



**FICSI**  
Food Industry Capacity and Skill Initiative

# फैसिलिटेटर गाइड



क्षेत्र  
खाद्य प्रसंस्करण

उपक्षेत्र  
ब्रेड और बेकरी

व्यवसाय  
बेकिंग तकनीशियन/ऑपरेटिव

संदर्भ आई डी: FIC/Q5005, संस्करण 3.0  
एनएसक्यूएफ स्तर: 4

बेकिंग  
तकनीशियन/  
ऑपरेटिव

## प्रकाशक

### फूड इंडस्ट्री कैपेसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव

श्रीराम भराया कला केंद्र, १, कॉपरनिकस मार्ग, मंडी हाऊस, नई दिल्ली -११०००१

वेबसाइट: [www.ficsi.in](http://www.ficsi.in)

ईमेल: [ceo@ficsi.in](mailto:ceo@ficsi.in)

फोन नं: +91-97112-60230

पहला संस्करण, जनवरी 2023

कॉपीराइट © 2023

यह पुस्तक फूड इंडस्ट्री कैपेसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव द्वारा प्रायोजित है।

क्रिएटिव कॉमन्स लाइसेंस के तहत: CC-BY-SA

## Attribution-ShareAlike: CC BY-SA



यह लाइसेंस अन्य लोगों को व्यावसायिक उद्देश्यों के लिए भी आपके काम को रीमिक्स, ट्यूक और निर्माण करने देता है, जैसे जब तक वे आपको श्रेय देते हैं और समान शर्तों के तहत अपनी नई रचनाओं का लाइसेंस देते हैं। यह लाइसेंस अक्सर पब्लिक डोमेन और ओपन सोर्स सॉफ्टवेयर लाइसेंस से तुलनात्मक है। इस पर आधारित सभी नए कार्य पर समान लाइसेंस होगा, इसलिए कोई भी डेरिवेटिव व्यावसायिक उपयोग की भी अनुमति देगा। यह विकिपीडिया द्वारा उपयोग किया जाने वाला लाइसेंस है और उन सामग्रियों के लिए अनुशंसित जो विकिपीडिया और इसी तरह के लाइसेंस प्राप्त परियोजनाओं से सामग्री शामिल करने से लाभान्वित होगा।

## अस्वीकरण

इसमें निहित जानकारी विभिन्न विश्वसनीय स्रोतों से प्राप्त की गई है। फूड इंडस्ट्री कैपेसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव ऐसी जानकारी की सटीकता, पूर्णता या पर्याप्तता के लिए सभी वारंटी को अस्वीकार करता है। फूड इंडस्ट्री कैपेसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव की यहां निहित जानकारी में त्रुटियाँ, चूक या अपर्याप्तता के लिए, या उसकी व्याख्या के लिए कोई दायित्व नहीं होगा। पुस्तक में शामिल कॉपीराइट सामग्री के स्वामी का पता लगाने का हर संभव प्रयास किया गया है। पुस्तक के भविष्य के संस्करणों में पावती के लिए उनके ध्यान में लाए गए किसी भी चूक के लिए प्रकाशक आभारी होंगे। फूड इंडस्ट्री कैपेसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव की कोई भी संस्था इस सामग्री पर निर्भर रहने वाले किसी भी व्यक्ति को हुए किसी भी प्रकार के नुकसान के लिए जिम्मेदार नहीं होगी। दिखाये गए सभी चित्र केवल दृष्टांत उद्देश्य के लिए हैं। क्विक रिस्पॉन्स कोड (क्यूआर कोड) पुस्तक में कोडित बॉक्स समग्री से जुड़े ई संसाधनों तक पहुंचने में मदद करेंगे। ये क्यूआर कोड विषय में ज्ञान बढ़ाने के लिए इंटरनेट पे उपलब्ध लिंक और यूट्यूब वीडियो संसाधनों से उत्पन्न होते हैं और फूड इंडस्ट्री कैपेसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव द्वारा नहीं बनाए गए हैं। सामग्री में लिंक या क्यूआर कोड को एम्बेड करना किसी भी प्रकार का समर्थन नहीं माना जाना चाहिए। व्यक्त किए गए विचारों या लिंक किए गए वीडियो की समग्री या विश्वसनीयता के लिए फूड इंडस्ट्री कैपेसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव जिम्मेदार नहीं है। फूड इंडस्ट्री कैपेसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव गारंटी नहीं दे सकता कि ये लिंक/क्यूआर कोड हर समय काम करेंगे क्योंकि लिंक किए गए पृष्ठों की उपलब्धता पर हमारा कोई नियंत्रण नहीं है।





“स्किलिंग एक बेहतर भारत का निर्माण कर रही है। अगर हमें भारत को आगे बढ़ाना है विकास फिर कौशल विकास यही हमारा मिशन होना चाहिए।”

श्री नरेंद्र मोदी  
भारत के प्रधान मंत्री



## स्वीकृति

इस फैसिलिटेटर गाइड को तैयार करना खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों के समर्थन के बिना संभव नहीं होता। उद्योग की प्रतिक्रिया शुरुआत से अंत तक बेहद उत्साहजनक रही है और यह उनके इनपुट के साथ है कि हमने आज उद्योग में मौजूद कौशल अंतराल को पाटने की कोशिश की है।

यह फैसिलिटेटर गाइड उन सभी महत्वाकांक्षी युवाओं को समर्पित है जो विशेष कौशल प्राप्त करना चाहते हैं जो उनके भविष्य के प्रयासों के लिए एक आजीवन संपत्ति होगी और उन्हें खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में एक उज्वल कैरियर बनाने में मदद करेगी।

FICSI उन सभी संगठनों और व्यक्तियों का आभारी है जिन्होंने इस फैसिलिटेटर गाइड को तैयार करने में हमारी मदद की है।

हम उन सभी के प्रति भी अपना आभार व्यक्त करना चाहते हैं जिन्होंने सामग्री की समीक्षा की और अध्यायों की गुणवत्ता, सुसंगतता और सामग्री प्रस्तुति में सुधार के लिए मूल्यवान जानकारी प्रदान की।

## इस पुस्तक के बारे में

उद्योग से संबंधित कौशल पर प्रशिक्षण प्रदान करने के तरीके पर प्रशिक्षुओं का मार्गदर्शन करने के लिए बेकिंग तकनीशियन/ऑपरेटिव के लिए फैसिलिटेटर गाइड विकसित की गई है। फैसिलिटेटर गाइड क्वालिफिकेशन पैक (QP) और राष्ट्रीय व्यावसायिक मानकों (NOS) से जुड़ा हुआ है, जिसे 'खाद्य प्रसंस्करण' क्षेत्र द्वारा तैयार किया गया है और राष्ट्रीय कौशल विकास निगम द्वारा इसकी पुष्टि की गई है।

इसमें निम्नलिखित राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक (NOS) शामिल हैं:

- FIC/N5017: ओवन में बेकिंग उत्पादों के लिए कार्य क्षेत्र और मशीनरी तैयार करें और उसका रखरखाव करें
- FIC/N5018: ओवन में बेकिंग उत्पादों के लिए तैयार करें
- FIC/N5019: बेकरी उत्पादों को ओवन में बेक करें
- FIC/N5020: ओवन में बेकिंग उत्पादों से संबंधित पूर्ण प्रलेखन और रिकॉर्ड रखना
- FIC/N9001: खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता सुनिश्चित करें
- DGT/VSQ/N0101: रोजगार कौशल (30 घंटे)

इस प्रशिक्षण के बाद, प्रतिभागी अनाज मिल संचालक के रूप में कार्य करने में सक्षम होंगे। हम आशा करते हैं कि यह फैसिलिटेटर गाइड आकांक्षी प्रशिक्षकों और प्रशिक्षुओं को सीखने में सहायता प्रदान करती है।

## चिन्हों का प्रयोग



पूछना



व्याख्या करना



विस्तार में  
बताना



टिप्पणियाँ



उद्देश्य



करना



दिखाना



गतिविधि



टीम गतिविधि



सुविधा नोट्स



प्राैक्तिकल



कहना



संसाधन



उदाहरण



सारांश



रोल प्ले



सीखने के परिणाम



## विषय - सूची

क्रम	विषय और यूनिट	पृष्ठ संख्या
5.	बेकरी उत्पादों से संबंधित पूर्ण दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखना (FIC/N5020)	69
	यूनिट 5.1 - दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखना	71
6.	बेकरी उत्पादों के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता (FIC/N9001)	77
	यूनिट 6.1 - गुड मैन्युफैक्चरिंग प्रैक्टिसिस (जीएमपी)	79
	यूनिट 6.2 - हज़ार्ड एनालिसिस और क्रिटिकल कंट्रोल पॉइंट्स (एचएसीसीपी)	82
	यूनिट 6.3 - सुरक्षा अभ्यास	84
7.	रोजगार कौशल	91
	न्यू एम्प्लॉयबिलिटी स्किल्स पर पुस्तक निम्नलिखित स्थान पर उपलब्ध है: <a href="https://www.skillindiadigital.gov.in/content/list">https://www.skillindiadigital.gov.in/content/list</a> ईबुक तक पहुंचने के लिए नीचे दिए गए क्यूआर कोड को स्कैन करें	
		
8.	अनुबंध	93
	अनुलग्नक - I (प्रशिक्षण सुपुर्दगी योजना)	
	अनुबंध - II (क्यूआर कोड)	







# FICSI

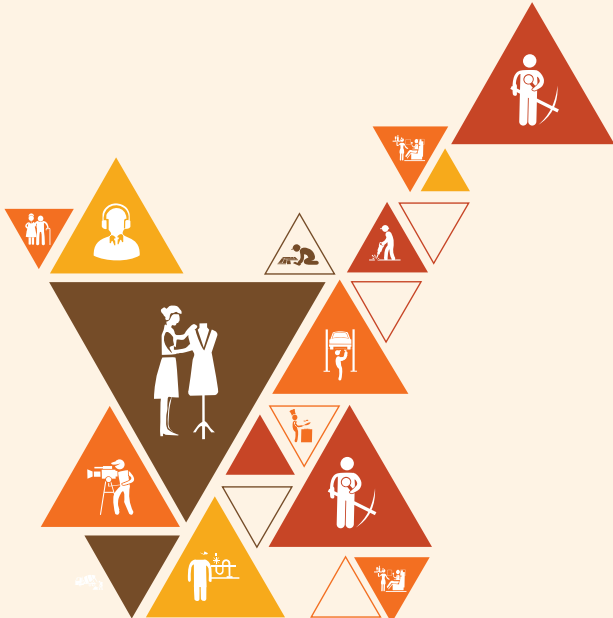
Food Industry Capacity and Skill Initiative

## 1. परिचय

यूनिट 1.1 - प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय

यूनिट 1.2 - खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय

यूनिट 1.3 - भारत में डेयरी उद्योग का परिचय



## सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न उप क्षेत्रों की सूची बनाइए
2. खाद्य प्रसंस्करण को परिभाषित कीजिए
3. ब्रेड और बेकरी उप क्षेत्र के विभिन्न उत्पादों की सूची बनाएं
4. बेकरी उप क्षेत्र के भीतर विभिन्न प्रकार के उद्योगों की सूची बनाएं
5. बेकिंग प्रक्रिया को समझाइए
6. एक बेकिंग तकनीशियन/संचालक की भूमिकाओं और उत्तरदायित्वों का उल्लेख कीजिए

## यूनिट 1.1: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन

### इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न उप क्षेत्रों की सूची बनाए
2. खाद्य प्रसंस्करण को परिभाषित कीजिए
3. बताएं कि खाद्य प्रसंस्करण कृषि और अर्थव्यवस्था के लिए क्यों महत्वपूर्ण है
4. खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में कुशल श्रम की मांग को समझें

### उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/ कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग पर पॉवर पॉइंट प्रस्तुति, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग से संबंधित चित्र और वीडियो या अन्य कुछ विकल्प।

### कहना

सुप्रभात प्रशिक्षुओं, इस सत्र में, हम फसल से उपभोक्ता तक भोजन की यात्रा के बारे में जानेंगे।

### करना

- इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में शामिल होने और इसका हिस्सा बनने के लिए सभी प्रतिभागियों को धन्यवाद
- प्रतिभागियों, अपना नाम और पृष्ठभूमि, और प्रशिक्षण कार्यक्रम में अपनी भूमिका के बारे में संक्षेप में अपना परिचय दें
- उन्हें बताएं कि आप एक गेम खेलकर उन्हें आराम देंगे। यह गेम सभी के बीच की बर्फ को तोड़ने और प्रशिक्षुओं को कक्षा में रुचि लेने के लिए है।
- खेल के उन नियमों की व्याख्या करें जिन्हें आप "आइस ब्रेकर" के रूप में खेलेंगे।

## गतिविधि

गतिविधि का नाम: नाम का खेल (आइस ब्रेकर)

उद्देश्य: यह गतिविधि प्रतिभागियों के बीच बर्फ को तोड़ने पर केंद्रित है ताकि वे आत्मविश्वास से अपनी राय सामने रख सकें

गतिविधि का प्रकार: समूह गतिविधि

उपयोग किए जाने वाले संसाधन: प्रतिभागी हैंडबुक, पेन, नोटबुक, राइटिंग पैड आदि।

गतिविधि की अवधि: 60 मिनट

### शामिल कदम:

- कक्षा को अर्धवृत्त/वृत्त में व्यवस्थित करें
- अपना नाम जोर से बोलें और अपने नाम के साथ गेम खेलना शुरू करें।
- कहें, "अब, आप में से प्रत्येक को अपने नाम के साथ खेल तब तक जारी रखना चाहिए जब तक कि सर्कल/अर्ध सर्कल में अंतिम व्यक्ति भाग नहीं लेता"।
- खेल खेलते समय प्रशिक्षुओं को सुनें और देखें।
- प्रश्न पूछें और स्पष्ट करें कि क्या आप एक प्रशिक्षु को समझ या सुन नहीं सकते हैं।
- खेल के दौरान किसी की वित्तीय स्थिति, लिंग अभिविन्यास या धार्मिक पूर्वाग्रह से संबंधित किसी भी प्रश्न को हतोत्साहित करें
- प्रत्येक प्रशिक्षु को उनके नाम से पहचानने का प्रयास करें क्योंकि प्रशिक्षक के लिए प्रत्येक बातचीत के दौरान प्रशिक्षु का नाम पूछने की अनुशंसा नहीं की जाती है

परिणाम: इस गतिविधि ने प्रतिभागियों के बीच बर्फ को तोड़ने पर ध्यान केंद्रित किया है ताकि वे अपनी राय सामने रखते हुए आत्मविश्वास से सामने आ सकें।

## पूछना

- खाद्य प्रसंस्करण के बारे में आप क्या जानते हैं?
- आपको क्या लगता है कि खेत से आपकी थाली में खाना कैसे पहुंचता है?
- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के सामने कुछ चुनौतियाँ क्या हैं?

## विस्तार में बताना



### • खाद्य प्रसंस्करण:

खाद्य प्रसंस्करण का तात्पर्य कच्चे कृषि उत्पादों को ऐसे खाद्य उत्पादों में बदलने से है जो उपभोग के लिए उपयुक्त हों। इसमें विभिन्न तकनीकें शामिल हैं जैसे संरक्षण, पैकेजिंग और कच्चे माल को तैयार खाद्य उत्पादों में बदलना।

### • फसल से उपभोक्ता तक भोजन की यात्रा:

कटाई से लेकर उपभोक्ता तक भोजन की यात्रा में कटाई, परिवहन, भंडारण, प्रसंस्करण, पैकेजिंग, वितरण और खपत सहित कई चरण शामिल हैं। प्रत्येक चरण यह सुनिश्चित करने के लिए महत्वपूर्ण है कि सुरक्षित और पौष्टिक भोजन उपभोक्ताओं तक पहुंचे।

## दिखाना



- कच्ची सामग्री से लेकर अंतिम उत्पाद तक, खाद्य प्रसंस्करण के विभिन्न चरणों को प्रदर्शित करने के लिए दृश्य सहायक सामग्री या छवियों का उपयोग करें। प्रमुख प्रसंस्करण तकनीकों पर प्रकाश डालें और गुणवत्ता नियंत्रण और खाद्य सुरक्षा उपायों के महत्व पर जोर दें।

## गतिविधि



गतिविधि का नाम: खाद्य प्रसंस्करण केस स्टडी

गतिविधि का उद्देश्य: खाद्य प्रसंस्करण और उद्योग और उपभोक्ताओं पर इसके प्रभाव के वास्तविक जीवन के उदाहरण का विश्लेषण करना

संसाधन: केस स्टडी सामग्री, हैंडआउट्स या वर्कशीट, पेन या पेंसिल

समय अवधि: 30 45 मिनट

### निर्देश:

- प्रतिभागियों को 4 समूहों में विभाजित करें।
- केस स्टडी सामग्री और हैंडआउट्स वितरित करें।
- उल्लिखित खाद्य प्रसंस्करण के विभिन्न पहलुओं का विश्लेषण करते हुए प्रत्येक समूह को केस स्टडी को पढ़ने और चर्चा करने का निर्देश दें।
- मामले के अध्ययन में हाइलाइट की गई किसी भी चुनौती का समाधान करने के लिए प्रतिभागियों को मंथन समाधान या सुधार के लिए प्रोत्साहित करें।
- प्रत्येक समूह को अपने निष्कर्ष प्रस्तुत करने और समूह चर्चा में शामिल होने के लिए समय आवंटित करें।
- केस स्टडी से प्राप्त मुख्य बातों का सारांश दें और उन्हें सत्र में चर्चा की गई व्यापक अवधारणाओं से संबंधित करें।

परिणाम: प्रतिभागियों को वास्तविक जीवन की केस स्टडी के विश्लेषण के माध्यम से खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के भीतर व्यावहारिक अनुप्रयोगों और चुनौतियों की गहरी समझ प्राप्त होगी।

## सुविधा के लिए नोट्स



- सक्रिय भागीदारी को प्रोत्साहित करें और प्रश्नों और चर्चाओं के लिए एक सुरक्षित स्थान बनाएं।
- समझ बढ़ाने के लिए वास्तविक दुनिया के उदाहरण या उपाख्यान प्रदान करें।
- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में खाद्य सुरक्षा नियमों और गुणवत्ता नियंत्रण उपायों के महत्व पर जोर दें।
- खाद्य प्रसंस्करण प्रगति में नवाचार और प्रौद्योगिकी की भूमिका पर प्रकाश डालिए।
- जुड़ाव को बढ़ावा देने के लिए सत्र को प्रशिक्षुओं के व्यक्तिगत अनुभवों या खाद्य प्रसंस्करण के ज्ञान से संबंधित करें।

## यूनिट 1.2: बेकिंग प्रक्रिया का अवलोकन

### इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. बेकिंग प्रक्रिया को समझाए
2. बेकिंग उद्योग में प्रयुक्त ऊष्मा के विभिन्न रूपों की व्याख्या कीजिए

### उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/ कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, बेकिंग प्रक्रिया पर पॉवर पॉइंट प्रस्तुति, बेकिंग प्रक्रिया से संबंधित चित्र और वीडियो या अन्य कुछ विकल्प।

### कहना

- सुप्रभात प्रतिभागियों, आज हम बेकिंग की मूल बातें और प्रक्रिया में शामिल चरणों के बारे में जानेंगे।
- बेकिंग खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का एक महत्वपूर्ण हिस्सा है, और यह सत्र आपको इसमें शामिल प्रमुख अवधारणाओं और तकनीकों को समझने में मदद करेगा।
- सत्र के अंत तक, आप बेकिंग में उपयोग की जाने वाली सामान्य सामग्रियों की पहचान करने, बेकिंग प्रक्रिया में शामिल चरणों को समझने और सामान्य बेकिंग तकनीकों के बारे में जानने में सक्षम होंगे।

### करना

- अपना और सत्र के विषय का परिचय देते हुए प्रारंभ करें।
- प्रतिभागियों का परिचय कराने के लिए एक आइसब्रेकर गतिविधि से शुरुआत करें और एक आरामदायक सीखने का माहौल बनाएं।
- इसमें शामिल सामग्री, उपकरण और तकनीकों सहित बेकिंग की प्रक्रिया को समझाने के लिए पॉवर पॉइंट प्रस्तुति का उपयोग करें।
- प्रतिभागियों को व्यावहारिक अनुभव देने के लिए बेकिंग प्रक्रिया का प्रदर्शन आयोजित करें।
- सत्र में शामिल प्रमुख अवधारणाओं और तकनीकों को सुदृढ़ करने के लिए हैंडआउट्स और अन्य विजुअल एड्स का उपयोग करें।

### पूछना

- बेकिंग में उपयोग की जाने वाली कुछ सामान्य सामग्रियां क्या हैं?
- बेकिंग प्रक्रिया में शामिल प्रमुख कदम क्या हैं?

## विस्तार में बताना



- बेकिंग की प्रक्रिया का अवलोकन: बेकिंग प्रक्रिया की चरण दर चरण व्याख्या प्रदान करें, जिसमें सामग्री का चयन और माप, मिश्रण, खमीर बनाना, आकार देना और पकाना शामिल है। वांछित परिणाम प्राप्त करने में तापमान, समय और उचित तकनीकों के महत्व पर चर्चा करें।

## दिखाना



बेकिंग प्रदर्शन

## गतिविधि



गतिविधि का उद्देश्य: बेकिंग प्रक्रिया का प्रदर्शन करना और प्रतिभागियों को व्यावहारिक अनुभव देना।

संसाधन: आटा, चीनी, अंडे, खमीर, बेकिंग पाउडर, मिश्रण कटोरे, मापने वाले कप और चम्मच, ओवन, बेकिंग शीट, चर्मपत्र कागज।

समय अवधि: 1 घंटा

### निर्देश:

- प्रतिभागियों को बेकिंग सामग्री और उपकरण से परिचित कराएं।
  - मिश्रण, गूंथना, प्रूफिंग और बेकिंग सहित बुनियादी ब्रेड आटा बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
  - प्रतिभागियों को अपने स्वयं के ब्रेड के आटे को मिलाने और आकार देने की अनुमति देकर व्यावहारिक अनुभव प्रदान करें।
  - ब्रेड को अवन में बेक करें और प्रतिभागियों को उनकी अपनी बेक की हुई सामग्री का स्वाद चखने दें।
- परिणाम: प्रतिभागियों को बेकिंग प्रक्रिया की बेहतर समझ होगी और वे अपने स्वयं के बेकिंग में सीखी गई तकनीकों को लागू करने में सक्षम होंगे।



## गतिविधि

गतिविधि का नाम: बेकिंग बेसिक्स कुकी बनाना

गतिविधि का उद्देश्य: कुकीज़ का एक बैच बनाने में बेकिंग सिद्धांतों और तकनीकों के ज्ञान को लागू करना

संसाधन: रेसिपी हैंडआउट्स, बेकिंग सामग्री और टूल्स, ओवन, बेकिंग शीट्स, मिक्सिंग बाउल्स, मापने वाले कप और चम्मच, कूलिंग रैक

समय अवधि: 1 1.5 घंटे

### निर्देश

- प्रतिभागियों को 4 समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को रेसिपी हैंडआउट और आवश्यक बेकिंग सामग्री और उपकरण प्रदान करें।
- समूहों को नुस्खा निर्देशों का पालन करने और कुकीज़ का एक बैच बेक करने का निर्देश दें।
- प्रतिभागियों को उपयोग की जाने वाली तकनीकों पर चर्चा करने और बेकिंग प्रक्रिया का सावधानीपूर्वक निरीक्षण करने के लिए प्रोत्साहित करें।
- समूहों को अपनी बेकड कुकीज़ साझा करने, उनके अनुभवों पर चर्चा करने और परिणामों का मूल्यांकन करने के लिए समय आवंटित करें।
- अंतिम परिणाम पर आने वाली चुनौतियों, सीखे गए पाठों और विभिन्न बेकिंग तकनीकों के प्रभाव पर एक समूह चर्चा की सुविधा प्रदान करें।

परिणाम: कुकीज़ बनाने की प्रक्रिया के माध्यम से प्रतिभागियों को बेकिंग सिद्धांतों और तकनीकों को लागू करने का अनुभव प्राप्त होगा। वे पके हुए माल की गुणवत्ता और सफलता को प्रभावित करने वाले कारकों की गहरी समझ विकसित करेंगे।

## सुविधा के लिए नोट्स

- सुनिश्चित करें कि सभी प्रतिभागियों के पास प्रदर्शन के लिए आवश्यक सामग्री और उपकरण उपलब्ध हों।
- पूरे सत्र में प्रतिभागियों से भागीदारी और प्रश्नों को प्रोत्साहित करें।
- व्यावहारिक गतिविधि के दौरान प्रतिभागियों को प्रतिक्रिया और मार्गदर्शन प्रदान करें।
- सफल परिणाम सुनिश्चित करने के लिए सावधानीपूर्वक बेकिंग निर्देशों का पालन करने के महत्व पर जोर दें।
- बेकिंग उपकरण और सामग्री के साथ काम करते समय किन्हीं सुरक्षा सावधानियों और सर्वोत्तम प्रथाओं को हाइलाइट करें।

## यूनिट 1.3: बेकिंग तकनीशियन / ऑपरेटिव की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां

### इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. एक बेकिंग तकनीशियन/संचालक की भूमिकाओं और उत्तरदायित्वों का उल्लेख कीजिए

### उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/ कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, बेकिंग टेक्नीशियन/ ऑपरेटिव की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर पावर पॉइंट प्रेजेंटेशन, बेकिंग टेक्नीशियन/ ऑपरेटिव की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों से संबंधित चित्र और वीडियो या अन्य कुछ विकल्प।

### कहना

- सुप्रभात प्रतिभागियों, आज हम बेकिंग तकनीशियन / ऑपरेटिव की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों के बारे में जानेंगे।

### करना

- एक बेकिंग तकनीशियन/संचालक की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों को परिभाषित करते हुए सत्र की शुरुआत करें।
- केस स्टडीज या परिदृश्यों का उपयोग यह दर्शाने के लिए करें कि वास्तविक बेकिंग संचालन में विभिन्न भूमिकाएँ और जिम्मेदारियाँ कैसे आती हैं। • पूरे सत्र के दौरान प्रशिक्षुओं के बीच सक्रिय भागीदारी और चर्चा को प्रोत्साहित करें।

### पूछना

- आपको क्या लगता है कि एक बेकिंग तकनीशियन / ऑपरेटिव की कुछ भूमिकाएँ क्या हैं?
- एक बेकिंग तकनीशियन/संचालक की जिम्मेदारियां बेकिंग ऑपरेशन की समग्र सफलता को कैसे प्रभावित करती हैं?

## विस्तार में बताना

### • एक बेकिंग तकनीशियन / ऑपरेटिव की भूमिकाएँ

बेकिंग तकनीशियन / ऑपरेटिव की भूमिकाओं में बेकिंग उपकरण की निगरानी और समायोजन करना, सामग्री तैयार करना और स्वच्छ और सुरक्षित कार्य वातावरण बनाए रखना शामिल हो सकता है।

### • एक बेकिंग तकनीशियन / ऑपरेटिव की जिम्मेदारियाँ

एक बेकिंग तकनीशियन / ऑपरेटिव की जिम्मेदारियों में मानक संचालन प्रक्रियाओं का पालन करना, उत्पाद की गुणवत्ता और निरंतरता सुनिश्चित करना और टीम के अन्य सदस्यों के साथ प्रभावी ढंग से संवाद करना शामिल हो सकता है।

## दिखाना

- भूमिकाओं और जिम्मेदारियों को चित्रित करने में मदद करने के लिए बेकिंग तकनीशियनों और ऑपरेटिव्स की तस्वीरों, वीडियो या वास्तविक जीवन के प्रदर्शनों जैसे दृश्य सहायक उपकरण दिखाएं।

## गतिविधि

गतिविधि का नाम: "रोल प्ले: एक बेकिंग तकनीशियन / ऑपरेटिव के जीवन में एक दिन"

गतिविधि का उद्देश्य: बेकिंग तकनीशियन/संचालक के रूप में काम करने के वास्तविक जीवन के अनुभव का अनुकरण करना और इसमें शामिल भूमिकाओं और जिम्मेदारियों की पहचान करना।

संसाधन: बेकिंग सामग्री, उपकरण और मशीनें; पैकेजिंग सामग्री

समय अवधि: 30 45 मिनट

### निर्देश:

- प्रतिभागियों को 3 4 लोगों के छोटे समूहों में बांट दें।
- प्रत्येक समूह को एक परिदृश्य निर्दिष्ट करें जो एक विशिष्ट बेकिंग कार्य या उत्तरदायित्व का वर्णन करता है।
- प्रत्येक समूह को बारी बारी से बेकिंग तकनीशियन/संचालक की भूमिका निभाने के लिए परिदृश्य पर कार्य करना चाहिए।
- प्रत्येक परिदृश्य के बाद, समूह के साथ शामिल भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें और वे वास्तविक जीवन की स्थिति में कार्य को कैसे पूरा करेंगे।
- गतिविधि को विभिन्न परिदृश्यों के साथ तब तक दोहराएं जब तक कि सभी महत्वपूर्ण भूमिकाओं और जिम्मेदारियों को कवर नहीं कर लिया जाता।

परिणाम: प्रतिभागियों को एक बेकिंग तकनीशियन/संचालक की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों की बेहतर समझ होगी और वे उन्हें वास्तविक जीवन की सेटिंग में कैसे लागू कर सकते हैं।

## सुविधा के लिए नोट्स



- एक सकारात्मक और समावेशी सीखने का माहौल बनाएं जहां प्रतिभागी सवाल पूछने और अपने अनुभव साझा करने में सहज महसूस करें।
- ओपन एंडेड प्रश्नों और इंटरैक्टिव गतिविधियों का उपयोग करके भागीदारी और सहभागिता को प्रोत्साहित करें।
- पूरे सत्र में स्पष्ट और संक्षिप्त निर्देश और प्रतिक्रिया प्रदान करें।
- सामग्री को मिलाने और बेकिंग उपकरण चलाने में सटीकता और विस्तार पर ध्यान देने के महत्व पर जोर दें।
- संदूषण और चोट को रोकने के लिए स्वच्छ और सुरक्षित कार्य वातावरण बनाए रखने के महत्व पर चर्चा करें।
- कार्यों के समन्वय और उत्पाद की गुणवत्ता सुनिश्चित करने में टीम वर्क और संचार की भूमिका पर प्रकाश डालें।







# FICSI

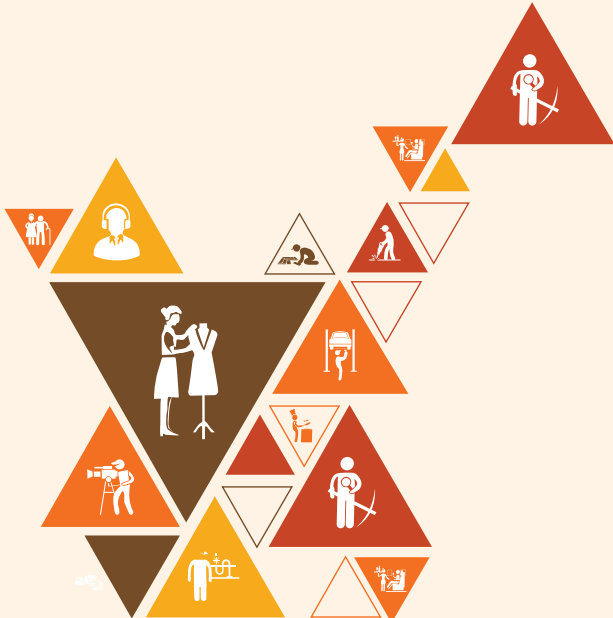
Food Industry Capacity and Skill Initiative

## 2. बेकिंग के लिए कार्य क्षेत्र और उपकरण तैयार करना और उसका रखरखाव करना

यूनिट 2.1 - बेकरी में प्रयुक्त उपकरण

यूनिट 2.2 - सफाई और रखरखाव

यूनिट 2.3 - सफाई प्रक्रिया



## सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. बेकिंग उद्योग में मानक संचालन प्रक्रियाओं का उल्लेख कीजिए
2. व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देशों को बताएं
3. काम के माहौल में पालन करने के लिए खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानकों को बताएं
4. बेकिंग प्रक्रिया में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों की पहचान करें
5. कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई और रखरखाव में उपयोग की जाने वाली सामग्रियों और उपकरणों को बताएं
6. कार्य क्षेत्र और प्रक्रिया मशीनरी को साफ करने के लिए उपयोग की जाने वाली सफाई प्रक्रियाओं को बताएं



## यूनिट 2.1: बेकरी में प्रयुक्त उपकरण

### इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. उपकरण का चयन करते समय राज्य कारकों पर विचार किया जाना चाहिए
2. बेकरी उपकरण का वर्गीकरण कीजिए
3. उत्पादन के लिए सही प्रकार के उपकरणों का चयन करें

### उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/ कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, बेकरी में इस्तेमाल होने वाले उपकरण पर पॉवर पॉइंट प्रेजेंटेशन, बेकरी में इस्तेमाल होने वाले उपकरण से संबंधित तस्वीरें और वीडियो।

### कहना

- सुप्रभात प्रशिक्षुओं, आज हम बेकरी उत्पादन में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के उपकरणों पर चर्चा करेंगे।
- इस सत्र के अंत तक, आपको बेकिंग की प्रक्रिया में उपयोग किए जाने वाले आवश्यक उपकरणों की बेहतर समझ होगी।

### करना

- बेकरी उपकरण के चित्र या भौतिक उदाहरण दिखा कर सत्र शुरू करें और प्रशिक्षुओं से प्रत्येक टुकड़े और उसके कार्य की पहचान करने के लिए कहें।
- विभिन्न प्रकार के उपकरणों और उनके कार्यों को चित्रित करने या सूचीबद्ध करने के लिए एक व्हाइटबोर्ड का उपयोग करें।
- प्रमुख उपकरण और उनके कार्यों का सारांश देने वाले हैंडआउट्स प्रदान करें।
- चर्चा करें कि बेकिंग प्रक्रिया में उपकरण का प्रत्येक टुकड़ा कैसे भूमिका निभाता है और बेक किए गए सामान बनाने के लिए वे एक साथ कैसे काम करते हैं।

### पूछना

- बेकिंग में उपयोग किए जाने वाले कुछ आवश्यक उपकरण कौन से हैं?
- बेकिंग प्रक्रिया में उपकरण का प्रत्येक टुकड़ा कैसे योगदान देता है?

## विस्तार में बताना



- बेकरी उपकरण: बेकरी में कई प्रकार के उपकरणों का उपयोग किया जाता है, जिनमें ओवन, मिक्सर, स्केल, शीटर्स और मोल्डर्स शामिल हैं।
- बेकिंग की प्रक्रिया में प्रयुक्त उपकरण: बेकरी में ओवन सबसे महत्वपूर्ण उपकरण है। अन्य उपकरणों में प्रूफिंग कैबिनेट, आटा डिवाइडर, आटा राउंडर, आटा मोल्डर और आटा शीटर शामिल हैं।

## दिखाना



- प्रदर्शित करें कि उपकरण के प्रत्येक टुकड़े का उपयोग कैसे करें और इसके कार्य की व्याख्या करें।

## गतिविधि



गतिविधि का नाम: उपकरण पहचान

गतिविधि का उद्देश्य: विभिन्न बेकरी उपकरणों और उनके कार्यों के बारे में प्रशिक्षु की समझ को सुदृढ़ करना।

संसाधन: बेकरी उपकरण, हैंडआउट्स और पेन के चित्र

समय अवधि: 20 25 मिनट

### निर्देश:

- प्रशिक्षुओं को छोटे समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को बेकरी उपकरण के चित्रों का एक सेट प्रदान करें।
- प्रत्येक समूह को उपकरण के प्रत्येक टुकड़े और उसके कार्य की पहचान करने के लिए कहें और उसे हैंडआउट पर लिखें।
- गतिविधि पूरी करने के बाद, प्रत्येक समूह को अपने निष्कर्ष कक्षा के सामने प्रस्तुत करने के लिए कहें।

परिणाम: प्रशिक्षुओं को बेकरी के विभिन्न उपकरणों और उनके कार्यों की बेहतर समझ होगी।

## सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों और चर्चा के लिए पर्याप्त समय देना सुनिश्चित करें।
- उपकरण को सुरक्षित और सही तरीके से उपयोग करने के महत्व पर जोर दें।
- प्रशिक्षुओं को याद दिलाएं कि प्रत्येक उपकरण बेकिंग प्रक्रिया में महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है और अंतिम उत्पाद की गुणवत्ता को प्रभावित कर सकता है।

## यूनिट 2.2: सफाई और रखरखाव

### इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई और रखरखाव में उपयोग की जाने वाली सामग्रियों और उपकरणों को बताएं
2. बेकिंग उद्योग में सफाई और स्वच्छता के महत्व को समझाए

### उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/ कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, सफाई और रखरखाव पर पॉवर पॉइंट प्रस्तुति, सफाई और रखरखाव से संबंधित चित्र और वीडियो या अन्य कुछ विकल्प।

### कहना

- सुप्रभात प्रशिक्षुओं, आज हम खाद्य प्रसंस्करण वातावरण में सफाई और रखरखाव के महत्वपूर्ण विषयों पर चर्चा करेंगे।
- इस सत्र के अंत तक, आप उचित सफाई और स्वच्छता प्रथाओं के महत्व और आमतौर पर उपयोग किए जाने वाले क्लीनर और स्वच्छता एजेंटों के प्रकार को समझ जाएंगे।

### करना

- सत्र की शुरुआत विषय और सत्र के उद्देश्यों का परिचय देकर करें।
- सफाई और रखरखाव पर स्लाइड प्रस्तुत करें, विभिन्न प्रकार के क्लीनर और स्वच्छता एजेंटों और उनके उपयोगों पर चर्चा करें।
- सफाई उपकरण और नमूना एजेंटों का उपयोग करके उचित सफाई प्रक्रियाओं और तकनीकों का प्रदर्शन करें।
- प्रतिभागियों को संदर्भित करने के लिए सफाई प्रक्रियाओं और दिशानिर्देशों पर हैंडआउट प्रदान करें।
- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में उचित सफाई और रखरखाव के महत्व पर जोर देते हुए सत्र का समापन करें।

### पूछना

- सफाई और स्वच्छता के बीच प्रमुख अंतर क्या हैं?
- क्या आप विभिन्न प्रकार के क्लीनर और सैनिटाइजिंग एजेंटों के उदाहरण प्रदान कर सकते हैं?

## विस्तार में बताना



- सफाई और स्वच्छता: सफाई सतहों से दिखाई देने वाली गंदगी, मलबे और अवशेषों को हटाने की प्रक्रिया है, जबकि स्वच्छता का मतलब सूक्ष्मजीवों की संख्या को सुरक्षित स्तर तक कम करना है। खाद्य प्रसंस्करण में स्वच्छ वातावरण बनाए रखने के लिए दोनों आवश्यक हैं।
- क्लीनर और सैनिटाइजिंग एजेंट: सामान्य क्लीनर में डिटर्जेंट, डीग्रीज़र और सॉल्वेंट्स शामिल होते हैं, जबकि सैनिटाइजिंग एजेंटों में क्लोरीन आधारित यौगिक, आयोडीन आधारित यौगिक और चतुर्धातुक अमोनियम यौगिक शामिल होते हैं।

## दिखाना



- सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र के सही उपयोग सहित उचित सफाई और स्वच्छता तकनीकों का प्रदर्शन करें। उचित सफाई उपकरणों का उपयोग करके उपकरण और सतहों को ठीक से साफ करने का तरीका दिखाएं।

## गतिविधि



गतिविधि का नाम: सफाई और स्वच्छता अभ्यास

गतिविधि का उद्देश्य: खाद्य प्रसंस्करण वातावरण में उचित सफाई और स्वच्छता तकनीकों का अभ्यास करना।

संसाधन: सफाई उपकरण और आपूर्ति

समय अवधि: 30 40 मिनट

### निर्देश:

- प्रशिक्षुओं को जोड़े या छोटे समूहों में विभाजित करें।
- उन्हें सफाई के उपकरण और आपूर्ति प्रदान करें (यदि उपलब्ध हो)।
- प्रत्येक समूह को साफ और स्वच्छ करने के लिए एक विशिष्ट क्षेत्र या उपकरण सौंपें।
- समूहों को उचित सफाई और स्वच्छता प्रक्रियाओं का पालन करने का निर्देश दें, यह सुनिश्चित करें कि वे उपयुक्त सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र का उपयोग करें।
- उन्हें विवरणों पर ध्यान देने और उत्पन्न होने वाली किसी भी चुनौती या प्रश्नों पर चर्चा करने के लिए प्रोत्साहित करें।
- गतिविधि को पूरा करने के बाद, प्रत्येक समूह को अपनी सफाई प्रक्रिया प्रस्तुत करने के लिए कहें और अपने तरीकों की प्रभावशीलता पर चर्चा करें।

परिणाम: प्रशिक्षुओं को खाद्य प्रसंस्करण वातावरण में उचित सफाई और स्वच्छता तकनीकों को लागू करने का व्यावहारिक अनुभव प्राप्त होगा।

## सुविधा के लिए नोट्स



- सफाई और स्वच्छता के लिए मानक संचालन प्रक्रियाओं का पालन करने के महत्व पर जोर दें।
- प्रशिक्षुओं को प्रश्न पूछने और चर्चाओं में सक्रिय रूप से भाग लेने के लिए प्रोत्साहित करें।
- सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र के उचित संचालन और निपटान को सुनिश्चित करें।
- सफाई एजेंटों के साथ काम करते समय व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) के महत्व पर प्रकाश डालें।
- उत्पाद की गुणवत्ता, खाद्य सुरक्षा और नियामक अनुपालन पर अपर्याप्त सफाई और स्वच्छता के संभावित परिणामों पर चर्चा करें।

## यूनिट 2.3: सफाई प्रक्रियाएं

### इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. कार्य क्षेत्र और प्रक्रिया मशीनरी को साफ करने के लिए उपयोग की जाने वाली सफाई प्रक्रियाओं को बताएं

### उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/ कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, सफाई प्रक्रियाओं पर पॉवर पॉइंट प्रस्तुति, सफाई प्रक्रियाओं से संबंधित चित्र और वीडियो या अन्य कुछ विकल्प।

### कहना

- सफाई प्रक्रियाओं पर कक्षा में आपका स्वागत है। इस सत्र में, हम जगह जगह साफ सफाई, जगह जगह साफ सफाई और जगह जगह स्टरलाइज़ करने की प्रक्रियाओं को कवर करेंगे।
- इस वर्ग का उद्देश्य आपको उचित सफाई प्रक्रियाओं के महत्व को समझने में मदद करना है और खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए उपकरण और कार्य क्षेत्रों को प्रभावी ढंग से कैसे साफ करना है।

### करना

- एक आरामदायक और आकर्षक सीखने का माहौल बनाने के लिए एक आइसब्रेकर गतिविधि के साथ सत्र की शुरुआत करें।
- क्लीन इन प्लेस, क्लीन आउट ऑफ प्लेस, और स्टरलाइज़िंग इन प्लेस प्रक्रियाओं के विषयों का परिचय दें, और पॉवर पॉइंट प्रस्तुति का उपयोग करके प्रत्येक विषय का अवलोकन प्रदान करें।
- एक प्रभावी सीओपी प्रक्रिया, और खाद्य प्रसंस्करण उपकरण और सीओपी प्रक्रिया से गुजरने वाली इकाइयों के संचालन के लिए सुझावों की व्याख्या करने के लिए फ्लिपचार्ट का उपयोग करें।
- सफाई उपकरण और सामग्रियों का उपयोग करके विभिन्न प्रकार के उपकरणों और सतहों को कैसे साफ किया जाए, इसका प्रदर्शन करें और प्रशिक्षुओं को प्रदर्शन में भाग लेने के लिए प्रोत्साहित करें।
- सफाई और स्वच्छता समाधान, प्रवाह दर, और कार्यों के सीओपी प्रक्रिया क्रम पर हैंडआउट प्रदान करें, और प्रशिक्षुओं के साथ प्रत्येक हैंडआउट से गुजरें।

### पूछना

- आप किन सफाई प्रक्रियाओं से परिचित हैं?
- सही सफाई और सैनिटाइज़िंग समाधानों का उपयोग करना क्यों महत्वपूर्ण है?

## विस्तार में बताना



- क्लीन इन प्लेस ( सीआईपी): सीआईपी एक ऐसी विधि है जिसका उपयोग उपकरण और पाइपलाइनों की आंतरिक सतहों को बिना अलग किए साफ करने के लिए किया जाता है। इसमें अवशेषों और दूषित पदार्थों को हटाने के लिए सिस्टम के माध्यम से सफाई समाधान प्रसारित करना शामिल है, इसके बाद सभी सफाई एजेंटों को हटाने के लिए पानी से धोना शामिल है।
- क्लीन आउट ऑफ प्लेस (सीओपी): सीओपी एक सफाई पद्धति है जिसमें उपकरण या उपकरणों के हिस्सों को हटाने और निर्दिष्ट सफाई क्षेत्र में उन्हें अलग से साफ करना शामिल है। इसका उपयोग उन हिस्सों के लिए किया जाता है जिन्हें सीआईपी पद्धति का उपयोग करके साफ नहीं किया जा सकता है। भागों को अलग किया जाता है, साफ किया जाता है, और फिर उपकरण या उपकरण में वापस जोड़ा जाता है।
- स्टरलाइज़िंग इन प्लेस (एसआईपी): एसआईपी एक ऐसी विधि है जिसका उपयोग उच्च तापमान वाली भाप या रसायनों का उपयोग करके उपकरणों और पाइपलाइनों को स्टरलाइज़ करने के लिए किया जाता है। यह आमतौर पर सीआईपी के बाद यह सुनिश्चित करने के लिए किया जाता है कि उपकरण से सभी सूक्ष्मजीवों को समाप्त कर दिया गया है।
- एयर प्रेशर क्लीनिंग: एयर प्रेशर क्लीनिंग एक ऐसी विधि है जिसका उपयोग सतह पर उच्च दबाव वाली हवा को उड़ाकर सतहों या उपकरणों को साफ करने के लिए किया जाता है। यह आमतौर पर धूल, गंदगी और मलबे जैसे सूखे या ढीले प्रदूषकों को हटाने के लिए प्रयोग किया जाता है।
- कार्य क्षेत्र की सफाई की प्रक्रिया: कार्य क्षेत्र की सफाई की प्रक्रिया में सभी अनावश्यक वस्तुओं को हटाना, सतहों को पोंछना और निर्दिष्ट कंटेनरों में कचरे का निपटान करना शामिल है। यह सुनिश्चित करता है कि कार्य क्षेत्र दूषित पदार्थों से मुक्त है और अगले कार्य के लिए तैयार है।
- मशीनों, औज़ारों और उपकरणों की सफाई की प्रक्रिया: मशीनों, औज़ारों और उपकरणों की सफाई की प्रक्रिया में उपयुक्त सफाई एजेंटों और विधियों का उपयोग करके वस्तुओं को तोड़ना, धोना, साफ़ करना और सुखाना शामिल है। यह सुनिश्चित करता है कि उपकरण दूषित पदार्थों से मुक्त है और उपयोग के लिए तैयार है।

## दिखाना



- खाद्य प्रसंस्करण उपकरण और इकाइयों के नमूनों का उपयोग करके सीओपी प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। प्रशिक्षुओं को दिखाएं कि उपकरण को कैसे अलग करना है, इसे टैंकों में साफ करना है और इसे फिर से जोड़ना है।

## गतिविधि

गतिविधि का नाम: सीओपी सिमुलेशन

गतिविधि का उद्देश्य: सीओपी प्रक्रिया का अभ्यास करना और कार्यों के सही क्रम का पालन करने और सही सफाई टैंक और उपकरणों का उपयोग करने के महत्व को समझना।

संसाधन: सीओपी प्रक्रिया में उपयोग किए गए उपकरणों के नमूने, सफाई और स्वच्छता समाधान, सफाई टैंक और उपकरण।

समय अवधि: 30 मिनट

### चरण शामिल हैं:

- प्रशिक्षुओं को छोटे समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को सीओपी प्रक्रिया में उपयोग किए गए उपकरणों के नमूने, सफाई और स्वच्छता समाधान, सफाई टैंक और उपकरण प्रदान करें।
- सीओपी प्रक्रिया के लिए कार्यों के सही क्रम का पालन करने के लिए प्रत्येक समूह को निर्देश दें, सही सफाई टैंक का उपयोग करें, सही उपकरण का उपयोग करें, और सुनिश्चित करें कि उपयोग किए गए उपकरण संदूषण का कारण नहीं बनते हैं।
- समूहों को एक नेता नामित करने के लिए कहें जो पूरी प्रक्रिया की देखरेख करेगा और यह सुनिश्चित करेगा कि हर कोई सही प्रक्रियाओं का पालन कर रहा है।
- अनुकरण पूरा करने के लिए समूहों को 20 मिनट दें।
- अनुकरण पूरा होने के बाद, समूहों को फिर से बुलाएं और प्रत्येक नेता को अपने अनुभव और अनुकरण के दौरान सामना की गई चुनौतियों को साझा करने के लिए कहें।

परिणाम: सीओपी सिमुलेशन गतिविधि में भाग लेने से, प्रशिक्षु कार्यों के सही क्रम का पालन करने और सीओपी प्रक्रिया में सही सफाई टैंक और उपकरणों का उपयोग करने के महत्व को समझेंगे। वे यह भी जानेंगे कि कैसे सही उपकरण और सफाई टैंक का उपयोग संदूषण को रोक सकता है और यह सुनिश्चित करेगा कि उपकरण पूरी तरह से साफ हो।



## सुविधा के लिए नोट्स



- प्रशिक्षुओं को व्यस्त रखने के लिए पूरे सत्र के दौरान उत्साही और ऊर्जावान रहें।
- सुनिश्चित करें कि सीखने के उद्देश्य स्पष्ट हैं और सत्र की शुरुआत में प्रशिक्षुओं को सूचित किया गया है।
- सही सफाई प्रक्रिया का पालन करने और सही समाधान, उपकरण और उपकरण का उपयोग करने के महत्व पर जोर दें।
- प्रशिक्षुओं को प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें और सत्र के दौरान उनके मन में जो भी शंकाएँ हों उन्हें स्पष्ट करें।
- यह सुनिश्चित करने के लिए सफाई प्रक्रिया की निगरानी और सत्यापन के महत्व पर प्रकाश डालें कि यह प्रभावी है और आवश्यक मानकों को पूरा करती है।

## अभ्यास



1. बी। उपकरण को साफ करने के लिए भाप क्लीनर का उपयोग करें और ग्रीस के ऊपर काम करें और फिर तेल और गंदगी के फर्श को साफ करने के लिए भाप वैक्यूम क्लीनर का उपयोग करें
2. सी। धातु खुरचनी के साथ शीर्ष और पक्षों को परिमार्जन करें
3. डी। 1, 2 और 3
4. डी। नमी

## टिप्पणियां




---



---



---



---



---



---



---



---





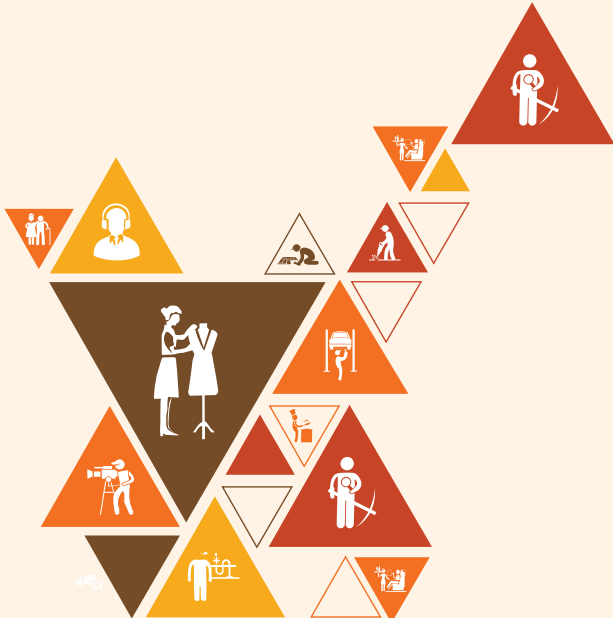
# FICSI

Food Industry Capacity and Skill Initiative

## 3. ओवन में बेकिंग उत्पादों के लिए तैयारी करें

यूनिट 3.1 - उत्पादन क्रम

यूनिट 3.2 - प्रोडक्शन सीकेंस



## सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

- पके हुए उत्पादों के उत्पादन की तैयारी के तत्वों की चर्चा कीजिए
- दिखाएँ कि उत्पादन के लिए कार्य क्षेत्र और बेकिंग उपकरण को कैसे साफ़ किया जाए।
- कार्य आवश्यकताओं के अनुसार की जाने वाली अनुरक्षण गतिविधियों का वर्णन करें।
- प्रक्रिया मशीनरी में दोषों को सुधारने के लिए आवश्यक उपकरणों और उपकरणों की सूची बनाएं।

## यूनिट 3.1: उत्पादन क्रम

### इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. उद्देश्यों को प्राप्त करने के लिए सामग्री, समय और जनशक्ति सहित संसाधनों के संदर्भ में योजना उत्पादन
2. कुशल उत्पादन के लिए योजना उत्पादन कार्य और गतिविधियों का क्रम

### उपयोग किए जाने वाले संसाधन

पार्टिसिपेंट हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/ कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, प्रोडक्शन ऑर्डर पर पावर पॉइंट प्रेजेंटेशन, प्रोडक्शन ऑर्डर से संबंधित इमेज और वीडियो।

### कहना

- सुप्रभात प्रतिभागियों आज, हम प्रोडक्शन ऑर्डर के महत्व और पोस्ट प्रोडक्शन ऑर्डर का पालन करने वाली गतिविधियों पर चर्चा करेंगे।
- यह वर्ग आपको उत्पादन योजना प्रक्रिया को समझने में मदद करने के लिए डिज़ाइन किया गया है और यह समझने के लिए कि कैसे उत्पादन क्रम इसमें महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है।
- कक्षा के अंत तक, आपको इस बात की स्पष्ट समझ होगी कि उत्पादन ऑर्डर और पोस्ट प्रोडक्शन ऑर्डर का पालन करने वाली गतिविधियों को कैसे प्रबंधित किया जाए।

### करना

- उत्पादन योजना के महत्व और किसी भी उत्पादन प्रक्रिया की सफलता के लिए यह कैसे महत्वपूर्ण है, इसका परिचय देते हुए शुरुआत करें।
- उत्पादन क्रम की अवधारणा और उत्पादन नियोजन प्रक्रिया में इसके महत्व पर चर्चा करें।
- विभिन्न प्रकार के उत्पादन आदेशों की व्याख्या करें और उन्हें प्रभावी ढंग से कैसे प्रबंधित करें।
- पोस्ट प्रोडक्शन ऑर्डर गतिविधियों का वर्णन करें जो उत्पादन ऑर्डर का पालन करती हैं, जैसे निरीक्षण, गुणवत्ता नियंत्रण और पैकेजिंग।

## दिखाना



- उत्पादन योजना क्या है और यह महत्वपूर्ण क्यों है?
- उत्पादन क्रम उत्पादन प्रक्रिया को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने में कैसे मदद करता है?

## विस्तार में बताना



- उत्पादन योजना में उत्पादन कार्यक्रम बनाना और उत्पादन प्रक्रिया के लिए आवश्यक संसाधनों का निर्धारण करना शामिल है ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि अंतिम उत्पाद समय पर और बजट के भीतर तैयार हो।
- एक उत्पादन आदेश एक दस्तावेज है जो एक विशिष्ट उत्पादन चलाने के लिए आवश्यक सामग्री और संसाधनों का विवरण देता है।
- पोस्ट प्रोडक्शन ऑर्डर गतिविधियों में गुणवत्ता नियंत्रण, निरीक्षण और पैकेजिंग शामिल हैं, जो यह सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक हैं कि अंतिम उत्पाद आवश्यक गुणवत्ता मानकों को पूरा करता है।

## दिखाना



- एक प्रोडक्शन ऑर्डर के उपयोग को प्रदर्शित करें और समझाएं कि इसे कैसे बनाया और प्रबंधित किया जाता है।

## गतिविधि

गतिविधि का नाम: उत्पादन योजना सिमुलेशन

गतिविधि का उद्देश्य: प्रशिक्षुओं को उत्पादन योजना प्रक्रिया और उसमें उत्पादन क्रम के महत्व को समझने में मदद करना।

संसाधन: व्हाइटबोर्ड और मार्कर, उत्पादन योजना और उत्पादन आदेश पर हैंडआउट, सिमुलेटेड उत्पादन परिदृश्य।

समय अवधि: 30 मिनट

### निर्देश:

- प्रशिक्षुओं को छोटे समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को नकली उत्पादन परिदृश्य प्रदान करें।
- प्रदान किए गए परिदृश्य के आधार पर समूहों को एक प्रोडक्शन शेड्यूल और प्रोडक्शन ऑर्डर बनाने के लिए कहें।
- एक बार प्रोडक्शन शेड्यूल और ऑर्डर बन जाने के बाद, समूहों से उनकी प्रक्रिया और उनके निर्णयों के पीछे के तर्क को समझाने के लिए कहें।

परिणाम: प्रशिक्षुओं को उत्पादन योजना प्रक्रिया की बेहतर समझ होगी और उत्पादन क्रम इसमें कैसे फिट होगा।

## सुविधा के लिए नोट्स

- पूरी कक्षा में सभी प्रशिक्षुओं से सक्रिय भागीदारी और जुड़ाव को प्रोत्साहित करें।
- प्रशिक्षण को अधिक प्रासंगिक और आकर्षक बनाने के लिए वास्तविक जीवन के उदाहरणों और परिदृश्यों का उपयोग करें।
- उत्पादन नियोजन प्रक्रिया में सटीक रिकॉर्ड कीपिंग और संचार के महत्व पर जोर दें।
- अप्रत्याशित घटनाओं या उत्पादन प्रक्रिया में परिवर्तनों को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने के तरीके पर मार्गदर्शन प्रदान करें।
- अंतिम उत्पाद की गुणवत्ता सुनिश्चित करने में पोस्ट प्रोडक्शन ऑर्डर गतिविधियों के महत्व पर प्रकाश डालें।

## यूनिट 3.2: उत्पादन क्रम

### इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. उत्पादन क्रम को समझाए
2. बैच आकार की गणना करें
3. कच्चे माल की आवश्यकता की गणना करें

### उपयोग किए जाने वाले संसाधन

पार्टिसिपेंट हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/ कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, प्रोडक्शन सीकेंस पर पॉवर पॉइंट प्रेजेंटेशन, प्रोडक्शन सीकेंस से संबंधित इमेज और वीडियो।

### कहना

- सुप्रभात प्रशिक्षुओं, आज हम एक बेकरी में उत्पादन योजना के महत्वपूर्ण पहलुओं पर चर्चा करेंगे।
- हम उत्पादन अनुक्रम, बैच, उत्पादन प्रक्रिया के प्रकार, कच्चे माल और जनशक्ति की आवश्यकता, पैकेजिंग सामग्री की गणना, उपकरण का प्रदर्शन और प्रक्रिया समय के विषयों को कवर करेंगे।
- इस सत्र के अंत तक, आपको दक्षता और प्रभावशीलता सुनिश्चित करने के लिए उत्पादन की योजना बनाने और अनुक्रमित करने की अच्छी समझ होनी चाहिए।

### करना

- प्रोडक्शन सीकेंस के विषय का परिचय दें और प्रतिभागियों से पूछें कि वे इससे क्या समझते हैं।
- प्रोडक्शन प्लानिंग के विभिन्न पहलुओं को समझाने के लिए प्रेजेंटेशन स्लाइड्स का उपयोग करें।
- नमूना उत्पादन योजना और अनुक्रम चार्ट का उपयोग यह प्रदर्शित करने के लिए करें कि उत्पादन को कैसे अनुक्रमित किया जाए और संसाधनों का आवंटन कैसे किया जाए।
- दी गई उत्पादन योजना के आधार पर कच्चे माल और जनशक्ति की आवश्यकता की गणना करने का अभ्यास करने के लिए एक गतिविधि आयोजित करें।
- पैकेजिंग सामग्री की गणना और उपकरणों के प्रदर्शन के महत्व पर चर्चा करें।
- महत्वपूर्ण बातों का सारांश दें और किसी भी प्रश्न का उत्तर दें।



**पूछना**

- प्रोडक्शन सीकेंस क्या है और यह क्यों जरूरी है?
- बेकरी में उपयोग की जाने वाली विभिन्न प्रकार की उत्पादन प्रक्रियाएँ क्या हैं?

**विस्तार में बताना**

- उत्पादन क्रम उस क्रम को संदर्भित करता है जिसमें उत्पादन प्रक्रिया की जाती है। यह महत्वपूर्ण है क्योंकि यह प्रभावी ढंग से संसाधनों के नियोजन और आवंटन में मदद करता है।
- बैच (या लॉट) उत्पाद की मात्रा को संदर्भित करता है जिसे एक समय में संसाधित किया जाता है। संसाधनों के उपयोग को अनुकूलित करने के लिए बैच आकार निर्धारित करना महत्वपूर्ण है।
- बेकरी में विभिन्न प्रकार की उत्पादन प्रक्रिया का उपयोग किया जाता है जैसे बैच प्रक्रिया, सतत प्रक्रिया और असेंबली लाइन प्रक्रिया।
- उत्पादन की योजना बनाते समय कच्चे माल और जनशक्ति की आवश्यकता महत्वपूर्ण कारक हैं जिन पर विचार करने की आवश्यकता है। इन कारकों की सटीक गणना अपव्यय को कम करने और संसाधनों के उपयोग को अनुकूलित करने में मदद कर सकती है।
- पैकेजिंग सामग्री की गणना और उपकरण का प्रदर्शन महत्वपूर्ण पहलू हैं जो उत्पादन प्रक्रिया की दक्षता को प्रभावित करते हैं।
- प्रक्रिया समय उत्पादन प्रक्रिया में एक विशेष चरण को पूरा करने में लगने वाले समय को संदर्भित करता है।

**दिखाना**

- उत्पादन योजना के लिए कच्चे माल और जनशक्ति की आवश्यकता की गणना कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें।

## गतिविधि

गतिविधि का नाम: कच्चा माल और जनशक्ति आवश्यकता गणना

गतिविधि का उद्देश्य: दी गई उत्पादन योजना के आधार पर कच्चे माल और जनशक्ति की आवश्यकता की गणना करने का अभ्यास करना

संसाधन: कार्यपत्रक, कैलकुलेटर

समय अवधि: 20 मिनट

### निर्देश:

- प्रतिभागियों को 4 के समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को वर्कशीट और कैलकुलेटर प्रदान करें।
- उन्हें उत्पादित की जाने वाली प्रत्येक वस्तु की आवश्यक मात्रा के साथ एक उत्पादन योजना दें।
- उन्हें दी गई उत्पादन योजना के लिए कच्चे माल और जनशक्ति की आवश्यकता की गणना करने के लिए कहें।
- गतिविधि के लिए 15 मिनट की समय सीमा निर्धारित करें।
- समय समाप्त होने पर, प्रत्येक समूह को अपनी गणना प्रस्तुत करने के लिए कहें।

परिणाम: प्रतिभागियों को इस बात की बेहतर समझ होगी कि उत्पादन योजना के लिए कच्चे माल और जनशक्ति की आवश्यकता की गणना कैसे करें।

## सुविधा के लिए नोट्स

- सभी प्रतिभागियों से सक्रिय भागीदारी और जुड़ाव को प्रोत्साहित करें।
- सत्र को अधिक भरोसेमंद बनाने के लिए वास्तविक जीवन के उदाहरणों और परिदृश्यों का उपयोग करें।
- कुशल उत्पादन के लिए सटीक गणना और योजना के महत्व पर जोर दें।
- गतिविधि की प्रगति की निगरानी करें और यदि आवश्यक हो तो मार्गदर्शन प्रदान करें।
- सत्र के दौरान प्रतिभागियों द्वारा उठाए गए किसी भी प्रश्न या चिंता का समाधान करें।

## अभ्यास



1. यूनिट 3.1: उत्पादन क्रम  
विषय: उत्पादन और योजना
2. यूनिट 3.2: उत्पादन क्रम  
विषय: 3.2.1 उत्पादन क्रम
3. यूनिट 3.2: उत्पादन क्रम  
विषय: 3.2.2 बैच (या लॉट)
4. यूनिट 3.2: उत्पादन क्रम  
विषय: 3.2.3 बेकरी में उत्पादन प्रक्रिया के प्रकार
5. यूनिट 3.2: उत्पादन क्रम  
विषय: 3.2.4 कच्चा माल और जनशक्ति की आवश्यकता
6. यूनिट 3.2: उत्पादन क्रम  
विषय: 3.2.5 पैकेजिंग सामग्री की गणना
7. यूनिट 3.2: उत्पादन क्रम  
विषय: 3.2.6 उपकरणों का प्रदर्शन
8. यूनिट 3.2: उत्पादन क्रम  
विषय 3.2.7 बेकरी में प्रक्रिया का समय

## टिप्पणियां




---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



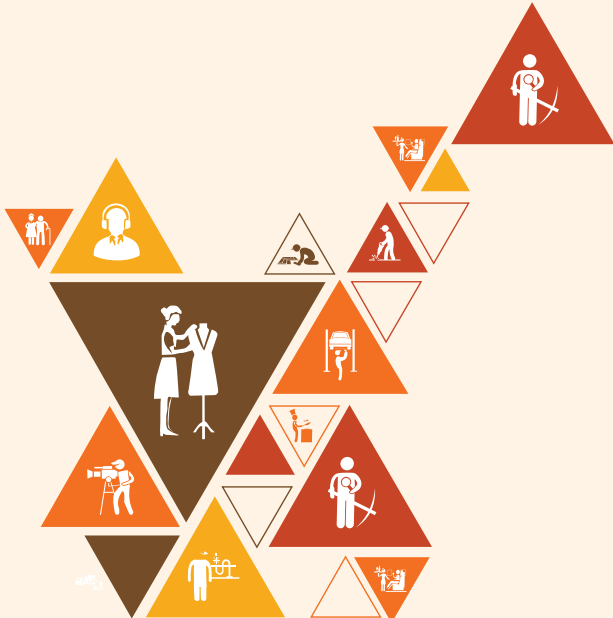


# FICSI

Food Industry Capacity and Skill Initiative

## 4. ओवन में बेकरी उत्पाद बेक करें

- यूनिट 4.1 - बेकर का गणित
- यूनिट 4.2 - बेकिंग सामग्री का अवलोकन
- यूनिट 4.3 - उत्पादन प्रक्रिया
- यूनिट 4.4 - प्रूफिंग
- यूनिट 4.5 - रोटी बनाना
- यूनिट 4.6 - पके हुए उत्पादों की गुणवत्ता की जाँच
- यूनिट 4.7 - पके हुए उत्पादों की पैकेजिंग
- यूनिट 4.8 - पके हुए उत्पादों की पैकेजिंग
- यूनिट 4.9 - उत्पादन के बाद की सफाई और रखरखाव



## सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. संसाधनों, जनशक्ति और मशीनरी के क्षमता उपयोग को अधिकतम करने के लिए उत्पादन क्रम की योजना बनाएं
2. उत्पादन अनुसूची और मशीन की क्षमता के आधार पर बैच आकार की गणना करें
3. उत्पादन कार्यक्रम के आधार पर तत्काल आदेशों को प्राथमिकता दें
4. कंपनी के मानकों के अनुरूप बेकिंग सामग्री की गुणवत्ता की जांच करें
5. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में प्रयुक्त मापन की इकाइयों का उल्लेख कीजिए
6. उत्पादन अनुसूची और गठन के अनुसार उत्पादन के लिए आवश्यक बेकिंग सामग्री की पहचान करें
7. उत्पादन प्रक्रिया और कंपनी के मानकों के अनुसार गुणवत्तापूर्ण बेकिंग सामग्री व्यवस्थित करें
8. बेकिंग उद्योग में प्रयुक्त होने वाले विभिन्न ईंधनों की पहचान कीजिए
9. बेकिंग उद्योग में अपनाई जाने वाली विभिन्न उत्पादन प्रक्रियाओं का उल्लेख कीजिए
10. बेकिंग के लिए प्रयुक्त विभिन्न मिश्रण विधियों का उल्लेख कीजिए
11. प्रूफिंग की प्रक्रिया बताइए
12. बेकिंग उद्योग में प्रूफिंग की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें
13. अवन में उत्पादों को पकाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें
14. पहचानें कि अंतिम उत्पाद गुणवत्ता मानकों को पूरा करता है या नहीं
15. पके हुए उत्पादों को ठंडा करने की प्रक्रिया का उल्लेख कीजिए
16. पके हुए उत्पादों की पैकेजिंग की प्रक्रिया का उल्लेख कीजिए
17. बेकिंग सामग्री के भंडारण की विधि बताइए
18. तैयार उत्पादों के भंडारण की विधि बताइए
19. उत्पादन के बाद कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें

## यूनिट 4.1: बेकर का गणित

### इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में प्रयुक्त मापन की इकाइयों का उल्लेख कीजिए

### उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/ कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, बेकर्स मैथ पर पॉवर पॉइंट प्रेजेंटेशन, बेकर्स मैथ से संबंधित चित्र और वीडियो या अन्य कुछ विकल्प।

### कहना

- सुप्रभात प्रशिक्षुओं, आज हम उन सूत्रों और गणनाओं के बारे में सीखेंगे जो बेकर्स अपने दैनिक कार्य में उपयोग करते हैं।
- बेकर का गणित यह सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक है कि पके हुए सामान सुसंगत और उच्च गुणवत्ता वाले हों। इस सत्र के अंत तक, आपको बेकिंग में शामिल सूत्रों और गणनाओं की ठोस समझ हो जाएगी।

### करना

- विषय का परिचय दें और सत्र में क्या कवर किया जाएगा, इसका अवलोकन करें।
- प्रत्येक सूत्र के बारे में विस्तार से बताएं और उदाहरण दें कि उनका उपयोग कैसे करना है।
- प्रतिभागियों को हैंडआउट्स और अभ्यासों के साथ सूत्रों का उपयोग करके अभ्यास करने के अवसर प्रदान करें।
- सत्र के दौरान उत्पन्न होने वाले किसी भी प्रश्न या चिंता का समाधान करें।

### पूछना

- बेकिंग में बेकर के गणित का उपयोग करने का क्या महत्व है?
- बेकर के गणित में उपयोग किए जाने वाले कुछ सामान्य सूत्र क्या हैं?

## विस्तार में बताना



बेकर का गणित बेकिंग में उपयोग की जाने वाली गणना की प्रणाली है ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि सामग्री को सटीक रूप से मापा जाता है और अंतिम उत्पाद सुसंगत और उच्च गुणवत्ता वाला है। इसमें आवश्यक सामग्री की मात्रा, आटा उपज और बेकर के प्रतिशत की गणना के लिए सूत्र शामिल हैं।

## दिखाना



- सामग्री की मात्रा, आटा उपज और बेकर के प्रतिशत की गणना के लिए सूत्रों का उपयोग कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें।

## गतिविधि



गतिविधि का नाम: सूत्र अभ्यास

गतिविधि का उद्देश्य: बेकर्स मैथ के फॉर्मूले के उपयोग का व्यावहारिक अभ्यास प्रदान करना।

संसाधन: सूत्रों और अभ्यास समस्याओं के साथ हैंडआउट्स, कैलकुलेटर

समय अवधि: 20 30 मिनट

### निर्देश:

- प्रतिभागियों को सूत्रों और अभ्यास समस्याओं के साथ हैंडआउट वितरित करें।
- प्रतिभागियों को कैलकुलेटर का उपयोग करके समस्याओं को हल करने के लिए समय दें।
- एक समूह के रूप में उत्तरों की समीक्षा करें और आवश्यकतानुसार प्रतिक्रिया दें।

परिणाम: प्रतिभागियों को बेकर के गणित के सूत्रों का उपयोग करने का व्यावहारिक अनुभव प्राप्त होगा।

## सुविधा के लिए नोट्स



- पूरे सत्र में प्रतिभागियों को सवाल पूछने और स्पष्टीकरण मांगने के लिए प्रोत्साहित करें।
- प्रतिभागियों को अभ्यास और गतिविधियों पर सहयोगात्मक रूप से काम करने के अवसर प्रदान करें।
- प्रतिभागियों को अवयवों को मापने और मात्राओं की गणना करने में सटीकता के महत्व के बारे में याद दिलाएं।
- पके हुए माल में लगातार गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए बेकर के गणित के व्यावहारिक अनुप्रयोगों पर जोर दें।
- सीखने को सुदृढ़ करने के लिए सत्र के अंत में चर्चा और चिंतन के लिए समय दें।



## यूनिट 4.1: बेकर का गणित

### इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. उत्पादन अनुसूची और गठन के अनुसार उत्पादन के लिए आवश्यक बेकिंग सामग्री की पहचान करें
2. उत्पादन प्रक्रिया और कंपनी के मानकों के अनुसार गुणवत्तापूर्ण बेकिंग सामग्री व्यवस्थित करें

### उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/ कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, बेकिंग सामग्री पर पावर पॉइंट प्रस्तुति, बेकिंग सामग्री से संबंधित चित्र और वीडियो या अन्य कुछ विकल्प।

### कहना

- इस सत्र में सुप्रभात प्रशिक्षुओं, हम बेकिंग उद्योग में उपयोग की जाने वाली विभिन्न सामग्रियों और उनसे जुड़े गुणवत्ता मानकों पर चर्चा करेंगे।
- बेकिंग एक विज्ञान है, और बेकिंग में उपयोग की जाने वाली प्रत्येक सामग्री अंतिम उत्पाद में महत्वपूर्ण भूमिका निभाती है। इसलिए, उच्च गुणवत्ता वाले बेकरी उत्पादों का उत्पादन करने के लिए इन सामग्रियों की बुनियादी समझ होना आवश्यक है।
- पूरे सत्र के दौरान, बेझिझक कोई भी प्रश्न पूछें या विषय से संबंधित अपने विचार और अनुभव साझा करें।

### करना

- सत्र के उद्देश्यों का परिचय दें और कवर किए जाने वाले विषयों का अवलोकन करें।
- "बेकिंग उद्योग में प्रयुक्त सामग्री" पर स्लाइड प्रस्तुत करें और बेकिंग में प्रत्येक सामग्री की भूमिका की व्याख्या करें।
- बेकिंग सामग्री के गुणवत्ता मापदंडों पर चर्चा करें और उनकी गुणवत्ता और ताजगी कैसे सुनिश्चित करें।
- नोट लेने के लिए हैंडआउट्स दें और प्रशिक्षुओं को नोट्स लेने के लिए प्रोत्साहित करें।
- बेकिंग सामग्री के नमूने प्रदान करें और उन्हें सही तरीके से उपयोग करने का तरीका दिखाएं।
- एक गुणवत्ता नियंत्रण गतिविधि आयोजित करें जहां प्रशिक्षु प्रदान की गई चेकलिस्ट का उपयोग करके बेकिंग सामग्री की गुणवत्ता का मूल्यांकन करेंगे।
- सत्र में शामिल मुख्य बिंदुओं का सारांश दें और प्रशिक्षुओं को कोई भी शेष प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।

## पूछना



- बेकिंग में उपयोग की जाने वाली कुछ सामान्य सामग्रियां क्या हैं, और अंतिम उत्पाद में वे क्या भूमिका निभाते हैं?
- आप अपनी बेकरी में उपयोग की जाने वाली बेकिंग सामग्री की गुणवत्ता और ताजगी कैसे सुनिश्चित करते हैं?

## दिखाना



- दिखाएं कि वांछित परिणाम प्राप्त करने के लिए सामग्री की सही मात्रा को कैसे मापें और उन्हें सही अनुपात में कैसे मिलाएं।
- दिखाएँ कि बेकिंग सामग्री की गुणवत्ता की जाँच कैसे करें।

## विस्तार में बताना



- बेकिंग उद्योग में प्रयुक्त सामग्री
  - गुणवत्ता पैरामीटर

## गतिविधि



गतिविधि का नाम: संघटक मिलान खेल

गतिविधि का उद्देश्य: बेकिंग प्रक्रिया में विभिन्न प्रकार की बेकिंग सामग्री और उनकी भूमिकाओं की समझ को सुदृढ़ करना।

संसाधन: सामग्री के नाम और विवरण वाले कार्ड

समय अवधि: 20 30 मिनट

### निर्देश:

- प्रतिभागियों को 4 समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को अलग अलग बेकिंग सामग्री के नाम और उनके विवरण के साथ कार्ड का एक सेट दें।
- समूहों को निर्देश दें कि वे संघटक के नाम का उसके विवरण के साथ मिलान करें।
- सभी कार्डों का सही मिलान करने वाला पहला समूह जीत जाता है।
- प्रतिभागियों के सामने आने वाली किसी भी चुनौती और बेकिंग सामग्री को समझने के महत्व पर चर्चा करके गतिविधि की चर्चा करें।

परिणाम: प्रतिभागियों को बेकिंग प्रक्रिया में विभिन्न प्रकार की बेकिंग सामग्री और उनकी भूमिकाओं की बेहतर समझ होगी।

## सुविधा के लिए नोट्स



- प्रशिक्षुओं को प्रश्न पूछने और विषय से संबंधित अपने अनुभव साझा करने के लिए प्रोत्साहित करें।
- सुनिश्चित करें कि अगले विषय पर जाने से पहले सभी ने कवर किए गए विषयों को समझ लिया है।
- उच्च गुणवत्ता वाले बेकरी उत्पादों का उत्पादन करने के लिए उच्च गुणवत्ता वाली सामग्री का उपयोग करने के महत्व पर जोर दें।
- गुणवत्ता नियंत्रण गतिविधि के दौरान प्रतिक्रिया और मार्गदर्शन प्रदान करें।
- कवर किए गए प्रमुख बिंदुओं को संक्षेप में प्रस्तुत करके और प्रशिक्षुओं को अपनी बेकरी में प्राप्त ज्ञान को लागू करने के लिए प्रोत्साहित करके सत्र को समाप्त करें।

## यूनिट 4.3: उत्पादन प्रक्रियाएं

### इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. बेकिंग उद्योग में अपनाई जाने वाली विभिन्न उत्पादन प्रक्रियाओं का उल्लेख कीजिए
2. बेकिंग उद्योग में विभिन्न नियंत्रण बिंदुओं को सूचीबद्ध करें

### उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/ कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, उत्पादन प्रक्रियाओं पर पॉवर पॉइंट प्रस्तुति, उत्पादन प्रक्रियाओं से संबंधित चित्र और वीडियो या अन्य कुछ विकल्प।

### कहना

- सुप्रभात प्रशिक्षुओं आज हम बेकिंग में शामिल उत्पादन प्रक्रियाओं, विशेष रूप से बेकिंग के उद्देश्य, बेकिंग के लिए नियंत्रण बिंदु, बेकिंग उद्योग में उपयोग की जाने वाली मिश्रण विधियों, मिश्रण का उद्देश्य, मिश्रण के लिए नियंत्रण बिंदु और मिश्रण के प्रकारों पर चर्चा करेंगे।

### करना

- बेकिंग के उद्देश्य और बेकिंग के नियंत्रण बिंदुओं का अवलोकन प्रदान करने के लिए प्रस्तुतिकरण स्लाइड का उपयोग करें।
- बेकिंग उद्योग में उपयोग की जाने वाली विभिन्न मिश्रण विधियों, उनके उद्देश्यों और नियंत्रण बिंदुओं को समझाने के लिए प्रस्तुतिकरण स्लाइड का उपयोग करें।
- बेकिंग उद्योग में उपयोग की जाने वाली मिश्रण विधियों पर एक हैंडआउट प्रदान करें और प्रतिभागियों को इसकी समीक्षा करने के लिए कहें।
- प्रतिभागियों को यह दिखाने के लिए कि उन्हें कैसे किया जाता है, एक या अधिक मिश्रण विधियों का प्रदर्शन करें।
- प्रतिभागियों को मिश्रण विधियों में से एक का अभ्यास करने की अनुमति देने के लिए नीचे सूचीबद्ध गतिविधि का संचालन करें।
- सत्र में शामिल प्रमुख बिंदुओं का सारांश दें।

## पूछना



- आपका पसंदीदा पका हुआ अच्छा क्या है, और आपको क्या लगता है कि इसे बनाने में क्या शामिल है?
- क्या आपको कभी बेकिंग आपदा हुई है? आपको क्या लगता है गलत हो गया?

## विस्तार में बताना



- बेकिंग का उद्देश्य: बेकिंग खाना पकाने और उसकी बनावट और स्वाद बदलने के लिए गर्मी का उपयोग करने की प्रक्रिया है। इसका उपयोग ब्रेड, केक, कुकीज और पेस्ट्री सहित विभिन्न प्रकार के पके हुए सामान बनाने के लिए किया जाता है।
- बेकिंग के लिए नियंत्रण बिंदु: ये प्रमुख कारक हैं जो पके हुए सामान के परिणाम को प्रभावित करते हैं, जैसे तापमान, समय और नमी की मात्रा। इन कारकों को नियंत्रित करके, बेकर अपने पके हुए माल में लगातार गुणवत्ता और बनावट सुनिश्चित कर सकते हैं।
- मिक्सिंग मेथड्स: बेकिंग इंडस्ट्री में क्रीमिंग मेथड, मफिन मेथड, बिस्किट मेथड और स्पंज मेथड सहित कई मिक्सिंग मेथड्स का इस्तेमाल किया जाता है। प्रत्येक विधि का अपना उद्देश्य और नियंत्रण बिंदु होता है, जो अंतिम उत्पाद की बनावट और संरचना को प्रभावित कर सकता है।

## दिखाना



- प्रतिभागियों को यह दिखाने के लिए एक या अधिक मिश्रण विधियों का प्रदर्शन करें कि उन्हें कैसे किया जाता है, जैसे क्रीमिंग विधि या मफिन विधि।

## गतिविधि



गतिविधि का नाम: मिश्रण विधि अभ्यास

उद्देश्य: सत्र में शामिल मिश्रण विधियों में से एक का अभ्यास करना।

संसाधन: मिक्सिंग बाउल, स्पैटुला, मेजरिंग कप और चम्मच, और सामग्री (मिक्सिंग विधि के आधार पर)।

समय अवधि: 30 मिनट

### निर्देश:

- प्रतिभागियों को 4 समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को एक मिश्रण विधि चुनने के लिए कहें जिसका वे अभ्यास करना चाहते हैं।
- चयनित मिश्रण विधि का अभ्यास करने के लिए प्रत्येक समूह को आवश्यक सामग्री और उपकरण प्रदान करें।
- उन्हें मिश्रण विधि के निर्देशों का पालन करने के लिए कहें और सामग्री को वांछित स्थिरता तक पहुंचने तक मिलाएं।
- एक बार जब वे मिलाना समाप्त कर लें, तो उन्हें वांछित परिणाम के साथ उनके मिश्रण की बनावट और स्थिरता की तुलना करने के लिए कहें।
- प्रतिभागियों को प्रश्न पूछने और मिक्सिंग विधि के साथ अपने अनुभव पर चर्चा करने के लिए समय दें।

परिणाम: प्रतिभागियों को सत्र में शामिल मिश्रण विधियों में से एक का अभ्यास करने का व्यावहारिक अनुभव प्राप्त होगा, जिससे वे प्रत्येक विधि के उद्देश्य और नियंत्रण बिंदुओं को बेहतर ढंग से समझ सकेंगे।

## सुविधा के लिए नोट्स



- प्रतिभागियों को बेकिंग और मिक्सिंग विधियों से संबंधित अपने अनुभवों और अंतर्दृष्टि को साझा करने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उचित मिश्रण तकनीकों पर मार्गदर्शन प्रदान करें और निम्नलिखित नुस्खा निर्देशों के महत्व पर जोर दें।
- नियंत्रण बिंदुओं और विभिन्न मिश्रण तकनीकों को स्पष्ट करने में सहायता के लिए विजुअल एड्स या आरेखों का उपयोग करें।
- वांछित परिणाम और पके हुए माल के प्रकार के आधार पर मिश्रण विधियों को समायोजित करने के महत्व पर प्रकाश डालें।
- उत्पादन प्रक्रियाओं के दौरान स्वच्छता और सफाई बनाए रखने के महत्व पर जोर दें।

## यूनिट 4.4: प्रूफिंग

### इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. प्रूफिंग की प्रक्रिया बताइए

### उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/ कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, प्रूफिंग पर पॉवर पॉइंट प्रस्तुति, प्रूफिंग से संबंधित चित्र और वीडियो या अन्य कुछ विकल्प।

### कहना

- इस कक्षा में सुप्रभात प्रशिक्षुओं, हम प्रूफिंग और बेकिंग की प्रक्रिया और गुणवत्ता वाले बेकड उत्पादों के उत्पादन में इसके महत्व के बारे में जानेंगे।
- इस सत्र के अंत तक, आप प्रूफिंग का उद्देश्य, प्रूफिंग और बेकिंग के लिए नियंत्रण बिंदु, और प्रूफिंग और ओवन में बेक करने की प्रक्रिया को समझ जाएंगे।

### करना

- सत्र की शुरुआत अपना और सत्र में शामिल किए जाने वाले विषयों का परिचय देकर करें।
- इंटरएक्टिव तरीके से विषयों पर चर्चा करने के लिए प्रेजेंटेशन स्लाइड्स का उपयोग करें। प्रतिभागियों को प्रश्न पूछने और अपने अनुभव साझा करने के लिए प्रोत्साहित करें।
- प्रतिभागियों को अवधारणाओं को बेहतर ढंग से समझने में मदद करने के लिए प्रूफिंग और बेकिंग प्रक्रिया का एक वीडियो या प्रदर्शन दिखाएं।
- सत्र में शामिल मुख्य बिंदुओं को सारांशित करने के लिए हैंडआउट का उपयोग करें और इसे प्रतिभागियों को वितरित करें।
- महत्वपूर्ण बातों का सारांश देकर और प्रतिभागियों से प्रश्न आमंत्रित करके सत्र समाप्त करें।

### पूछना

- प्रूफिंग और बेकिंग प्रक्रिया के दौरान उत्पन्न होने वाली कुछ सामान्य समस्याएं क्या हैं?
- आप कैसे पहचान सकते हैं कि बेक करने से पहले किसी उत्पाद को ठीक से प्रूफ किया गया है या नहीं?

## विस्तार में बताना



- प्रूफिंग क्या है?
  - प्रूफिंग का उद्देश्य
  - प्रूफिंग के लिए नियंत्रण बिंदु
- प्रूफिंग की प्रक्रिया
- बेकिंग ओवन बेकिंग की प्रक्रिया

## दिखाना



- प्रतिभागियों को अवधारणाओं को बेहतर ढंग से समझने में मदद करने के लिए प्रूफिंग और बेकिंग प्रक्रिया का एक वीडियो या प्रदर्शन दिखाएं।

## गतिविधि



गतिविधि का नाम: बेकिंग चैलेंज

गतिविधि का उद्देश्य: प्रतिभागियों की प्रूफिंग और बेकिंग प्रक्रिया की समझ और गुणवत्ता वाले बेकड उत्पादों का उत्पादन करने की उनकी क्षमता का परीक्षण करना।

संसाधन: सामग्री और पाक उपकरण, नमूना व्यंजनों, निर्णय मानदंड।

समय अवधि: 2 घंटे

### निर्देश:

- प्रतिभागियों को 4 समूहों में विभाजित करें।
- उन्हें किसी विशेष रेसिपी को बेक करने के लिए आवश्यक सामग्री और उपकरण प्रदान करें।
- समूहों को उनके उत्पादों को मिलाने, प्रूफ करने और बेक करने के लिए एक निर्धारित समय दें।
- उत्पादों के बेक होने के बाद, स्वाद, बनावट, दिखावट और अन्य मानदंडों के आधार पर उनका मूल्यांकन करें।
- विजेता समूह की घोषणा करें और उन कारकों पर चर्चा करें जिन्होंने उनकी सफलता में योगदान दिया।

परिणाम: प्रतिभागियों के पास प्रूफिंग और बेकिंग प्रक्रिया का अनुभव होगा, और सत्र में शामिल अवधारणाओं की उनकी समझ का परीक्षण करने का अवसर होगा।



## सुविधा के लिए नोट्स



- प्रतिभागियों को पूरे सत्र में प्रश्न पूछने और अपने अनुभव साझा करने के लिए प्रोत्साहित करें।
- सत्र में शामिल अवधारणाओं को स्पष्ट करने के लिए वास्तविक जीवन के बेकिंग परिदृश्यों के उदाहरणों का उपयोग करें।
- गुणवत्ता वाले पके हुए उत्पादों के उत्पादन में समय, तापमान और आर्द्रता के सटीक नियंत्रण के महत्व पर जोर दें।
- इष्टतम प्रूफिंग और बेकिंग परिणाम प्राप्त करने के लिए प्रतिभागियों को व्यावहारिक सुझाव प्रदान करें।
- गतिविधि के लिए पर्याप्त समय दें और सभी आवश्यक सामग्री और उपकरण प्रदान करना सुनिश्चित करें।

## यूनिट 4.5: रोटी बनाना

### इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. ब्रेड बनाने की प्रक्रिया को समझाए
2. ब्रेड बनाने के लिए अलग अलग तरीकों का इस्तेमाल करें
3. ब्रेड दोष और उनके कारणों को पहचानें
4. आम ब्रेड बनाने के लिए दिए गए व्यंजनों का प्रयोग करें

### उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/ कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, ब्रेड मेकिंग पर पॉवर पॉइंट प्रेजेंटेशन, ब्रेड मेकिंग से संबंधित चित्र और वीडियो या अन्य कुछ विकल्प।

### कहना

- इस सत्र में सुप्रभात प्रशिक्षुओं, हम ब्रेड बनाने की कला और विज्ञान का पता लगाएंगे, जिसमें विभिन्न प्रकार की ब्रेड, ब्रेड बनाने की प्रक्रिया और सामान्य ब्रेड दोष और उनके कारण शामिल हैं।
- इस सत्र के अंत तक, आपको ब्रेड बनाने की प्रक्रिया की बेहतर समझ हो जाएगी, आप विभिन्न प्रकार की ब्रेड से परिचित हो जाएंगे, और सामान्य ब्रेड दोषों की पहचान करने और उनका निवारण करने में सक्षम होंगे।

### करना

- चर्चा का मार्गदर्शन करने के लिए प्रस्तुति स्लाइड का उपयोग करें और विभिन्न प्रकार की ब्रेड, ब्रेड बनाने की प्रक्रिया, और सामान्य ब्रेड दोष और कारणों के बारे में जानकारी साझा करें।
- प्रतिभागियों को उनकी विशेषताओं और विविधताओं से परिचित कराने के लिए विभिन्न प्रकार की ब्रेड के नमूने दिखाएं।
- ब्रेड बनाने की प्रक्रिया का व्यावहारिक अनुभव प्रदान करने के लिए, चयनित रेसिपी का पालन करते हुए ब्रेड बनाने का प्रदर्शन आयोजित करें।
- सत्र में कवर किए गए प्रमुख बिंदुओं का सारांश देते हुए हैंडआउट वितरित करें।
- पूरे सत्र में प्रश्नों और चर्चाओं के लिए समय दें।
- मुख्य बातों का सार बताकर सत्र का समापन करें और प्रतिभागियों को आगे ब्रेड बनाने का पता लगाने के लिए प्रोत्साहित करें।

## गतिविधि

गतिविधि का नाम: ब्रेड चखना और मूल्यांकन

गतिविधि का उद्देश्य: विभिन्न प्रकार की ब्रेड का मूल्यांकन करने और उनकी विशेषताओं की पहचान करने में प्रतिभागियों को शामिल करना।

संसाधन: विभिन्न प्रकार की ब्रेड के नमूने, मूल्यांकन शीट या स्कोरकार्ड।

समय अवधि: 30 मिनट

### निर्देश:

- प्रतिभागियों को विभिन्न प्रकार और स्वादों सहित विभिन्न प्रकार के ब्रेड नमूने प्रदान करें।
- प्रतिभागियों से ब्रेड के नमूनों को चखने के लिए कहें और बनावट, पपड़ी, स्वाद और समग्र अपील जैसे मानदंडों के आधार पर उनका मूल्यांकन करें।
- प्रत्येक ब्रेड नमूने के लिए अपनी टिप्पणियों और रेटिंग को रिकॉर्ड करने के लिए प्रतिभागियों को मूल्यांकन शीट या स्कोरकार्ड प्रदान करें।
- चखने के बाद, ब्रेड के नमूनों की विभिन्न विशेषताओं की तुलना और चर्चा करने के लिए एक समूह चर्चा की सुविधा प्रदान करें।
- निष्कर्षों को सारांशित करें और प्रतिभागियों को यह प्रतिबिंबित करने के लिए प्रोत्साहित करें कि ब्रेड बनाने की प्रक्रिया और सामग्री प्रत्येक प्रकार की ब्रेड की विशेषताओं में कैसे योगदान करती है।

परिणाम: प्रतिभागी ब्रेड के संवेदी पहलुओं की बेहतर समझ विकसित करेंगे और उनकी विशेषताओं के आधार पर विभिन्न प्रकार की ब्रेड का मूल्यांकन और वर्णन करने में सक्षम होंगे।

## गतिविधि

गतिविधि का नाम: स्क्रेच से ब्रेड बनाना

गतिविधि का उद्देश्य: प्रतिभागियों को ब्रेड बनाने की प्रक्रिया का अभ्यास करने और अपनी खुद की ब्रेड बनाने की अनुमति देना।

संसाधन: ब्रेड बनाने के लिए सामग्री, ब्रेड बनाने के उपकरण, ब्रेड बनाने की प्रक्रिया पर हैंडआउट्स

समय अवधि: 2 3 घंटे

### निर्देश:

- प्रत्येक प्रतिभागी को एक मिश्रण का कटोरा, मापने के कप और चम्मच, और एक आटा हुक प्रदान करें।
- प्रतिभागियों को सामग्री को मापने और कटोरे में एक साथ मिलाने का निर्देश दें।
- प्रतिभागियों को 10 15 मिनट के लिए आटा गूंधने दें जब तक कि यह चिकना और लोचदार न हो जाए।
- प्रतिभागियों को निर्देश दें कि आटे को 1 2 घंटे के लिए गर्म स्थान पर प्रूफ होने दें।
- ओवन को 375°F पर प्रीहीट करें।
- एक बार आटा प्रूफ हो जाने के बाद, प्रतिभागियों से इसे एक पाव का आकार दें और इसे ब्रेड पैन में रखें।
- ब्रेड को ओवन में 30 40 मिनट तक या क्रस्ट के गोल्डन ब्राउन होने तक बेक करें।

परिणाम: प्रतिभागियों ने अपनी खुद की रोटी बना ली होगी और रोटी बनाने की प्रक्रिया के साथ अनुभव प्राप्त कर लिया होगा।

## सुविधा के लिए नोट्स

- पूरे सत्र में प्रतिभागियों को प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- प्रतिभागियों को घर ले जाने के लिए रोटी बनाने पर अतिरिक्त संसाधन प्रदान करें।
- एलर्जी या आहार प्रतिबंध वाले प्रतिभागियों से सावधान रहें और जब संभव हो तो विकल्प प्रदान करें।
- ब्रेड बनाने में सामग्री को मापते समय सटीकता के महत्व पर जोर दें।
- बाद में उपयोग के लिए ब्रेड को कैसे स्टोर और फ्रीज करें, इस पर सुझाव दें।

## यूनिट 4.6: पके हुए उत्पादों की गुणवत्ता की जाँच

### इकाई उद्देश्य



इस इकाई के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. पहचानें कि अंतिम उत्पाद गुणवत्ता मानकों को पूरा करता है या नहीं

### उपयोग किए जाने वाले संसाधन



प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/ कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, ब्रेड मेकिंग पर पॉवर पॉइंट प्रेजेंटेशन, ब्रेड मेकिंग से संबंधित चित्र और वीडियो या अन्य कुछ विकल्प।

### कहना



- इस सत्र में सुप्रभात प्रशिक्षुओं, हम पके हुए उत्पादों की गुणवत्ता की जांच करने के लिए मापदंडों के बारे में और उन्हें ठीक से ठंडा करने के तरीके के बारे में जानेंगे।
- पके हुए उत्पाद जिन्हें ठीक से जांचा और ठंडा नहीं किया जाता है, उनकी समग्र गुणवत्ता, स्वाद और उपस्थिति को प्रभावित कर सकते हैं।

### करना



- विषय और उसके महत्व का परिचय देते हुए प्रारंभ करें।
- पके हुए उत्पादों की गुणवत्ता की जांच करने के लिए बनावट, उपस्थिति, सुगंध, स्वाद और स्थिरता सहित विभिन्न मापदंडों पर चर्चा करें। साथ ही, सामान्य दोषों और उनके उपायों पर चर्चा करें।
- पके हुए उत्पादों को गीला होने या अपना आकार खोने से बचाने के लिए उन्हें ठंडा करने के महत्व के बारे में बात करें।
- ठंडा करने के विभिन्न तरीकों और उनका उपयोग कब करें, इस पर चर्चा करें।

### पूछना



- पके हुए उत्पादों में कौन सी सामान्य त्रुटियाँ हो सकती हैं?
- पके हुए उत्पादों को ठंडा करने की विभिन्न विधियाँ क्या हैं?

## विस्तार में बताना



### पके हुए उत्पाद की जांच करने के लिए पैरामीटर:

- बनावट: मुलायम, नम, कोमल और भुरभुरी
- प्रकटन: समान रंग, चिकनी सतह, और उचित आकार
- सुगंध: सुखद और स्वादिष्ट गंध
- स्वाद: संतुलित और ज्यादा मीठा या नमकीन नहीं
- संगति: समान रूप से वितरित सामग्री और कोई एयर पॉकेट नहीं
- दोष और उपचार: अधपका (बेकिंग जारी रखें), ज्यादा पका (बेकिंग का समय कम करें), ढह गया (लीवनिंग एजेंट की जाँच करें), जला हुआ (ओवन का तापमान जाँचें), सख्त (ज्यादा मिश्रित या ज्यादा काम किया हुआ)

### पके हुए उत्पादों को ठंडा करना:

- पके हुए उत्पादों को ठंडा करने से उन्हें गीला होने और उनके आकार को खोने से रोका जा सकता है।
- कूलिंग के विभिन्न तरीकों में एयर कूलिंग, सरफेस कूलिंग और फोस्टर्ड एयर कूलिंग शामिल हैं।
- पके हुए उत्पादों को ठंडा करने के लिए कूलिंग रैक या ट्रे का उपयोग करें।

## दिखाना



- पके हुए उत्पादों की गुणवत्ता की जाँच करने की प्रक्रिया और नमूनों का उपयोग करके उचित शीतलन विधियों का प्रदर्शन करें।

## गतिविधि

गतिविधि का नाम: गुणवत्ता जांच और कूलिंग

गतिविधि का उद्देश्य: प्रतिभागियों को पके हुए उत्पादों की गुणवत्ता जांच और ठंडा करने के तरीकों का अभ्यास करने में सक्षम बनाना।

संसाधन: बेकड उत्पादों के नमूने, गुणवत्ता जांच के लिए चेकलिस्ट, कूलिंग रैक या ट्रे

समय अवधि: 30 मिनट

### निर्देश:

- प्रतिभागियों को छोटे समूहों में विभाजित करें और प्रत्येक समूह को पके हुए उत्पादों के नमूने दें।
- उन्हें गुणवत्ता जांच के लिए एक चेकलिस्ट प्रदान करें और उन्हें दिए गए मापदंडों के आधार पर नमूनों का मूल्यांकन करने के लिए कहें।
- फिर, उन्हें उपयुक्त विधियों का उपयोग करके पके हुए उत्पादों को ठंडा करने के लिए कहें।
- एक बार गतिविधि पूरी कर लेने के बाद, प्रत्येक समूह को अपने अवलोकन और अनुभव साझा करने के लिए कहें।

परिणाम: प्रतिभागियों को पके हुए उत्पादों की गुणवत्ता की जांच करने और उन्हें ठीक से ठंडा करने का व्यावहारिक अनुभव प्राप्त होगा।

### क्षेत्र की यात्रा

गतिविधि का उद्देश्य: स्थानीय बेकरी या पेस्ट्री शॉप की गुणवत्ता नियंत्रण और कूलिंग प्रक्रियाओं का निरीक्षण करें।

संसाधन: बेकरी या पेस्ट्री शॉप तक परिवहन

समय अवधि: 1 2 घंटे

### निर्देश:

- एक स्थानीय बेकरी या पेस्ट्री की दुकान पर एक फील्ड विजिट शेड्यूल करें।
- उनके गुणवत्ता नियंत्रण और शीतलन प्रक्रियाओं का निरीक्षण करें।
- समूह के साथ साझा करने के लिए नोट्स और तस्वीरें लें।
- समूह के साथ अपनी टिप्पणियों पर चर्चा करें और सुधार के किसी भी क्षेत्र की पहचान करें।

परिणाम: प्रतिभागियों को पेशेवर सेटिंग में गुणवत्ता नियंत्रण और कूलिंग प्रक्रियाओं में वास्तविक दुनिया का अनुभव और अंतर्दृष्टि प्राप्त होगी।

## सुविधा के लिए नोट्स



- प्रतिभागियों को प्रश्न पूछने और अपने अनुभव साझा करने के लिए प्रोत्साहित करें।
- सुनिश्चित करें कि प्रदान किए गए नमूने अच्छी गुणवत्ता वाले हैं और उनमें कई प्रकार के दोष हैं।
- प्रतिभागियों के मूल्यांकन और शीतलन विधियों पर प्रतिक्रिया और मार्गदर्शन प्रदान करें।
- प्रतिभागियों को उच्च गुणवत्ता वाले बेकड उत्पादों को प्राप्त करने के लिए उचित गुणवत्ता जांच और कूलिंग के महत्व के बारे में याद दिलाएं।
- प्रतिभागियों को गतिविधि और उनके काम या व्यक्तिगत जीवन में इसकी प्रासंगिकता पर विचार करने के लिए समय दें।



## यूनिट 4.7: पके हुए उत्पादों की पैकेजिंग

### इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. पके हुए उत्पादों की पैकेजिंग की प्रक्रिया का उल्लेख कीजिए
2. पके हुए माल के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्री की पहचान करें

### उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/ कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, पके हुए उत्पादों की पैकेजिंग पर पॉवर पॉइंट प्रस्तुति, पके हुए उत्पादों की पैकेजिंग से संबंधित चित्र और वीडियो या अन्य कुछ विकल्प।

### कहना

- इस सत्र में सुप्रभात प्रशिक्षुओं, हम पैकेजिंग के महत्व और पके हुए उत्पादों के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्री के बारे में जानेंगे।

### करना

- विषय का परिचय देते हुए शुरुआत करें और बेकरी उद्योग में पैकेजिंग के महत्व को समझाएं।
- पके हुए उत्पादों के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्री और उनके फायदे और नुकसान पर चर्चा करें।
- प्रतिभागियों को प्रक्रिया की बेहतर समझ देने के लिए विभिन्न पैकेजिंग तकनीकों के चित्र और वीडियो या अन्य कुछ विकल्प दिखाएं।

### पूछना

- पके हुए उत्पादों की पैकेजिंग करते समय किन चुनौतियों का सामना करना पड़ता है?
- बाजार में पके हुए उत्पादों के लिए सबसे अधिक इस्तेमाल की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री कौन सी है?

## विस्तार में बताना



- पके हुए उत्पादों की ताजगी और गुणवत्ता को बनाए रखने में पैकेजिंग महत्वपूर्ण भूमिका निभाती है।
- पैकेजिंग के लिए विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्री जैसे प्लास्टिक, कागज और धातु का उपयोग किया जा सकता है।
- पैकेजिंग सामग्री का चुनाव उत्पाद के प्रकार, पैकेजिंग लागत और उपभोक्ता की प्राथमिकताओं पर निर्भर करता है।

## गतिविधि



गतिविधि का नाम: पैकेजिंग डिजाइन चुनौती

उद्देश्य: प्रतिभागियों को रचनात्मक रूप से सोचने और एक विशिष्ट पके हुए उत्पाद के लिए नवीन पैकेजिंग विचारों के साथ आने के लिए प्रोत्साहित करना।

संसाधन: कागज, मार्कर, गोंद, कैंची, पके हुए उत्पादों के नमूने।

समय अवधि: 45 मिनट

### निर्देश:

- प्रतिभागियों को चार समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को एक विशिष्ट बेकड उत्पाद जैसे कपकेक, ब्रेड, या कुकीज़ असाइन करें।
- आवश्यक सामग्री प्रदान करें और प्रत्येक समूह को निर्दिष्ट उत्पाद के लिए पैकेजिंग समाधान तैयार करने के लिए कहें।
- गतिविधि के लिए 30 मिनट की समय सीमा निर्धारित करें।
- प्रत्येक समूह को अपने पैकेजिंग डिज़ाइन को कक्षा के सामने प्रस्तुत करने के लिए कहें और उनके डिज़ाइन के पीछे के तर्क को स्पष्ट करें।

परिणाम: प्रतिभागी पैकेजिंग के महत्व के बारे में जानेंगे और अभिनव पैकेजिंग समाधान डिजाइन करने में अनुभव प्राप्त करेंगे।

## सुविधा के लिए नोट्स



- गतिविधि के दौरान एक रचनात्मक और सहयोगी माहौल सुनिश्चित करें।
- प्रतिभागियों को लीक से हटकर सोचने और नए पैकेजिंग आइडिया तलाशने के लिए प्रोत्साहित करें।
- डिजाइन प्रक्रिया के दौरान समूहों को मार्गदर्शन और प्रतिक्रिया प्रदान करें।
- पैकेजिंग सामग्री का चयन करते समय पके हुए उत्पाद के आकार और आकार पर विचार करें।
- खाद्य सुरक्षा नियमों पर ध्यान दें और सुनिश्चित करें कि पैकेजिंग सामग्री भोजन के सीधे संपर्क के लिए उपयुक्त है।
- लेबलिंग स्पष्ट, सटीक और प्रासंगिक नियमों के अनुरूप होनी चाहिए।

## यूनिट 4.8: सामग्री का भंडारण

### इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. बेकिंग सामग्री के भंडारण की विधि बताइए
2. तैयार उत्पादों के भंडारण की विधि बताइए

### उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/ कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, सामग्री के भंडारण पर पॉवर पॉइंट प्रस्तुति, सामग्री के भंडारण से संबंधित चित्र और वीडियो या अन्य कुछ विकल्प।

### कहना

- इस सत्र में सुप्रभात प्रशिक्षुओं, हम पैकेजिंग के महत्व और पके हुए उत्पादों के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्री के बारे में जानेंगे।

### करना

- इस सत्र में सुप्रभात प्रशिक्षुओं, हम बेकिंग सामग्री और तैयार उत्पादों को संग्रहित करने के लिए महत्वपूर्ण दिशानिर्देशों को शामिल करेंगे।
- हम भंडारण के दो तरीकों फीफो और फेफो, और उनके लाभों पर भी चर्चा करेंगे।
- सत्र के अंत तक, आप अपने बेक किए गए सामानों को सही तरीके से स्टोर करके उनकी गुणवत्ता और ताजगी सुनिश्चित करने में सक्षम होंगे।
- बेकिंग प्रक्रिया के लिए विषय और इसकी प्रासंगिकता का परिचय दें।
- प्रशिक्षणार्थियों को उचित भंडारण विधियों को समझने में मदद करने के लिए हैंडआउट्स और नमूने प्रस्तुत करें।
- फीफो और एफईएफओ विधियों के महत्व को समझाएं, और उन्हें बेकरी सेटिंग में कैसे लागू किया जा सकता है।
- प्रशिक्षुओं को सवाल पूछने और भंडारण के साथ अपने अनुभव साझा करने के लिए प्रोत्साहित करें।

## पूछना



- बेकिंग सामग्री और तैयार उत्पादों को ठीक से स्टोर करना क्यों महत्वपूर्ण है?
- क्या होता है जब सामग्री या उत्पादों को गलत तरीके से संग्रहीत किया जाता है?

## विस्तार में बताना



- बेकिंग सामग्री का भंडारण: सामग्री की गुणवत्ता, विशिष्ट भंडारण आवश्यकताओं और सर्वोत्तम प्रथाओं का महत्व।
- तैयार उत्पादों का भंडारण: पैकेजिंग, शेल्फ लाइफ विचार, संगठन, और उत्पाद ताजगी बनाए रखना।
- फीफो और फेफो विधियाँ: फर्स्ट इन, फर्स्ट आउट (फीफो) पहले पुराने स्टॉक का उपयोग सुनिश्चित करता है, जबकि फर्स्ट एक्सपायर्ड, फर्स्ट आउट (फेफो) पहले की समाप्ति तिथियों वाले उत्पादों को प्राथमिकता देता है।

## दिखाना



- ठीक से और अनुचित रूप से संग्रहीत सामग्री और उत्पादों के उदाहरण दिखाएं।
- भंडारण और समाप्ति तिथि के साथ कंटेनरों को लेबल करने का तरीका प्रदर्शित करें।

## गतिविधि



गतिविधि का नाम: लेबलिंग और छँटाई

उद्देश्य: उचित भंडारण और फीफो पद्धति के महत्व को सुदृढ़ करना

संसाधन: भंडारण कंटेनर, लेबल, बेकिंग सामग्री और तैयार उत्पाद

समय अवधि: 30 मिनट

### निर्देश:

- प्रशिक्षुओं को तीन या चार के समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को विभिन्न प्रकार की बेकिंग सामग्री और तैयार उत्पादों के साथ भंडारण कंटेनर और लेबल का एक सेट प्रदान करें।
- समूहों को भंडारण की तारीख और उत्पाद के नाम के साथ कंटेनरों को लेबल करने का निर्देश दें, और फिर उत्पादों को फीफो विधि के अनुसार क्रमबद्ध करें।
- 15 मिनट के बाद, प्रत्येक समूह को अपने छँटे गए कंटेनरों को प्रस्तुत करने के लिए कहें और उनकी लेबलिंग प्रणाली की व्याख्या करें।

परिणाम: प्रशिक्षुओं को उचित भंडारण के महत्व और फीफो पद्धति का प्रभावी ढंग से उपयोग करने के तरीके की बेहतर समझ होगी।

## गतिविधि

गतिविधि का नाम: अपना संग्रहण व्यवस्थित करें

गतिविधि का उद्देश्य: फीफो या फेफो के सिद्धांतों का उपयोग करके भंडारण क्षेत्र को व्यवस्थित करें।

संसाधन: बेकिंग सामग्री, तैयार उत्पाद, भंडारण कंटेनर, अलमारियां

समय अवधि: 30 45 मिनट

### निर्देश:

- प्रतिभागियों को छोटे समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को भंडारण क्षेत्र और बेकिंग सामग्री और तैयार उत्पादों का चयन प्रदान करें।
- समूहों को भंडारण क्षेत्र को फीफो या फेफो पद्धति के अनुसार व्यवस्थित करने का निर्देश दें।
- समाप्ति दिनांक, उत्पाद पहुंच और स्पष्ट लेबलिंग जैसे कारकों पर विचार करने के लिए उन्हें प्रोत्साहित करें।
- गतिविधि को पूरा करने के लिए उन्हें एक विशिष्ट समय सीमा दें।
- एक बार समाप्त हो जाने पर, प्रत्येक समूह को उनके संगठित भंडारण क्षेत्र को प्रस्तुत करने और उनके दृष्टिकोण की व्याख्या करने के लिए कहें।
- फीफो या एफईएफओ को लागू करने के लाभों और चुनौतियों पर चर्चा की सुविधा प्रदान करें।

परिणाम: प्रतिभागियों को उचित सामग्री रोटेशन और उत्पाद ताजगी सुनिश्चित करने के लिए फीफो या एफईएफओ के सिद्धांतों को लागू करने, भंडारण क्षेत्र को व्यवस्थित करने में व्यावहारिक अनुभव प्राप्त होगा।

## सुविधा के लिए नोट्स

- प्रशिक्षुओं को भंडारण के साथ अपने अनुभवों और चुनौतियों को साझा करने के लिए प्रोत्साहित करें।
- प्रशिक्षुओं को हमेशा कंटेनरों पर लेबल लगाने और कचरे को रोकने और ताजगी सुनिश्चित करने के लिए फीफो पद्धति का उपयोग करने की याद दिलाएं।
- स्वच्छ और संगठित भंडारण क्षेत्र को बनाए रखने के महत्व पर जोर दें।
- उन प्रशिक्षुओं के लिए अतिरिक्त संसाधन प्रदान करें जो भंडारण और वस्तु सूची प्रबंधन के बारे में अधिक जानना चाहते हैं।
- बेकिंग सामग्री और तैयार उत्पादों को संभालते और संग्रहीत करते समय सभी सुरक्षा दिशानिर्देशों का पालन करना सुनिश्चित करें।

## यूनिट 4.9: पोस्ट प्रोडक्शन सफाई और रखरखाव

### इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. उत्पादन के बाद कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें

### उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/ कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, उत्पादन के बाद की सफाई और रखरखाव पर पॉवर पॉइंट प्रस्तुति, उत्पादन के बाद की सफाई और रखरखाव से संबंधित चित्र और वीडियो या अन्य कुछ विकल्प।

### कहना

- इस सत्र में सुप्रभात प्रशिक्षुओं, हम उत्पादन के बाद उपकरणों और सुविधाओं की सफाई और रखरखाव के महत्व पर चर्चा करेंगे।
- हम पोस्ट प्रोडक्शन सफाई की विधि और प्रभावी सफाई कार्यक्रम बनाने और लागू करने के तरीके को कवर करेंगे।

### करना

- उपयोग की जा सकने वाली विभिन्न सफाई सामग्री और समाधानों और उनकी प्रभावशीलता पर चर्चा करें।
- प्रभावी पोस्ट प्रोडक्शन सफाई के चरणों की व्याख्या करें और सफाई चेकलिस्ट का उपयोग कैसे करें।
- सफाई कार्यक्रम बनाने के महत्व और इसे प्रभावी ढंग से कैसे लागू किया जाए, इस पर चर्चा करें।

### पूछना

- पोस्ट प्रोडक्शन सफाई क्यों महत्वपूर्ण है?
- आपने पहले कौन सी सफाई सामग्री और समाधान का उपयोग किया है?

## विस्तार में बताना



- पोस्ट प्रोडक्शन क्लीनिंग उत्पादन के बाद उपकरणों और सुविधाओं की सफाई और रखरखाव की प्रक्रिया है ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि वे स्वच्छ और उपयोग करने के लिए सुरक्षित रहें।
- पोस्ट प्रोडक्शन सफाई की विधि में झाड़ू लगाना, पोंछना, कीटाणुरहित करना और सुखाना सहित कई चरण शामिल हैं।
- एक सफाई चेकलिस्ट यह सुनिश्चित करने में मदद कर सकती है कि सभी क्षेत्रों को अच्छी तरह से साफ किया जाता है, और एक सफाई कार्यक्रम यह सुनिश्चित करने में मदद कर सकता है कि सफाई नियमित रूप से और समय पर की जाती है।

## दिखाना



- एक विशिष्ट क्षेत्र या उपकरण का उदाहरण के रूप में उपयोग करके उत्पादन के बाद की सफाई में शामिल कदमों का प्रदर्शन करें। सफाई चेकलिस्ट का उपयोग कैसे करें और सफाई कार्यक्रम का पालन करने के महत्व को समझाएं।

## गतिविधि



गतिविधि का नाम: सफाई निरीक्षण सवाल

गतिविधि का उद्देश्य: सफाई की गलतियों की पहचान करना और उन्हें ठीक करना

संसाधन: सफाई सामग्री और चेकलिस्ट

समय अवधि: 20 30 मिनट

### निर्देश:

- प्रशिक्षुओं को जोड़े या छोटे समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को साफ करने के लिए एक विशिष्ट क्षेत्र या उपकरण का टुकड़ा सौंपें।
- समूहों को निर्दिष्ट क्षेत्र या उपकरण को साफ करने दें और यह सुनिश्चित करने के लिए सफाई चेकलिस्ट का उपयोग करें कि सभी क्षेत्रों को कवर किया गया है।
- एक बार सफाई हो जाने के बाद, समूहों से एक दूसरे के काम का निरीक्षण करने और किसी भी गलती या छूटे हुए क्षेत्रों की पहचान करने को कहें।
- समूहों को किसी भी गलती को सुधारने के लिए कहें और सभी क्षेत्रों के साफ होने तक फिर से निरीक्षण करें।

परिणाम: प्रशिक्षु संपूर्ण सफाई के महत्व और सफाई चेकलिस्ट के उपयोग के महत्व को जानेंगे।



## सुविधा के लिए नोट्स



- प्रशिक्षुओं को प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें और उत्पादन के बाद की सफाई के वास्तविक दुनिया के उदाहरण प्रदान करें।
- सफाई कार्यक्रमों का पालन करने के महत्व और उनका पालन न करने के परिणामों पर जोर दें।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण और सफाई सामग्री के सुरक्षित संचालन के महत्व को समझाएं।
- सफाई सामग्री और उपकरणों के उचित भंडारण और रखरखाव के महत्व के बारे में प्रशिक्षुओं को याद दिलाएं।
- प्रशिक्षुओं को अपने स्वयं के कार्यस्थलों में इन प्रथाओं को लागू करने में मदद करने के लिए प्रभावी सफाई कार्यक्रम और जाँच सूची के उदाहरण प्रदान करें।

## अभ्यास



1. डी) 1,2,3 और 5
2. बी) अखरोट चालक
3. बी) ग्लास रैक
4. सी) 15 मिनट
5. बी) सुनिश्चित करें कि ओवन ठीक से रखा गया है
6. सी। आटा बांटने के बाद
7. बी। आवश्यक तापमान पर ओवन को पहले से गरम करें
8. डी। सुनिश्चित करें कि पैन समान आकार के हों
9. ए। यदि तापमान कम है, तो आटा पर्याप्त रूप से नहीं फूलेगा
10. डी। ऊपर के सभी
11. ए। केक पैन को दो तिहाई तक भरना चाहिए
12. ए। 1 > 2 > 3 > 4
13. बी। 1, 2 और 4
14. सी। ओवन को भंग कर दें
15. सी। 350 डिग्री फारेनहाइट से 400 डिग्री फारेनहाइट
16. डी। ऊपर के सभी।
17. बी। 1 > 2 > 3 > 4

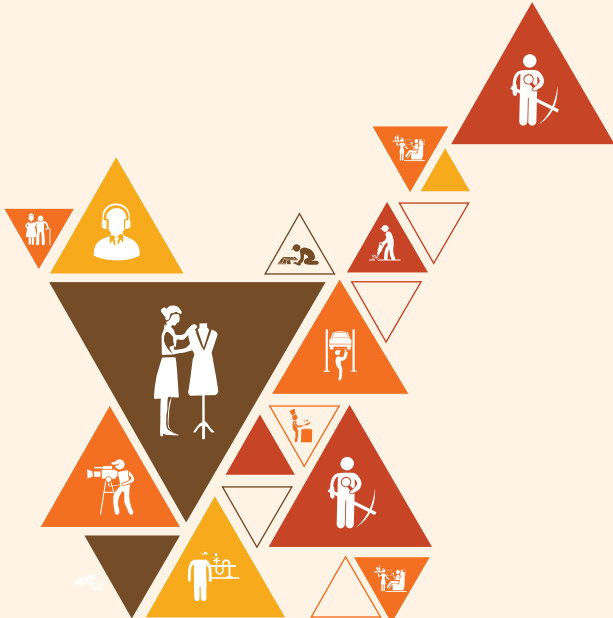






## 5. बेकरी उत्पादों से संबंधित पूर्ण दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखना

यूनिट 5.1 - दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखना



## सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. कच्चे माल, प्रक्रिया और तैयार उत्पादों के अभिलेखों के दस्तावेजीकरण और रखरखाव की आवश्यकता बताएं;
2. अंतिम तैयार उत्पाद के लिए कच्चे माल के विवरण के दस्तावेजीकरण और रिकॉर्डिंग की विधि बताएं;
3. राज्य ईआरपी प्रणाली और ईआरपी के माध्यम से प्रलेखन बनाए रखना

## यूनिट 5.1: दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखना

### इकाई उद्देश्य



इस इकाई के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. कच्चे माल, प्रक्रिया और तैयार उत्पादों के अभिलेखों के दस्तावेज़ीकरण और रखरखाव की आवश्यकता बताएं;
2. अंतिम तैयार उत्पाद के लिए कच्चे माल के विवरण के दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्डिंग की विधि बताएं।

### उपयोग किए जाने वाले संसाधन



प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/ कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, डॉक्यूमेंटेशन और रिकॉर्ड कीपिंग पर पावर पॉइंट प्रेजेंटेशन, डॉक्यूमेंटेशन और रिकॉर्ड कीपिंग से संबंधित इमेज और वीडियो।

### कहना



- सुप्रभात प्रशिक्षु आज, हम एक पेशेवर सेटिंग में दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखने के महत्व पर चर्चा करेंगे।"
- इस पूरे सत्र के दौरान, हम पता लगाएंगे कि दस्तावेज़ीकरण क्यों आवश्यक है, प्रभावी रिकॉर्ड रखने के तरीकों के बारे में जानें और ईआरपी समाधानों की अवधारणा को पेश करें।

### करना



- दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड कीपिंग, विभिन्न प्रकार के दस्तावेज़ और रिकॉर्ड के महत्व और उन्हें बनाए रखने के तरीके को प्रस्तुत करें।
- ईआरपी समाधानों की मूल बातें समझाएं और बताएं कि वे रिकॉर्ड रखने की प्रक्रियाओं को कारगर बनाने में कैसे मदद कर सकते हैं।
- ईआरपी सॉफ्टवेयर को इसकी विशेषताओं और फायदों को प्रदर्शित करने के लिए प्रदर्शित करें।
- सत्र के दौरान प्राप्त ज्ञान को लागू करने के लिए एक गतिविधि आयोजित करें।

### पूछना



- आप क्यों सोचते हैं कि किसी भी व्यवसाय संचालन में दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखना आवश्यक है?
- आप वर्तमान में अपने कार्यस्थल में रिकॉर्ड कैसे रखते हैं?
- क्या आपने पहले कभी ईआरपी समाधान का उपयोग किया है? यदि हाँ, तो क्या क्या लाभ हुए?

## विस्तार में बताना



- **दस्तावेज़ीकरण की आवश्यकता:**

कानूनी अनुपालन, गुणवत्ता आश्वासन और प्रक्रिया दक्षता के लिए सटीक और व्यापक दस्तावेज़ीकरण महत्वपूर्ण है। दस्तावेज़ीकरण महत्वपूर्ण जानकारी प्राप्त करने, संचार को सुविधाजनक बनाने और जवाबदेही सुनिश्चित करने में भी भूमिका निभाता है।

- **रिकॉर्ड कैसे रखें?**

दस्तावेज़ों को व्यवस्थित और संग्रहीत करने के लिए सर्वोत्तम प्रथाओं में स्पष्ट नामकरण परंपराओं का उपयोग करना, संस्करण नियंत्रण लागू करना और बैकअप प्रक्रियाओं को स्थापित करना शामिल है। गोपनीयता, डेटा अखंडता और अभिलेखों की पहुंच को बनाए रखना और प्रभावी डेटा प्रविष्टि, वर्गीकरण और पुनर्प्राप्ति रणनीतियों को नियोजित करना भी महत्वपूर्ण है।

- **ईआरपी समाधान का परिचय:**

एंटरप्राइज़ रिसोर्स प्लानिंग (ईआरपी) सिस्टम व्यावसायिक प्रक्रियाओं को एकीकृत और कारगर बनाता है। रिकॉर्ड रखने में ईआरपी समाधानों के लाभों में केंद्रीकृत डेटा प्रबंधन, रीयल टाइम अपडेट और स्वचालित कार्यप्रवाह शामिल हैं। ईआरपी प्रणाली का चयन और कार्यान्वयन करते समय, लागत, मापनीयता और उपयोगकर्ता प्रशिक्षण जैसे कारकों पर विचार करना महत्वपूर्ण है।

## दिखाना



- सॉफ्टवेयर कैसे काम करता है, इसकी व्यावहारिक समझ देने के लिए ईआरपी सॉफ्टवेयर का प्रदर्शन दिखाएं।



## गतिविधि

गतिविधि का नाम: "रिकॉर्ड कीपिंग चैलेंज"

गतिविधि का उद्देश्य: एक कुशल रिकॉर्ड कीपिंग सिस्टम बनाने के लिए सत्र के दौरान प्राप्त ज्ञान को लागू करना।

संसाधन: व्हाइटबोर्ड, मार्कर, हैंडआउट्स।

समय अवधि: 30 मिनट।

### निर्देश:

- प्रतिभागियों को 3-4 सदस्यों के समूहों में विभाजित करें।
  - एक केस स्टडी या परिदृश्य प्रदान करें जहां प्रतिभागियों को एक रिकॉर्ड कीपिंग सिस्टम बनाने की आवश्यकता हो।
  - प्रतिभागियों को एक साथ काम करना होगा और 20 मिनट के भीतर अपने सिस्टम को व्हाइटबोर्ड पर प्रस्तुत करना होगा।
  - प्रत्येक समूह को पूरे समूह के सामने अपनी प्रणाली प्रस्तुत करने के लिए 5 मिनट का समय दें।
  - रिकॉर्ड रखने की प्रणाली में सुधार के लिए अन्य समूहों से प्रतिक्रिया और सुझावों को प्रोत्साहित करें।
- परिणाम: प्रतिभागी एक कुशल रिकॉर्ड कीपिंग सिस्टम बनाने के लिए अपने ज्ञान को लागू करना सीखेंगे।

## सुविधा के लिए नोट्स

- ध्यान दें और सक्रिय रूप से प्रतिभागियों को सुनें।
- प्रतिभागियों से भागीदारी और प्रतिक्रिया को प्रोत्साहित करें।
- किसी भी व्यावसायिक संचालन में दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखने के महत्व पर जोर दें।
- सत्र को आकर्षक और भरोसेमंद बनाने के लिए व्यावहारिक उदाहरण प्रदान करें।
- ईआरपी सॉफ्टवेयर को सरल शब्दों में समझाएं और पारंपरिक रिकॉर्ड कीपिंग विधियों पर इसके लाभों पर प्रकाश डालिए।









# FICSI

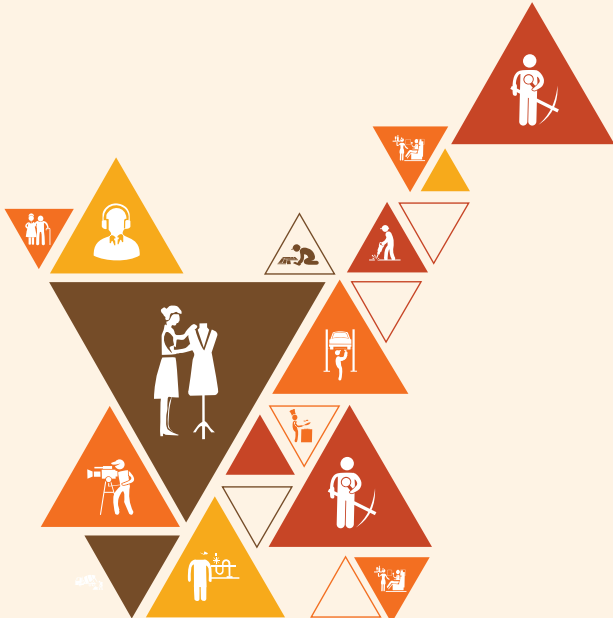
Food Industry Capacity and Skill Initiative

## 6. बेकरी उत्पादों के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता

यूनिट 6.1 - गुड मैन्युफैक्चरिंग प्रैक्टिसिस (जीएमपी)

यूनिट 6.2 - हज़ार्ड एनालिसिस और क्रिटिकल कंट्रोल पॉइंट्स (एचएसीसीपी)

यूनिट 6.3 - सुरक्षा अभ्यास



## सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. बेकिंग उद्योग में सुरक्षा, साफ सफाई और साफ सफाई के महत्व को बताएं
2. सुरक्षित और स्वच्छता कार्यस्थल बनाए रखने के लिए उद्योग मानकों का पालन करें
3. प्रक्रिया और उत्पादों में खाद्य सुरक्षा खतरों को खत्म करने के लिए एचएसीसीपी सिद्धांतों का पालन करें
4. कार्य क्षेत्र में सुरक्षा प्रथाओं का पालन करें

## यूनिट 6.1: गुड मैनुफैक्चरिंग प्रैक्टिसिस (जीएमपी)

### इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता के महत्व को बताएं
2. सुरक्षित और स्वच्छता कार्यस्थल बनाए रखने के लिए उद्योग मानकों का पालन करें
3. भण्डारण एवं स्टॉक रोटेशन मानदंड बताइये

### उपयोग किए जाने वाले संसाधन

पार्टिसिपेंट हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/ कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, अच्छी मैनुफैक्चरिंग प्रैक्टिसेज (जीएमपी) पर पॉवर पॉइंट प्रेजेंटेशन, गुड मैनुफैक्चरिंग प्रैक्टिसेज (जीएमपी) से संबंधित इमेज और वीडियो।

### कहना

- सुप्रभात प्रशिक्षुओं और गुड मैनुफैक्चरिंग प्रैक्टिसेज (जीएमपी) पर हमारे सत्र में आपका स्वागत है।
- आज, हम अच्छी निर्माण पद्धतियों, कार्मिक स्वच्छता, कार्य क्षेत्र की स्वच्छता के बारे में जानेंगे।
- हम जीएमपी के महत्व, नियामक आवश्यकताओं और अपने कार्यस्थल में जीएमपी को कैसे लागू करें, इस पर भी चर्चा करेंगे।

### करना

- जीएमपी की बुनियादी बातों पर चर्चा करके सत्र शुरू करें, उसके बाद कर्मियों की स्वच्छता, कार्य क्षेत्र की स्वच्छता, उपकरण रखरखाव और प्रक्रिया सत्यापन।
- विषयों को समझाने और प्रतिभागियों को चर्चाओं में शामिल करने के लिए पॉवर पॉइंट प्रस्तुतियों और हैंडआउट्स का उपयोग करें।
- प्रतिभागियों को जीएमपी के व्यावहारिक कार्यान्वयन को समझने में मदद करने के लिए प्रासंगिक केस स्टडी प्रदान करें।

### पूछना



- जीएमपी की आपकी समझ क्या है?
- जीएमपी के लिए नियामक आवश्यकताएं क्या हैं?
- आप अपने कार्यस्थल में जीएमपी को कैसे लागू कर सकते हैं?

### विस्तार में बताना



- गुड मैनुफैक्चरिंग प्रैक्टिसेज (जीएमपी): जीएमपी उन प्रक्रियाओं और प्रथाओं को संदर्भित करता है जो यह सुनिश्चित करते हैं कि खाद्य उत्पाद सुरक्षित, उच्च गुणवत्ता वाले हैं और नियामक मानकों को पूरा करते हैं। इसमें कर्मियों की स्वच्छता, कार्य क्षेत्र की स्वच्छता, उपकरण रखरखाव और प्रक्रिया सत्यापन शामिल है।
- कार्मिक स्वच्छता: कार्मिक स्वच्छता जीएमपी का एक अनिवार्य घटक है। इसमें व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखना, सख्त स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देशों का पालन करना, काम के घंटों के दौरान अच्छे स्वास्थ्य में रहना, स्वच्छता के उच्च मानकों का पालन करना और शौचालयों और वॉश स्टेशनों के लिए पर्याप्त सुविधाएं शामिल हैं।
- कार्य क्षेत्र की स्वच्छता: कार्य क्षेत्र एक स्वच्छ, प्रदूषण मुक्त क्षेत्र में स्थित होना चाहिए, पर्याप्त प्रकाश व्यवस्था के साथ अच्छी तरह हवादार होना चाहिए, सफाई और स्वच्छता के उच्च मानकों का पालन करना चाहिए, और बर्तन और उपकरण रखने के लिए एक निर्दिष्ट क्षेत्र होना चाहिए, जिसे रखा जाना चाहिए। हर समय स्वच्छ और कीट मुक्त।
- उपकरण रखरखाव: खाद्य प्रसंस्करण के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों को स्नेहक, धातु के टुकड़े, ईंधन और दूषित पानी से दूषित होने से बचाया जाना चाहिए। उपकरणों, सामग्रियों और उपकरणों की सफाई और रखरखाव एक आसान प्रक्रिया होनी चाहिए, और संगठनों को दैनिक, साप्ताहिक और मासिक शेड्यूल के अनुसार सफाई और स्वच्छता ड्रिल का पालन करना चाहिए।
- प्रक्रिया सत्यापन: उत्पादन की सभी प्रक्रियाओं, जैसे कच्चे माल की खरीद, निष्पादन, भंडारण, पैकेजिंग और रसद, को सख्त संगठनात्मक मापदंडों का पालन करना चाहिए। निर्धारित मानदंडों और मानकों के अनुसार खाद्य गुणवत्ता बनाए रखने के लिए उत्पादन के प्रत्येक चरण पर गुणवत्ता जांच की जानी चाहिए। तैयार उत्पादों के स्टॉक रोटेशन को एफईएफओ और फीफो विधियों का पालन करना चाहिए ताकि भोजन के खराब होने की न्यूनतम संभावना सुनिश्चित हो सके और प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों का स्वाद बरकरार रहे।



## गतिविधि

गतिविधि का नाम: उपकरण निरीक्षण और रखरखाव

उद्देश्य: उपकरण रखरखाव के महत्व को सुदृढ़ करना

संसाधन: नमूना उपकरण, सफाई और स्वच्छता एजेंट, निरीक्षण चेकलिस्ट

समय अवधि: 30 मिनट

### चरण शामिल हैं:

- प्रशिक्षुओं को चार के समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को एक नमूना उपकरण और निरीक्षण चेकलिस्ट प्रदान करें।
- समूहों को उपकरण का निरीक्षण करने, किसी भी दोष या मुद्दों की पहचान करने और उन्हें दूर करने के लिए आवश्यक रखरखाव प्रक्रियाओं पर चर्चा करने का निर्देश दें।
- प्रदान किए गए सफाई और स्वच्छता एजेंटों का उपयोग करके समूहों को उपकरण को साफ और साफ करने का निर्देश दें।
- निरीक्षण चेकलिस्ट को पूरा करने के लिए समूहों को निर्देश दें और पूरे समूह के साथ उनके निष्कर्षों और सिफारिशों पर चर्चा करें।

परिणाम: प्रशिक्षु संदूषण को रोकने और सुरक्षित उत्पादन सुनिश्चित करने के लिए उपकरण निरीक्षण और रखरखाव के महत्व को जानेंगे।

## सुविधा के लिए नोट्स

- एक सुरक्षित और आरामदायक सीखने का माहौल प्रदान करें।
- सभी प्रशिक्षुओं से भागीदारी और जुड़ाव को प्रोत्साहित करें।
- सुनिश्चित करें कि प्रशिक्षु विनिर्माण प्रक्रिया में उपकरण निरीक्षण और रखरखाव के महत्व को समझते हैं।
- यह सुनिश्चित करने के लिए नियमित उपकरण निरीक्षण और रखरखाव की आवश्यकता पर बल दें कि उपकरण इष्टतम रूप से काम कर रहा है और संदूषण को रोकने के लिए।
- सत्र के दौरान प्रशिक्षुओं के किसी भी प्रश्न या चिंता का समाधान करें और आवश्यकतानुसार अतिरिक्त जानकारी प्रदान करें।

## यूनिट 6.2: हज़ार्ड एनालिसिस और क्रिटिकल कंट्रोल पॉइंट्स (एचएसीसीपी)

### इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

1. प्रक्रिया और उत्पादों में खाद्य सुरक्षा खतरों को खत्म करने के लिए एचएसीसीपी सिद्धांतों का पालन करें।

### उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/ कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, हैज़र्ड एनालिसिस और क्रिटिकल कंट्रोल पॉइंट (एचएसीसीपी) पर पावर पॉइंट प्रेजेंटेशन, हैज़र्ड एनालिसिस और क्रिटिकल कंट्रोल पॉइंट (एचएसीसीपी) की इमेज और वीडियो, केस स्टडी हैंडआउट, कलम और कागज।

### कहना

- जोखिम विश्लेषण और क्रिटिकल कंट्रोल प्वाइंट या एचएसीसीपी पर इस सत्र में आपका स्वागत है।
- आज, हम एचएसीसीपी के सिद्धांतों और दिशा निर्देशों के बारे में सीखेंगे, और यह जानेंगे कि खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए इसका उपयोग कैसे किया जाता है।
- जोर दें कि यह सत्र एचएसीसीपी की मूल बातों को कवर करेगा और वास्तविक जीवन में इसे कैसे लागू किया जाता है, इसके उदाहरण प्रदान करेगा।

### करना

- एचएसीसीपी के सिद्धांतों की व्याख्या करने के लिए पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन का उपयोग करें।
- विभिन्न उद्योगों में एचएसीसीपी को कैसे लागू किया जाता है, यह प्रदर्शित करने के लिए केस स्टडीज पर चर्चा करें।
- एक उदाहरण एचएसीसीपी योजना प्रदान करें और समझाएं कि इसे कैसे विकसित किया जाता है।

## पूछना



- क्या आपने पहले एचएसीसीपी के बारे में सुना है? इसके बारे में आप क्या जानते हैं?
- आपको क्यों लगता है कि एचएसीसीपी महत्वपूर्ण है?
- क्या आप किसी ऐसे उद्योग के बारे में सोच सकते हैं जहाँ एचएसीसीपी का उपयोग किया जा सकता है?

## विस्तार में बताना



### एचएसीसीपी क्या है?

एचएसीसीपी का अर्थ हैज़र्ड एनालिसिस एंड क्रिटिकल कंट्रोल पॉइंट्स है, जो खाद्य सुरक्षा के लिए एक व्यवस्थित दृष्टिकोण है जिसका उद्देश्य खाद्य उत्पादन प्रक्रियाओं के दौरान होने वाले खतरों या जोखिमों को रोकना है। एचएसीसीपी प्रणाली में संभावित खतरों की पहचान करना, महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु स्थापित करना, निगरानी करना और खाद्य उत्पादन प्रक्रिया के दौरान उन्हें नियंत्रित करना शामिल है।

### एचएसीसीपी योजना का उदाहरण

खाद्य प्रसंस्करण संयंत्र के लिए एचएसीसीपी योजना के एक उदाहरण में उत्पादन प्रक्रिया के प्रत्येक चरण में संभावित खतरों, जैसे जैविक, रासायनिक, या भौतिक खतरों की पहचान करना शामिल हो सकता है। महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदुओं में तापमान नियंत्रण, सफाई और स्वच्छता प्रक्रियाएं, और कच्चे माल और तैयार उत्पादों का परीक्षण और नमूनाकरण शामिल हो सकते हैं। निगरानी और नियंत्रण उपायों में नियमित जांच और परीक्षण, नियमित उपकरण रखरखाव, और उचित खाद्य प्रबंधन प्रक्रियाओं पर कर्मचारी प्रशिक्षण शामिल हो सकते हैं।

## गतिविधि



गतिविधि का नाम: एचएसीसीपी योजना विकास

गतिविधि का उद्देश्य: योजना विकसित करने के लिए एचएसीसीपी के सिद्धांतों को लागू करना

संसाधन: केस स्टडी, फ्लिपचार्ट और मार्कर, हैंडआउट्स

समय अवधि: 45 मिनट

### चरण शामिल हैं:

- प्रशिक्षुओं को 4 समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को एक केस स्टडी प्रदान करें।
- केस स्टडी के लिए समूहों को एचएसीसीपी योजना विकसित करने का निर्देश दें।
- आवश्यकतानुसार मार्गदर्शन करें और प्रश्नों के उत्तर दें।
- प्रत्येक समूह को अपनी योजना कक्षा के सामने प्रस्तुत करने को कहें।

परिणाम: प्रशिक्षुओं को एचएसीसीपी योजना विकसित करने की बेहतर समझ होगी।

## सुविधा के लिए नोट्स



- सभी प्रशिक्षुओं से भागीदारी और चर्चा को प्रोत्साहित करें।
- सुनिश्चित करें कि सभी के पास प्रश्न पूछने और इनपुट प्रदान करने का अवसर है।
- एचएसीसीपी के महत्व और इसका उपयोग न करने के संभावित परिणामों पर जोर दें।
- खतरे की पहचान और नियंत्रण के लिए एक व्यवस्थित दृष्टिकोण की आवश्यकता पर बल दें।
- एचएसीसीपी के सिद्धांतों को स्पष्ट करने के लिए वास्तविक जीवन के उदाहरण प्रदान करें।

## यूनिट 6.3: सुरक्षा अभ्यास

### इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

1. कार्य क्षेत्र में स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं का पालन करें

### उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/ कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, सुरक्षा अभ्यासों पर पावर पॉइंट प्रस्तुति, सुरक्षा अभ्यासों  और वीडियो या अन्य कुछ विकल्प, अग्निशामक यंत्र और फायर बकेट।

### कहना

- सुप्रभात प्रशिक्षुओं और सुरक्षा प्रथाओं पर हमारे सत्र में आपका स्वागत है।
- आज हम सुरक्षा प्रतीकों, आपातकालीन उपायों और अग्नि सुरक्षा उपायों के बारे में जानेंगे।

### करना

- आमतौर पर कार्यस्थलों में उपयोग किए जाने वाले सुरक्षा प्रतीकों पर पावर पॉइंट प्रस्तुत करके और उनके अर्थ समझाते हुए सुरक्षा प्रतीकों और आपातकालीन उपायों के विषय का परिचय दें।
- आपातकालीन निकासी योजना और आपातकालीन स्थितियों के दौरान प्रशिक्षुओं की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें।
- अग्नि सुरक्षा उपायों पर चर्चा करें, जिसमें आग को कैसे रोका जाए, आग के प्रकार, और आग बुझाने वाले यंत्रों और आग की बाल्टियों का उपयोग कैसे किया जाए।
- आपातकालीन निकासी योजनाओं और अग्नि सुरक्षा उपायों पर हैंडआउट्स वितरित करें, और प्रशिक्षुओं को उनकी समीक्षा करने और उनके पास कोई भी प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- आग बुझाने के यंत्र और फायर बकेट के उपयोग का प्रदर्शन करें।

## विस्तार में बताना



### • सुरक्षा प्रतीक:

सुरक्षा प्रतीकों का उपयोग खतरों, सावधानियों और खतरे से बचने के लिए की जाने वाली कार्रवाइयों से संबंधित महत्वपूर्ण जानकारी देने के लिए किया जाता है। कुछ सामान्य सुरक्षा प्रतीकों में "बायोहाजार्ड" प्रतीक शामिल है, जो एक जैविक खतरे की उपस्थिति को इंगित करता है जो मानव स्वास्थ्य को नुकसान पहुंचा सकता है; "उच्च वोल्टेज" प्रतीक, जो उच्च वोल्टेज विद्युत उपकरण या लाइनों की उपस्थिति की चेतावनी देता है; और "ज्वलनशील" प्रतीक, जो ज्वलनशील पदार्थों की चेतावनी देता है जो प्रज्वलित और आग का कारण बन सकते हैं। कार्यस्थल और दैनिक जीवन में सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए इन प्रतीकों को समझना और पहचानना महत्वपूर्ण है।

### • आपातकालीन उपाय:

आपातकालीन स्थितियों के दौरान, एक अच्छी तरह से परिभाषित निकासी योजना होना और यह जानना महत्वपूर्ण है कि क्या करना है। आपातकालीन निकासी योजना की नियमित रूप से समीक्षा की जानी चाहिए और सभी कर्मचारियों को इससे परिचित होना चाहिए। योजना में बाहर निकलने के रास्ते, निर्दिष्ट बैठक बिंदु और आपातकालीन संपर्क जानकारी शामिल होनी चाहिए। यह जानना भी महत्वपूर्ण है कि आग, भूकंप, या गंभीर मौसम जैसी विभिन्न आपातकालीन स्थितियों का जवाब कैसे दिया जाए, और उचित कार्रवाई करने के बारे में जानना।

### • अग्नि सुरक्षा उपाय:

बिजली की खराबी, धूम्रपान, खाना पकाने और हीटिंग उपकरणों सहित विभिन्न कारकों के कारण आग लग सकती है। आग को रोकने के लिए, उचित सुरक्षा उपायों का पालन करना महत्वपूर्ण है, जैसे ज्वलनशील सामग्रियों को गर्मी के स्रोतों से दूर रखना, उपयोग में न होने पर उपकरणों को बंद करना और ज्वलनशील सामग्रियों के पास धूम्रपान से बचना। विभिन्न प्रकार की आग और प्रत्येक के लिए उपयुक्त प्रकार के अग्निशामक को जानना भी महत्वपूर्ण है। आग चार प्रकार की होती है: ए, बी, सी और डी, प्रत्येक को एक विशिष्ट प्रकार के अग्निशामक की आवश्यकता होती है। यह सीखना महत्वपूर्ण है कि आग बुझाने के यंत्र और आग की बाल्टी का उपयोग कैसे करें, और सिम्युलेटेड आपातकालीन स्थितियों में उनका उपयोग करने का अभ्यास करें।

## पूछना



- आग बुझाने वाले यंत्र और आग की बाल्टी का उपयोग प्रदर्शित करें, यह दिखाते हुए कि आग बुझाने वाले यंत्र को कैसे पकड़ना और निशाना लगाना है और आग बुझाने के लिए आग की बाल्टी का उपयोग कैसे करना है।

## गतिविधि

गतिविधि का नाम: अग्निशामक प्रशिक्षण

गतिविधि का उद्देश्य: प्रशिक्षुओं को अग्निशामक यंत्र का सुरक्षित और प्रभावी ढंग से उपयोग करने का प्रशिक्षण देना।

संसाधन: आग बुझाने वाला यंत्र, आग की बाल्टी, प्रशिक्षण आग सिम्युलेटर

समय अवधि: 30 मिनट

### कदम शामिल हैं:

- प्रशिक्षुओं को 3 के समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को आग बुझाने का यंत्र और आग बुझाने की बाल्टी प्रदान करें।
- उन्हें प्रशिक्षण अग्नि सिम्युलेटर में आग बुझाने के लिए अग्निशामक यंत्र का उपयोग करने का अभ्यास कराएं।
- प्रत्येक समूह की निगरानी करें और उनकी तकनीक पर प्रतिक्रिया दें।
- प्रत्येक समूह द्वारा अभ्यास किए जाने के बाद, एक डीब्रीफिंग सत्र आयोजित करें, जिसमें सुधार के लिए शक्तियों और क्षेत्रों पर चर्चा की जाए।

परिणाम: प्रशिक्षुओं को आग बुझाने के यंत्र का उपयोग करने का व्यावहारिक अनुभव प्राप्त होगा और आपातकालीन स्थिति में इसका उपयोग करने की उनकी क्षमता में अधिक आत्मविश्वास महसूस होगा।

## सुविधा के लिए नोट्स

- कार्यस्थल में सुरक्षा के महत्व पर जोर दें और प्रशिक्षुओं को सुरक्षा को गंभीरता से लेने के लिए प्रोत्साहित करें।
- सुरक्षा प्रथाओं के महत्व को समझाने के लिए उदाहरणों और उपाख्यानो का उपयोग करें।
- अपने निर्देशों में स्पष्ट और संक्षिप्त रहें, और प्रशिक्षुओं को अवधारणाओं को समझने में मदद करने के लिए विजुअल एड्स का उपयोग करें।
- आग बुझाने के प्रदर्शन के दौरान, सुनिश्चित करें कि क्षेत्र सुरक्षित है और किसी भी संभावित खतरे से मुक्त है।
- प्रशिक्षुओं को प्रश्न पूछने और प्रशिक्षण सत्र में सक्रिय रूप से भाग लेने के लिए प्रोत्साहित करें।









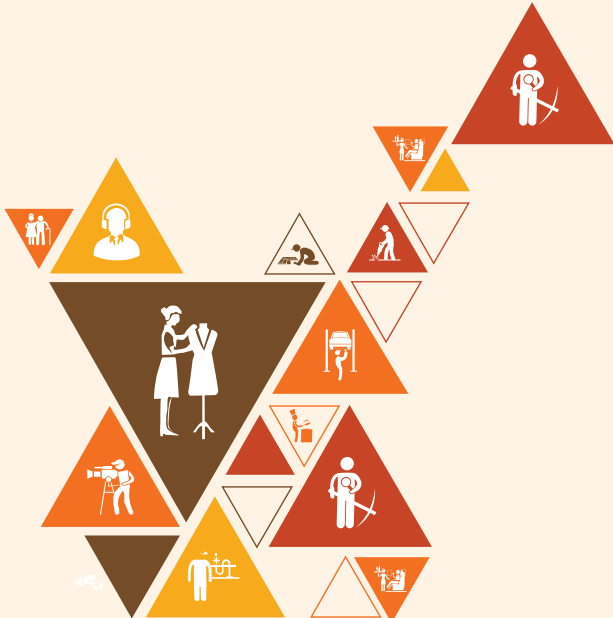


## 7. रोज़गार कौशल



क्यूआर कोड स्कैन करें

<https://www.skillindiadigital.gov.in/content/list>







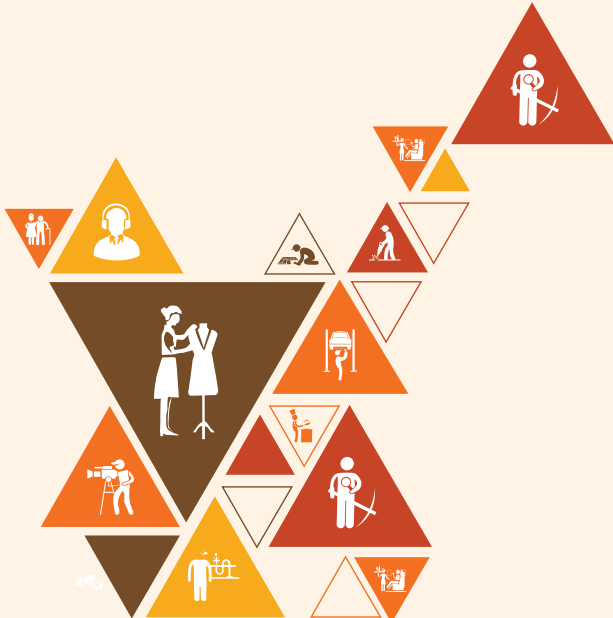
# FICSI

Food Industry Capacity and Skill Initiative

## 8. अनुबंध

अनुलग्नक - I (प्रशिक्षण सुपुर्दगी योजना)

अनुबंध - II (क्यूआर कोड)



## अनुबंध I

### प्रशिक्षण वितरण योजना

कार्यक्रम का नाम:	बेकिंग तकनीशियन / ऑपरेटिव		
योग्यता पैक का नाम और संदर्भ पहचान	बेकिंग तकनीशियन / ऑपरेटिव, एफआईसी/क्यू5005		
संस्करण संख्या	3.0	संस्करण अद्यतन तिथि	29-07-2021
प्रशिक्षण के लिए पूर्वपिछाएँ (यदि कोई)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. सभी बेकड प्रक्रिया के लिए बेकिंग प्रक्रिया</li> <li>2. पके हुए उत्पादों के लिए खाद्य मानकों पर प्रशिक्षण</li> <li>3. विभिन्न प्रकार के बेकिंग ओवन का संचालन</li> <li>4. जीएमपी</li> <li>5. एचएसीसीपी</li> <li>6. कंप्यूटर की मूल बातें</li> <li>7. एफएसएसएआई (अनिवार्य) के अनुसार खाद्य सुरक्षा मानकों और विनियमों में प्रशिक्षण</li> </ol>		
प्रशिक्षण परिणाम	<p>कार्यक्रम के अंत में, शिक्षार्थी को सूचीबद्ध ज्ञान और कौशल प्राप्त करना चाहिए था।</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• कार्य क्षेत्र का रखरखाव करें और उचित रूप से बेकिंग के लिए मशीनरी को प्रोसेस करें</li> <li>• उत्पादन की जरूरतों के अनुसार बेकरी उत्पादों के उत्पादन की तैयारी करें</li> <li>• मानक कार्य पद्धतियों के अनुसार बेकरी उत्पाद तैयार करें</li> <li>• दस्तावेज़ और आवश्यक दस्तावेज़ रिकॉर्ड करें</li> <li>• कार्यस्थल पर सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता प्रथाओं को प्रभावी ढंग से लागू करें</li> </ul>		

क्र. सं.	मोड्यूल का नाम	सत्र का नाम	सत्र के उद्देश्य	एनओएस संदर्भ	क्रियाविधि	प्रशिक्षण उपकरण / एड्स	अवधि (घंटे)
1	प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और भोजन का अवलोकन प्रसंस्करण उद्योग	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में बेकिंग तकनीशियनों की भूमिका	<ul style="list-style-type: none"> <li>• खाद्य प्रसंस्करण और उसके उप-क्षेत्रों का वर्णन कीजिए</li> <li>• खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में पाक तकनीशियनों के लिए उपलब्ध भविष्य के रुझानों और कैरियर के विकास के अवसरों पर चर्चा करें।</li> <li>• एक 'बेकिंग तकनीशियन/संचालक' की प्रमुख भूमिकाओं और उत्तरदायित्वों का संक्षेप में वर्णन करें।</li> <li>• नौकरी में संगठनात्मक नीतियों और प्रक्रियाओं की भूमिका पर चर्चा करें।</li> <li>• बेकिंग के लिए किए जाने वाले कार्यों के क्रम को सूचीबद्ध करें।</li> </ul>	FIC/ N5017 V1.0	कक्षा व्याख्यान / पावर प्वाइंट प्रस्तुति / प्रश्न और उत्तर / समूह चर्चा	कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	3 लिखित (3:00) प्रेक्टिकल (0:00)

क्र. सं.	मोड्यूल का नाम	सत्र का नाम	सत्र के उद्देश्य	एनओएस संदर्भ	क्रियाविधि	प्रशिक्षण उपकरण / एड्स	अवधि (घंटे)
2	बेकिंग के लिए कार्य क्षेत्र और उपकरण तैयार करें	कार्य क्षेत्र को साफ और बनाए रखें	<ul style="list-style-type: none"> <li>स्वीकृत सैनिटाइजर का उपयोग करके कार्य क्षेत्र की सफाई और स्वच्छता बनाए रखने का तरीका दिखाएं और इसे धूल, कचरे, मक्खियों और कीटों से मुक्त रखें</li> </ul>	FIC/ N5017 V1.0 PC1	कक्षा व्याख्यान / पावर प्वाइंट प्रस्तुति / प्रश्न और उत्तर / समूह चर्चा	कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी की हैंडबुक, बेकिंग ओवन, बेकिंग शीट और रैक, प्रूफ बॉक्स, रेफ्रिजरेटर, वाणिज्यिक मिक्सर, वायर मूछ, पैकेजिंग मशीन, सुरक्षात्मक दस्ताने, टोपी, एप्रन, सुरक्षा चश्मे, सुरक्षा जूते, मुंह पर मास्क, सैनिटाइजर और खाद्य सुरक्षा नियमावली	8 लिखित (3:00) प्राैक्टिकल (5:00)
3		सफाई के लिए उपयोग किए जाने वाले रासायनिक एजेंट	<ul style="list-style-type: none"> <li>कार्य क्षेत्र और बेकिंग उपकरण की सफाई और रखरखाव के लिए उपयोग किए जाने वाले रासायनिक एजेंटों की सूची बनाएं।</li> </ul>	FIC/ N5017 V1.0 के यू 8, के यू 9, के यू 10			7 लिखित (2:00) प्राैक्टिकल (5:00)
4		सुरक्षा और स्वच्छता	<ul style="list-style-type: none"> <li>खाद्य प्रसंस्करण के लिए कार्य क्षेत्र की सुरक्षा और स्वच्छता का आकलन करें</li> </ul>	FIC/ N5017 V1.0 पी सी 2			7 लिखित (2:00) प्राैक्टिकल (5:00)
5		अपशिष्ट (कचरा) निपटान	<ul style="list-style-type: none"> <li>परिभाषित एसओपी और उद्योग की आवश्यकताओं के अनुसार अपशिष्ट (कचरा) पदार्थों के निपटान के महत्व पर चर्चा करें</li> </ul>	FIC/ N5017 V1.0 पी सी 3			7 लिखित (2:00) प्राैक्टिकल (5:00)
6		मशीनों का कार्य और प्रदर्शन	<ul style="list-style-type: none"> <li>उनकी दक्षता सुनिश्चित करने के लिए उत्पादन के लिए उपयोग की जाने वाली सभी मशीनों और उपकरणों के काम और प्रदर्शन का मूल्यांकन करें।</li> </ul>	FIC/ N5017 V1.0 पी सी 4			7 लिखित (2:00) प्राैक्टिकल (5:00)
7		मशीनरी और उपकरणों की सफाई	<ul style="list-style-type: none"> <li>स्वीकृत सैनिटाइजर का उपयोग करके और निर्दिष्ट मानक संचालन प्रक्रियाओं का पालन करते हुए मशीनरी और उपकरणों की उचित सफाई का प्रदर्शन करें।</li> </ul>	FIC/ N5017 V1.0 PC5, केयू13			7 लिखित (2:00) प्राैक्टिकल (5:00)
8		उपकरण और उपकरण का आयोजन	<ul style="list-style-type: none"> <li>दक्षता का अनुकूलन करने के लिए उत्पादन प्रक्रिया के लिए आवश्यक उपकरण व्यवस्थित करें और रखें।</li> </ul>	FIC/ N5017 V1.0 पी सी 6			7 लिखित (2:00) प्राैक्टिकल (5:00)

क्र. सं.	मोड्यूल का नाम	सत्र का नाम	सत्र के उद्देश्य	एनओएस संदर्भ	क्रियाविधि	प्रशिक्षण उपकरण / एड्स	अवधि (घंटे)
9		छोटी-मोटी खराबी को ठीक करता है	<ul style="list-style-type: none"> <li>यह सुनिश्चित करने के लिए कि उत्पादन प्रक्रिया में बाधा नहीं है, यदि आवश्यक हो, तो मामूली मरम्मत या मशीनों में खराबी के लिए समस्या-समाधान कौशल को लागू करें।</li> </ul>	FIC/ N5017 V1.0 PC7			7 लिखित (2:00) प्रैक्टिकल (5:00)
14	ओवन में बेकिंग उत्पादों के लिए तैयार करें	ओवन में बेकिंग उत्पादों के उत्पादन की योजना बनाएं	<ul style="list-style-type: none"> <li>पर्यवेक्षक से प्राप्त उत्पादन आदेशों का विश्लेषण और व्याख्या करें।</li> <li>उत्पादन प्रक्रिया की योजना बनाने का तरीका प्रदर्शित करें।</li> <li>तत्काल आदेशों की प्राथमिकता, मशीन की क्षमता, जनशक्ति आदि का इष्टतम उपयोग सुनिश्चित करते हुए संगठनात्मक मानकों और निर्देशों के अनुसार उत्पादन कार्यक्रम की योजना बनाएं।</li> </ul>	FIC/ N5018 V1.0 PC1, PC2, केयू17	कक्षा व्याख्यान / पावर प्वाइंट प्रस्तुति / प्रश्न और उत्तर / समूह चर्चा	कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी की हैंडबुक, बेकिंग ओवन, बेकिंग शीट और रैक, पूफ बॉक्स, रेफ्रिजरेटर, वाणिज्यिक मिक्सर, वायर मूछ, पैकेजिंग मशीन, सुरक्षात्मक दस्ताने, सिर की टोपी, एप्रन, सुरक्षा चश्मे, सेफ्टी बूट, माउथ मास्क, सैनिटाइजर और फूड सेफ्टी मैनुअल	8 लिखित (3:00) प्रैक्टिकल (5:00)
15		ओवन में बेकिंग उत्पादों के लिए उपकरणों के उपयोग और जनशक्ति की योजना बनाएं	<ul style="list-style-type: none"> <li>प्रक्रिया के लिए आवश्यक विशिष्ट उपकरणों के काम और प्रदर्शन का मूल्यांकन करें, जिसमें ईंधन प्रवाह और बर्नर, पूफर/ओवन, कन्वेयर, कंट्रोल पैनल आदि शामिल हैं।</li> <li>मशीनरी के कुशल उपयोग को सुनिश्चित करने के लिए प्रत्येक बैच के लिए प्रसंस्करण समय की गणना करें।</li> <li>तैयार उत्पादों की गुणवत्ता से समझौता किए बिना और उत्पादन को अनुकूलित करने और ऊर्जा बचाने के लिए कई उत्पादों के लिए मशीनरी का उपयोग करने की योजना विकसित करें।</li> <li>उत्पादन प्रक्रिया के सुचारू संचालन को सुनिश्चित करने के लिए सहायकों और सहायकों को कार्य और जिम्मेदारियां सौंपें।</li> </ul>	FIC/ N5018 V1.0 पी सी 3, पी सी 4, पी सी 5, पी सी 6, के यू 11, के यू 12, के यू 13			8 लिखित (3:00) प्रैक्टिकल (5:00)



क्र. सं.	मोड्यूल का नाम	सत्र का नाम	सत्र के उद्देश्य	एनओएस संदर्भ	क्रियाविधि	प्रशिक्षण उपकरण / एड्स	अवधि (घंटे)
16		प्रक्रिया चार्ट का विश्लेषण और उपकरण का अनुकूलन	<ul style="list-style-type: none"> <li>उत्पाद को पकाने के लिए आवश्यक उचित चरणों को निर्धारित करने के लिए प्रक्रिया चार्ट या उत्पाद प्रवाह चार्ट का विश्लेषण करें।</li> <li>स्थापित मानकों के अनुसार ओवन रैक, कूलिंग रैक, प्रूफ बॉक्स, कन्वेयर और ओवन सहित आवश्यक उपकरण व्यवस्थित करें और तैयार करें।</li> <li>उचित बेकिंग स्थितियों को सुनिश्चित करते हुए, ओवन चार्ट के अनुसार निर्दिष्ट तापमान पर ओवन को कैलिब्रेट करने और प्री-हीटिंग करने में दक्षता प्रदर्शित करें।</li> </ul>	FIC/ N5018 V1.0 पी सी 7, पी सी 8, पी सी 9, पी सी 10, पी सी 11, के यू 14			7 लिखित (2:00) प्रैक्टिकल (5:00)
17		प्रभावी कन्वेयर संचालन और बेकिंग में आपातकालीन हैंडलिंग	<ul style="list-style-type: none"> <li>कन्वेयर की गति को समायोजित करके, बेकिंग समय और तापमान नियंत्रण सेट करके निरंतर संचालन के लिए कन्वेयर सेट करें।</li> <li>विनिर्देशों के अनुसार गर्मी बनाए रखने के लिए उपकरणों को शुरू करके और उपकरणों को देखकर उपकरणों के काम और प्रदर्शन को सत्यापित करें।</li> <li>ऑपरेशन के दौरान होने वाली मामूली मरम्मत या खराबी को दूर करने के लिए उपकरणों की पहुंच को व्यवस्थित और बनाए रखें।</li> <li>पकाते समय आपातकालीन स्थितियों (जैसे: आग, बिजली की विफलता) को संभालने के महत्व पर चर्चा करें।</li> </ul>	FIC/ N5018 V1.0 पी सी 12, पी सी 13, पी सी 14, के यू 13, के यू 14			7 लिखित (2:00) प्रैक्टिकल (5:00)
18	बेकरी उत्पादों को ओवन में बेक करें	ब्रेड तैयार करने के लिए हैंडल प्रूफिंग भाग ---- पहला	<ul style="list-style-type: none"> <li>प्रूफ बॉक्स को प्रूफिंग चार्ट के अनुसार आवश्यक तापमान और आर्द्रता पर सेट करें ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि उत्पाद प्रभावी रूप से प्रूफ हो।</li> <li>उत्पादों की प्रूफिंग के लिए उपयुक्त लोडिंग अनुक्रम निर्धारित करने के लिए प्रूफिंग चार्ट और प्रोडक्शन चार्ट का विश्लेषण करें।</li> </ul>	FIC/ N5019 V1.0 पी सी 1, पी सी 2, के यू 11, के यू 12, के यू 13, के यू 14, के यू 15	कक्षा व्याख्यान / पावर प्वाइंट प्रस्तुति / प्रश्न और उत्तर / समूह चर्चा	कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, प्रतिभागी की हैंडबुक, बेकिंग ओवन, बेकिंग शीट और रैक, प्रूफ बॉक्स, रेफ्रिजरेटर, वाणिज्यिक मिक्सर, वायर मूछ, पैकेजिंग मशीन, सुरक्षात्मक दस्ताने, सिर की टोपी, एप्रन, सुरक्षा चश्मे, सेफ्टी बूट, माउथ मास्क, सैनिटाइजर और फूड सेफ्टी मैनुअल	8 लिखित (2:00) प्रैक्टिकल (6:00)

क्र. सं.	मोड्यूल का नाम	सत्र का नाम	सत्र के उद्देश्य	एनओएस संदर्भ	क्रियाविधि	प्रशिक्षण उपकरण / एड्स	अवधि (घंटे)
19		ब्रेड तैयार करने के लिए हैंडल प्रूफिंग भाग 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>इष्टतम प्रूफिंग स्थितियों को सुनिश्चित करने के लिए स्थापित उत्पादन क्रम के अनुसार प्रूफ बॉक्स को लोड करें।</li> <li>यह सुनिश्चित करने के लिए तापमान और आर्द्रता जैसे प्रूफ बॉक्स पैरामीटरों की निगरानी और रिकॉर्ड करें कि वे प्रूफ किए जा रहे विशिष्ट उत्पाद के लिए वांछित सीमा के भीतर हैं।</li> </ul>	FIC/ N5019 V1.0 पी सी 2, पी सी 3, के यू 11, के यू 12, के यू 13, के यू 14, के यू 15			8 लिखित (2:00) प्रैक्टिकल (6:00)
20		ब्रेड तैयार करने के लिए हैंडल प्रूफिंग भाग - 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>ब्रेड बनाने की प्रक्रिया के दौरान प्रूफ बॉक्स में उत्पादों की निगरानी के महत्व का मूल्यांकन करें।</li> <li>प्रूफिंग प्रगति का आकलन करने के लिए निर्दिष्ट ऊंचाई पर प्रूफ बॉक्स से ब्रेड खींचने की क्षमता प्रदर्शित करें।</li> <li>प्रूफ बॉक्स और प्रूफ बॉक्स से बाहर आने वाले उत्पादों की निगरानी के महत्व पर चर्चा करें।</li> </ul>	FIC/ N5019 V1.0 पी सी 5, पी सी 6, पी सी 7, के यू 11, के यू 12, के यू 13, के यू 14, के यू 15			8 लिखित (2:00) प्रैक्टिकल (6:00)
21		ओवन संचालन और लोडिंग प्रक्रियाएं	<ul style="list-style-type: none"> <li>प्रदर्शित करें कि ओवन को निर्दिष्ट तापमान पर प्री-हीट कैसे करें और आर्द्रता के स्तर की जाँच करें (यदि निर्दिष्ट हो)</li> <li>उत्पादन चार्ट/प्रूफिंग चार्ट के अनुसार प्रत्येक बेक किए जा रहे उत्पाद के लिए सही लोडिंग अनुक्रम और प्रक्रिया पैरामीटर लागू करें।</li> </ul>	FIC/ N5019 V1.0 PC8, PC9			8 लिखित (2:00) प्रैक्टिकल (6:00)
22		ओवन पैरामीटर समायोजित करना	<ul style="list-style-type: none"> <li>पके हुए उत्पाद और वांछित गुणवत्ता मानकों के आधार पर ओवन मापदंडों को समायोजित करने की क्षमता प्रदर्शित करें।</li> </ul>	FIC/ N5019 V1.0 पी सी 10			8 लिखित (2:00) प्रैक्टिकल (6:00)
23		भरा हुआ पैन लोड करना और निरीक्षण करना	<ul style="list-style-type: none"> <li>भरे हुए बेकिंग पैन (ओवन में लोड होने के लिए) का निरीक्षण कैसे करें, यह निर्धारित करने के लिए कि क्या पैन मानक के अनुसार भरे गए हैं, समझाएं।</li> <li>भरे हुए बेकिंग पैन को ओवन में लोड करें, यह सुनिश्चित करते हुए कि आटे के टुकड़े कोने-कोने में रखे गए हैं।</li> <li>पैन के बीच की दूरी का निरीक्षण करें और सुनिश्चित करें कि वे परिभाषित मानक संचालन प्रक्रियाओं (एसओपी) के अनुसार हैं।</li> </ul>	FIC/ N5019 V1.0 PC11, PC12, PC13			8 लिखित (2:00) प्रैक्टिकल (6:00)

क्र. सं.	मोड्यूल का नाम	सत्र का नाम	सत्र के उद्देश्य	एनओएस संदर्भ	क्रियाविधि	प्रशिक्षण उपकरण / एड्स	अवधि (घंटे)
24		कन्वेयर गति और ओवन पैरामीटर्स को नियंत्रित करना	<ul style="list-style-type: none"> <li>ओवन में प्रवेश करने वाले पैन की संख्या को नियंत्रित करने और निरंतर संचालन में विभिन्न उत्पादों के बेकिंग समय को नियंत्रित करने के लिए कन्वेयर की गति को नियंत्रित करने की क्षमता प्रदर्शित करें।</li> <li>बेकिंग प्रक्रिया के दौरान तापमान और समय जैसे ओवन के मापदंडों का विश्लेषण और व्याख्या करें ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि उत्पादों को सही तापमान पर और सही समय के लिए बेक किया जा रहा है।</li> </ul>	FIC/ N5019 V1.0 PC14, PC15			8 लिखित (2:00) प्रैक्टिकल (6:00)
25		पके हुए उत्पादों का निरीक्षण और उतराई	<ul style="list-style-type: none"> <li>कम/अधिक बेकिंग का पता लगाने के लिए बेकिंग उत्पाद के रंग का निरीक्षण करें और एक समान गुणवत्ता का तैयार उत्पाद प्राप्त करें।</li> <li>बेकिंग प्रक्रिया पूरी होने के बाद ओवन को उतारने में दक्षता प्रदर्शित करें।</li> </ul>	FIC/ N5019 V1.0 PC16, PC17			8 लिखित (2:00) प्रैक्टिकल (6:00)
26		संवेदी विश्लेषण के माध्यम से उत्पाद की गुणवत्ता का आकलन	<ul style="list-style-type: none"> <li>रंग, आकार, रूप, बनावट, सुगंध जैसे संवेदी मापदंडों के माध्यम से उत्पाद की गुणवत्ता की जांच करें। वगैरह।</li> </ul>	FIC/ N5019 V1.0 PC18			8 लिखित (2:00) प्रैक्टिकल (6:00)
27		पके हुए उत्पादों को उतारना और ठंडा करना	<ul style="list-style-type: none"> <li>पके हुए उत्पाद के समग्र आकार में सुधार करने के लिए ओवन से पैन/ट्रे को उतारने के लिए उचित तकनीक का प्रदर्शन करें।</li> <li>बेक किए हुए उत्पाद को कूलिंग रैक पर कैसे रखें और कूलिंग रूम/कूलिंग एरिया में कैसे ट्रांसफर करें, यह दिखाएं।</li> </ul>	FIC/ N5019 V1.0 PC19, PC20			8 लिखित (2:00) प्रैक्टिकल (6:00)
28		बेकिंग पैन की उचित सफाई और स्टैकिंग	<ul style="list-style-type: none"> <li>उचित उपकरण और तकनीकों का उपयोग करके बेकिंग पैन से अतिरिक्त कचरा हटा दें।</li> <li>निर्दिष्ट क्षेत्र में खाली बेकिंग पैन को ढेर करें।</li> </ul>	FIC/ N5019 V1.0 PC21, PC22			8 लिखित (2:00) प्रैक्टिकल (6:00)
29		खाली बर्तनों का उचित भंडारण	<ul style="list-style-type: none"> <li>सुनिश्चित करें कि क्षति और संदूषण से बचने के लिए खाली पैन उचित रूप से संग्रहीत किए जाते हैं।</li> </ul>	FIC/ N5019 V1.0 PC23			8 लिखित (2:00) प्रैक्टिकल (6:00)
		उत्पादन प्रक्रियाओं में प्रभावी निगरानी और संचार	<ul style="list-style-type: none"> <li>उत्पादों के अगले बैच के लिए उपयुक्त सेटिंग्स निर्धारित करने के लिए ओवन के तापमान और नियंत्रण का मूल्यांकन करें।</li> <li>तत्काल कार्रवाई सुनिश्चित करने के लिए उत्पादन के प्रत्येक चरण के दौरान देखी गई किसी भी विसंगति या चिंता की सूचना विभाग पर्यवेक्षक को दें।</li> </ul>	FIC/ N5019 V1.0 PC24, PC25			8 लिखित (2:00) प्रैक्टिकल (6:00)

क्र. सं.	मोड्यूल का नाम	सत्र का नाम	सत्र के उद्देश्य	एनओएस संदर्भ	क्रियाविधि	प्रशिक्षण उपकरण / एड्स	अवधि (घंटे)
		पोस्ट प्रोडक्शन क्लीनिंग करना	<ul style="list-style-type: none"> <li>उत्पादन प्रक्रिया पूरी होने के बाद मशीनों को साफ करने की तकनीकों को प्रदर्शित करें।</li> <li>सीआईपी और सीओपी जैसी मशीनों की सफाई में इस्तेमाल होने वाली मानक तकनीकों पर चर्चा करें</li> </ul>	FIC/ N5019 V1.0 पी सी 26, के यू 20, के यू 21, के यू 27, के यू 28			8 लिखित (2:00) प्रेक्टिकल (6:00)
30		उपकरणों का नियमित रखरखाव करना	<ul style="list-style-type: none"> <li>उत्पादन सुविधा में सभी मशीनों की मामूली मरम्मत और दोषों में शामिल होने की क्षमता प्रदर्शित करें।</li> <li>मानक संचालन प्रक्रियाओं या आपूर्तिकर्ताओं के निर्देशों/मैनुअलों का पालन करते हुए, स्थापित कार्यक्रम के अनुसार आवश्यक कार्यों को पूरा करके रखरखाव कार्यक्रम को लागू करें।</li> </ul>	FIC/ N5019 V1.0 PC27, PC28, केयू16			8 लिखित (2:00) प्रेक्टिकल (6:00)
	ओवन में बेकिंग उत्पादों से संबंधित पूर्ण प्रलेखन और रिकॉर्ड रखना	ओवन में बेकिंग उत्पादों से संबंधित कच्चे माल का दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड बनाए रखना	<ul style="list-style-type: none"> <li>संभाले गए सभी कच्चे माल (आटा/बैटर) का विवरण रिकॉर्ड करें और कंपनी के मानकों के अनुसार कच्चे माल के विवरण जैसे कि कच्चा माल प्राप्त करते समय, प्रूफिंग प्रक्रिया के बाद, ओवन आदि में लोड करने से पहले कच्चे माल की स्थिति और वजन का दस्तावेज़ीकरण करें।</li> <li>उत्पादन प्रक्रिया के दौरान कच्चे माल के प्रकार और उनके संबंधित वजन सहित कच्चे माल के विवरण को दस्तावेज़ करने के लिए कंपनी मानकों को लागू करें।</li> <li>गुणवत्ता संबंधी चिंताओं या गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली ऑडिट के दौरान तैयार उत्पादों से लेकर कच्चे माल तक की प्रलेखित जानकारी को सत्यापित और ट्रैक करें।</li> </ul>	FIC/ N5020 V1.0 PC1, PC2, PC3	कक्षा व्याख्यान / पावर प्वाइंट प्रस्तुति / प्रश्न और उत्तर / समूह चर्चा	कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक,	7 लिखित (2:00) प्रेक्टिकल (5:00)
		उत्पादन प्रक्रियाओं के लिए दस्तावेज़ीकरण और योजना	<ul style="list-style-type: none"> <li>उत्पाद विवरण, उत्पादन क्रम, उपकरण और मशीनरी विवरण, उपकरण की दक्षता और क्षमता उपयोग जैसे विवरण के साथ दस्तावेज़ उत्पादन योजना</li> <li>तैयार किए गए सभी उत्पादों के लिए प्रोसेस चार्ट या प्रोडक्शन लॉग में हैंडल की गई पूरी प्रोसेस के लिए इस्तेमाल किए गए कच्चे माल के प्रकार, प्रोसेस पैरामीटर (तापमान, समय आदि जो भी लागू हो) जैसे दस्तावेज़ प्रक्रिया विवरण।</li> </ul>	FIC/ N5020 V1.0 PC4, PC5, केयू9			7 लिखित (2:00) प्रेक्टिकल (5:00)
		प्रभावी दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड-कीपिंग	<ul style="list-style-type: none"> <li>दस्तावेज़ बैच आकार, उपयोग की गई कच्ची सामग्री, प्रक्रिया के प्रत्येक चरण के बाद उपज, अपव्यय, ऊर्जा उपयोग और उत्पादित अंतिम उत्पाद।</li> <li>प्रक्रिया और उत्पादन से संबंधित टिप्पणियों (यदि कोई हो) या विचलन का रिकॉर्ड बनाए रखें।</li> <li>दस्तावेज़ों को सत्यापित करें और उन्हें तैयार उत्पाद से कच्चे माल तक ट्रैक करें।</li> </ul>	FIC/ N5020 V1.0 PC6, PC7, PC8			8 लिखित (3:00) प्रेक्टिकल (5:00)

क्र. सं.	मोड्यूल का नाम	सत्र का नाम	सत्र के उद्देश्य	एनओएस संदर्भ	क्रियाविधि	प्रशिक्षण उपकरण / एड्स	अवधि (घंटे)
		दस्तावेज़ और तैयार उत्पादों का रिकॉर्ड बनाए रखें	<ul style="list-style-type: none"> <li>तैयार उत्पादों के प्रकारों का दस्तावेज़ और रिकॉर्ड बनाए रखें।</li> <li>तैयार उत्पादों के विवरण जैसे उत्पाद का वजन, बैकिंग का समय, ठंडा करने की स्थिति, ठंडा करने का समय, बैच नंबर, पैकिंग का समय, गुणवत्ता पैरामीटर (भौतिक पैरामीटर), स्नान संख्या, निर्माण की तारीख, समाप्ति की तारीख, अन्य लेबल विवरण आदि का दस्तावेजीकरण करें।, कंपनी के मानकों के अनुसार।</li> <li>किसी भी गुणवत्ता संबंधी चिंता के स्रोत की पहचान करने और गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली के ऑडिट के लिए तैयार उत्पादों से लेकर कच्चे माल तक के दस्तावेजों को सत्यापित और ट्रैक करें।</li> </ul>	FIC/ N5020 V1.0 पी सी 9, पी सी 10, पी सी 11, पी सी 12			8 लिखित (3:00) प्रैक्टिकल (5:00)
	मछली और समुद्री भोजन के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता	उत्पादन प्रक्रिया में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता सुनिश्चित करना भाग 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>विनियमों और मानकों का अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए संगठन में पालन की जाने वाली खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता प्रक्रियाओं का विश्लेषण करें।</li> <li>खाद्य उत्पादों के संदूषण को रोकने के लिए व्यक्तिगत स्वच्छता प्रथाओं को लागू करें जैसे दस्ताने, हेयरनेट, मास्क, कान प्लग, चश्मे और जूते पहनना।</li> <li>भौतिक, रासायनिक और सूक्ष्मजीवविज्ञानी मापदंडों के अनुपालन के लिए कच्चे माल, अवयवों और तैयार उत्पादों का निरीक्षण करके खाद्य उत्पादों के स्वच्छ उत्पादन का मूल्यांकन और सुनिश्चित करना।</li> </ul>	FIC/ N9001 V1.0 पी सी 1, पी सी 2, पी सी 3, के यू 12, के यू 13	कक्षा व्याख्यान / पावर प्वाइंट प्रस्तुति / प्रश्न और उत्तर / समूह चर्चा	कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक, कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	8 लिखित (3:00) प्रैक्टिकल (5:00)
		उत्पादन प्रक्रिया में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता सुनिश्चित करना भाग 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>विभिन्न प्रकार के उत्पादों के लिए उपयुक्त पैकेजिंग सामग्री का चयन करने की क्षमता प्रदर्शित करें और कीट और संक्रमण को रोकने के लिए उन्हें प्रभावी ढंग से पैकेज करें।</li> <li>खाद्य प्रसंस्करण उपकरणों के लिए सफाई, रखरखाव और निगरानी प्रक्रियाओं का मूल्यांकन और कार्यान्वयन यह सुनिश्चित करने के लिए कि वे इष्टतम रूप से कार्य कर रहे हैं और केवल निर्दिष्ट उद्देश्य के लिए उपयोग किए जाते हैं।</li> <li>स्वच्छ और संगठित कार्य वातावरण बनाए रखने के लिए हाउसकीपिंग प्रथाओं के महत्व का विश्लेषण करें और मशीनों/ उपकरणों के लिए क्षेत्रों को नामित करें।</li> <li>नियामक आवश्यकताओं के अनुपालन को सुनिश्चित करने के लिए जीएमपी, एचएसीसीपी, और उत्पाद रिकॉल प्रक्रियाओं जैसे उद्योग मानकों का आकलन करें।</li> </ul>	FIC/ N9001 V1.0 पी सी 4, पी सी 5, पी सी 7, पी सी 8, के यू 20, के यू 21, के यू 22			7 लिखित (2:00) प्रैक्टिकल (5:00)

क्र. सं.	मोड्यूल का नाम	सत्र का नाम	सत्र के उद्देश्य	एनओएस संदर्भ	क्रियाविधि	प्रशिक्षण उपकरण / एड्स	अवधि (घंटे)
		कार्यस्थल सुरक्षा और स्वच्छता बनाए रखना	<ul style="list-style-type: none"> <li>अग्नि सुरक्षा का वर्णन करें।</li> <li>सुरक्षित कार्य वातावरण बनाए रखने के लिए आवश्यक होने पर अग्निशामक यंत्र, आई वॉश यूनिट और प्राथमिक चिकित्सा किट जैसे सुरक्षा उपकरणों के सही उपयोग का प्रदर्शन करें।</li> <li>भौतिक, रासायनिक और जैविक खतरों और उन्हें नियंत्रित करने और रोकने के उपायों को समझने के लिए जोखिम प्रबंधन पर प्रशिक्षण में भाग लेने के महत्व की व्याख्या करें।</li> <li>कार्यस्थल में चूहों और कीटों जैसी समस्याओं की पहचान करें, उनका दस्तावेजीकरण करें और प्रबंधन को रिपोर्ट करें।</li> <li>सुरक्षा और स्वच्छता प्रोटोकॉल का अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए काम से पहले और बाद में कार्यस्थल चेकलिस्ट ऑडिट करें।</li> <li>खाद्य सुरक्षा नियंत्रण प्रणाली की विश्वसनीयता और प्रभावशीलता सुनिश्चित करने के लिए एक दस्तावेज बनाएं जो कच्चे माल, पैकेजिंग सामग्री, प्रक्रियाओं और तैयार उत्पादों के रिकॉर्ड रखता है।</li> <li>ऐसे अभिलेखों को बनाए रखने के महत्व और खाद्य सुरक्षा नियंत्रण प्रणाली पर उनके प्रभाव का विश्लेषण करें।</li> </ul>	FIC/ N9001 V1.0 पी सी 6, पी सी 9, पी सी 10, पी सी 11, पी सी 12, के यू 11			7 लिखित (2:00) प्रैक्टिकल (5:00)
		खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें	<ul style="list-style-type: none"> <li>गंध, दिखावट, स्वाद और तिथि से पहले सर्वोत्तम जैसे मानदंडों का मूल्यांकन करके भोजन की गुणवत्ता का विश्लेषण करें और खराब होने से बचाने के लिए उचित उपाय करें।</li> <li>क्रॉस-संदूषण को रोकने के लिए कच्चे माल, तैयार उत्पादों और एलर्जेंस को स्टोर करने के लिए एक अलग प्रणाली विकसित करें।</li> <li>कच्चे माल और तैयार उत्पादों के लिए लेबल बनाएं और उन्हें सुरक्षित खाद्य पद्धतियों के आधार पर विभिन्न भंडारण क्षेत्रों में संग्रहित करें।</li> <li>उत्पादों की ताज़गी और गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए FEFO/FIFO सिद्धांतों के आधार पर स्टॉक रोटेशन प्रथाओं को लागू करें।</li> </ul>	FIC/ N9001 V1.0 पी सी 13, पी सी 14, पी सी 15, पी सी 16, के यू 9, के यू 10, के यू 17, के यू 18, के यू 19			8 लिखित (3:00) प्रैक्टिकल (5:00)
कुल				सिद्धांत: 80:00 प्रैक्टिकल: 190:00			
नौकरी के प्रशिक्षण पर*				00:00			
(प्रासंगिक उद्योग द्वारा प्रदान किया गया प्रशिक्षण)				30:00			
रोज़गार कौशल (डीजीटी/वीएसक्यू/एन0101)				थ्योरी + प्रैक्टिकल + ओजेटी+ ईएस			
कुल अवधि				300:00			



अध्याय	यूनिट संख्या	विषय का नाम	पृष्ठ संख्या	क्यूआर कोड के लिए लिंक	क्यूआर कोड
1. परिचय	यूनिट 1.1: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की परिचय	1.1.1 खाद्य प्रसंस्करण	10	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=KGXgGQ-dalQw&amp;list=PL_mT5DU_smK1SiMaW8-OE4VEB-j0p3avlp&amp;index=17">https://www.youtube.com/watch?v=KGXgGQ-dalQw&amp;list=PL_mT5DU_smK1SiMaW8-OE4VEB-j0p3avlp&amp;index=17</a>	 खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन
		1.1.2 फसल से उपभोक्ता तक की भोज्य पदार्थों की यात्रा	10	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=lwTJg-4zcnL0">https://www.youtube.com/watch?v=lwTJg-4zcnL0</a>	 बेकिंग उद्योग का अवलोकन
	यूनिट 1.2: बेकिंग तकनीशियन/ऑपरेटिव की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां	1.2.1 भूमिकाएं और जिम्मेदारियां	10	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=euxFKm-7RAzU">https://www.youtube.com/watch?v=euxFKm-7RAzU</a>	 ओरिएंटेशन वीडियो
		1.2.1 भूमिकाएं और जिम्मेदारियां	10	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=XESzCk-KvFOU">https://www.youtube.com/watch?v=XESzCk-KvFOU</a>	 बेकिंग प्रक्रिया का अवलोकन
2. बेकिंग तकनीशियन के लिए कार्य क्षेत्र और उपकरण तैयार करें	यूनिट 2.1: बेकिंग के लिए इस्तेमाल होने वाले उपकरण	2.1.1 बेकिंग की प्रक्रिया में प्रयुक्त उपकरण	27	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=s-DI6Q16NhZM">https://www.youtube.com/watch?v=s-DI6Q16NhZM</a>	 बेकिंग प्रक्रिया में उपयोग किए जाने वाले उपकरण



अध्याय	यूनिट संख्या	विषय का नाम	पृष्ठ संख्या	क्यूआर कोड के लिए लिंक	क्यूआर कोड
3. ओवन में बेकिंग उत्पादों के लिए तैयार करें	यूनिट 3.1: उत्पादन आदेश	3.1.1 उत्पादन और योजना	42	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=2xZMX-34rT4w">https://www.youtube.com/watch?v=2xZMX-34rT4w</a>	 बेकिंग प्रक्रिया का अवलोकन
4. ओवन में बेकरी उत्पाद बेक करें	यूनिट 4.1: बेकिंग सामग्री को देखते हुए	4.1.1 बेकिंग उद्योग में प्रयुक्त सामग्री	71	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=FqpRqVWvUpA">https://www.youtube.com/watch?v=FqpRqVWvUpA</a>	 बेकिंग प्रक्रिया
	यूनिट 4.3: बेकिंग की प्रक्रिया	4.3.1 ओवन बेकिंग	71	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=CLdS0R-7Jykw">https://www.youtube.com/watch?v=CLdS0R-7Jykw</a>	 बेकिंग उत्पादों की पैकेजिंग और भंडारण
		4.3.2 ब्रेड बनाना	71	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=6Jztp-B1Uss8&amp;list=PL-1RBG-2BNAhEsVHKseqZZuaN-Pn7MjiVsA">https://www.youtube.com/watch?v=6Jztp-B1Uss8&amp;list=PL-1RBG-2BNAhEsVHKseqZZuaN-Pn7MjiVsA</a>	 जीरा कुकीज बनाने की प्रक्रिया
		4.3.5 बिस्कुट बनाने की प्रक्रिया	71	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=IWbe-wrDrmik&amp;t=199s">https://www.youtube.com/watch?v=IWbe-wrDrmik&amp;t=199s</a>	 ब्रेड बनाना
रोज़गार कौशल				<a href="https://www.skillindia.digital.gov.in/content/list">https://www.skillindia.digital.gov.in/content/list</a>	







**Skill India**  
कौशल भारत - कुशल भारत



सत्यमेव जयते  
GOVERNMENT OF INDIA  
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT  
& ENTREPRENEURSHIP



**FICSI**  
Food Industry Capacity and Skill Initiative

**पता:** फूड इंडस्ट्री कैपेसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव  
श्रीराम भारतीय कला केंद्र, तीसरी मंजिल, 1  
कॉर्पोरेट मार्ग, मंडी हाउस, नई दिल्ली - 110001

**ईमेल:** [admin@ficsi.in](mailto:admin@ficsi.in)

**वेबसाइट:** [www.ficsi.in](http://www.ficsi.in)

**फ़ोन:** +91-9711260230, +91-9711260240

मूल्य : ₹