के उत्पादन की पूरी प्रक्रिया के बारे में बताएं।

अवधि: १३:००	अवधि: ४२:००
<b>सिद्धांत - मुख्य अधिगम परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य अधिगम परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन उद्योग में अपनाई जाने वाली मानक संचालन प्रक्रियाओं की व्याख्या कीजिए।</li> <li>● उत्पादन के लिए आवश्यक सामग्री की सूची बनाएं।</li> <li>● विभिन्न प्रकारों के पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन वर्णन करें।</li> <li>● आवश्यक कच्चे माल को तोलने की प्रक्रिया को समझाइए।</li> <li>● गरम/गर्म चीनी की चाशनी की मापी गई मात्रा को कंटेनर में स्थानांतरित करने, तले हुए नाश्ते (जैसे गुलाब जामुन) को जोड़ने और निर्दिष्ट समय के लिए भिगोने की प्रक्रिया की व्याख्या करें।</li> <li>● मशीन शुरू करने का वर्णन करें, आटे को आवश्यक वजन के अनुसार काटने, आटे को आवश्यक आकार में आकार देने, आटे को तलने / पकाने, तली हुई नमकीन को भिगोने वाले टैंक में डालने का निरीक्षण करें, सोप के बाद निर्दिष्ट</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● गर्म चीनी की चाशनी में सामग्री की मापी गई मात्रा को पकाने की केतली/भाप जैकेट वाली केतली में निम्नलिखित सूत्रीकरण के क्रम में जोड़ने की प्रक्रिया को प्रदर्शित करें।</li> <li>● प्रदर्शित करें कि स्टीम जैकेटेड केतली के तापमान, दबाव, समय आदि जैसे नियंत्रण स्थापित करने की प्रक्रिया का पालन कैसे करें, सामग्री पकाने के लिए भाप के वाल्व (या) लाइट बर्नर को खोलना, मैनुअल रूप से हिलाना या यंत्रवत् हलचल के लिए स्टिरर की गति जैसे नियंत्रण सेट करना।</li> <li>● विभिन्न स्नैक्स और नमकीन बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।</li> <li>● विभिन्न उपकरणों के लिए नियंत्रण पैरामीटर सेट करना प्रदर्शित करें।</li> <li>● प्रदर्शित करें कि रिंग पके हुए उत्पाद (जैसे रसगुल्ला, रसमलाई आदि) को चीनी की चाशनी या कटे हुए मेवे के साथ रंगीन मीठे दूध में स्थानांतरित करने की प्रक्रिया का पालन कैसे करें, तैयार उत्पाद को निर्दिष्ट समय के लिए भिगोने दें और</li> </ul>

समय के लिए भिगोने दें।

- रिटॉर्ट और बंद करने, दबाव बनाने और रिटॉर्ट का समय, डिब्बाबंद उत्पाद को स्टरलाइज़ करने के लिए भाप लेने के लिए वाल्व खोलने का वर्णन करें। तेल की मापी गई मात्रा को फ्राइंग केतली, लाइट बर्नर में स्थानांतरित करने के लिए पंप की शुरुआत का वर्णन करें और तेल को निर्दिष्ट तापमान पर गर्म करने के लिए नियंत्रणों को समायोजित करें।
- लगातार नमकीन/स्वादिष्ट बनाने की मशीन के फीड हॉपर में आटा/छिली हुई सब्जियों को लोड करने का वर्णन करें।

भंडारण तापमान बनाए रखने के लिए स्टोर करें।

- लगातार नाश्ता बनाने की मशीन के लिए हॉपर में आटा डालने का प्रदर्शन करें।
- तैयार किए गए नाश्ते की गुणवत्ता की भौतिक मापदंडों से जांच करें।
- पैक किए गए उत्पाद के नमूने लेने और गुणवत्ता विश्लेषण के लिए प्रयोगशाला में स्थानांतरित करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन।
- चपटे कैन को कैन बनाने की मशीन में फीड करना और कैन बनाने के लिए मशीन को ऑपरेट करना प्रदर्शित करें।
- फिलिंग मशीन में फीडिंग प्रोडक्ट और शुगर सिरप का प्रदर्शन, वजन और मात्रा के लिए फिलिंग मशीन सेट करें, सॉलिड और शुगर सिरप फिलिंग के लिए स्टार्ट मशीन।
- रिटॉर्ट से डिब्बे उतारना, कूलिंग टनल में लोड करना, कन्वेक्टर की गति जैसे नियंत्रण सेट करना, गर्म कैन पर ठंडा करने के लिए पानी स्प्रे करने के लिए पानी के छिड़काव प्रणाली का पानी का दबाव, आवश्यक मोटाई प्राप्त करने के लिए शीटिंग मशीन के हॉपर में फीडिंग आटा प्रदर्शित करना, मोल्डिंग / काटना शुरू करना आटा गूंथने / काटने के लिए मशीन आवश्यक आकार में।
- कटी हुई सब्जी/निष्कासित या आकार के आटे को सीधे तेल में डालकर या तार की टोकरी में रखकर और गर्म तेल में कम

करके (या) गरम तेल में छेद वाली कलछी के माध्यम से घोल डालना प्रदर्शित करें।

- एक समान तलने के लिए तापमान बनाए रखने के लिए समायोजन नियंत्रण प्रदर्शित करें, तेल से तले हुए नाश्ते को हटा दें, सुनिश्चित करें कि तले हुए उत्पाद संगठन के मानकों को पूरा करते हैं।
- तले हुए उत्पाद को ऑयल ड्रेनिंग मशीन में स्थानांतरित करना, रोटेशन स्पीड और स्टार्ट मशीन सेट करना, ऑयल डिस्चार्ज आउटलेट से अतिरिक्त तेल एकत्र करना, अतिरिक्त तेल को हटाने के लिए उत्पाद की जाँच करना, उत्पाद को कंटेनर में स्थानांतरित करना प्रदर्शित करें।
- भारित उत्पाद को ब्लेंडर मशीन के ड्रम में डंप करना प्रदर्शित करें।
- निर्दिष्ट समय के बाद मशीन को रोकना, मानकों के अनुरूप अनुभवी उत्पाद की जाँच करना, कंटेनर में सामग्री को डंप करने के लिए ड्रम को झुकाना, पैकेजिंग के लिए उत्पाद को स्थानांतरित करना।
- पैकेजिंग मशीन में पैकेजिंग सामग्री को लोड करना, पैकिंग वॉल्यूम सेट करना, बैच नंबर के लिए सेट डेट कोडिंग मशीन, निर्माण की तारीख, समाप्ति की तारीख आदि, स्वादिष्ट उत्पादों को पैकेजिंग मशीन के फीड हॉपर में लोड करना प्रदर्शित करें।
- उत्पाद को पैक करने के लिए मशीन की शुरुआत का प्रदर्शन, वजन मानकों के

	<p>अनुरूप नियमित अंतराल पर पैक किए गए उत्पाद के वजन की जांच करें (या) पैकेजिंग सामग्री, सील और लेबल पैक में स्नैक उत्पाद की वजनी मात्रा को मैन्युअल रूप से भरें, नमूना और विश्लेषण के लिए गुणवत्ता प्रयोगशाला में स्थानांतरित करें।</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>डिब्बों में पैक किए गए प्राथमिक पैक किए गए उत्पाद को प्रदर्शित करें और भंडारण क्षेत्र में मैन्युअल या यांत्रिक रूप से स्थानांतरित करें और संगठन मानकों का पालन करें।</li> </ul>
<b>कक्षा की सहायक सामग्री:</b>	
लागू नहीं	
<b>औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
<p>सफाई मशीन, एक्सट्रूडर, वेजिटेबल वॉशर, वेजिटेबल पीलर, पल्वराइज़र, फ्रायर, रोस्टर, ब्लेंडर, स्ट्रेनर, कैनिंग मशीनरी ब्लेंडर, मेजरमेंट केन; वजनी संतुलन, टाइमर, बर्नर के साथ गैस; चाकू, स्पैटुला, पैकिंग रैप रोल, मापने वाले कप और चम्मच, बर्तन, करछुल, छेद वाली करछुल, डिजिटल हाइगोमीटर, मलमल का कपड़ा; तालने की मशीन; दूध उत्तेजक; थर्मामीटर; टेस्ट ट्यूब (ग्लास); टेस्ट ट्यूब धारक; बर्नर के साथ गैस ।</p>	

**मॉड्यूल ८: संपूर्ण दस्तावेजीकरण एवं अभिलेख रखना**  
**एफआईसी/एन८५०५ वी१.० को मैप किया गया है**

**आवधिक परिणाम:**

- मसाला प्रसंस्करण से संबंधित अभिलेखों का दस्तावेजीकरण और रखरखाव।

अवधि: ०५:००	अवधि: १४:००
<b>सिद्धांत - मुख्य अधिगम परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य अधिगम परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● कच्चे माल, प्रक्रियाओं और तैयार उत्पादों के अभिलेखों के दस्तावेजीकरण और रखरखाव की आवश्यकता की व्याख्या करें।</li> <li>● अंतिम तैयार उत्पाद के लिए कच्चे माल के विवरण के दस्तावेजीकरण और रिकॉर्डिंग की विधि पर चर्चा करें।</li> <li>● ईआरपी सिस्टम में दैनिक रिकॉर्ड को प्रभावी ढंग से दस्तावेज करने की प्रक्रिया का वर्णन करें।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● उत्पादन योजना, प्रक्रिया मापदंडों और तैयार उत्पाद के रिकॉर्ड के दस्तावेजीकरण की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।</li> <li>● कच्चे माल, प्रक्रिया मापदंडों और तैयार उत्पादों के रिकॉर्ड बनाए रखने की प्रक्रिया का प्रदर्शन।</li> </ul>
<b>कक्षा की सहायक सामग्री:</b>	
लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड और स्टूडेंट हैंडबुक।	
<b>औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
कंप्यूटर/लैपटॉप, लॉगबुक, आंतरिक ऑडिट रजिस्टर, खाद्य सुरक्षा मैनुअल, गुणवत्ता नीति आदि।	

## मॉड्यूल ९: आईटी अभिविन्यास

एफआईसी/एनएनटी वी.० को मैप किया गया है

### आवधिक परिणाम:

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

अवधि: १४:००	अवधि: २०:००
<b>सिद्धांत - मुख्य अधिगम परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य अधिगम परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• दिन-प्रतिदिन के क्रियाकलापों को करने के लिए कम्प्यूटर की मूलभूत क्रियाओं का उल्लेख कीजिए।</li> <li>• कंप्यूटर के विभिन्न भागों की सूची बनाएं।</li> <li>• विभिन्न कंप्यूटर उपकरणों के कार्यों का वर्णन करें।</li> <li>• सूचना अभिलेखन में प्रयुक्त विभिन्न एप्लीकेशन की सूची बनाइए।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• कंप्यूटर के हिस्सों को पहचानें।</li> <li>• कंप्यूटर को संचालित करने के लिए उपयोग की जाने वाली मानक तकनीकों का प्रदर्शन करें।</li> <li>• जानकारी रिकॉर्ड करने के लिए ईआरपी सॉफ्टवेयर का उपयोग कैसे करें दिखाएं।</li> <li>• वर्ड प्रोसेसर और स्प्रेडशीट जैसे एप्लीकेशन के प्रभावी उपयोग का प्रदर्शन करें।</li> <li>• दिन-प्रतिदिन की गतिविधियों का दस्तावेजीकरण करने के लिए कंप्यूटर का उपयोग कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें।</li> </ul>
<b>कक्षा की सहायक सामग्री:</b>	
लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड और स्टूडेंट हैंडबुक।	
<b>औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
लागू नहीं	

**मॉड्यूल १०: खाद्य और सुरक्षा, स्वच्छता एवं सफाई**  
**एफआईसी/एनए००१ वी१.० को मैप किया गया है**

**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।

अवधि: ०६:००	अवधि: २७:००
<b>सिद्धांत - मुख्य अधिगम परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य अधिगम परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• नाश्ता एवं नमकीन के उत्पादन में सुरक्षा, स्वच्छता और सफाई के महत्व की व्याख्या करें।</li> <li>• अंतिम तैयार उत्पाद के लिए कच्चे माल के विवरण के दस्तावेजीकरण और रिकॉर्डिंग की विधि पर चर्चा करें।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• कार्यस्थल को सुरक्षित और स्वच्छता बनाए रखने के लिए उद्योग मानकों को लागू करें।</li> <li>• प्रक्रिया और उत्पादों में खाद्य सुरक्षा खतरों को खत्म करने के लिए एचएसीसीपी सिद्धांतों को लागू करें।</li> <li>• कार्य क्षेत्र में सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें।</li> <li>• उन एजेंटों की पहचान करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें जो संभावित खाद्य जोखिम वाले क्षेत्र में हैं।</li> </ul>
<b>कक्षा की सहायक सामग्री:</b>	
लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड और स्टूडेंट हैंडबुक।	
<b>औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं</b>	
सुरक्षात्मक दस्ताने, टोपी, एप्रन, सुरक्षा चश्मे, सुरक्षा जूते, मुंह के कवर, सैनिटाइज़र, सुरक्षा मैनुअल, लॉगबुक आदि।	

## माँड्यूल ११ : रोजगार और उद्यमिता कौशल

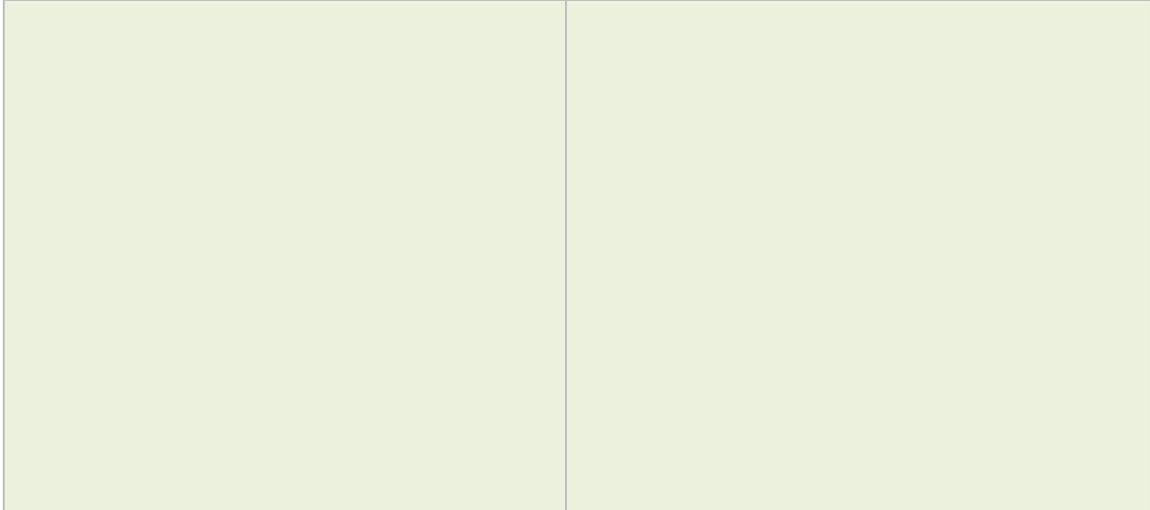
### ब्रिज माँड्यूल

#### आवधिक परिणाम:

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

अवधि: २८:००	अवधि: १२:००
<b>सिद्धांत - मुख्य अधिगम परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य अधिगम परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• निरंतर सुधार सुनिश्चित करने के लिए अपनी ताकत और कमजोरियों पर चर्चा करें और अंतराल का विश्लेषण करें।</li> <li>• अधिकतम उत्पादकता प्राप्त करने के लिए प्रभावी ढंग से समय का उपयोग करने के लिए किए जाने वाले उपायों पर चर्चा करें।</li> <li>• अभिनव व्यक्तियों की विशेषताओं की सूची बनाएं।</li> <li>• जरूरतों के मासलो पदानुक्रम के स्तरों की सूची बनाएं।</li> <li>• प्रभावी टीम के लक्षणों की सूची बनाएं।</li> <li>• तनाव प्रबंधन के सुझावों पर चर्चा करें।</li> <li>• अच्छे कार्य नैतिकता के महत्व पर चर्चा करें।</li> <li>• एक उद्यम का प्रबंधन कैसे करें पर चर्चा करें।</li> <li>• टीम के भीतर समस्याओं को हल करने और कार्य संस्कृति में सुधार के लिए प्रभावी रणनीतियों की योजना बनाने का वर्णन करें।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• कार्य प्रक्रिया में सुधार के लिए अंतराल की पहचान करने के लिए स्थिति का विश्लेषण करने का तरीका दिखाएं।</li> <li>• विभिन्न कार्यों को प्रभावी ढंग से करने के लिए लिए गए समय की योजना बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।</li> <li>• वर्णन करें कि बाजार अनुसंधान कैसे किया जाता है</li> <li>• भूमिका निभाएं एक प्रभावी उद्यमी और नेता की विशेषताएं।</li> <li>• नए व्यावसायिक अवसरों की पहचान कैसे करें, इस पर प्रदर्शन करें।</li> <li>• कार्यस्थल पर समस्याओं को हल करने और उत्पादकता में सुधार के लिए एक नमूना योजना तैयार करें।</li> <li>• डिजिटल मार्केटिंग, ई-कॉमर्स, ब्रांडिंग आदि के लिए कंप्यूटर संचालित करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।</li> <li>• दिखाएँ कि ऑनलाइन बैंकिंग के लिए एनईएफटी, आईएमपीएस, यूपीआई, आरटीजीएस जैसी सेवाओं का उपयोग कैसे करें।</li> </ul>

- 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।
- भविष्य के व्यावसायिक अवसरों और संभावित ग्राहकों को आकर्षित करने के प्रस्ताव के तत्वों की सूची बनाएं।
- व्यवसाय के अवसरों की पहचान करने, रोजगार पैदा करने और ग्राहकों की संख्या बढ़ाने के लिए उद्यमशीलता कार्यक्रम कैसे संचालित करें, इसकी व्याख्या करें।
- मेक इन इंडिया अभियान को समझें।
- स्वच्छ भारत अभियान के महत्व पर चर्चा करें।
- उद्यमिता के महत्व को समझें।
- सफल उद्यमी के लक्षणों का वर्णन करें।
- उद्यमों के प्रकारों की सूची बनाएं।
- प्रभावी बोलने और सुनने के महत्व को समझें।
- समस्या समाधान के महत्व पर चर्चा करें।
- असफलताओं से निपटने के तरीके पर चर्चा करें
- मार्केटिंग की मुख्य कुंजी का वर्णन करें।
- कार्यस्थल पर जोखिमों के प्रबंधन के तरीकों पर चर्चा करें।



**कक्षा की सहायक सामग्री:**

व्हाइट बोर्ड/चार्ट पेपर, मार्कर।

**औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं**

लागू नहीं

## अनुलग्नक

### प्रशिक्षक के लिए आवश्यकताएँ

प्रशिक्षक के लिए आवश्यकताएँ						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता < न्यूनतम शैक्षिक आवश्यकताओं का चयन करना, जैसे कि १२वीं पास, स्नातक या एनएसक्यूएफ प्रमाणित। >	विशेषज्ञता < विशेषज्ञता के उन क्षेत्रों को निर्दिष्ट करना जो वांछनीय हैं.>	प्रासंगिक उद्योग का अनुभव		प्रशिक्षण/मूल्यांकन अनुभव		टिप्पणियाँ
		वर्ष	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	
एम.एससी./एम.टेक/एमई	खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग या संबद्ध क्षेत्र	२	खाद्य उद्योग	१	पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन निर्माता का प्रशिक्षण	
बी.एससी या स्नातक/बी.टेक/बीई	खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग या संबद्ध क्षेत्र	३	खाद्य उद्योग	१	पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन निर्माता का प्रशिक्षण	
बी.एससी	खाद्य विज्ञान और गुणवत्ता नियंत्रण	४	खाद्य उद्योग	१	पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन निर्माता का प्रशिक्षण	
बी.एससी	गृह विज्ञान	५	खाद्य उद्योग	१	पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन निर्माता का प्रशिक्षण	
डिप्लोमा	खाद्य प्रौद्योगिकी या खाद्य इंजीनियरिंग	४	खाद्य उद्योग	१	पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन निर्माता का प्रशिक्षण	

डिप्लोमा/सर्टिफिकेट कोर्स	खाद्य प्रौद्योगिकी	५	खाद्य उद्योग	१	पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन निर्माता का प्रशिक्षण
प्रशिक्षक का प्रमाणन					
क्षेत्र (डोमेन) प्रमाणन			मंच (प्लेटफॉर्म) प्रमाणन		
जॉब रोल के लिए प्रमाणित: "पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन निर्माता" को क्यूपी में मैप किया गया: "एफआईसी/क्यू .८५०१, वी १.०". न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।			अनुशंसित है कि ट्रेनर नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित है: "ट्रेनर", योग्यता पैक के लिए मैप किया गया: "एसएससी / क्यू०१०२". एफआईसीएसआई दिशानिर्देशों के अनुसार न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।		

## मूल्यांकन आवश्यकताएँ

मूल्यांकनकर्ता के लिए आवश्यकताएँ						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता < न्यूनतम शैक्षिक आवश्यकताओं का चयन करना, जैसे कि १२वीं पास, स्नातक या एनएसक्यूएफ प्रमाणित। >	विशेषज्ञता < विशेषज्ञता के उन क्षेत्रों को निर्दिष्ट करना जो वांछनीय हैं। >	प्रासंगिक उद्योग का अनुभव		प्रशिक्षण/मूल्यांकन अनुभव		टिप्पणियाँ
		वर्ष	विशेषज्ञता	वर्ष	विशेषज्ञता	
बी.एससी	होटल प्रबंधन या खाद्य प्रौद्योगिकी या गृह विज्ञान	५	खाद्य उद्योग	३	पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन निर्माता का आकलन	
डिप्लोमा	होटल प्रबंधन या खाद्य प्रौद्योगिकी या गृह विज्ञान	५	खाद्य उद्योग	३	पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन निर्माता का आकलन	

प्रशिक्षक का प्रमाणन	
क्षेत्र (डोमेन) प्रमाणन	मंच (प्लेटफॉर्म) प्रमाणन
जॉब रोल के लिए प्रमाणित: "पारंपरिक नाश्ता एवं नमकीन निर्माता" को क्यूपी में मैप किया गया: "एफआईसी/क्यू .८५०१, वी १.०". न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है ।	अनुशंसित है कि ट्रेनर नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित हैं: "ट्रेनर", योग्यता पैक के लिए मैप किया गया: "एसएससी / क्यू०१०२".

एफआईसीएसआई दिशानिर्देशों के अनुसार  
न्यूनतम स्वीकृत स्कोर ८०% है।

## मूल्यांकन रणनीति

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

मूल्यांकन, आकलन तकनीकों पर पहचान, चयनित, प्रशिक्षित और प्रमाणित मूल्यांकन एजेंसियों के साथ पैनल में शामिल स्वतंत्र मूल्यांकनकर्ताओं की अवधारणा पर आधारित होगा। इन मूल्यांकनकर्ताओं को निर्धारित मानदंडों के अनुसार मूल्यांकन करने के लिए संरेखित किया जाएगा।

मूल्यांकन एजेंसी केवल प्रशिक्षण भागीदार के प्रशिक्षण केंद्रों या 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:

क. मध्यावधि मूल्यांकन

ख. टर्म / फाइनल असेसमेंट

संबंधित क्यूपीएस में प्रत्येक राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक (एनओएस) को वेटेज सौंपा जाएगा। इसमें एनईशन में प्रत्येक प्रदर्शन मानदंड को कार्य के सापेक्ष महत्व और महत्वपूर्णता के आधार पर सिद्धांत और / या व्यावहारिक के लिए अंक दिए जाएंगे।

इससे प्रत्येक क्यूपीएस के लिए प्रश्न बैंक/पेपर सेट तैयार करने में सुविधा होगी। मूल्यांकन एजेंसी द्वारा बनाए गए इन पेपर सेट / प्रश्न बैंक में से प्रत्येक को उद्योग विषय विशेषज्ञों द्वारा एफआईसीएसआई के माध्यम से मान्य किया जाएगा, विशेष रूप से व्यावहारिक परीक्षण और परिभाषित सहनशीलता, फिनिश, सटीकता आदि के संबंध में।

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

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

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

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

### शब्दावली

शब्द	विवरण
<b>घोषणात्मक ज्ञान</b>	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।
<b>मुख्य अधिगम परिणाम</b>	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।
<b>ओजेटी (एम)</b>	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण (अनिवार्य); प्रशिक्षुओं के लिए कार्यस्थल (साइट) पर प्रशिक्षण के निर्दिष्ट घंटों को पूरा करना अनिवार्य है।
<b>ओजेटी (आर)</b>	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण (अनुशंसित); प्रशिक्षुओं के लिए कार्यस्थल (साइट) पर प्रशिक्षण के निर्दिष्ट घंटों को पूरा करने की सिफारिश की जाती है।
<b>प्रक्रियात्मक ज्ञान</b>	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।
<b>प्रशिक्षण परिणाम</b>	प्रशिक्षण परिणाम इस बात का विवरण है कि प्रशिक्षण पूरा होने पर एक शिक्षार्थी क्या जानने, समझने और करने में सक्षम होगा।
<b>आवधिक परिणाम</b>	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