



Skill India
कौशल भारत - कुशल भारत



फैसिलिटेटर गाइड



क्षेत्र:

खाद्य प्रसंस्करण

उप-क्षेत्र:

रोटी और बेकरी

व्यवसाय :

प्रसंस्करण— ब्रेड और बेकरी

Reference ID: FIC/Q5002,
Version 4.0 NSQF Level 4

क्राफ्ट बेकर

प्रकाशक

खाद्य उद्योग क्षमता और कौशल पहल

श्रीराम भारतीय कला केंद्र भवन तीसरी मंजिल, 1 कॉपरनिकस मार्ग, नई दिल्ली,
दिल्ली 110001

ईमेल : admin@ficsi.in

वेबसाइट : <https://www.ficsi.in>

फोन: +91-9711260230, +91-9711260430

खाद्य उद्योग क्षमता और कौशल पहल (एफआईसीएसआई) द्वारा प्रायोजित है।

क्रिएटिव कॉमन्स लाइसेंस के तहत : CC & BY & SA

एट्रिब्यूशन – शेयर, लाइक : CC & BY & SA



यह लाइसेंस दूसरों को व्यावसायिक उद्देश्यों के लिए भी आपके काम को रीमिक्स, ट्रिंक और बिल्ड करने देता है, जब तक कि वे आपको क्रेडिट करते हैं और समान शर्तों के तहत अपनी नई कृतियों को लाइसेंस देते हैं। इस लाइसेंस की तुलना अक्सर "कॉपीलेफ्ट" मुफ्त और ओपन-सोर्स सॉफ्टवेयर लाइसेंस से की जाती है। आपके आधार पर सभी नए कार्यों में एक ही 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 है जो विकिपीडिया और इसी तरह लाइसेंस प्राप्त परियोजनाओं से सामग्री को शामिल करने से लाभान्वित होंगे।

अस्वीकरण

इसमें दी गई जानकारी खाद्य उद्योग क्षमता और कौशल पहल (एफआईसीएसआई) के लिए विश्वसनीय स्रोतों से प्राप्त की गई है। खाद्य उद्योग क्षमता और कौशल पहल (एफआईसीएसआई) ऐसी जानकारी की सटीकता, पूर्णता या पर्याप्तता के लिए सभी वारंटी को अस्वीकार करता है। खाद्य उद्योग क्षमता और कौशल पहल (एफआईसीएसआई) के पास यहां दी गई जानकारी में त्रुटियों, चूक, या अपर्याप्तताओं के लिए या उसकी व्याख्याओं के लिए कोई दायित्व नहीं होगा। पुस्तक में शामिल कॉपीराइट सामग्री के मालिकों का पता लगाने के लिए हर संभव प्रयास किया गया है। प्रकाशक पुस्तक में किसी भी चूक के लिए आभारी होंगे जो उनके ध्यान में लाया जा रहा है जिसे उसी के भविष्य के संस्करणों में लागू माना जाएगा। खाद्य उद्योग क्षमता और कौशल पहल (एफआईसीएसआई) में कोई भी इकाई किसी भी व्यक्ति द्वारा किए गए किसी भी नुकसान के लिए जिम्मेदार नहीं होगी, जो इस सामग्री पर निर्भर करता है। इस प्रकाशन की सामग्री कॉपीराइट है। इस प्रकाशन के किसी भी भाग को किसी भी रूप में या किसी भी माध्यम से कागज या इलेक्ट्रॉनिक मीडिया पर पुनरुत्पन्न, संग्रहीत या वितरित नहीं किया जा सकता है, जब तक कि खाद्य उद्योग क्षमता और कौशल पहल (एफआईसीएसआई) द्वारा अधिकृत न हो।





श्री नरेंद्र मोदी
भारत के प्रधान मंत्री

“ कौशल विकास बेहतर भारत का निर्माण कर रहा है। अगर हमें भारत को विकास की ओर ले जाना है तो कौशल विकास हमारा मिशन होना चाहिए। ”

आभार

खाद्य उद्योग क्षमता और कौशल पहल उन सभी संगठनों और व्यक्तियों का आभारी है जिन्होंने इस फैंसिलिटेटर गाइड की तैयारी में हमारी मदद की है।

हम खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय (एमओएफपीआई) को राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमिता और प्रबंधन संस्थान (एनआईएफटीईएम) के माध्यम से सामग्री विकसित करने के लिए धन और उनके स्पष्ट समर्थन के लिए अपना विशेष धन्यवाद देते हैं।

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 गाइड के बारे में

यह फैसिलिटेटर गाइड विशिष्ट योग्यता पैक (क्यूपी) के लिए प्रशिक्षण को सक्षम करने के लिए डिजाइन की गई है। प्रत्येक राष्ट्रीय व्यावसायिक (एनओएस) यूनिट/एस में शामिल है। विशिष्ट एनओएस के लिए सीखने के मुख्य उद्देश्य उस एनओएस के लिए यूनिट/एस की शुरुआत को चिह्नित करते हैं। इस पुस्तक में प्रयुक्त प्रतीकों का वर्णन नीचे किया गया है। यह संदर्भ पुस्तक फूड इंडस्ट्री कैपेसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव द्वारा अपने संबद्ध प्रशिक्षण सेवा प्रदाताओं के माध्यम से कार्यान्वित एक बेकिंग तकनीशियन/ऑपरेटिव के लिए कौशल विकास पाठ्यक्रम के प्रशिक्षकों द्वारा उपयोग के लिए विकसित की गई है। इस पुस्तक की सामग्री बेकिंग तकनीशियन/ऑपरेटिव एनएसक्यूएफ स्तर 4 की भूमिका के लिए योग्यता पैक के साथ पूरी तरह से संरेखित है। उन्हें प्रत्येक एनओएस (राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक) के अनुरूप इकाइयों में विभाजित किया गया है। पुस्तक की सामग्री निपटेम (राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी संस्थान, उद्यमिता और प्रबंधन संस्थान) द्वारा विकसित की गई है। कुंडली, एमओएफपीआई, भारत सरकार के सहयोग से। बेकिंग तकनीशियन / ऑपरेटिव बेकिंग उत्पादों और उनकी स्थिरता और गुणवत्ता को बनाए रखने के लिए जिम्मेदार है। उसी समय, परिभाषित एसओपी को पूरा करना और प्रूफ बॉक्स/बाकी प्लॉट/यूनिट के साथ सिंक्रोनाइजेशन में ओवन को संचालित करने के लिए अपने कौशल का लाभ उठाना।

प्रतीक



करिए



उपयोग किए जाने वाले संसाधन



टिप्पणियाँ



इकाई के उद्देश्य



सुविधा के लिए नोट्स



पूछिए



अभ्यास



टीम गतिविधि



विस्तार में बताइये



गतिविधि



उदाहरण



दिखाइये



व्याख्या करिए



क्षेत्र का दौरा



कहिए



सीखने के प्रमुख परिणाम



संक्षेप में बताइये



प्रयोगात्मक

विषय सूची

क्र.सं. मॉड्यूल और इकाइयां	पृष्ठ संख्या
1. खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और क्राफ्ट बेकर की नौकरी (FIC/N5007)	1
सामान्य निर्देश	3
इकाई 1.1 – खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय	6
इकाई 1.2 – क्राफ्ट बेकर की भूमिकाएँ और उत्तरदायित्व	10
2. कारीगर खाद्य उत्पादन के लिए सुविधाएं स्थापित करें (FIC/N9905)	15
इकाई 2.1 – उत्पादन सुविधा के लिए विधायी दिशानिर्देशों का अनुपालन	17
इकाई 2.2 – कारीगर उत्पादन के लिए व्यंजनों का विकास करना	21
इकाई 2.3 – सामग्री प्राप्त करने के लिए विक्रेताओं का चयन	25
इकाई 2.4 – उद्यमशीलता की गतिविधियाँ करें	29
3. कारीगर बेकरियों और पैटिसरीज में पके हुए उत्पादों के उत्पादन के लिए तैयारी करें (FIC/N5002)	33
इकाई 3.1 – बेकिंग साइंस की मूल बातें	36
इकाई 3.2 – खरीद भंडारण और कच्चे माल की हैंडलिंग	40
इकाई 3.3 – ब्रेड, बिस्कुट और पैटिसरी का उत्पादन	43
इकाई 3.4 – बेकरी मशीनरी और उपकरण	46
इकाई 3.5 – बेकरी और कन्फेक्शनरी उत्पादों की पैकेजिंग	50
4. कारीगर बेकरियों और पेटीसरीज में पके हुए उत्पादों का उत्पादन करें (FIC/N5007)	55
इकाई 4.1 – विभिन्न प्रकार की ब्रेड	57
इकाई 4.2 – क्राफ्ट बेकिंग में उपयोग किए जाने वाले टॉपिंग और फिलिंग के प्रकार	61
इकाई 4.3 – मानक कार्य पद्धतियों के अनुसार उत्पादों को पकाना	64
इकाई 4.4 – पके हुए उत्पादों की पैकेजिंग और उत्पादन के बाद के कार्य	68
इकाई 4.5 – कारीगर पके हुए उत्पादों को प्रदर्शित और प्रेषण करें	72
5. बुनियादी खाद्य सुरक्षा मानक (FIC/N9904)	76
इकाई 5.1 – खाद्य संकट और संदूषण- कारण और निवारण	78
इकाई 5.2 – खाद्य सुरक्षा – मानक संचालन प्रक्रियाएं	82
इकाई 5.3 – खाद्य सुरक्षा ऑडिट- उपाय और प्रबंधन	86
इकाई 5.4 – खाद्य उत्पादन प्रक्रिया- रिकॉर्ड और दस्तावेजीकरण	90



विषय सूची

क्र.सं. मॉड्यूल और इकाइयां


पृष्ठ संख्या

6. चारा संरक्षण की प्रक्रिया (FIC/N9901)	94
इकाई 6.1 – खतरा, जोखिम और दुर्घटनाएं	96
इकाई 6.2 – मानक अभ्यास और सावधानियां	99
इकाई 6.3 – विद्युत उपकरण के उपयोग	102
इकाई 6.4 – व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण का उपयोग	105
इकाई 6.5 – संगठनात्मक प्रोटोकॉल	108
इकाई 6.6 – विषाक्त (टॉक्सिक) पदार्थों से निपटना	111
इकाई 6.7 – आग से बचाव और अग्निशामक यंत्र	114
इकाई 6.8 – कृत्रिम श्वसन और सीपीआर	117
इकाई 6.9 – आग लगने की स्थिति में बचाव और निकासी	120
इकाई 6.10 – प्राथमिक चिकित्सा	123
इकाई 6.11 – संभावित चोटें और बीमार स्वास्थ्य	126
इकाई 6.12 – गतिशीलता में सावधानियां	129
इकाई 6.13 – विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों का महत्व	133
7. एक संगठन में प्रभावी ढंग से कार्य करें (FIC/N9902)	136
इकाई 7.1 – संगठनात्मक नीतियां	138
इकाई 7.2 – विधान, मानक, नीतियां और प्रक्रियाएं	141
इकाई 7.3 – रिपोर्टिंग संरचना	144
इकाई 7.4 – अंतर-निर्भर कार्य	147
इकाई 7.5 – उत्पीड़न और भेदभाव	150
इकाई 7.6 – कार्यों को प्राथमिकता देना	153
इकाई 7.7 – संचार कौशल	156
इकाई 7.8 – टीम वर्क	159
इकाई 7.9 – नैतिकता और अनुशासन	162
इकाई 7.10 – शिकायतों का समाधान	165
इकाई 7.11 – पारस्परिक संघर्ष	168
इकाई 7.12 – विकलांगताएं और चुनौतियां	171
इकाई 7.13 – लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव	174
इकाई 7.14 – लागू कानून, शिकायत निवारण तंत्र	177
इकाई 7.15 – व्यक्तिगत पूर्वाग्रह के बिना दूसरों के साथ लेन-देन करना	180



विषय सूची

क्र.सं. मॉड्यूल और इकाइयां पृष्ठ संख्या

8. सामग्री संरक्षण (SGJ/N1702)	184
इकाई 8.1 – सामग्री प्रबंधन	186
इकाई 8.2 – वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण	189
इकाई 8.3 – अपशिष्ट (कचरा) को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाएं	192
इकाई 8.4 – कुशल और अक्षम प्रबंधन के अभ्यास	195
इकाई 8.5 – सामग्री और पानी का उपयोग	198
9. ऊर्जा और बिजली संरक्षण (SGJ/N1702)	202
इकाई 9.1 – विद्युत को परिभाषित कीजिए	204
इकाई 9.2 – बिजली की मूल बातें	207
इकाई 9.3 – ऊर्जा कुशल उपकरण	210
इकाई 9.4 – बिजली के संरक्षण के लिए मानक अभ्यास	213
10. अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और पुनर्चक्रण (SGJ/N1702)	217
इकाई 10.1 – अपशिष्ट (कचरा) के प्रकार	219
इकाई 10.2 – अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और निपटान समाधान	222
इकाई 10.3 – प्रदूषण और उपचार	225
11. रोजगार कौशल (DGT/VSQ/N0102)	229
रोजगार कौशल निम्नलिखित स्थान पर उपलब्ध है:	
https://eskillindia.org/NewEmployability	230
ईबुक तक पहुंचने के लिए नीचे दिए गए क्यूआर कोड को स्कैन करें	
	
12. अनुलग्नक	232





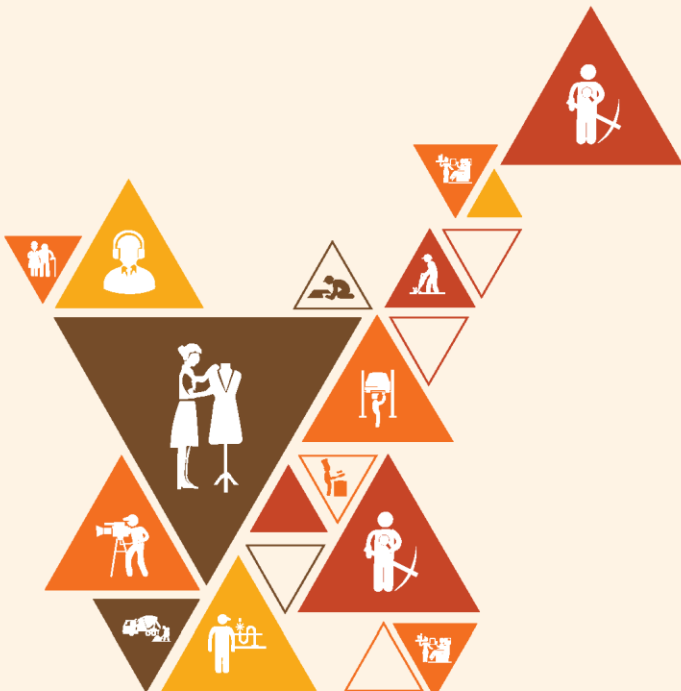
Skill India
कौशल भारत-कुशल भारत



1. खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और क्राफ्ट बेकर की नौकरी

इकाई 1.1 – खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय

इकाई 1.2 – क्राफ्ट बेकर की भूमिकाएँ और उत्तरदायित्व



सीखने के प्रमुख परिणाम



इस मॉड्यूल के अंत तक, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम हो जाएंगे :

1. खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का संक्षेप में वर्णन करने में।
2. खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में उपलब्ध करियर के अवसरों पर चर्चा करने में।

सामान्य निर्देश

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. एक-दूसरे का परिचय दें और खाद्य प्रसंस्करण उप क्षेत्र से परिचित हों और उनकी जिम्मेदारियों की स्थिति जानने में ।
2. साथी प्रतिभागियों और प्रशिक्षक के साथ संबंध बनाने में ।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड

करिए

- समूह गतिविधि का संचालन करिए ।

कहिए

- अब जब हम सभी एक दूसरे के नाम और कार्यों से परिचित हो गए हैं, तो आप में से हर एक अपना परिचय हमें देगा ।
- उदाहरण- मैं _____ हूँ _____ से यहां आ रहा हूँ, जैसे _____, प्यार _____ और _____ ।
- अब जब हम एक दूसरे के बारे में कुछ जानते हैं। हम अपने शेष सत्रों में एक-दूसरे से बात करते समय केवल प्रथम नाम लेने का प्रयास करेंगे ।
- आइए देखें कि एक साथ काम करके हम इस चर्चा को कितना संवादात्मक बना सकते हैं ।
- अब प्रशिक्षक इस मॉड्यूल के उद्देश्य के बारे में बताएंगे ।

पूछिए

- प्रतिभागियों का स्वागत करें और उनसे पूछें कि क्या वे एक दूसरे के बारे में जानते हैं ।
- यदि नहीं, तो उन्हें आपस में अपना परिचय देने दें ।
- प्रतिभागियों से पूछें कि क्या उन्होंने कोई प्रशिक्षण लिया है ।
- प्रतिभागी को इस प्रशिक्षण से प्राप्त होने वाले लाभों की रूपरेखा तैयार करने के लिए कहें ।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक प्रतिभागी को एक खाली कार्ड (विजिटिंग कार्ड के आकार का) दिया जाता है। प्रत्येक प्रतिभागी उस पर अपना पहला नाम बड़ा और बोल्ड लिखेंगे।
- पीठ पर, वे दो शब्द या वाक्यांश लिखेंगे जिनका उपयोग बातचीत शुरू करने के लिए किया जा सकता है। जैसे: शास्त्रीय गायक, पटना निवासी।

गतिविधि विवरण

- कक्षा को 4–5 प्रतिभागियों के समूहों में विभाजित करें। कोरे कार्ड और पेन बांटे समूह में प्रत्येक प्रतिभागी।
- समूहों को अपना नाम लिखने और बातचीत शुरू करने के लिए पर्याप्त समय (लगभग 5 मिनट) दें।
- अब समूहों को नाम कार्ड का उपयोग करते हुए एक-दूसरे से मिलने के लिए कहें और उनसे बातचीत करें कार्ड पर दो चीजों के बारे में।
- समूहों को समूह के प्रत्येक सदस्य से मिलने और उनके नाम जानने के लिए पर्याप्त समय (10 मिनट) दें।
- अब समूहों को दूसरे समूहों के साथ घुलना-मिलना शुरू करने के लिए कहें। हर कुछ मिनटों में, समूहों को सीट बदलने के लिए कहें ताकि सभी को अधिक से अधिक लोगों से मिलने के लिए प्रोत्साहित किया जा सके।

सवाल-जवाब

- समूह को फिर से इकट्ठा करें और सभी प्रतिभागियों को अपना परिचय दें।
- जैसा कि प्रत्येक व्यक्ति का परिचय दिया जाता है, अन्य प्रतिभागियों को मिक्सिंग राउंड में पहले साझा की गई जानकारी या विवरण जोड़ने के लिए प्रोत्साहित किया जाता है।

सुविधा के लिए नोट्स



- चर्चा करना
 1. क्या यह गतिविधि आपके कुछ सहभागियों को जानने में सहायक थी?
 2. बातचीत के दौरान पता चली कुछ सबसे दिलचस्प बातें क्या थीं?

टिप्पणियाँ



A large rectangular area with a thin orange border, containing numerous horizontal lines for writing.

इकाई 1.1 : खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. खाद्य प्रसंस्करण और बेकरी उद्योग के आकार और क्षेत्र की संक्षेप में चर्चा करने में।
2. क्राफ्ट बेकर के लिए उपलब्ध भविष्य के रुझानों और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग कैरियर के विकास के अवसरों पर चर्चा करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

सुविधा के लिए नोट्स

- सत्र शुरू होने से दस मिनट पहले कक्षा में प्रवेश करें।
- छात्रों का स्वागत एवं अभिनंदन।
- दैनिक उपस्थिति लें।
- मूल्यांकन स्कोर का रिकॉर्ड बनाए रखें।

करिए

- प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों पर कुछ प्रश्न पूछकर कक्षा प्रारंभ करें जैसे:
 - क्या आपने बाजार से कोई प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थ खरीदा है?
 - आपने कौन-से रेडीमेड खाद्य उत्पाद उपयोग किए हैं?
- खाद्य प्रसंस्करण क्या है, और भारत में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन प्राप्त करें?
- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के भीतर विभिन्न उप-क्षेत्रों के बारे में बात करें।
- प्रतिभागियों को विभिन्न उप-क्षेत्रों में विकसित उत्पादों से परिचित कराने के लिए एक समूह गतिविधि आयोजित करें।
- एक चर्चा शुरू करें और बताएं कि कैसे काटा हुआ उत्पाद उपभोक्ता तक पहुंचता है।
- स्थानीय बाजार और निर्यात बाजार में वितरण के विभिन्न प्रकारों की चर्चा कीजिए।
- खाद्य उद्योग को नियंत्रित करने वाले कानूनों और विनियमों पर चर्चा करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में प्रत्येक उप-क्षेत्र द्वारा विकसित उत्पादों की सूची प्रस्तुत करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- कक्षा को 4-5 प्रतिभागियों के समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को एक उप-सेक्टर असाइन करें।
- समूहों को उप-क्षेत्र में विकसित प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों पर चर्चा करने के लिए पर्याप्त समय दें। उन्हें सेक्टर आवंटित किया जाये। साथ ही, उन्हें उस उत्पाद के लिए लोकप्रिय ब्रांडों के नाम सूचीबद्ध करने के लिए कहें।
- अब, समूहों से कहें कि वे अपने में से किसी एक व्यक्ति का चयन करें जो बोर्ड पर उत्पादों की सूची लिखेगा।
- जब वह प्रतिभागी बोर्ड में आता है, तो समूह के अन्य सदस्य उसे उत्पादों की सूची बताते हैं

सवाल-जवाब

- प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों और उप-क्षेत्रों की सूची को सारांशित करें।
- स्थानीय उदाहरणों के साथ सूची में और उत्पाद जोड़ें।

कहिए



- खाद्य प्रसंस्करण और बेकरी उद्योग का दायरा और बेकर्स के लिए अवसर।
- कृषि उद्योग भारत में सबसे बड़ा है। 3 प्रमुख प्रसंस्करण क्षेत्रों में विभाजित:
 1. प्राइमरी सेक्टर
 2. माध्यमिक क्षेत्र
 3. तृतीय श्रेणी का उद्योग
- इसमें फूड फार्म से टेबल तक की एक संक्षिप्त यात्रा शामिल है, जो डायरी से शुरू होती है और उपभोक्ता की जरूरतों को पूरा करने के साथ समाप्त होती है।

पूछिए



- विभिन्न क्षेत्रों में खाद्य प्रसंस्करण को स्पष्ट कीजिए।
- खेत से मेज तक की खाद्य यात्रा क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- खाद्य प्रसंस्करण को समझाइए।
- खेत से मेज तक भोजन की यात्रा का वर्णन करता हौ

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 1.1.1) की सहायता से खाद्य प्रसंस्करण के स्तरों को स्पष्ट कीजिए।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चार्ट 1.1.2) की मदद से भोजन की खेत से मेज तक की यात्रा को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चार्ट 1.1.3) की मदद से खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के उप-क्षेत्रों का वर्णन करें।

टिप्पणियाँ



Lined writing area for notes.

इकाई 1.2 : क्राफ्ट बेकर की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. 'क्राफ्ट बेकर' की प्रमुख भूमिकाओं और उत्तरदायित्वों का संक्षेप में वर्णन करने में।
2. क्राफ्ट बेकर बनाने की प्रक्रिया में उपयोग की जाने वाली विभिन्न शब्दावली की सूची बनाने में।
3. क्राफ्ट बेकर के लिए विभिन्न संगठनात्मक प्रक्रियाओं और प्रक्रियाओं पर चर्चा करने में।
4. खतरों से निपटने और स्वच्छ कार्य क्षेत्र सुनिश्चित करने के लिए अपनाए जाने वाले मानकों पर चर्चा करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- उन्हें बेकिंग प्रक्रिया समझाने के लिए कहकर कक्षा की शुरुआत रिकॉल सत्र से करें।
- एक क्राफ्ट बेकर की जिम्मेदारियों पर चर्चा करें।
- एक समूह गतिविधि का संचालन करें।

कहिए

- शिल्प बेकर द्वारा पालन की जाने वाली विभिन्न भूमिकाएँ और जिम्मेदारियाँ हैं:
- ✓ पकाना
- ✓ नुस्खा विकास
- ✓ सूची प्रबंधन
- ✓ गुणवत्ता नियंत्रण
- ✓ उपकरण रखरखाव
- ✓ ग्राहक सेवा
- ✓ स्वास्थ्य और सुरक्षा

पूछिए

- शिल्प बेकर की भूमिकाएँ और उत्तरदायित्व क्या हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए

- क्रापट बेकर की भूमिकाएँ और उत्तरदायित्व।

विस्तार में बताइये

- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (तालिका 1.2.1) की मदद से भूमिकाओं और जिम्मेदारियों को स्पष्ट करें
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (तालिका 1.2.2) की मदद से बेकिंग के लिए सामान्य शब्दावली को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागियों की पुस्तिका में दिए गए (आंकड़ा 1.2.1) की मदद से खतरों, जोखिमों और सफाई कार्य क्षेत्रों से निपटने के लिए मानक प्रथाओं को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- बेकिंग उद्योग में विभिन्न शब्दावली का उपयोग किया जाता है।

गतिविधि विवरण

- समूह को 3–4 सदस्यों की छोटी टीमों में विभाजित करें।
- अनुसंधान के लिए प्रत्येक टीम को एक शिल्प बेकर की एक विशिष्ट जिम्मेदारी सौंपें। उदाहरण के लिए, एक टीम बेकिंग तकनीकों पर शोध कर सकती है, दूसरी टीम गुणवत्ता नियंत्रण पर शोध कर सकती है, और तीसरी टीम ग्राहक सेवा पर शोध कर सकती है।
- प्रत्येक टीम को उनकी सौंपी गई जिम्मेदारी पर एक संक्षिप्त प्रस्तुति तैयार करने के लिए कहें, जिसमें निम्नलिखित पहलुओं को शामिल किया गया हो।
- क्या जिम्मेदारी शामिल है।
- एक क्राफ्ट बेकर के लिए इस क्षेत्र में उत्कृष्टता प्राप्त करना क्यों महत्वपूर्ण है।
- इस जिम्मेदारी को पूरा करने के लिए सर्वोत्तम अभ्यास और तकनीकें।
- एक बार प्रस्तुतियां पूरी हो जाने के बाद, शिल्प बेकर की जिम्मेदारियों को पूरा करने के लिए सामान्य विषयों और सर्वोत्तम प्रथाओं की पहचान करने के लिए एक समूह चर्चा करें। चर्चा को निर्देशित करने के लिए कुछ प्रश्नों में शामिल हो सकते हैं।
- वे कौन सी सामान्य चुनौतियाँ हैं जिनका सामना शिल्पकार अपनी जिम्मेदारियाँ निभाते समय करते हैं?
- क्राफ्ट बेकर्स यह सुनिश्चित करने के लिए अपनी जिम्मेदारियों को कैसे प्राथमिकता दे सकते हैं कि वे अपने ग्राहकों की जरूरतों को पूरा कर रहे हैं?
- बेकरी सेटिंग में गुणवत्ता नियंत्रण सुनिश्चित करने के लिए कुछ सर्वोत्तम अभ्यास क्या हैं?
- उत्पादन लक्ष्यों को पूरा करते हुए क्राफ्ट बेकर्स उत्कृष्ट ग्राहक सेवा कैसे प्रदान कर सकते हैं?
- अंत में, प्रत्येक टीम को उनके शोध और समूह चर्चा के आधार पर अनुशंसाओं का एक सेट विकसित करने के लिए कहें। ये सिफारिशें एक चेकलिस्ट या इन्फोग्राफिक के रूप में हो सकती हैं जो शिल्प बेकर की जिम्मेदारियों को पूरा करने के लिए सर्वोत्तम प्रथाओं की रूपरेखा तैयार करती हैं।

सवाल—जवाब

- शिल्प बेकर की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों का सारांश दें।

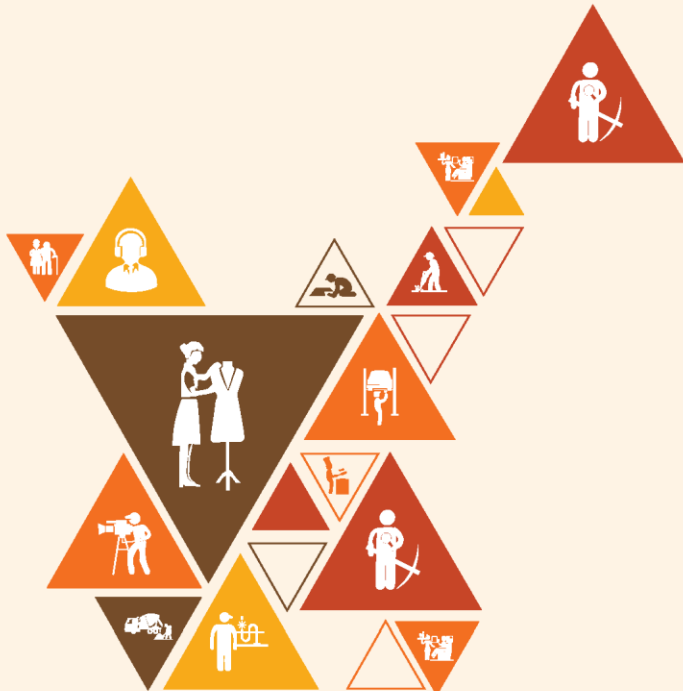


Skill India
कौशल भारत - कुशल भारत



2. कारीगर खाद्य उत्पादन के लिए सुविधाएं स्थापित करें

- इकाई 2.1 – उत्पादन सुविधा के लिए विधायी दिशानिर्देशों का अनुपालन
- इकाई 2.2 – कारीगर उत्पादन के लिए व्यंजनों का विकास करना
- इकाई 2.3 – सामग्री प्राप्त करने के लिए विक्रेताओं का चयन
- इकाई 2.4 – उद्यमशीलता की गतिविधियाँ करें



FIC/N9905

सीखने के प्रमुख परिणाम



इस मॉड्यूल के अंत तक, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम हो जाएंगे :

- उत्पादन सुविधा के लिए विभिन्न विधायी दिशानिर्देशों का वर्णन करने में।
- उत्पादन सुविधा स्थापित करने के लिए मानक प्रक्रिया स्थापित करने के लिए उचित अभ्यास लागू करने में।
- कारीगर उत्पादन के लिए नए व्यंजनों को विकसित करने की प्रक्रिया का वर्णन करने में।
- प्रदर्शित करने में कि अनुमानित और अंतिम उत्पाद लागतों की गणना कैसे करें और उत्पाद की यूनिट कीमत कैसे तय करें।

इकाई 2.1 : उत्पादन सुविधा के लिए विधायी दिशानिर्देशों का अनुपालन

इकाई के उद्देश्य



इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. एक कलात्मक उत्पाद का उत्पादन करने के लिए पालन किए जाने वाले एफएसएसआई दिशानिर्देशों सहित विभिन्न विधानों, विनियमों और मानकों की रूपरेखा तैयार करने में।
2. विभिन्न कारकों से संबंधित कानून के उद्देश्य और मंशा के विश्लेषण और जांच के महत्व को बताने में।
3. खाद्य प्रसंस्करण सुविधा की स्थापना के लिए कानून बनाने के लिए जिम्मेदार अधिकारियों की सूची बनाने में।
4. साइट निरीक्षणों की प्रक्रिया और महत्व की रूपरेखा, भिन्नताओं की रिपोर्टिंग, और विधायी अनुमोदन प्राप्त करने में।
5. उत्पादन सुविधा स्थापित करने के लिए आवश्यक सामग्री और उपकरण की सूची बनाने में।
6. निर्दिष्ट कर्मियों से विभिन्न रिकॉर्ड किए गए रूपों, जैसे चेकलिस्ट आदि में सटीक जानकारी प्राप्त करने के महत्व को बताने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फ़ैसिलिटेटर गाइड

करिए



- बेकिंग क्षेत्र में वैधानिक मानकों के प्राचलों की व्याख्या कीजिए।
- बेकिंग क्षेत्र में खाद्य प्रसंस्करण के लिए विधायी दिशानिर्देशों और प्राधिकरणों के बारे में चर्चा करें।
- सुनिश्चित करें कि अच्छा प्रलेखन (डॉक्यूमेंटेशन) एक संगठन के बारे में सटीक और प्रासंगिक जानकारी प्रदान करता है।

कहिए



- कानूनी मानकों का पैरामीटर
- बेकिंग उत्पादों के लिए एफएसएसआई मानक

पूछिए



- एफएसएसएआई के मानक?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए

व्याख्या करिए



- दस्तावेज़ बनाए रखने के तरीके और अभ्यास।
- अच्छी दस्तावेज़ प्रथाओं का क्या महत्व है?
- बेकिंग उत्पादों के लिए एफएसएसएआई के मानकों की व्याख्या कीजिए।

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 2.1.1) की सहायता से कानूनी मानकों के पैरामीटर को स्पष्ट करें
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 2.1.2) की मदद से खाद्य उत्पादन सुविधा के नियमित निरीक्षण का वर्णन करें
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 2.1.3) की सहायता से निरीक्षण की मानक प्रक्रिया का वर्णन करें
- सहभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 2.1.4) की सहायता से उत्पादन सुविधा में दस्तावेज़ों के प्रकारों का वर्णन करें

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को बेकिंग सेक्टर में कानूनी मानकों के पैरामीटर की एक सूची विकसित करनी चाहिए।
- विधायी दिशानिर्देशों की समीक्षा करने का तरीका प्रदर्शित करें
- उत्पन्न होने वाली किसी भी संभावित अनुपालन समस्या का समाधान करने के लिए एक आकस्मिक योजना विकसित करें।

गतिविधि विवरण

- खाद्य प्रसंस्करण के लिए जिम्मेदार विधायी दिशानिर्देशों और प्राधिकरणों की व्याख्या करें
- अच्छी दस्तावेज़ प्रथाओं के उचित महत्व को नियोजित करें
- व्याख्या करें कि विधायी दिशानिर्देशों की समीक्षा कैसे करें
- आकस्मिकता योजना में उन कदमों की रूपरेखा होनी चाहिए जो आपकी सुविधा इस समस्या का समाधान करने के लिए उठाएगी और भविष्य में इसे फिर से होने से रोकेगी।

सवाल—जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 2.2 : कारीगर उत्पादन के लिए व्यंजनों का विकास करना

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. कारीगर उत्पादन के लिए नए व्यंजनों को विकसित करने की प्रक्रिया का वर्णन करने में।
2. प्रदर्शित करने में कि अनुमानित लागत, अंतिम उत्पाद लागत की गणना कैसे करें और उत्पाद की यूनिट कीमत कैसे तय करें।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फ़ैसिलिटेटर गाइड

करिए

- बेकिंग उत्पादों में विभिन्न सामग्रियों का उपयोग किया जाता है जैसे कैंस्टर शुगर, ब्राउन शुगर, चॉकलेट, दूध, बेकिंग पाउडर और बेकिंग सोडा आदि।
- प्रतिभागियों से उनकी राय पूछिए।
- मौजूदा व्यंजनों को अपग्रेड करने और विकसित करने के तरीकों का वर्णन करिए।
- बेकिंग उद्योग में बेकिंग विज्ञान और रेसिपी विकास को समझाइए।

कहिए

- बेकिंग उद्योग में, स्वच्छता बनाए रखने के लिए सफाई और स्वच्छता महत्वपूर्ण हैं। हालाँकि, सफाई और स्वच्छता बेकिंग उद्योग के दो अलग-अलग मूल हैं।

पूछिए



- बेकिंग उद्योग में विभिन्न प्रकार की ब्रेड कौन सी हैं?
- बेकिंग साइंस और रेसिपी डेवलपमेंट क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए

व्याख्या करिए



- कारीगर रोटी
- बेकिंग साइंस एंड रेसिपी डेवलपमेंट

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (तालिका 2.2.1) की मदद से उत्पादन सुविधा में दस्तावेजों के प्रकारों को स्पष्ट करें
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 2.2.1) की सहायता से हाथ से बनी ब्रेड का वर्णन करें
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (तालिका 2.2.2) की मदद से आर्टिसन ब्रेड के उत्पादन के लिए सामग्री की व्याख्या करें

गतिविधि



संक्षिप्त

- बेकिंग उद्योग में प्रयुक्त विभिन्न सामग्रियों की चर्चा कीजिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें।
- समूहों में से एक को कार्य क्षेत्र की सतहों को विकसित करना चाहिए जो भोजन के संपर्क में आती हैं। दूसरे समूह को कार्यक्षेत्र में गैर-खाद्य स्पर्श सतहों के साथ आना चाहिए (आप बर्तन की तरह संकेत दे सकते हैं)। (आप दीवारों जैसी किसी चीज़ की ओर इशारा कर सकते हैं।)
- सूची बनाने के लिए उन्हें पर्याप्त समय दें।
- बोर्ड को सूची देने के लिए प्रत्येक समूह से एक प्रतिनिधि का चयन करने का अनुरोध करें।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 2.3 : सामग्री प्राप्त करने के लिए विक्रेताओं का चयन

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. उत्पादन सुविधा स्थापित करने से पहले खरीदे जाने वाले उपकरणों और सामग्रियों की पहचान करने के महत्व को बताने में।
2. खरीदी गई सामग्री और उपकरणों की गुणवत्ता का निरीक्षण करने की प्रक्रिया पर चर्चा करिए।
3. कलात्मक उत्पादन में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों की प्रयोज्यता और क्षमता को रेखांकित करने में।
4. विक्रेता प्रबंधन में प्रमुख विचारों पर चर्चा करने में।
5. उत्पादन सुविधा के बारे में रिपोर्टिंग और दस्तावेजीकरण के लिए मानक प्रक्रिया पर चर्चा करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फ़ैसिलिटेटर गाइड

करिए

- विक्रेता प्रबंधन की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए।
- कक्षा को समझाएं कि कैसे इन सैनिटाइज़रों का उपयोग मशीनरी को साफ करने के लिए प्रसंस्करण में किया जाता है। औद्योगिक मशीनरी की सफाई प्रक्रिया का संक्षेप में वर्णन कीजिए।
- खरीद प्रक्रिया का उदाहरण देते हुए वर्णन कीजिए।
- खरीद चक्र का वर्णन करें।
- कारीगर पके हुए उत्पादों के लिए रिकॉर्ड और दस्तावेजीकरण बनाए रखना।

कहिए

- सफाई की रस्म को बनाए रखने के लिए कई चरणों की आवश्यकता होती है। सफाई प्रक्रिया के लिए न केवल मशीनों, उपकरणों और औजारों की आवश्यकता होती है।

पूछिए

- खरीद चक्र की व्याख्या करें।
- एक खरीद प्रक्रिया क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए

व्याख्या करिए

- खरीद चक्र
- खरीदी प्रक्रिया
- विक्रेता प्रबंधन

विस्तार में बताइये

- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 2.3.1) की मदद से एक कारीगर उत्पादन सुविधा के लिए खरीद, खरीद और सोर्सिंग की समझ को स्पष्ट करिए।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 2.3.2) की सहायता से खरीद के आर को स्पष्ट करिए।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 2.3.3) की सहायता से खरीद चक्र की व्याख्या करिए।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (आंकड़ा 2.3.4) की मदद से खरीद प्रक्रिया की व्याख्या करिए।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 2.3.5) की सहायता से कारीगर बेकरी उत्पादन के लिए विभिन्न प्रकार की मशीनरी और उपकरणों का वर्णन करिए।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 2.3.6) की सहायता से विक्रेता प्रबंधन के लाभों को स्पष्ट करिए।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 2.3.7) की सहायता से विक्रेता प्रबंधन की प्रक्रिया को समझाइए
- प्रतिभागी हस्तपुस्तिका में दिए गए (चित्र 2.3.8) की सहायता से कारीगर पके हुए उत्पादों के उत्पादन के लिए रिकॉर्ड शीट की विशेषताओं को स्पष्ट करिए।
- प्रतिभागी हैंडबुक में दी गई (तालिका 2.3.1) की मदद से कारीगर पके हुए उत्पादों के उत्पादन के लिए नमूना रिकॉर्ड शीट को स्पष्ट करिए।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 2.3.9) की सहायता से जीएमपी और आईएसओ9001-2015 प्रलेखन (डॉक्यूमेंटेशन) मानकों की व्याख्या करिए।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को सामग्री प्राप्त करने के लिए विक्रेताओं के चयन की एक सूची विकसित करनी चाहिए

गतिविधि विवरण

- कक्षा को दो समूहों में विभाजित करें।
- जैसे प्रश्न पूछकर चर्चा शुरू करें,
- विक्रेता प्रबंधन की प्रक्रिया पर चर्चा करें।
- खरीद चक्र प्रदर्शित करें।
- दिखाएँ कि उत्पादन के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों और मशीनों को कैसे बनाए रखा जाए

सवाल-जवाब

- बेकिंग तकनीशियन/संचालक की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों की सूची को सारांशित करें

इकाई 2.4 : उद्यमशीलता की गतिविधियों को अंजाम देना

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. निरंतर सुधार सुनिश्चित करने के लिए अपनी ताकत और कमजोरियों पर चर्चा करने में और अंतराल का विश्लेषण करने में।
2. अधिकतम उत्पादकता प्राप्त करने के लिए प्रभावी ढंग से समय का उपयोग करने के उपायों पर चर्चा करने में।
3. नवोन्मेषी व्यक्तियों की विशेषताओं की सूची बनाने में।
4. प्रभावी समय प्रबंधकों की विशेषताओं की सूची बनाने में।
5. तनाव प्रबंधन के सुझावों पर चर्चा करने में।
6. किसी उद्यम का प्रबंधन कैसे करें, इस पर चर्चा करने में।
7. टीम के भीतर समस्याओं को हल करने और कार्य संस्कृति में सुधार के लिए प्रभावी रणनीतियों की योजना बनाने का वर्णन करने में।
8. विभिन्न प्रकार की डिजिटल मार्केटिंग तकनीकों की सूची बनाने में।
9. व्यवसायों को बढ़ावा देने में ई-कॉमर्स के प्रकार और महत्व पर चर्चा करने में।
10. व्यापक रूप से उपयोग की जा रही विभिन्न प्रकार की ऑनलाइन बैंकिंग सेवाओं की सूची बनाने में।
11. भविष्य के व्यावसायिक अवसरों और संभावित ग्राहकों को आकर्षित करने के लिए प्रस्ताव के तत्वों की सूची बनाने में।
12. व्यापार के अवसरों की पहचान करने, रोजगार पैदा करने और ग्राहकों की संख्या बढ़ाने के लिए उद्यमशीलता कार्यक्रम कैसे आयोजित करें, इसकी व्याख्या करने में।
13. मेक इन इंडिया अभियान को समझने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फ़ैसिलिटेटर गाइड

करिए

- व्यक्तिगत शक्ति और मूल्य प्रणाली का वर्णन करें।
- उदाहरणों का प्रयोग करते हुए दृष्टिकोण, उपलब्धि और प्रेरणा का वर्णन करें।
- समय प्रबंधन को समझाइए।
- क्रोध प्रबंधन का वर्णन करें।
- तनाव प्रबंधन को समझाइए।
- बेकिंग क्षेत्र में विभिन्न प्रकार के ई-कॉमर्स का उपयोग किया जाता है।
- उदाहरणों का प्रयोग करते हुए, ऑनलाइन बैंकिंग, एनईएफटी, आरटीजीएस, आदि।
- नेतृत्व और टीम वर्क पर चर्चा करें।
- बेकिंग उद्योग में उपयोग किए जाने वाले प्रभावी संचार कौशल।
- बुनियादी व्यापार शब्दावली की व्याख्या करें।
- सीआरएम और नेटवर्किंग का वर्णन करें।

कहिए



- बेकिंग उद्योग में विभिन्न प्रकार के ई-कॉमर्स हैं
- बेकिंग उद्योग में विभिन्न प्रकार के ऑनलाइन बैंकिंग हैं।

पूछिए



- सीआरएम और नेटवर्किंग का क्या अर्थ है?
- ई-कॉमर्स से आप क्या समझते हैं?
- एनईएफटी और आरटीजीएस को समझाइए ?
- समय प्रबंधन से आप क्या समझते हैं ?
- क्रोध प्रबंधन से आप क्या समझते हैं?
- तनाव प्रबंधन से आप क्या समझते हैं ?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- बुनियादी व्यापार शब्दावली में प्रयुक्त
- सीआरएम और नेटवर्किंग
- नेतृत्व और टीम वर्क
- ऑनलाइन बैंकिंग, एनईएफटी, आरटीजीएस
- ई-कॉमर्स

विस्तार में बताइये



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (आंकड़ा 2.4.1) की मदद से मास्त्रो के पदानुक्रम की जरूरतों को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (तालिका 2.4.1) की मदद से एनईएफटी, आरटीजीएस और आईएमपीएस के बीच अंतर को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 2.4.2) की मदद से बातचीत करने में आपकी मदद करने के चरणों की व्याख्या करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 2.4.2) की सहायता से ँव विश्लेषण की व्याख्या करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 2.4.3) की सहायता से एक नज़र में उद्यमिता का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (तालिका 2.4.3) की मदद से पीएमईजीपी के तहत फंडिंग के स्तर को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (तालिका 2.4.4) की मदद से सूक्ष्म और लघु उद्यमों के लिए प्रदर्शन और क्रेडिट रेटिंग की व्याख्या करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- कलात्मक ब्रेड या पेस्ट्री उत्पादों की एक नई श्रृंखला का अनुसंधान और विकास करें

गतिविधि विवरण

- कक्षा को 2 समूहों में विभाजित करें।
- जैसे प्रश्न पूछकर चर्चा शुरू करें,।
- पके हुए सामान उद्योग में मौजूदा रुझानों और उपभोक्ता मांगों की पहचान करने के लिए बाजार अनुसंधान कैसे करें, इस पर चर्चा करें।
- जायके और बनावट को परिष्कृत करने के लिए व्यंजनों और परीक्षण बैचों के साथ प्रयोग प्रदर्शित करें। फीडबैक लेने और आवश्यक समायोजन करने के लिए ग्राहकों के साथ स्वाद परीक्षण आयोजित करें।
- दिखाएँ कि उत्पादन के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों और मशीनों को कैसे बनाए रखा जाए।

सवाल—जवाब

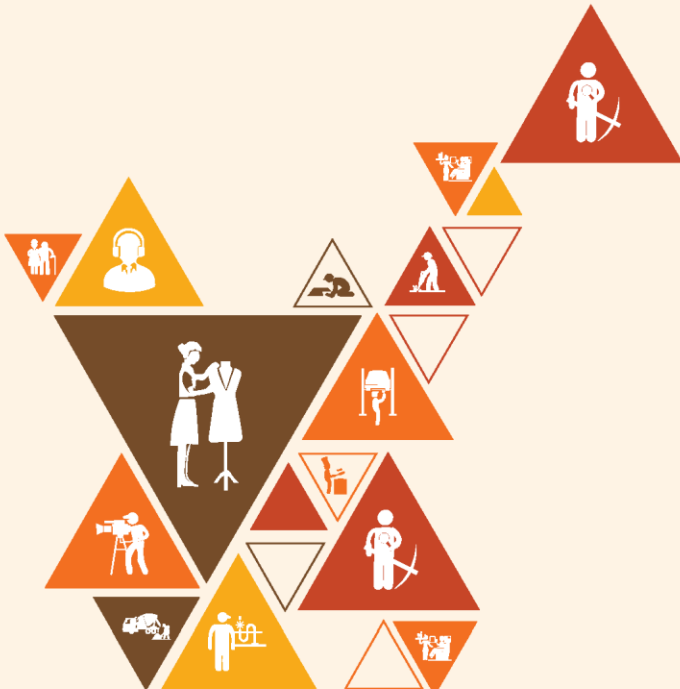


Skill India
कौशल भारत - कुशल भारत



3. कारीगर बेकरियों और पैटिसरीज में पके हुए उत्पादों के उत्पादन के लिए तैयारी करें

- इकाई 3.1 – बेकिंग साइंस की मूल बातें
- इकाई 3.2 – खरीद भंडारण और कच्चे माल की हैंडलिंग
- इकाई 3.3 – ब्रेड, बिस्कुट और पैटिसरी का उत्पादन
- इकाई 3.4 – बेकरी मशीनरी और उपकरण
- इकाई 3.5 – बेकरी और कन्फेक्शनरी उत्पादों की पैकेजिंग



FIC/N05002

सीखने के प्रमुख परिणाम

इस मॉड्यूल के अंत तक, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम हो जाएंगे :

1. बेकिंग विज्ञान की मूल बातों का वर्णन करने में।
2. निर्मित किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के बेकरी उत्पादों की पहचान करने में।
3. कारीगर उत्पादन के लिए आवश्यक कच्चे माल, पैकेज्ड सामग्री, औजारों और उपकरणों की सूची बनाने में।
4. वर्णन करने में कि जैविक, रासायनिक और भौतिक परीक्षण और ऑर्गेनोलेप्टिक मूल्यांकन जैसे परीक्षण कैसे करे।
5. वांछित बेकरी उत्पादों के उत्पादन के लिए उत्पादन योजना के तत्वों की व्याख्या करने में।
6. किण्वन, मिश्रण, बेकिंग, मोल्डिंग, कटिंग, स्लाइसिंग आदि की प्रक्रिया को याद करने में।

इकाई 3.1 : बेकिंग साइंस की मूल बातें

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. बेकिंग की प्रक्रिया में कच्चे माल के उपयोग और भूमिका को समझने में।
2. बेकरी उत्पादों के निर्माण के लिए एफएसएसआई के नियमों का पालन करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फ़ैसिलिटेटर गाइड

करिए

- बेकिंग प्रक्रिया को याद करें।
- पकाने का उद्देश्य स्पष्ट कीजिए।
- बेकिंग के लिए नोट किए जाने वाले नियंत्रण बिन्दुओं का उल्लेख कीजिए।
- बेकिंग उद्योग में दो उत्पादन प्रक्रियाओं की व्याख्या कीजिए।
 - ए) निरंतर
 - बी) बैच
- कक्षा को दो समूहों में विभाजित करने के बाद प्रश्नों के साथ प्रश्नोत्तरी आयोजित करके सत्र का सारांश तैयार करें:
 - बेकिंग के दौरान किस प्रकार के परिवर्तन होते हैं?
 - बेकिंग के लिए आवश्यक इष्टतम तापमान बताएं।
 - रोटी सेंकने के लिए आवश्यक इष्टतम समय क्या है?
 - उस प्रक्रिया का नाम बताइए जो यांत्रिक है और बिना रुके चलती है।
 - किस प्रक्रिया में शारीरिक श्रम की आवश्यकता होती है?

कहिए



- उत्पादन प्रक्रिया बेकर को गुणवत्ता के साथ समय पर उत्पाद को पूरा करने में मदद करती है। उत्पादन प्रक्रिया को बनाए रखने के लिए प्री-प्रोडक्शन प्लानिंग प्रमुख विशेषता है।
- उचित निर्देशों के साथ उत्पादन प्रक्रिया का पालन करने की आवश्यकता है।
- ऑर्डर मिलने के बाद, पोस्ट-प्रोडक्शन निम्नानुसार काम करता है:
- कच्चे माल की खरीद।
- ऑर्डर तैयार करने की क्षमता।
- मशीनरी में उत्पादित होने वाली वस्तुओं की भविष्यवाणी।

पूछिए



- उत्पादन प्रक्रिया क्या हैं।
- पोस्ट प्रोडक्शन ऑर्डर डेवलपमेंट क्या हैं।

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- उत्पादन प्रक्रिया
- पोस्ट-प्रोडक्शन ऑर्डर डेवलपमेंट

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 3.1.1) की सहायता से आवश्यक बेकिंग अनुपात को स्पष्ट करें।
- चित्र 3.1.2 की सहायता से, प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए चित्र में बेकिंग में प्रयुक्त सामग्री को दर्शाया गया है।
- प्रतिभागी हैंडबुक में दी गई तालिका (तालिका 3.1.1) की मदद से बेकिंग में उपयोग की जाने वाली सामग्री और विवरण को तालिका में स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को बेकिंग विज्ञान की मूलभूत बातों की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें।
- दिखाएँ कि उत्पादन के लिए कार्य क्षेत्र और बेकिंग उपकरण को कैसे साफ़ किया जाए।
- प्रक्रिया मशीनरी में दोषों और मामूली मरम्मत को सुधारने की प्रक्रिया प्रदर्शित करें।
- दिखाएँ कि उत्पादन के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों और मशीनों को कैसे बनाए रखा जाए
- बोर्ड को सूची देने के लिए प्रत्येक समूह से एक प्रतिनिधि का चयन करने का अनुरोध करें।

सवाल-जवाब

कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 3.2 : खरीद भंडारण और कच्चे माल की हैंडलिंग

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. बेकरी उत्पादों के निर्माण के लिए एफएसएसआई के नियमों का पालन करने में।
2. कच्चे माल की खरीद और भंडारण करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फ़ैसिलिटेटर गाइड

करिए

- कच्चे माल की खरीद की व्याख्या करें ।
- बेकिंग में प्रयुक्त होने वाले विभिन्न प्रकार के कच्चे माल की सूची बनाइए ।
- विभिन्न विचारों पर चर्चा करें, जैसे उत्पादन की जरूरतें, तैयार किए जाने वाले उत्पाद, ।
- आदि, वांछित कच्चे माल का चयन करने के लिए ।
- कच्चे माल के भंडारण की विधि का उचित वर्णन कीजिए ।

कहिए

- प्रोडक्शन सीक्वेंस एक बेकर को वांछित समय और वांछित बैच पर जिम्मेदारियों के साथ कार्य को पूरा करने में मदद करता है ।
- ऐसे तरीके हैं जिनके द्वारा बेकरी प्रक्रिया में मदद की जा सकती है। इसे निरंतर उत्पादन और बैच उत्पादन के बीच अंतर किया जा सकता है ।
- बेकिंग उद्योग में, दो सबसे महत्वपूर्ण आवश्यकताएं कच्चा माल और कार्यबल हैं ।

पूछिए

- बेकरी में विभिन्न उत्पादन प्रक्रियाओं के बारे में विस्तार से बताएं।
- कच्चे माल और कार्यबल की आवश्यकता को कैसे समझें?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए

- बेकरी में उत्पादन प्रक्रिया के प्रकार
- कच्चे माल और कार्यबल की आवश्यकता
- बेक करने के लिए आवश्यक समय

विस्तार में बताइये

- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 3.2.1) की सहायता से कच्चे माल की खरीद को स्पष्ट करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को कच्चे माल की खरीद की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- कक्षा को दो समूहों में विभाजित करें।
- जैसे प्रश्न पूछकर चर्चा शुरू करें।
- उत्पादन प्रक्रिया की योजना बनाने का तरीका प्रदर्शित करें।
- उत्पादन के लिए कच्चे माल, पैकेजिंग सामग्री, कार्यबल, उपकरण और मशीनरी को व्यवस्थित करने का तरीका दिखाएं।
- तत्काल आदेशों की प्राथमिकता, मशीन की क्षमता, कार्यबल आदि का इष्टतम उपयोग सुनिश्चित करते हुए संगठनात्मक मानकों और निर्देशों के अनुसार उत्पादन कार्यक्रम के लिए एक योजना तैयार करें।

सवाल-जवाब

बेकिंग तकनीशियन/संचालक की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों की सूची को सारांशित करें।

इकाई 3.3 : ब्रेड और बिस्कुट के उत्पादन के मानक, नीतियां और प्रक्रियाएं

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. बेकिंग के दौरान पालन की जाने वाली मानक नीतियां और प्रक्रियाएं समझने में।
2. बेकरी उत्पादों की निर्माण तकनीक समझने में।
3. आटा गुणवत्ता विश्लेषण परीक्षण करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- बेकिंग उद्योग में मानक नीतियों और प्रक्रियाओं पर चर्चा करें।
- बेकिंग उद्योग में निर्माण तकनीकों का वर्णन कीजिए।
- मैदा गुणवत्ता विश्लेषण को समझाइए।

कहिए

- उत्पादन प्रक्रिया उत्पादन कार्यक्रम से शुरू होती है और पूरी मिलिंग प्रक्रिया के साथ समाप्त होती है।

पूछिए

- मैनुफैक्चरिंग प्रोसेस क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए

व्याख्या करिए

- निर्माण प्रक्रिया

विस्तार में बताइये

- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 3.3.1) की सहायता से निर्माण प्रक्रिया को स्पष्ट करें

गतिविधि

संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को बेकिंग उद्योग में प्रक्रिया की समीक्षा करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें।
- उत्पादन प्रक्रिया का नक्शा तैयार करें।
- संभावित सुधार के क्षेत्रों की पहचान करें।
- नई नीतियां और प्रक्रियाएं विकसित करें।
- परिवर्तनों का परीक्षण करें।
- परिवर्तन लागू करें।
- परिणामों की निगरानी करें।

सवाल—जवाब

कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 3.4 : ब्रेड, केक और बिस्कुट सेंकने की प्रक्रिया

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. ब्रेड, केक और बिस्किट बनाने की प्रक्रिया को समझने में।
2. प्रीमिक्सिंग, मिक्सिंग, एयर हैंडलिंग यूनिट, बेकिंग कूलिंग जैसी बेकिंग प्रक्रियाओं को समझने में।
3. ब्रेड और कन्फेक्शनरी उत्पादों के किण्वन, मिश्रण, बेकिंग, मोल्डिंग, कटिंग, स्लाइसिंग आदि और स्लाइसिंग/पैकिंग को याद करने में।
4. प्रोसेस प्लो चार्ट, फॉर्मूलेशन चार्ट आदि का हवाला देकर उत्पादन प्रक्रिया को समझने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड

करिए

- बेकिंग प्रक्रिया को याद करें।
- केक प्रसंस्करण को याद करें।
- ब्रेड सेंकने की विधि और सूत्रण समझाइए।
- बिस्कुट प्रसंस्करण के सूत्रीकरण और विधि तथा बिस्कुटों के वर्गीकरण का वर्णन कीजिए।
- कक्षा को 3 समूहों (ब्रेड, बिस्कुट और केक) में विभाजित करें।
- कक्षा को दो समूहों में विभाजित करने के बाद प्रश्नों के साथ प्रश्नोत्तरी आयोजित करके सत्र का सारांश तैयार करेंः
 - बेकिंग के दौरान किस प्रकार के परिवर्तन होते हैं?
 - बेकिंग के लिए आवश्यक इष्टतम तापमान बताएं।
 - रोटी सेंकने के लिए आवश्यक इष्टतम समय क्या है?
 - उस प्रक्रिया का नाम बताइए जो यांत्रिक है और बिना रुके चलती है।
 - किस प्रक्रिया में शारीरिक श्रम की आवश्यकता होती है?

कहिए



बेकिंग प्रक्रिया के लिए बेकरी में विभिन्न वस्तुएँ:-

- कटी हुई ब्रेड
- पाव और बन्स
- सूखी रोटी
- बर्गर
- सफेद डबलरोटी
- भूरी डबलरोटी
- फल आधारित रोटी
- पौष्टिक रोटी

पूछिए



- बेकिंग प्रक्रिया क्या है?
- केक प्रसंस्करण क्या है?
- रोटी बनाने की प्रक्रिया क्या है?
- बिस्कूट प्रसंस्करण की विधि क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए

व्याख्या करिए



- बेकिंग प्रक्रिया में प्रयुक्त सामग्री क्या हैं।
- ब्रेड बेकिंग क्या है
- केक प्रसंस्करण को समझाइए
- बिस्कट प्रोसेसिंग क्या है

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 3.4.1) की सहायता से ब्रेड के लिए कार्य संघटक को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 3.4.2) की सहायता से ब्रेड सेंकने की विधि को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 3.4.4) की सहायता से केक बनाने की प्रक्रिया को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 3.4.5) की सहायता से केक के लिए मिश्रण विधि को स्पष्ट करें।
- सहभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 3.4.6) की सहायता से कुकीज/बिस्कट/क्रैकर्स के लिए संघटकों को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 3.4.7) की सहायता से बिस्कूटों के वर्गीकरण को स्पष्ट कीजिए।
- विभिन्न प्रकार के फ्रीज उत्पादों को बनाने के चरणों को स्पष्ट करेंरू एफडी- फ्रीज आटा, एफएफडी-किण्वित फ्रीज आटा, (चित्र 3.4.8) की मदद से, प्रतिभागी पुस्तिका में दिया गया है।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को बेकिंग क्लास में भाग लेना चाहिए जहाँ प्रतिभागियों को इन स्वादिष्ट व्यंजनों को खरोच से बनाने की तकनीक सीखने और अभ्यास करने का मौका मिलता है।

गतिविधि विवरण

- प्रतिभागियों को छोटे समूहों में विभाजित किया जा सकता है और उन्हें बेकर के मार्गदर्शन में अपनी ब्रेड आटा, केक बैटर और बिस्कुट आटा बनाने का अभ्यास करने का अवसर दिया जा सकता है।
- बेकिंग ब्रेड, केक, और बिस्कुट के इतिहास और संस्कृति और प्रत्येक प्रक्रिया में उपयोग की जाने वाली विभिन्न तकनीकों के संक्षिप्त परिचय के साथ शुरुआत करें।
- बुनियादी ब्रेड आटा, केक बैटर, और बिस्किट आटा बनाने की चरण-दर-चरण प्रक्रिया का प्रदर्शन करें, जिसमें शामिल प्रमुख सामग्रियों, मिश्रण तकनीकों और बेकिंग विधियों पर प्रकाश डाला गया हो।
- समूह अपनी रचनाओं को बाकी कक्षा के सामने प्रस्तुत कर सकते हैं, उनके द्वारा उपयोग की जाने वाली तकनीकों और उनके सामने आने वाली चुनौतियों पर चर्चा कर सकते हैं।
- तब कक्षा चखने के सत्र का आनंद ले सकती है जहां वे एक दूसरे की कृतियों का नमूना ले सकते हैं और प्रतिक्रिया प्रदान कर सकते हैं।

सवाल-जवाब

कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 3.5 : बेकरी मशीनरी और उपकरण

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. बेकरी मशीनरी और उपकरणों के विभिन्न प्रकारों और उपयोगों की व्याख्या करने में।
2. विभिन्न बेकरी परिचालनों के लिए कई प्रकार की मशीनरी का फिटमेंट करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फ़ैसिलिटेटर गाइड

करिए

- बेकिंग उद्योग में प्रयुक्त मशीनरी और उपकरणों का वर्णन कीजिए।
- बेकिंग उपकरण के टुकड़ों के नाम बोर्ड पर लिखें।
- उपस्थित लोगों को समझाएं कि बेकिंग तकनीशियन को नियमित मशीन रखरखाव जांच करनी चाहिए। इसका लक्ष्य यह सुनिश्चित करना है कि बेकिंग उपकरण सुचारू रूप से चले।
- मशीनरी और उपकरण के प्रत्येक टुकड़े का वर्णन करें और दिखाएं कि यह कैसे काम करता है। उपकरणों के साथ-साथ सर्वोत्तम अभ्यासों को प्रदर्शित करने में सावधानी बरतें।
- बेकिंग सेक्टर में उपयोग किए जाने वाले कई प्रकार के ओवन के बारे में बात करें।
- उपकरण का उपयोग करते समय बरती जाने वाली कुछ सुरक्षा सावधानियों का वर्णन करें।

गतिविधि

- कक्षा कक्ष को चार के समूह में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को दो-दो उपकरण प्रदान करें।
- समूहों को उपकरण की पहचान करने के लिए कहें और एक प्रतिनिधि को कक्षा के सामने सूची प्रस्तुत करने के लिए कहें।

कहिए



ऐसे कई उपकरण हैं जिनका उपयोग बेकिंग उद्योग में अलग-अलग उपयोगों के लिए किया जाता है, जैसे कि

- आटा छानने वाला उपकरण
- ग्राइंडर / पुलवेराइजर
- पिन मिल
- हैमर मिल
- वर्टिकल ट्विन स्पिंडल मिक्सर
- आटा मिक्सर / सर्पिल मिक्सर
- आटा डिवाइडर
- आटा शटर
- ब्रेड मोल्डर
- चीनी का छिड़काव
- मापने वाले भार

बेकिंग उद्योग में बेक करने के कई तरीके हैं, जैसे:

- रैक ओवन
- डेक ओवन
- कन्वेयर ओवन
- ओवन रैक

पूछिए



- बेकर्स मठ को उदाहरण सहित समझाइए।
- बेकर के गणित का सूत्र क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- बेकिंग प्रक्रिया में किस उपकरण का उपयोग किया जाता है।

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 3.5.1) की सहायता से मैदा छलनी को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 3.5.2) की सहायता से ग्राइंडरधुल्वेराईजर को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 3.5.3) की सहायता से पिन मिल को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई हैमर मिल को (चित्र 3.5.4) की सहायता से स्पष्ट कीजिए।
- वर्टिकल ट्विन स्पिंडल मिक्सर को प्रतिभागी हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.5.5) की मदद से स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.5.6) की मदद से डो मिक्सर/स्पाइरल मिक्सर को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 3.5.7) की सहायता से आटा विभाजक को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.5.8) की मदद से आटा शीटर को स्पष्ट करें।
- ब्रेड मोल्डर को (चित्र 3.5.9) की सहायता से स्पष्ट करें, जो कि प्रतिभागी पुस्तिका में दिया गया है। प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 3.5.10) की सहायता से शुगर स्प्रिंकलर की कार्यप्रणाली को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 3.5.11) की सहायता से प्रूफिंग कैबिनेट को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 3.5.12) की सहायता से रैक ओवन को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 3.5.13) की सहायता से डेक ओवन को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 3.5.14) की सहायता से कन्वेयर ओवन को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 3.5.15) की सहायता से बेकरी रेफ्रिजरेटर को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 3.5.16) की सहायता से ब्लास्ट चिलर को स्पष्ट करें।
- ब्रेड स्लाइसर को प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 3.5.17) की सहायता से स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (आंकड़ा 3.5.18) की मदद से तौल तराजू को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 3.5.19) की सहायता से बेकरी टेबल और रैक को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 3.5.20) की सहायता से ओवन रैक को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को बेकिंग उद्योग में उपयोग किए जाने वाले बेकरी "उपकरण" का संचालन करना चाहिए

गतिविधि विवरण

- बेकरी उपकरण और मशीनरी की सूची बनाएं, जैसे ओवन, मिक्सर, प्रूफर, स्केल और स्लाइसर।
- प्रतिभागियों को छोटे-छोटे समूहों में बांट दें।
- प्रत्येक समूह को उन उपकरणों की एक चेकलिस्ट प्रदान करें जिनकी उन्हें आवश्यकता है।
- समूहों को बेकरी में या बेकरी उपकरण की तस्वीरों में उपकरण खोजने के लिए निश्चित समय (30–45 मिनट) दें।
- वह समूह जो अपनी सूची में सभी वस्तुओं को सबसे तेजी से पाता है वह मेहतर शिकार जीतता है।
- गतिविधि के बाद, प्रत्येक समूह को अपने निष्कर्ष प्रस्तुत करने और उन्हें मिले उपकरणों के बारे में अपना ज्ञान साझा करने के लिए कहें।
- अनुवर्ती गतिविधि के रूप में, प्रत्येक समूह को उनके द्वारा खोजे गए उपकरणों के महत्व और उपयोग पर एक प्रस्तुति बनाने के लिए कहें।

सवाल-जवाब

कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

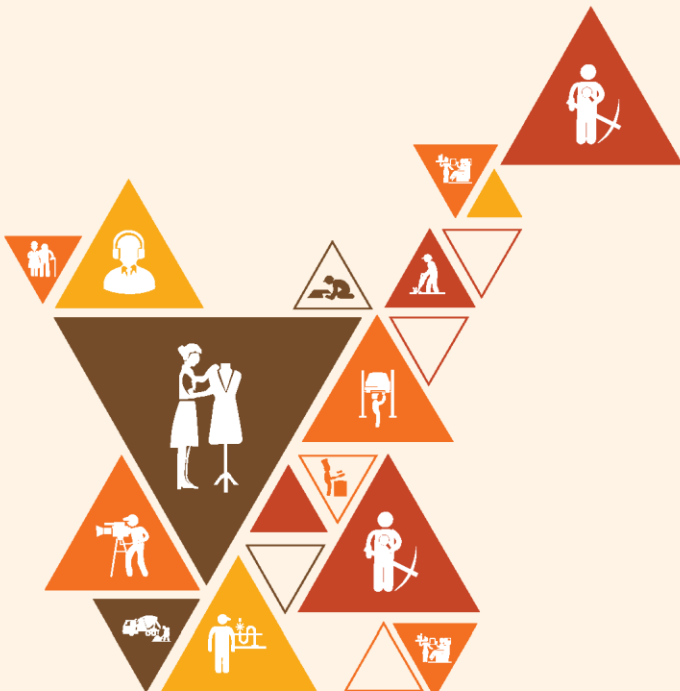


Skill India
कौशल भारत - कुशल भारत



4. कारीगर बेकरियों और पेटीसरीज में पके हुए उत्पादों का उत्पादन करें

- इकाई 4.1 – विभिन्न प्रकार की ब्रेड
- इकाई 4.2 – क्राफ्ट बेकिंग में उपयोग किए जाने वाले टॉपिंग और फिलिंग के प्रकार
- इकाई 4.3 – मानक कार्य पद्धतियों के अनुसार उत्पादों को पकाना
- इकाई 4.4 – पके हुए उत्पादों की पैकेजिंग और उत्पादन के बाद के कार्य
- इकाई 4.5 – कारीगर पके हुए उत्पादों को प्रदर्शित और प्रेषण करें



FIC/N5007

सीखने के प्रमुख परिणाम



इस मॉड्यूल के अंत तक, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम हो जाएंगे :

- विभिन्न प्रकार की रोटियों और पावों की सूची बनाने में जो कलात्मक बेकिंग में उत्पादित होते हैं।
- उत्पादन की जरूरतों के अनुसार आटा/बैटर तैयार करने के लिए किए जाने वाले कदमों पर चर्चा करने में।
- आवश्यकता के अनुसार आटा/बैटर तैयार करने के लिए किए जाने वाले कार्यों का प्रदर्शन करने में।
- क्राफ्ट बेकिंग में इस्तेमाल होने वाले विभिन्न प्रकार के टॉपिंग और फिलिंग्स की सूची बनाने में।
- दिखाएँ कि केक और अन्य कलात्मक पके हुए उत्पादों पर टॉपिंग और फिलिंग कैसे लागू करने में।
- उत्पादों को बेक करने के लिए अपनाए जाने वाले चरणों की व्याख्या करने में।
- मानक कार्य पद्धतियों के अनुसार उत्पादों को बेक करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करने में।
- पके हुए उत्पादों की पैकेजिंग पर लागू होने वाले मानकों की चर्चा करने में।
- तैयार उत्पादों को पैकेज और लेबल करने के लिए मानक कार्य पद्धतियों को लागू करने में।
- तैयार बेकड उत्पादों को प्रदर्शित करने, स्टोर करने और भेजने के लिए किए जाने वाले कार्यों पर चर्चा करने में।
- ग्राहकों को तैयार उत्पाद उपलब्ध कराने के लिए किए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करने में।

इकाई 4.1 : विभिन्न प्रकार की ब्रेड

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. विभिन्न प्रकार की ब्रेड को उनके आकार और निर्माण प्रक्रिया के आधार पर समझने में।
2. कलात्मक बेकिंग में उपयोग की जाने वाली विभिन्न सामग्रियों की एक सूची तैयार करने में।
3. प्रति उत्पाद जोड़े जाने वाले अवयवों के प्रकार के चयन के लिए महत्वपूर्ण विचारों पर चर्चा करने में।
4. खमीर के महत्व का वर्णन करने में।
5. ग्लूटेन बनने की प्रक्रिया और इससे बचने के तरीके प्रदर्शित करने में।
6. रोटी बनाने की विधियों का प्रदर्शन करने में।
7. बेकिंग में इस्तेमाल होने वाले इमल्सीफायर्स, प्रिजरवेटिव्स, कलर्स और फ्लेवर्स के प्रकार और तकनीक को समझने में।
8. कारीगर बेकिंग की पद्धति प्रदर्शित करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- बेकिंग उद्योग में विभिन्न प्रकार की ब्रेड की सूची बनाएं (जैसे बैगुएट, बैटन, फिकेल, ब्लूमर, पुलमैन, विएना, बाउल, कॉटेज, रोलड)।
- महत्वपूर्ण बेकरी सामग्री के उद्देश्य का वर्णन करें और उनके नाम का उल्लेख करें।
- बेकिंग उद्योग में यीस्ट के महत्व एवं उपयोग की व्याख्या कीजिए।
- रोटी बनाने की विधियों का वर्णन कीजिए।
- खमीर किण्वन और आर्टिसन ब्रेड और केक को समझाइए।
- पके हुए उत्पादों की गुणवत्ता जांच का वर्णन करें।

कहिए

- बेकिंग उद्योग में, एक ही वस्तु का उपयोग कई उपयोगों के लिए किया जा सकता है, जैसे आटा, अंडा, दूध पाउडर, चीनी, नमक और पानी।
- प्रत्येक बेकिंग आइटम के साथ, किसी आइटम को बेक करते समय उचित अनुपात का पालन करना होता है।
- बेकिंग में उचित तापमान का पालन करने की आवश्यकता होती है:
सामान्य तापमानरू 208–210 एफ
समय– 25–30 मि

पूछिए

- बेकिंग उद्योग में प्रयुक्त संघटक क्या है?
- क्या बेकिंग उद्योग में आवश्यक सामग्रियों की अलग-अलग गुणवत्ता है?
- बेकिंग उद्योग में प्रयुक्त होने वाला केक बनाने वाला अवयव क्या है?
- बेकिंग उद्योग में किस प्रकार की डबलरोटी का उपयोग किया जाता है?
- अच्छी गुणवत्ता के आटे की विशेषताएं बताएं?
- आटा परीक्षण के तरीके बताएं?
- बेकिंग में यीस्ट का महत्व बताएं?
- ब्रेड सेंकने की विभिन्न विधियों के बारे में बताएं?
- ब्रेड के सूजने और खराब होने की व्याख्या करें?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए

- बेकिंग उद्योग में ब्रेड बनाने में प्रयुक्त सामग्री
- विभिन्न बेकरी उत्पादों के लिए सामग्री की गुणवत्ता
- बेकिंग का उद्देश्य
- मिश्रण का उद्देश्य
- बेकिंग उद्योग में केक में प्रयुक्त सामग्री

विस्तार में बताइये

- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 4.1.1) की सहायता से ब्रेड के सबसे सामान्य आकार को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 4.1.2) की सहायता से गेहूँ के वर्गीकरण की व्याख्या कीजिए
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 4.1.3) की सहायता से गेहूँ के रंगों को स्पष्ट कीजिए।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 4.1.4) की सहायता से यीस्ट के प्रकारों को स्पष्ट कीजिए।
- प्रतिभागी हैंडबुक में दी गई (तालिका 4.1.2) की मदद से ब्रेड को फ्रेश करने के लिए परिष्कृत स्पर्शों को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को विभिन्न प्रकार की ब्रेड की एक सूची बनानी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- विद्यार्थियों को दो-दो समूहों में बांट दें।
- सफाई और कामकाज के वांछित स्तर के लिए उपयोग की जाने वाली मशीनरी की जांच कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें।
- ब्रेड के विभिन्न प्रकारों को समझाइए।

सवाल-जवाब

कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 4.2 : बेकिंग में उपयोग किए जाने वाले टॉपिंग और फिलिंग के प्रकार

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. विभिन्न प्रकार के टॉपिंग का प्रदर्शन करने में जिनका उपयोग कलात्मक पके हुए उत्पादों पर किया जाता है।
2. पके हुए उत्पादों में इस्तेमाल होने वाली विभिन्न क्रीम और क्रीम वसा की पहचान करने में।
3. क्रीमिंग प्रक्रिया का प्रदर्शन करने में, जिसमें सेंटर फिलिंग, सैंडविच, सरफेस क्रीमिंग आदि शामिल हैं।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- बेकिंग उद्योग में ब्रेड के लिए विभिन्न ग्लेज़ और टॉपिंग्स की चर्चा कीजिए।
- बेकिंग उद्योग में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के क्रीम और क्रीम वसा।
- फिलिंग, ग्लेज़ और फ्रॉस्टिंग के प्रकारों की सूची बनाएं।

कहिए

- ब्रेड में विभिन्न प्रकार के ग्लेज़ और टॉपिंग्स का उपयोग।
- ब्रेड केक आदि के लिए बेकिंग उद्योग में उपयोग की जाने वाली विभिन्न प्रकार की क्रीम जैसे:
 - सूखी क्रीम
 - भारी क्रीम
 - हल्का दूधिया
 - टेबल क्रीम
 - कॉफी क्रीम

पूछिए

- बेकिंग उद्योग में किस प्रकार की क्रीम हैं?
- फ्रॉस्टिंग के प्रकार क्या हैं?
- ब्रेड में टॉपिंग का क्या उपयोग होता है?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए

- ब्रेड के उपयोग के लिए ग्लेज़ और टॉपिंग
- क्रीम के प्रकार
- फ्रॉस्टिंग प्रकार

विस्तार में बताइये

- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 4.2.1) की सहायता से ब्रेड के उपयोग के लिए ग्लेज़ और टॉपिंग को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 4.2.2) की सहायता से विभिन्न प्रकार की क्रीमों की व्याख्या करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 4.2.1) की मदद से फ्रॉसिंग के प्रकारों को स्पष्ट करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को बेकिंग उद्योग में ब्रेड के लिए ग्लेज़ और टॉपिंग की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें।
- ब्रेड बनाने में आटे की प्रूफिंग की प्रक्रिया करें।
- बेकिंग उद्योग में ब्रेड के लिए विभिन्न प्रकार के टॉपिंग का उपयोग किया जाता है।

सवाल-जवाब

कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 4.3 : मानक कार्य पद्धतियों के अनुसार उत्पादों को पकाना

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. बेकिंग के लिए अवन प्रोफाइलिंग तथा अवन प्रचालन को समझाए।
2. ओवन, तापमान और आर्द्रता नियंत्रणों को संभालने में शामिल विभिन्न जोखिमों पर चर्चा करने में।
3. रोटी की बनावट, स्वाद, रंग, गंध, ऊंचाई और क्रम्बलनेस जैसे गुणवत्ता मापदंडों की जांचे करने में।
4. ओवरफिलिंग या अंडरफिलिंग क्रीम के निरीक्षण के लिए उपयोग की जाने वाली तकनीकों का प्रदर्शन करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड
- मापने के उपकरण
- ओवन थर्मामीटर
- पकाने की विधि किताबें और ऑनलाइन संसाधन
- खाद्य सुरक्षा दिशानिर्देश
- समय प्रबंधन उपकरण

करिए

- बेकिंग उद्योग में प्रयुक्त होने वाले विभिन्न प्रकार के ओवनों की चर्चा कीजिए।
- ओवन की रूपरेखा और संचालन की व्याख्या करें।
- बेकिंग उद्योग में केक के गुणवत्ता मानकों की जाँच का वर्णन कीजिए।
- पके हुए सामान (आधे पके हुए, अधिक पके हुए, ठीक से पके हुए उत्पाद) के लिए योजनाएँ बनाएँ।

कहिए



- बेकिंग शुरू और खत्म होने से पहले ओवन को पहले गरम किया जाना चाहिए। ब्रेड सेंकते समय ओवन का सबसे अधिक उपयोग किया जाता है, जिसके लिए सही प्रक्रियाओं का पालन करने की आवश्यकता होती है।
- विभिन्न प्रकार के ओवन हैं:
 - संवहन तंदूर
 - रैक ओवन
 - रोटरी / परिक्रामी / यांत्रिक ओवन
 - डेक या कैबिनेट ओवन
 - माइक्रोवेव ओवन्स
 - हालैंड का चूल्हा
- केक के गुणवत्ता मानकों की जांच करें :
 - ओवन का तापमान बहुत गर्म है
 - किसी विशेष सामग्री की बहुत अधिक मात्रा
 - बैटर का अत्यधिक मिश्रण

पूछिए



- सुनिश्चित करें कि ओवन का तापमान ठीक से काम कर रहा है?
- केक के गुणवत्ता मानकों की जांच करने के उचित तरीके?
- क्या हमें ओवन को बेक करते समय पहले से गरम करना चाहिए?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- ओवन बेकिंग
- डबल रोटी बनाना
- रोटी बनाने की प्रक्रिया
- ब्रेड के दोष और कारण

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 4.3.1 संवहन ओवन) की सहायता से पकाने की प्रक्रिया को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 4.3.2 रैक ओवन) की सहायता से पकाने की प्रक्रिया को समझाइए।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 4.3.3 रोटरी/रिवॉल्विंग/मैकेनिकल ओवन) की सहायता से बेकिंग की प्रक्रिया का वर्णन करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 4.3.4 डेक या कैबिनेट ओवन) की सहायता से पकाने की प्रक्रिया को समझाइए।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 4.3.5 माइक्रोवेव ओवन) की सहायता से बेकिंग की प्रक्रिया को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 4.3.6 डच ओवन) की सहायता से पकाने की प्रक्रिया को समझाइए।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को विभिन्न प्रकार की ब्रेड की एक सूची बनानी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- प्रत्येक टीम को यह सत्यापित करने के लिए कहें कि सभी उपकरण और सामग्री मौजूद हैं और अच्छी कार्यशील स्थिति में हैं।
- प्रत्येक टीम को किसी भी संभावित खतरों या क्षेत्रों की पहचान करने के लिए उनके नुस्खा की समीक्षा करने के लिए कहें जहां मानक कार्य प्रथाओं से विचलन हो सकता है। गतिविधि के साथ आगे बढ़ने से पहले टीमों को प्रश्न पूछने और किसी भी अनिश्चितता को स्पष्ट करने के लिए प्रोत्साहित करें।
- मानक कार्य पद्धतियों का पालन करते हुए, प्रत्येक टीम को अपनी रेसिपी तैयार करने और सेंकने के लिए कहें। इसमें उचित माप, तापमान नियंत्रण और कार्यक्षेत्र की सफाई सुनिश्चित करना शामिल है।
- प्रत्येक टीम को उनके तैयार उत्पाद की गुणवत्ता जांच करने के लिए कहें। इसमें दृश्य निरीक्षण, स्वाद परीक्षण, और नुस्खा के लिए विशिष्ट अन्य प्रासंगिक मानदंड शामिल हैं।

सवाल—जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?
- एक डीब्रीफ के लिए समूह को एक साथ लाएं। प्रत्येक टीम को अपने अनुभव साझा करने के लिए कहें और मानक कार्य पद्धतियों का पालन करते हुए उनके सामने आने वाली किसी भी चुनौती पर चर्चा करें। समूह को इस बात पर चिंतन करने के लिए प्रोत्साहित करें कि गतिविधि उनकी अपनी कार्य प्रक्रियाओं से कैसे संबंधित है और वे अपने काम को बेहतर बनाने के लिए जो कुछ सीखा है उसे कैसे लागू कर सकते हैं।

इकाई 4.4 : पके हुए उत्पादों की पैकेजिंग और उत्पादन के बाद के कार्य

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. केक, पेस्ट्री, पाई आदि की भंडारण आवश्यकताओं की व्याख्या करने में।
2. इस प्रक्रिया में प्रयुक्त विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्रियों का वर्णन करने में।
3. पैकेजिंग के विभिन्न प्रकारों और शैलियों पर चर्चा करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फ़ैसिलिटेटर गाइड

करिए

- बेकिंग उद्योग में पके हुए उत्पादों के भंडारण और परिवहन के बारे में चर्चा कीजिए।
- बेकरी उत्पादों की पैकेजिंग को याद करें।
- बेकिंग उद्योग में पैकेजिंग सामग्री को याद करें।
- उत्पाद लेबलिंग का वर्णन करें।

कहिए



- पके हुए उत्पादों के विभिन्न प्रकार के भंडारण :
 - परिवेश भंडारण
 - सूखा भंडारण
 - वातानुकूलित भंडारण
- पैकेजिंग खत्म होने के बाद बेक किया हुआ उत्पाद पूरा हो जाता है, और इसे दो तरह से वर्गीकृत किया जाता है:
 - प्राथमिक पैकेजिंग
 - माध्यमिक पैकेजिंग
 - तृतीयक पैकेजिंग
- बेकरी उत्पादों में पैकेजिंग का वर्गीकरण:
 - कठोर पैकेजिंग
 - लचीला पैकेजिंग
 - संशोधित वातावरण पैकेजिंग (एमएपी)
 - वैक्यूम पैकेजिंग
 - जैवनिम्नीकरण डिब्बाबंदी

पूछिए



- बेकड उत्पादों का भंडारण क्या हैं?
- माल को पैकेज करने के लिए आवश्यक अन्य विवरण क्या हैं?
- बेकरी उत्पादों के लिए पैकेजिंग सामग्री की व्याख्या करें?
- पके हुए उत्पादों के भंडारण और परिवहन के बारे में बताएं?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- पके हुए उत्पादों के भंडारण और परिवहन पर चर्चा करें।
- पैकेजिंग सामग्री का वर्णन करें।

विस्तार में बताइये



- पके हुए उत्पादों की पैकेजिंग में सम्मिलित कार्यों की व्याख्या कीजिए।
- सामग्री की पैकेजिंग में किए जाने वाले पोस्ट-प्रोडक्शन कार्यों को समझाइए।
- पके हुए उत्पादों की जांच के लिए पैरामीटर।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को यह पहचानना चाहिए कि अंतिम उत्पाद ठीक से बेक किया गया है या नहीं।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें।
- ओवन में बेकिंग उत्पादों की प्रक्रिया को पूरा करें।
- बिस्किट उत्पादन में निर्माण प्रक्रियाओं की निगरानी कैसे करें, यह दिखाएं।

सवाल-जवाब

- पके हुए उत्पादों के परीक्षण के तीन तरीकों पर संक्षेप में चर्चा करें।
- सामग्री के चयन में गुणवत्ता मानकों के महत्व की व्याख्या करें। – संवेदी – रंग – भौतिक – उपस्थिति – ऑर्गेनोलेप्टिक – स्वाद
- गुणवत्ता जांच के महत्व को समझाइए।
- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, जिनसे इस गतिविधि में क्या किया? अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 4.5 : कारीगर पके हुए उत्पादों का प्रदर्शन और प्रेषण

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. पके हुए उत्पादों को आकर्षक ढंग से प्रदर्शित करने के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न तकनीकों और सामग्रियों की चर्चा करने में।
2. प्रेषण से पहले तैयार उत्पादों की गुणवत्ता का पूरी तरह से निरीक्षण करने के लिए उपयोग की जाने वाली मानक विधियों पर चर्चा करने में।
3. व्यक्तियों और संगठनों को पके हुए उत्पादों के वितरण और आपूर्ति की व्याख्या करने में।
4. तैयार उत्पादों के उत्पादन, भंडारण, पैकेजिंग, लेबलिंग और परिवहन के बारे में एफएसएसएआई के दिशा-निर्देशों को समझाएं और लागू करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड

करिए

- बेक किए गए उत्पादों के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न तकनीकों और सामग्रियों पर चर्चा करें।
- उत्पादों को भेजने से पहले तैयार उत्पादों की गुणवत्ता का पूरी तरह से निरीक्षण करने के लिए उपयोग की जाने वाली मानक तकनीकों की व्याख्या करें।
- पके हुए उत्पादों के वितरण और आपूर्ति के लिए किए जाने वाले कार्यों की व्याख्या कीजिए
- बेकरी इकाइयों में खाद्य संचालन और नियंत्रण को याद करें।
- एफएसएसएआई नियमों पर चर्चा करें

कहिए

- बेकिंग उद्योग में कारीगर पके हुए उत्पादों के लिए किन उपकरणों की आवश्यकता होती है।
- एफएसएसएआई का मतलब है।
- अपशिष्ट (कचरा) निपटान में विभिन्न प्रकार के डिब्बे उपयोग होते हैं।
- बेकिंग उद्योग में, दो सबसे महत्वपूर्ण आवश्यकताएं कच्चा माल और कार्यबल हैं।
- बेकिंग उद्योग में, सफाई और स्वच्छता उपकरण और उपयुक्त खाद्य ग्रेड गैसकेट के बारे में सुनिश्चित करें।
- स्प्रेड, पके हुए सामान और बेकरी के सामान की शेल्फ लाइफ की जांच सुनिश्चित करें।

पूछिए



- खाद्य संचालन और नियंत्रण क्या हैं?
- एफएसएसएआई क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- बेकरी उत्पादों के लिए इस्तेमाल की जाने वाली तकनीक और सामग्री।
- बेकरी उत्पादों की गुणवत्ता की जांच करना उचित है।
- सुनिश्चित करें कि कार्य क्षेत्र में उपकरण और कंटेनर ठीक से काम कर रहे हैं।
- विभिन्न प्रकार की खाद्य सामग्री और खाद्य संचालन हैं।

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 4.1.1) की सहायता से ब्रेड के सबसे सामान्य आकार को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 4.1.2) की सहायता से गेहूँ के वर्गीकरण की व्याख्या कीजिए।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 4.1.3) की सहायता से गेहूँ के रंगों को स्पष्ट कीजिए।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 4.1.4) की सहायता से यीस्ट के प्रकारों को स्पष्ट कीजिए।
- प्रतिभागी हैंडबुक में दी गई (तालिका 4.1.2) की मदद से ब्रेड को "ड्रेस" करने के लिए परिष्कृत स्पर्शों को स्पष्ट करें

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को पके हुए उत्पादों के लिए प्रयुक्त सामग्री की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- पैलेटों पर कच्चे माल को संग्रहित किया जाना चाहिए।
- कच्चे माल की पहचान और पता लगाने के लिए बैच कार्ड रखने के लिए खड़ा है।
- खाद्य कचरा और अन्य अपशिष्ट (कचरा) उत्पादों को क्षेत्रों से हटा दिया जाना चाहिए।

सवाल-जवाब

कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

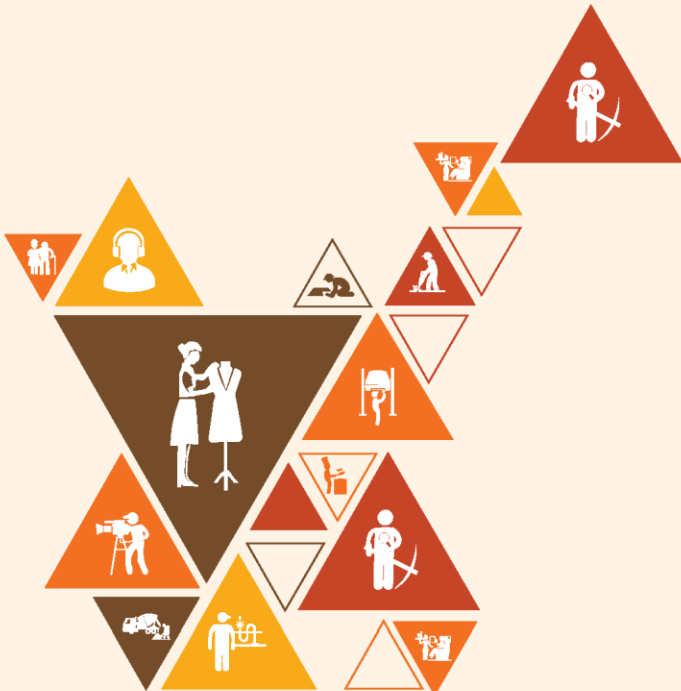


Skill India
कौशल भारत-कुशल भारत



5. बुनियादी खाद्य सुरक्षा मानक

- इकाई 5.1 – खाद्य संकट और संदूषण– कारण और निवारण
- इकाई 5.2 – खाद्य सुरक्षा – मानक संचालन प्रक्रियाएं
- इकाई 5.3 – खाद्य सुरक्षा ऑडिट– उपाय और प्रबंधन
- इकाई 5.4 – खाद्य उत्पादन प्रक्रिया– रिकॉर्ड और दस्तावेजीकरण



FIC/N9904

सीखने के प्रमुख परिणाम



इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम हो जाएंगे :

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में मौजूद विभिन्न खतरों और संदूषणों का वर्णन करने में।
- उत्पादन प्रक्रिया के दौरान पालन किए जाने वाले विभिन्न खाद्य सुरक्षा मानकों की व्याख्या करने में।
- खाद्य सुरक्षा नियमों, निरीक्षणों, दोषों के अवलोकन आदि के संबंध में नमूना रिपोर्ट तैयार करने में।
- कार्यस्थल खाद्य सुरक्षा ऑडिट के महत्व पर चर्चा करने में।

इकाई 5.1 : खाद्य संकट और संदूषण— कारण और रोकथाम

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में मौजूद जैविक, रासायनिक और भौतिक खतरों के प्रकारों की सूची बनाने में।
2. विभिन्न प्रकार के खाद्य संदूषणों, उनके कारणों और उन्हें रोकने के तरीकों पर चर्चा करने में।
3. यह सुनिश्चित करने के महत्व को बताने में कि सामग्री (जैसे कच्चा माल, प्रसंस्कृत सामग्री, तैयार माल आदि) को संदूषण से बचाने के लिए पर्याप्त रूप से पृथक किया गया है।
4. कार्यस्थल पर विभिन्न प्रकार की एलर्जी और उनके प्रबंधन पर चर्चा करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फ़ैसिलिटेटर गाइड

करिए

- बेकिंग उद्योग में खाद्य सुरक्षा खतरों को याद करें।
- खाद्य संदूषण और खाद्य संदूषण के प्रकारों की व्याख्या कीजिए।
- एलर्जन प्रबंधन को याद करें।
- संदूषण को रोकने के लिए अलग-थलग सामग्री के महत्व पर चर्चा करें।
- बेकिंग उद्योग में खाद्य सुरक्षा या स्वच्छता सुनिश्चित करें।

कहिए

खाद्य सुरक्षा खतरों के विभिन्न प्रकार हैं :

- जैविक खतरे
- रासायनिक खतरे
- शारीरिक जोखिम

एलर्जन के विभिन्न प्रकार के लक्षण होते हैं, जैसे (मुंह में खुजली, सांस लेने में कठिनाई, खांसी और घरघराहट, गला कसना आदि)।

पूछिए



- खाद्य संदूषण कितने प्रकार का होता है?
- खाद्य सुरक्षा खतरे क्या हैं?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- क्रॉस-संदूषण से बचाव।
- एलर्जन प्रबंधन
- शारीरिक संदूषण से बचाव।

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.1.1) की मदद से खाद्य सुरक्षा खतरों के प्रकारों को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.1.2) की सहायता से खतरनाक रसायनों के उदाहरणों को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.1.3) की सहायता से शारीरिक खतरों के स्रोतों को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.1.4) की सहायता से खाद्य संदूषण के प्रकारों को समझाइए।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 5.1.5) की सहायता से रासायनिक संदूषण से बचाव को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.1.6) की सहायता से जैविक संदूषण के स्रोतों को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.1.7) की सहायता से जैविक संदूषण से बचाव को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 5.1.8) की सहायता से शारीरिक संदूषण से बचाव को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.1.9) की सहायता से क्रॉस-संदूषण की व्याख्या करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 5.1.10) की मदद से क्रॉस-संदूषण से बचाव को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.1.11) की सहायता से एलर्जन के लक्षणों पर चर्चा करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को विभिन्न प्रकार की ब्रेड की एक सूची बनानी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- समूह को 3-4 सदस्यों की छोटी टीमों में विभाजित करें।
- अनुसंधान के लिए प्रत्येक टीम को एक विशिष्ट प्रकार के खाद्य जोखिम या संदूषण असाइन करें। उदाहरण के लिए, एक टीम जीवाणु संदूषण पर शोध कर सकती है, दूसरी टीम रासायनिक संदूषण पर शोध कर सकती है, और तीसरी टीम भौतिक संदूषण पर शोध कर सकती है।
- प्रत्येक टीम को उनके निर्धारित विषय पर निम्नलिखित पहलुओं को शामिल करते हुए एक संक्षिप्त प्रस्तुति तैयार करने के लिए कहें:
 - खतरे या संदूषण के कारण
 - खाद्य पदार्थों के प्रकार जो सबसे अधिक प्रभावित होते हैं।
 - दूषित भोजन के सेवन से जुड़े स्वास्थ्य जोखिम
 - रोकथाम के उपाय जो संदूषण से बचने के लिए किए जा सकते हैं।
 - एक बार प्रस्तुतियाँ पूरी हो जाने के बाद, खाद्य खतरों और संदूषण को रोकने के लिए सामान्य विषयों और सर्वोत्तम प्रथाओं की पहचान करने के लिए एक समूह चर्चा करें। चर्चा को निर्देशित करने के लिए कुछ प्रश्नों में शामिल हो सकते हैं:
 - खाद्य संदूषण में योगदान देने वाले कुछ सामान्य कारक क्या हैं?
 - यह सुनिश्चित करने के लिए क्या कदम उठाए जा सकते हैं कि भोजन सुरक्षित रूप से संग्रहीत, तैयार और पकाया जाता है?
 - घर या रेस्तरां में भोजन को संभालने और संग्रहीत करने के लिए कुछ सर्वोत्तम अभ्यास क्या हैं?
 - व्यक्ति और व्यवसाय नवीनतम खाद्य सुरक्षा दिशानिर्देशों और विनियमों के बारे में अप-टू-डेट कैसे रह सकते हैं?
 - अंत में, प्रत्येक टीम को उनके शोध और समूह चर्चा के आधार पर अनुशांसाओं का एक सेट विकसित करने के लिए कहें। ये सिफारिशें एक चेकलिस्ट या इन्फोग्राफिक के रूप में हो सकती हैं जो खाद्य खतरों और संदूषण को रोकने के लिए सर्वोत्तम प्रथाओं की रूपरेखा तैयार करती हैं।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 5.2 : खाद्य सुरक्षा – मानक संचालन प्रक्रियाएं

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 में सूचीबद्ध खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए पालन किए जाने वाले मानक नियमों की रूपरेखा तैयार करें जिनका उत्पादन के दौरान पालन करने की आवश्यकता जानने में।
2. खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए मानक प्रक्रियाओं के पालन के महत्व पर चर्चा करने में।
3. खाद्य उद्योग में एचएसीसीपी, वीएसीसीपी और टीएसीसीपी की भूमिका के साथ-साथ इन्हें लागू करने की प्रक्रियाओं पर चर्चा करने में।
4. जीएमपी, एचएसीसीपी, आदि जैसी विभिन्न खाद्य सुरक्षा प्रक्रियाओं के बारे में टीम के सदस्यों को प्रशिक्षण देने के महत्व को बताने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड

करिए

- खाद्य सुरक्षा और मानकों को याद करें।
- खाद्य सुरक्षा के महत्व की व्याख्या करें— मानक संचालन प्रक्रिया।
- एचएसीसीपी को याद करें।
- वीएसीसीपी को याद करें।
- टीएसीसीपी को याद करें।
- खाद्य सुरक्षा प्रक्रियाओं पर टीम को प्रशिक्षण देने के महत्व पर चर्चा करें।

कहिए

- बैकिंग उद्योग में खाद्य सुरक्षा के सबसे महत्वपूर्ण हैं जैसे पैकेज्ड जूस, पीने का पानी, शिशु आहार, अल्कोहल-आधारित पेय, च्युइंग गम और अन्य सभी प्राथमिक खाद्य पदार्थ।
- बैकिंग उद्योग में खाद्य सुरक्षा प्रक्रियाएं भोजन के लिए सबसे महत्वपूर्ण सफाई, अच्छी स्वच्छता।

पूछिए



- एचएसीसीपी क्या है?
- वीएसीसीपी क्या है?
- टीएसीसीपी क्या है?
- खाद्य सुरक्षा प्रक्रियाएं क्या हैं?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए

व्याख्या करिए



- खाद्य सुरक्षा प्रक्रियाएं।
- टीएसीसीपी का मतलब है।
- वी ए सी सी पी का मतलब है।
- एचएसीसीपी के लिए खड़ा है।
- एफ एस एस ए आई द्वारा स्वच्छता पर सुनहरे नियम।

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.2.1) की मदद से एफएसएसएआई द्वारा स्वच्छता पर सुनहरे नियमों को स्पष्ट करें?
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.2.2) की सहायता से एचएसीसीपी सिद्धांतों को स्पष्ट करें?
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.2.3) की सहायता से वीएसीसीपी विश्लेषण के चरणों को स्पष्ट करें?
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.2.4) की सहायता से टीएसीसीपी के विकास के चरणों को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को खाद्य सुरक्षा और मानक प्रक्रियाओं की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- बेकिंग उद्योग में खाद्य सुरक्षा और मानक बहुत उपयोगी हैं।
- टीएसीसीपी के विकास के कदम।
- वीएसीसीपी विश्लेषण के चरण।
- एफएसएसएआई द्वारा स्वच्छता पर सुनहरे नियमों पर चर्चा करें।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 5.3 : खाद्य सुरक्षा ऑडिट – उपाय और प्रबंधन

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. कार्यस्थल खाद्य सुरक्षा ऑडिट करने की प्रक्रिया की व्याख्या करने में।
2. विभिन्न मुद्दों की सूची बनाने में जो खाद्य उत्पादन और अन्य प्रक्रियाओं के दौरान उत्पन्न हो सकते हैं।
3. कार्यस्थल की समस्याओं के मूल कारण विश्लेषण करने और सुधारात्मक और निवारक कार्रवाई करने की प्रक्रिया पर चर्चा करने में।
4. खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए लागू किए जाने वाले सुधारात्मक उपायों पर चर्चा करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फ़ैसिलिटेटर गाइड

करिए

- फूड सेपटी ऑडिट को याद करिए ।
- व्यापक खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता ऑडिट करने के चरणों पर चर्चा करिए ।
- मूल कारण विश्लेषण को समझाइए ।
- सुधारात्मक और निवारक कार्रवाई का वर्णन करिए ।
- बेकिंग उद्योग में खाद्य उत्पादन के दौरान आम मुद्दे ।
- खाद्य सुरक्षा और सुधारात्मक कार्रवाइयों पर चर्चा करिए ।

कहिए

- बेकिंग उद्योग में खाद्य सुरक्षा ऑडिट के लाभ सबसे महत्वपूर्ण हैं ।
- खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों में दो प्रकार के ऑडिट किए जाते हैं ।
- बेकिंग उद्योग में खाद्य सुरक्षा के कई तरीके हैं ।

पूछिए



- खाद्य सुरक्षा ऑडिट क्या हैं?
- पीडीसीए साइकिल क्या है?
- मूल कारण विश्लेषण से आप क्या समझते हैं ?
- खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता लेखापरीक्षा के चरणों को कैसे बनाए रखें?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- खाद्य सुरक्षा ऑडिट।
- खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता लेखा परीक्षा
- मूल कारण विश्लेषण
- कैपा
- खाद्य सुरक्षा और सुधारात्मक कार्रवाई

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.3.1) की सहायता से खाद्य सुरक्षा लेखापरीक्षा के लाभों को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.3.2) की सहायता से खाद्य सुरक्षा लेखापरीक्षा के पहलुओं को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.3.3) की सहायता से आरसीए के उपकरणों को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.3.4) की सहायता से आरसीए के डिजाइन को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.3.6) की सहायता से सीएपीए के चरणों की व्याख्या करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 5.3.7) की सहायता से खाद्य उत्पादन के दौरान सामान्य मुद्दों के कारणों को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.3.8) की मदद से खाद्य उत्पादन के दौरान सामान्य मुद्दों को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.3.8) की मदद से खाद्य उत्पादन के दौरान सामान्य मुद्दों को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.3.9) की मदद से खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए कारकों को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक टीम को किसी भी संभावित खतरों, जोखिमों, या गैर-अनुपालन मुद्दों की पहचान करने के लिए खाद्य सुरक्षा चेकलिस्ट या प्रश्नावली का उपयोग करते हुए अपने निर्धारित क्षेत्र का गहन ऑडिट करना चाहिए।

गतिविधि विवरण

- समूह को छोटी टीमों में विभाजित करें और प्रत्येक टीम को ऑडिट के लिए शिल्प बेकर के संचालन का एक विशिष्ट क्षेत्र सौंपें, जैसे भंडारण, तैयारी, बेकिंग, पैकेजिंग या लेबलिंग।
- ऑडिट के दौरान जिन कुछ उपायों का आकलन किया जा सकता है उनमें शामिल हैं:
- कच्चे माल, सामग्री और तैयार उत्पादों का भंडारण तापमान
- सफाई प्रक्रियाओं और आवृत्ति सहित स्वच्छता प्रथाओं
- कीट नियंत्रण के उपाय, जैसे ट्रैप या चारा का उपयोग
- खाद्य ग्रेड कंटेनर और बर्तनों का उपयोग
- खाद्य सुरक्षा प्रथाओं पर कर्मचारियों का प्रशिक्षण और प्रमाणन
- सामग्री और उत्पादों की पता लगाने की क्षमता
- ऑडिट पूरा करने के बाद, प्रत्येक टीम को अपने निष्कर्ष समूह को प्रस्तुत करने चाहिए और चिंता या सुधार के किसी भी क्षेत्र पर चर्चा करनी चाहिए।
- ऑडिट के परिणामों के आधार पर, समूह क्राफ्ट बेकर के लिए एक खाद्य सुरक्षा प्रबंधन योजना विकसित कर सकता है, जिसमें निम्न उपाय शामिल हैं:
- खाद्य सुरक्षा प्रथाओं पर कर्मचारियों का नियमित प्रशिक्षण और प्रमाणन
- संभावित खतरों की पहचान और नियंत्रण के लिए जोखिम विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (एचएसीसीपी) का उपयोग
- सफाई, स्वच्छता और कीट नियंत्रण के लिए मानक संचालन प्रक्रियाओं (एसओपी) की स्थापना
- सामग्री और उत्पादों के लिए ट्रेसबिलिटी सिस्टम का कार्यान्वयन
- अनुपालन की निगरानी करने और सुधार के लिए क्षेत्रों की पहचान करने के लिए नियमित आंतरिक ऑडिट और तीसरे पक्ष के निरीक्षण
- अंत में, समूह ग्राहकों को खाद्य सुरक्षा के लिए क्राफ्ट बेकर की प्रतिबद्धता को संप्रेषित करने के तरीकों पर चर्चा कर सकता है, जैसे साइनेज, वेबसाइट की जानकारी या सोशल मीडिया के माध्यम से।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 5.4 : खाद्य उत्पादन प्रक्रिया – रिकॉर्ड और प्रलेखन (डॉक्यूमेंटेशन)

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. कार्य प्रक्रिया में रिकॉर्ड की जाने वाली जानकारी को सूचीबद्ध करने में, जैसे कि उत्पाद का पता लगाने की क्षमता और रिकॉल।
2. उत्पाद जानकारी और उपभोक्ता जागरूकता, उत्पाद रिकॉल और वापसी, और पता लगाने की क्षमता पर चर्चा करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड

करिए

- उत्पाद विशिष्टता का वर्णन करें।
- प्रोडक्ट रिकॉल और ट्रैसेबिलिटी पर चर्चा करें।

कहिए

- बेकिंग उद्योग में खाद्य सुरक्षा ऑडिट के लाभ सबसे महत्वपूर्ण हैं।
- खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों में दो प्रकार के ऑडिट किए जाते हैं।
- बेकिंग उद्योग में खाद्य सुरक्षा के कई तरीके हैं।

पूछिए

- उत्पाद विशिष्टता से आप क्या समझते हैं ?
- प्रोडक्ट रिकॉल और ट्रैसेबिलिटी क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- पता लगाने की क्षमता प्रक्रिया में चरणों को प्रदर्शित करता है।
- फूड रिकॉल के लिए मानक प्रक्रिया
- रिकॉल प्रक्रिया के लिए प्रमुख आकलन की व्याख्या करें।

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.4.1) की सहायता से बैकवर्ड और फॉरवर्ड ट्रेसबिलिटी को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.4.2) की मदद से पता लगाने योग्य अभ्यास के लिए दस्तावेज़ और रिकॉर्ड विवरण को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 5.4.3) की सहायता से पता लगाने की प्रक्रिया को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 5.4.4) की सहायता से भोजन वापस बुलाने के कारणों को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.4.5) की सहायता से रिकॉल टीम को समझाएं
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 5.4.6) की सहायता से भोजन वापस लेने की मानक प्रक्रिया को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 5.4.7) की सहायता से वापस बुलाने की प्रक्रिया के लिए मुख्य मूल्यांकन को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को रिकॉर्ड और प्रलेखन (डॉक्यूमेंटेशन) के तरीकों की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- उत्पाद रिकॉल और ट्रेसबिलिटी पर चर्चा करें।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

टिप्पणियाँ



A large rectangular area with a thin orange border, containing numerous horizontal lines for writing notes or comments.

सीखने के प्रमुख परिणाम



इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम हो जाएंगे :

- खतरों, जोखिमों और साथ ही दुर्घटनाओं के प्रकारों को समझने में।
- मानक सावधानियों और प्रथाओं को वर्गीकृत करने में।
- विद्युत उपकरणों के उपयोग की जांच करने में।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों के उपयोग का अन्वेषण करने में।
- संगठनात्मक प्रोटोकॉल को समझने में।
- विषाक्त (टॉक्सिक) पदार्थों को संभालने के तरीकों की निगरानी करने में।
- आग से बचाव और अग्निशमन यंत्र की पहचान करने में।
- सीपीआर के साथ-साथ कृत्रिम श्वसन का मूल्यांकन करने में।
- निकासी और बचाव पर चर्चा करने में।
- प्राथमिक उपचार सूचीबद्ध करने में।
- खराब स्वास्थ्य के साथ-साथ संभावित चोटों को भी समझने में।
- गतिशीलता में सावधानियों का प्रदर्शन करने में।
- विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों के महत्व पर चर्चा करने में।

इकाई 6.1 : खतरा, जोखिम और दुर्घटनाएं

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. खतरों, जोखिमों और साथ ही दुर्घटनाओं के प्रकारों की पहचान करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- खतरों, जोखिमों और साथ ही दुर्घटनाओं के प्रकारों की व्याख्या करें।
- खतरे की पहचान और जोखिम मूल्यांकन पर चर्चा करें।

कहिए

विभिन्न प्रकार के खतरे हैं:

- सुरक्षा जोखिम
- रासायनिक खतरे
- जैविक खतरे
- शारीरिक जोखिम
- एर्गोनोमिक खतरा
- कार्य संगठन के खतरे

पूछिए

- कार्यस्थल के खतरे
- जोखिम मूल्यांकन से आप क्या समझते हैं ?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- कार्यस्थल के खतरे क्या हैं?

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 6.1.2) की सहायता से विभिन्न प्रकार के खतरों के स्रोतों को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को कार्यस्थल के खतरों की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को तीन के समूह में समूहित करें।
- कार्यस्थल के खतरों को सूचीबद्ध करें।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 6.2 : मानक अभ्यास और सावधानियां

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. मानक सावधानियों और प्रथाओं को वर्गीकृत करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड

करिए

- जोखिमों और दुर्घटनाओं के प्रबंधन में मानक प्रथाओं और सावधानियों का वर्णन करें।

कहिए

मानक सावधानियों और प्रथाओं में कुछ तरीके हैं:

1. हाथ स्वच्छता
2. व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण का उपयोग
3. श्वसन स्वच्छता / खांसी शिष्टाचार
4. तीव्र सुरक्षा
5. सुरक्षित इंजेक्शन प्रथाओं
6. बाँझ उपकरण और उपकरण
7. एर्गोनोमिक खतरे से बचना

पूछिए

- मानक सावधानियों और प्रथाओं से आपका क्या तात्पर्य है?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- मानक सावधानियां और अभ्यास

विस्तार में बताइये



- मानक सावधानियों और प्रथाओं का वर्णन करें

गतिविधि



संक्षिप्त

- नकली बेकरी सुरक्षा निरीक्षण आयोजित करें।

गतिविधि विवरण

- समूह को तीन या चार लोगों की टीमों में विभाजित करें, जिसमें प्रत्येक टीम बेकरी के एक अलग क्षेत्र (जैसे, मिश्रण और तैयारी क्षेत्र, ओवन क्षेत्र, पैकेजिंग क्षेत्र, आदि) का निरीक्षण करने के लिए जिम्मेदार हो।
- प्रत्येक टीम को सुरक्षा मानकों और सावधानियों की एक चेकलिस्ट प्रदान करें जो उन्हें निरीक्षण के दौरान देखने की जरूरत है। इसमें व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) का उचित उपयोग, सामग्री और उपकरणों का सही भंडारण, कच्चे माल का उचित संचालन और प्रभावी सफाई और स्वच्छता प्रथाओं जैसी चीजें शामिल हो सकती हैं।
- प्रत्येक टीम को अपना निरीक्षण करने के लिए एक निर्धारित समय (उदाहरण के लिए, 30 मिनट) दें और किसी भी मुद्दे पर ध्यान दें।
- एक बार निरीक्षण पूरा हो जाने के बाद, प्रत्येक टीम को बाकी समूह के सामने अपने निष्कर्ष प्रस्तुत करने को कहें। इसमें चिंता के क्षेत्रों को उजागर करना, उनके द्वारा देखी गई अच्छी प्रथाओं की पहचान करना और सुधार के लिए सिफारिशें करना शामिल हो सकता है।
- एक समूह के रूप में, निष्कर्षों पर चर्चा करें और पहचाने गए किसी भी मुद्दे को संबोधित करने के लिए एक कार्य योजना विकसित करने के लिए मिलकर काम करें। इसमें टीम के सदस्यों को विशिष्ट कार्य सौंपना, कार्यान्वयन के लिए समय सीमा निर्धारित करना और प्रगति की निगरानी करने और चल रहे सुरक्षा मानकों को बनाए रखने के तरीकों पर चर्चा करना शामिल हो सकता है।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

टिप्पणियाँ



A large rectangular area with horizontal lines, intended for writing notes or comments.

इकाई 6.3 : विद्युत उपकरण का उपयोग

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. मानक सावधानियों और प्रथाओं को वर्गीकृत करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- विद्युत उपकरणों के उपयोग पर चर्चा करें।

कहिए

विभिन्न प्रकार के विद्युत उपकरण हैं।

पूछिए

- विद्युत उपकरण से आप क्या समझते हैं ?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- विद्युत उपकरण का उपयोग क्या है?

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 6.3.1) की सहायता से विभिन्न प्रकार के विद्युत उपकरणों को स्पष्ट कीजिए।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (आंकड़ा 6.3.2) की मदद से बिजली के खतरे के प्रतीकों को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को खाद्य प्रसंस्करण संयंत्र में उपयोग किए जाने वाले विद्युत उपकरणों के प्रकारों की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- विभिन्न प्रकार के विद्युत उपकरणों की सूची बनाइए।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

टिप्पणियाँ



A large rectangular area enclosed by a thin orange border, containing approximately 40 horizontal lines for writing notes.

इकाई 6.4 : व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण का उपयोग

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों के उपयोग का अन्वेषण करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड
- हेयरनेट या टोपी
- एप्रन या स्मोक
- डिस्पोजेबल या पुनरु प्रयोज्य दस्ताने
- सुरक्षा चश्मा या चश्मा
- पर्ची प्रतिरोधी जूते

करिए

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों के उपयोग पर चर्चा करें।
- उन्हें खाद्य उद्योग में पीपीई के महत्व के बारे में बताएं।

कहिए

व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण एक कर्मचारी द्वारा जोखिम के स्तर को नियंत्रित करने के लिए पहना जाने वाला कोई भी उपकरण या कपड़े हैं, जब कर्मचारी निम्नलिखित के संपर्क में आता है:

- खतरनाक सामान, खतरनाक रसायन, संक्रामक पदार्थ
- धूल, धुआँ या कण
- विकिरण (आयनीकरण और गैर-आयनीकरण), पराबैंगनी या सौर विकिरण
- शोर
- वाहन, ट्रॉली और फोर्कलिफ्ट जैसी चलती हुई वस्तुएं
- चलती हुई पुर्जों वाली मशीनरी का उपयोग करते समय उड़ने वाली वस्तुएं
- पर्यावरणीय कारक, उदाहरण के लिए, उच्च और निम्न तापमान

पूछिए



- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण का उपयोग क्या है?

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 6.4.1) की मदद से व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों के उपयोग को स्पष्ट करें

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को विभिन्न प्रकार के व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों के उपयोग का प्रदर्शन करना चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- विभिन्न परिस्थितियों में पीपीई (व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण) के उपयोग का प्रदर्शन करें।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस अभ्यास ने हमें क्या सबक दिया?

इकाई 6.5 : संगठनात्मक प्रोटोकॉल

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. संगठनात्मक प्रोटोकॉल को पहचानने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- संगठनात्मक प्रोटोकॉल को याद करें।

कहिए

- संगठनात्मक प्रोटोकॉल की व्याख्या करें।

पूछिए

- संगठनात्मक प्रोटोकॉल से आपका क्या तात्पर्य है?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- संगठनात्मक प्रोटोकॉल के विभिन्न तरीकों की सूची बनाएं।

विस्तार में बताइये



- संगठनात्मक प्रोटोकॉल पर चर्चा करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को संगठनात्मक प्रोटोकॉल की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- संगठनात्मक प्रोटोकॉल।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 6.6 : विषाक्त (टॉक्सिक) पदार्थों से निपटना

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. विषाक्त (टॉक्सिक) पदार्थों को संभालने के तरीकों की निगरानी करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड

करिए

- विषाक्त (टॉक्सिक) पदार्थों से निपटने के तरीके बताएं।

कहिए

- विषाक्त (टॉक्सिक) पदार्थों को संभालने के विभिन्न तरीके हैं।

पूछिए

- भंडारण आवश्यकता क्या है?
- लेबलिंग आवश्यकता से आपका क्या तात्पर्य है?
- छलकाव और दुर्घटना प्रक्रिया क्या है?
- अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन से आप क्या समझते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

ब्याख्या करिए



- विभिन्न प्रकार के कचरे के लिए अपशिष्ट (कचरा) निपटान प्रक्रिया की ब्याख्या कीजिए।

विस्तार में बताइये



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 6.6.1) की मदद से एक अलग प्रकार के कचरे के लिए अपशिष्ट (कचरा) निपटान प्रक्रिया को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को विषाक्त (टॉक्सिक) पदार्थों से निपटने के विभिन्न तरीकों की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- विषाक्त (टॉक्सिक) पदार्थों से निपटने के विभिन्न तरीकों की सूची बनाएं।
- विभिन्न प्रकार के अपशिष्टों की सूची बनाइए।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

टिप्पणियाँ



A large rectangular area with a thin orange border, containing numerous horizontal lines for writing notes. The lines are evenly spaced and extend across the width of the box.

इकाई 6.7 : अग्नि निवारण और अग्निशामक यंत्र

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. आग से बचाव और अग्निशमन यंत्रों की पहचान करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- आग से बचाव तथा अग्निशमन यंत्र का वर्णन कीजिए।
- अग्निशमन यंत्र के उपयोग बताइये।

कहिए

- आग बुझाने वाला यंत्र एक सक्रिय उपकरण है जो छोटी आपातकालीन आग को नियंत्रित करने में मदद करता है। इसका उपयोग उस भीषण आग के लिए नहीं किया जा सकता है जो नियंत्रण से बाहर है। इस तरह की आग पर फायर ब्रिगेड की मदद से काबू पाया जाता है।
- सबसे सुरक्षित रास्ते से कम से कम मात्रा में आग लगने वाली इमारत से व्यक्तियों को सुरक्षित रूप से खाली करना बहुत महत्वपूर्ण है। इस रास्ते को सबसे छोटा संभव और आसानी से पार करने योग्य होना चाहिए। यह उचित स्थिति में होना चाहिए ताकि आपात स्थिति में किसी इमारत में फंसे व्यक्ति को निकालने के लिए इसका इस्तेमाल किया जा सके।

पूछिए

- आग की रोकथाम और आग बुझाने का यंत्र क्या है?
- विभिन्न प्रकार के अग्निशामक।

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- अग्निशमन यंत्र से आप क्या समझते हैं।
- अग्निशामक कितने प्रकार के होते हैं?

विस्तार में बताइये



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 6.7.1) की मदद से अग्निशामक के प्रकारों को समझाइए।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 6.7.2) की मदद से अग्निशामक के लिए पास तकनीक को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को अग्निशमन यंत्र के उपयोग की एक सूची तैयार करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- विभिन्न प्रकार के अग्नि निकासी की श्रेणियों की सूची बनाएं।
- अब उन्हें वर्गीकृत करें कि आग के किस स्तर पर किस अग्निशामक का उपयोग किया जा सकता है।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

टिप्पणियाँ



A large rectangular area containing numerous horizontal lines for writing notes or comments. The area is framed by an orange border.

इकाई 6.8 : कृत्रिम श्वसन और सीपीआर

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. सीपीआर के साथ-साथ कृत्रिम श्वसन का मूल्यांकन करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड

करिए

- मूल्यांकन सीपीआर के साथ-साथ कृत्रिम श्वसन का वर्णन करें।
- कृत्रिम श्वसन और सीपीआर को समझाइए।

कहिए

कृत्रिम श्वसन प्रदान करने के दो प्रकार के तरीके हैं।

- नियमावली
- यांत्रिक

पूछिए

- कृत्रिम श्वसन क्या है?
- सीपीआर क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- कृत्रिम श्वसन से आप क्या समझते हैं।

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 6.8.1) की मदद से सीपीआर चरणों को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 6.8.1) की मदद से बैक प्रेशर आम-लिफ्ट को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 6.8.2) की मदद से बड़े वात्व मास्क को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 6.8.3) की मदद से वेंटीलेटर को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को विभिन्न प्रकार की अग्नि निकासी की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- विभिन्न प्रकार के अग्नि निकासी की श्रेणियों की सूची बनाएं।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 6.9 : आग लगने की स्थिति में बचाव और निकासी

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. आग लगने की घटना के दौरान निकासी और बचाव पर चर्चा करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- आग लगने की घटना के दौरान निकासी और बचाव पर चर्चा करें।

कहिए

- "फायर इमरजेंसी इवैक्यूएशन प्लान (एफईईपी)" एक स्क्रिप्टेड दस्तावेज है जिसमें आग लगने की स्थिति में सभी कर्मचारियों द्वारा अनुकूलित की जाने वाली गतिविधि और फायर ब्रिगेड को बुलाने के क्रम शामिल हैं।

पूछिए

- आग लगने की घटना के दौरान निकासी और बचाव की व्याख्या करें

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- अग्नि शमन कितने प्रकार के होते हैं।

विस्तार में बताइये



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 6.9.1) की मदद से कर्मचारियों द्वारा आग लगने की सूचना को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 6.9.2) की मदद से आग बुझाने की प्रक्रिया को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को एक ड्रिल की मदद से आग लगने की स्थिति में निकासी प्रक्रिया का प्रदर्शन करना चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- अग्नि निकासी की प्रक्रिया दिखाने के लिए एक ड्रिल आयोजित करें।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 6.10 : प्राथमिक चिकित्सा

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. प्राथमिक उपचार सूचीबद्ध करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड

करिए

- प्राथमिक उपचार की व्याख्या कीजिए।
- प्राथमिक चिकित्सा की आवश्यकता समझाइए।

कहिए

- प्राथमिक चिकित्सा किसी रोगी या बीमार व्यक्ति को किसी भी दुर्घटना या अचानक बीमारी के लिए एंबुलेंस आने से पहले, एक प्रशिक्षित पैरामेडिक के आगमन या पेशेवर चिकित्सा मेनन प्रदान करने में सक्षम सुविधा पर पहुंचने से पहले प्रदान किया जाने वाला प्राथमिक उपचार है।

पूछिए

- प्राथमिक चिकित्सा की आवश्यकता है?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- प्राथमिक उपचार क्या है ?

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 6.10.1) की सहायता से प्राथमिक चिकित्सा किट को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को बैंडिंग करने के तरीके की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- क्या आप विस्तार से बता सकते हैं कि हम बैंडिंग कैसे कर सकते हैं?

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

टिप्पणियाँ



A large rectangular area with a thin orange border, containing numerous horizontal lines for writing notes or comments.

इकाई 6.11 : संभावित चोटें और बीमार स्वास्थ्य

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. बीमार स्वास्थ्य के साथ-साथ संभावित चोटों को समझने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- बीमार स्वास्थ्य के साथ-साथ संभावित चोटों पर चर्चा करें।

कहिए

काम से संबंधित कुछ सामान्य चोटें और बीमारियाँ।

- निकल जाता है, लड़खड़ा जाता है और गिर जाता है
- मांसपेशियों में तनाव
- गिरती हुई वस्तुओं से टकरा जाना
- कट्स और लैकरेशन
- जहरीले धुएं में सांस लेना
- दुर्घटनाएं और टक्करें
- तेज आवाज के संपर्क में आना
- काम पर लड़ता है

पूछिए

- खराब स्वास्थ्य के साथ-साथ कार्यस्थल में संभावित चोटों से आपका क्या तात्पर्य है?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए

- खराब स्वास्थ्य के साथ-साथ संभावित चोटों के बारे में बताएं।

विस्तार में बताइये

- स्वास्थ्य के साथ-साथ संभावित चोटों के बारे में सुनिश्चित करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

- खराब स्वास्थ्य के साथ-साथ संभावित चोटों की जांच करने का तरीका प्रदर्शित करें।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें
- खराब स्वास्थ्य के साथ-साथ संभावित चोटों का वर्णन करें।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

टिप्पणियाँ



Lined writing area for notes.

इकाई 6.12 : गतिशीलता में सावधानियां

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. गतिशीलता में सावधानियों का प्रदर्शन करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड

करिए

- गतिशीलता में सावधानियों का वर्णन कीजिए।

कहिए

कार्यस्थल पर सावधानियां शामिल हो सकती हैं।

- हर कोने को व्यवस्थित, स्वच्छ और अव्यवस्था मुक्त रखें
- फिसलन वाले फर्श पर मैट का इस्तेमाल
- ज्वलनशील सामग्री का उचित भंडारण
- उपयुक्त पीपीई का उपयोग करें जैसे कि सुरक्षा चश्मा, दस्ताने, सख्त टोपी और श्वसन सुरक्षा। सुनिश्चित करें कि पीपीई ठीक से फिट, रखरखाव और सही तरीके से उपयोग किया गया है।
- यह सुनिश्चित करने के लिए नियमित रूप से उपकरणों का निरीक्षण और रखरखाव करें कि यह अच्छी कार्यशील स्थिति में है। किसी भी क्षतिग्रस्त या घिसे हुए हिस्से को तुरंत बदलें।
- कार्यस्थल में खतरों को पहचानें और नियंत्रित करें, जैसे फिसलने और ट्रिप के खतरे, खतरनाक रसायन और बिजली के खतरे। जोखिमों को कम करने के लिए सुरक्षा प्रक्रियाओं और उपकरणों को लागू करें।
- कर्मचारियों को निकट-चूक सहित किसी भी सुरक्षा चिंताओं या घटनाओं की रिपोर्ट करने के लिए प्रोत्साहित करें। जांच करें और सभी रिपोर्टों को तुरंत संबोधित करें।
- आपातकालीन तैयारी प्रदान करें

कार्यस्थल पर भारी उपकरण और मशीनरी के साथ काम करने वाले कर्मचारियों के लिए चिकित्सा सुविधा और उचित प्राथमिक चिकित्सा का होना सबसे महत्वपूर्ण है।

पूछिए



- गतिशीलता में सावधानियों से आपका क्या अभिप्राय है?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- गतिशीलता में सावधानियां क्या हैं?

विस्तार में बताइये



- गतिशीलता में सावधानियों पर चर्चा करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को कार्यस्थल में गतिशीलता में सावधानियों की एक सूची विकसित करनी चाहिए।।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें
- गतिशीलता में सावधानियों पर चर्चा करें।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

टिप्पणियाँ



Lined writing area for notes.

इकाई 6.13 : विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों का महत्व

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों के प्रभाव को समझने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों के प्रभाव पर चर्चा करें।

कहिए

- विभिन्न प्रकार के सुरक्षा संकेत हैं।
 - जैविक खतरों का प्रतीक
 - रासायनिक खतरों का प्रतीक
 - सुरक्षा खतरों का प्रतीक
 - एर्गोनोमिक खतरे के लक्षण
 - कार्य संगठन जोखिम प्रतीक
- सुरक्षा संबंधी खतरे सबसे आम कार्यस्थल जोखिम हैं

पूछिए

- आपका मतलब सुरक्षा संकेत क्या है?
- अंतर प्रकार के सुरक्षा संकेत?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- संगठनात्मक नीतियां क्या हैं।
- विभिन्न प्रकार के सुरक्षा संकेत।

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (तालिका 6.13.1) की मदद से जोखिम मूल्यांकन में खतरे की भूमिका को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 6.13.2) की मदद से रासायनिक जोखिम सुरक्षा संकेतों को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 6.13.3) की मदद से जैविक जोखिम सुरक्षा संकेतों को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 6.13.4) की मदद से कार्य संगठन से संबंधित जोखिम सुरक्षा संकेतों को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को कार्यस्थल में विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों की एक सूची तैयार करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें
- सुरक्षा खतरों के प्रतीक पर चर्चा करें।
- जैविक खतरे के महत्व का वर्णन करें।
- कार्य संगठन के खतरे के प्रतीक पर चर्चा करें।
- एर्गोनोमिक खतरे के लक्षणों पर चर्चा करें।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?



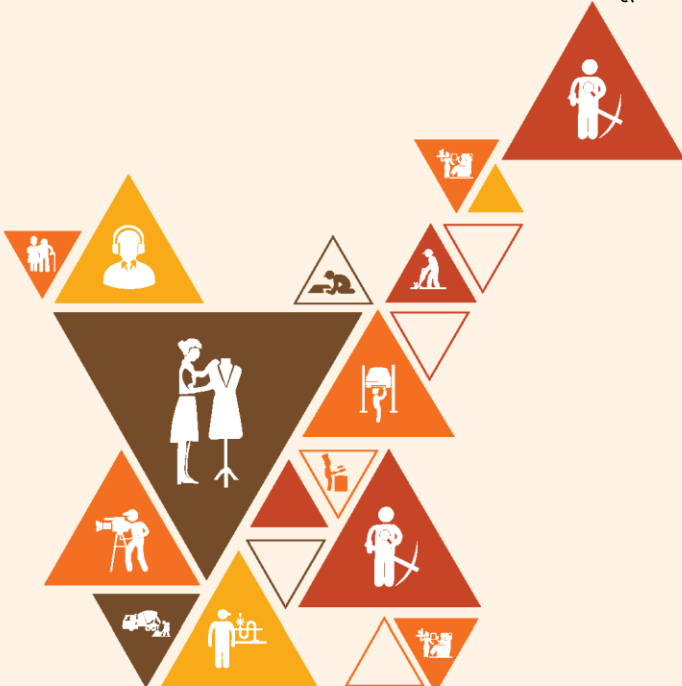


Skill India
कौशल भारत - कुशल भारत



7. एक संगठन में प्रभावी ढंग से कार्य करें

- इकाई 7.1 – संगठनात्मक नीतियां
- इकाई 7.2 – विधान, मानक, नीतियां और प्रक्रियाएं
- इकाई 7.3 – रिपोर्टिंग संरचना
- इकाई 7.4 – अंतर-निर्भर कार्य
- इकाई 7.5 – उत्पीड़न और भेदभाव
- इकाई 7.6 – कार्यो को प्राथमिकता देना
- इकाई 7.7 – संचार कौशल
- इकाई 7.8 – टीम वर्क
- इकाई 7.9 – नैतिकता और अनुशासन
- इकाई 7.10 – शिकायतों का समाधान
- इकाई 7.11 – पारस्परिक संघर्ष
- इकाई 7.12 – विकलांगताएं और चुनौतियां
- इकाई 7.13 – लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव
- इकाई 7.14 – लागू कानून, शिकायत निवारण तंत्र
- इकाई 7.15 – व्यक्तिगत पूर्वाग्रह के बिना दूसरों के साथ लेन-देन करना



FIC/N9902

सीखने के प्रमुख परिणाम



इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम हो जाएंगे :

- संगठनात्मक नीतियों को वर्गीकृत करने में।।
- विधानों, मानकों, नीतियों और प्रक्रियाओं को सूचीबद्ध करने में।
- रिपोर्टिंग संरचना का विश्लेषण करने में।
- अन्योन्याश्रित कार्यों की सूची बनाने में।
- उत्पीड़न और भेदभाव के प्रभाव पर चर्चा करने में।
- कार्य को प्राथमिकता देने के तरीकों की निगरानी करने में।
- संचार कौशल के प्रकारों को रिकॉर्ड करने में।
- टीम वर्क करने के तरीकों का मूल्यांकन करने में।
- नैतिकता और अनुशासन पर प्रकाश डालने में।
- शिकायत के समाधान का चित्रण करने में।
- पारस्परिक संघर्षों को पहचानने में।
- अक्षमताओं और चुनौतियों को पहचानने में।
- लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव को रेखांकित करने में।
- लागू कानूनों, शिकायत निवारण तंत्रों पर चर्चा करने में।
- व्यक्तिगत पूर्वाग्रह के बिना दूसरों के साथ लेन-देन की प्रक्रिया का विश्लेषण करने में।

इकाई 7.1 : संगठनात्मक नीतियां

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. संगठनात्मक नीतियों को वर्गीकृत करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- संगठनात्मक नीतियों के बारे में लंबा।

कहिए

कार्यस्थल पर विभिन्न प्रकार की संगठनात्मक नीतियां हैं।

- कार्यस्थल स्वास्थ्य और सुरक्षा नीति
- गैर-भेदभाव और उत्पीड़न विरोधी नीतियां
- समान अवसर नीति
- कर्मचारी आचार संहिता नीति
- नीति छोड़ें
- कर्मचारी समय- मुद्रांकन नीति
- कर्मचारी अनुशासनात्मक और समाप्ति नीति
- ई-मेल नीति
- सोशल मीडिया नीति
- मोबाइल फोन नीति
- अस्थायी नीति

पूछिए

- संगठनात्मक नीतियों से आपका क्या अभिप्राय है?
- संगठनात्मक नीतियों के अंतर प्रकार?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए

- संगठनात्मक नीतियां क्या हैं।
- विभिन्न प्रकार की संगठनात्मक नीतियां।

विस्तार में बताइये

- कार्यस्थल पर संगठनात्मक नीतियों और संगठनात्मक नीतियों के प्रकारों पर चर्चा करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को कार्यस्थल में विभिन्न प्रकार की संगठनात्मक नीतियों की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें
- कार्यस्थल में विभिन्न प्रकार की संगठनात्मक नीतियां।
- संगठनात्मक नीतियों का वर्णन कीजिए।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 7.2 : विधान, मानक, नीतियां और प्रक्रियाएं

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. विधानों, मानकों, नीतियों और प्रक्रियाओं को सूचीबद्ध करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फ़ैसिलिटेटर गाइड

करिए

- कानूनों, मानकों, नीतियों और प्रक्रियाओं का वर्णन करें।

कहिए

नीतियां और प्रक्रियाएं कार्यस्थल पर दिशा-निर्देशों का एक सामान्य सेट है जिसे किसी मुद्दे से निपटने के लिए कंपनी के उद्देश्य के अनुरूप बनाया गया है और नीतियां संगठन के बीच संबंध को संप्रेषित करती हैं।

पूछिए

- कार्यस्थल पर मानक व्यवहार से आपका क्या तात्पर्य है?
- नीति और प्रक्रिया के बीच अंतर?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- कार्यस्थल पर नीतियों और प्रक्रिया के महत्व की व्याख्या करें।
- कार्यस्थल पर मानक व्यवहार।

विस्तार में बताइये



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 7.2.1) की मदद से नीति और प्रक्रिया के बीच अंतर का वर्णन करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को नीति और प्रक्रिया के बीच अंतर की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें
- नीति और प्रक्रिया के बीच अंतर।
- कार्यस्थल पर मानक प्रथाओं पर चर्चा करें।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 7.3 : रिपोर्टिंग संरचना

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. रिपोर्टिंग संरचना का विश्लेषण करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- रिपोर्टिंग संरचना को याद करें।

कहिए

रिपोर्टिंग संरचना के विभिन्न प्रकार हैं।

- लंबवत संरचना
- क्षैतिज संरचना

पूछिए

- रिपोर्टिंग संरचना क्या हैं?
- रिपोर्टिंग संरचना के प्रकार

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- रिपोर्टिंग संरचना कार्य क्या हैं?

विस्तार में बताइये



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 7.3.1) की मदद से कंपनी की रिपोर्टिंग संरचना का वर्णन करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को विभिन्न प्रकार की रिपोर्टिंग संरचना की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- विद्यार्थियों को दो समूहों में विभाजित करें
- रिपोर्टिंग संरचना को सूचीबद्ध करें।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 7.4 : अंतर-निर्भर कार्य

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. अन्योन्याश्रित कार्यों की सूची बनाने में ।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड

करिए

- अन्योन्याश्रित कार्यों की व्याख्या करें।

कहिए

अंतर-निर्भरता के दो मुख्य घटक हैं।

- सहयोग
- प्रतिनिधि मंडल

परस्पर निर्भरता के विभिन्न प्रकार हैं

- पूलित अंतर-निर्भरता
- अनुक्रमिक अंतर-निर्भरता
- पारस्परिक अंतर-निर्भरता

पूछिए

- अंतर-निर्भरता क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- अंतर-निर्भरता के विभिन्न प्रकारों की व्याख्या कीजिए।
- अंतर-निर्भरता कार्य क्या है?

विस्तार में बताइये



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 7.4.1) की मदद से अंतर-निर्भरता की अवधारणा की प्रक्रिया का वर्णन करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को विभिन्न प्रकार की अंतर-निर्भरता की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें।
- अंतर-निर्भरता की अवधारणा की प्रक्रिया को सूचीबद्ध करें।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 7.5 : उत्पीड़न और भेदभाव

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. उत्पीड़न और भेदभाव के प्रभाव पर चर्चा करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- उत्पीड़न और भेदभाव के प्रभाव का वर्णन करें।

कहिए

विभिन्न प्रकार के कार्यस्थल भेदभाव हैं।

- लैंगिक भेदभाव
- आयु भेदभाव
- जातिगत भेदभाव
- त्वचा का रंग भेदभाव
- मानसिक और शारीरिक अक्षमता
- आनुवंशिक जानकारी
- धर्म भेदभाव

पूछिए

- अंतर-निर्भरता क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- उत्पीड़न और भेदभाव से आपका क्या मतलब है?

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 7.5.1 उत्पीड़न कार्य की पहचान) की सहायता से कार्यस्थल उत्पीड़न के प्रकारों का वर्णन करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को कार्यस्थल उत्पीड़न की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें
- कार्यस्थल उत्पीड़न की सूची बनाएं।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 7.6 : कार्यों को प्राथमिकता देना

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. कार्यों को प्राथमिकता देने के तरीकों की निगरानी करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड

करिए

- कार्य को प्राथमिकता देने के तरीकों की व्याख्या कीजिए।

कहिए

कार्यस्थल पर कार्यों को प्राथमिकता देने के लिए सात रणनीतियाँ हैं।

- एक सूची होना जिसमें सभी कार्य या कार्य एक ही स्थान पर हों
- पहचानें कि क्या महत्वपूर्ण है
- हाइलाइट करें जो आवश्यक है
- महत्व के आधार पर प्राथमिकता दें
- प्राथमिकताओं के साथ प्रतिस्पर्धा करने से बचें
- कार्यों में किए गए प्रयासों पर विचार करेंगे
- लगातार कार्य की समीक्षा करें और वास्तविक बनें

पूछिए

- कार्य को प्राथमिकता देने से आपका क्या तात्पर्य है?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- कार्यस्थल पर प्राथमिकता वाले कार्य क्या हैं।

विस्तार में बताइये



- कार्यस्थल पर कार्य को प्राथमिकता देने के विभिन्न तरीकों पर चर्चा करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को कार्यस्थल पर प्राथमिकता वाले कार्यों की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें
- कार्यस्थल पर प्राथमिकता वाले कार्य को सूचीबद्ध करें।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

टिप्पणियाँ



A large rectangular area with a thin orange border, containing numerous horizontal lines for writing notes or comments.

इकाई 7.7 : संचार कौशल

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. संचार कौशल के प्रकारों को रिकॉर्ड करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- संचार कौशल के प्रकारों की चर्चा कीजिए।

कहिए

कार्यस्थल में विभिन्न प्रकार के संचार कौशल हैं।

- शारीरिक भाषा (गैर मौखिक)
- सुनना
- स्पष्टता और संक्षिप्तता
- मित्रता
- समानुभूति
- आत्मविश्वास
- आदर

पूछिए

- संचार कौशल क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- संचार कौशल के प्रकारों की व्याख्या कीजिए।

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 7.7.1) की मदद से आवश्यक संचार कौशल को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (तालिका 7.7.2) की मदद से प्रमुख सक्रिय श्रवण कौशलों को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को संचार कौशल के प्रकारों की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें
- विभिन्न प्रकार के संचार कौशलों की सूची बनाइए।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 7.8 : टीम वर्क

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. टीम वर्क करने के तरीकों का मूल्यांकन करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड

करिए

- टीम वर्क को याद करें।

कहिए

संगठन में टीम वर्क को बेहतर बनाने के लिए अलग-अलग टिप्स।

- अनौपचारिक सामाजिक आयोजनों को प्रोत्साहित करें
- भूमिकाएँ स्पष्ट करें
- पुरस्कार और सम्मान
- लंबी अवधि के साथ-साथ अल्पकालिक लक्ष्यों को निर्दिष्ट करें
- सूक्ष्म प्रबंधन से बचें
- व्यक्तित्व का सम्मान करें
- अपने कर्मचारियों को सुनें
- प्रतिक्रिया
- प्रतिक्रिया मांगें

पूछिए



- टीम वर्क से आपका क्या मतलब है?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- टीम वर्क समझाइए।।

विस्तार में बताइये



- टीम वर्क एक सामूहिक प्रयास है जो एक टीम या सदस्यों के समूह द्वारा एक सामान्य लक्ष्य प्राप्त करने या किसी दिए गए कार्य या कार्य को सबसे प्रभावी और शक्तिशाली तरीके से पूरा करने के लिए किया जाता है।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को संगठन में टीम वर्क की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें
- उन्हें संगठन में टीम वर्क को बेहतर बनाने के लिए टीम वर्क टिप्स पर चर्चा करें।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 7.9 : नैतिकता और अनुशासन

इकाई के उद्देश्य



इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. नैतिकता और अनुशासन पर प्रकाश डालने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए



- नैतिकता और अनुशासन के बारे में लंबा।

कहिए



नैतिकता और अनुशासन के कई अलग-अलग तरीके हैं।

- स्पष्ट लक्ष्य और उद्देश्य निर्धारित करना
- सलाह
- मिसाल कायम करें
- सही काम के माहौल की जरूरत
- व्यावसायिकता को प्रोत्साहित करें
- अनुशासन
- अपने कर्मचारियों को सुनें
- प्रतिक्रिया
- पुरस्कार और मान्यता

पूछिए



- नैतिकता और अनुशासन से आप क्या समझते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- नैतिकता और अनुशासन की व्याख्या करें।

विस्तार में बताइये



- नैतिकता और अनुशासन के बारे में चर्चा करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को नैतिकता और अनुशासन की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें
- नैतिकता और अनुशासन।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

टिप्पणियाँ



A large rectangular area with a thin orange border, containing 30 horizontal black lines for writing notes.

इकाई 7.10 : शिकायतों का समाधान

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. शिकायत के समाधान का चित्रण करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड

करिए

- शिकायत का समाधान बताएं।

कहिए

विभिन्न प्रकार की शिकायत के समाधान हैं।

- शीघ्र और समय पर कार्रवाई
- शिकायत स्वीकृति
- जानकारी एकत्र
- शिकायत के कारण को क्रॉस सत्यापित करें
- निर्णय लेना
- समीक्षा करें और लागू करें

पूछिए



- शिकायत का समाधान क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- शिकायत का समाधान बताएं।

विस्तार में बताइये



- शिकायत के समाधान पर चर्चा करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- शिकायतों को प्रभावी ढंग से संबोधित करने के लिए प्रत्येक समूह को पाँच तरीकों की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें
- शिकायतों को प्रभावी ढंग से दूर करने के तरीकों की सूची बनाएं।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 7.11 : पारस्परिक संघर्ष

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. पारस्परिक संघर्षों को पहचानने करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- पारस्परिक संघर्षों को याद करें।

कहिए

कार्यस्थल पर संघर्ष को हल करने के विभिन्न प्रकार के तरीके।

- बातचीत करना
- ध्यान से सुनो
- सहानुभूति दिखाओ
- किसी भी प्रकार की नाराजगी को कभी पीछे न रखें
- प्रभावी संचार कौशल

पूछिए

- अंतर्वैयक्तिक संघर्षों से आप क्या समझते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- पारस्परिक संघर्षों की व्याख्या कीजिए।

विस्तार में बताइये



- पारस्परिक संघर्षों का वर्णन कीजिए।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को कार्यस्थल पर संघर्ष को हल करने के तरीकों की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें।
- कार्यस्थल पर संघर्ष को हल करने के तरीकों की सूची बनाएं।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 7.12 : विकलांगताएं और चुनौतियां

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. अक्षमताओं और चुनौतियों को पहचानने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड



- अक्षमताओं और चुनौतियों की व्याख्या करें।

कहिए

अक्षमताओं और चुनौतियों के विभिन्न तरीके हैं।

- वास्तविक बाधाएं
- सहकर्मियों और स्टीरियोटाइपिंग की प्रकृति
- संचार
- नीतिगत बाधाएँ

पूछिए

- विकलांगता और चुनौतियाँ क्या हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- विकलांगता और चुनौतियाँ क्या हैं?

विस्तार में बताइये



- अक्षमताओं और चुनौतियों का वर्णन करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को विकलांगों और चुनौतियों की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें
- अक्षमताओं और चुनौतियों की सूची बनाएं।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

टिप्पणियाँ



A large rectangular area with a thin orange border, containing 30 horizontal lines for writing notes.

इकाई 7.13 : लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. अक्षमताओं और चुनौतियों को पहचानने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव पर चर्चा करें।

कहिए

- कार्यस्थल के अंदर लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव भी एक सतत संवाद रहा है।

पूछिए

- लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव से आप क्या समझते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- विकलांगता और चुनौतियाँ क्या हैं?
- लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव।

विस्तार में बताइये



- लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव का वर्णन करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें।
- लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

टिप्पणियाँ



A large rectangular area with horizontal lines for writing, enclosed in an orange border. This section is intended for the facilitator to provide feedback or notes.

इकाई 7.14 : लागू कानून, शिकायत निवारण तंत्र

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. लागू कानूनों, शिकायत निवारण तंत्रों पर चर्चा करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड

करिए

- लागू कानूनों, शिकायत निवारण तंत्रों की व्याख्या करें।

कहिए

- भारत में, कुछ केंद्रीय और राज्य-विशिष्ट श्रम कानूनों में नियोक्ता को कार्यस्थल पर कुछ शिकायत निवारण तंत्र अपनाने की आवश्यकता होती है।

पूछिए

- शिकायत निवारण तंत्र से आप क्या समझते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- लागू कानून क्या है?
- शिकायत निवारण तंत्र की व्याख्या कीजिए।

विस्तार में बताइये



- लागू कानूनों की शिकायत निवारण तंत्र पर चर्चा करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को शिकायत निवारण तंत्र की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें
- शिकायत निवारण तंत्र की व्याख्या कीजिए।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

टिप्पणियाँ



A large rectangular area enclosed by a thin orange border, containing 30 horizontal black lines for writing notes.

इकाई 7.15 : व्यक्तिगत पूर्वाग्रह के बिना दूसरों के साथ लेन-देन करना

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. व्यक्तिगत पक्षपात के बिना दूसरों के साथ प्रशासन करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- व्यक्तिगत पूर्वाग्रह का वर्णन करें।

कहिए

व्यक्तिगत पूर्वाग्रह शामिल हैं।

- किसी व्यक्ति के अपने पूर्वाग्रहों को पहचानना
- लोगों पर ध्यान केंद्रित करना
- पूर्वाग्रहों के संपर्क में वृद्धि

पूछिए

- व्यक्तिगत पूर्वाग्रह क्या हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- व्यक्तिगत पूर्वाग्रह क्या हैं।

विस्तार में बताइये



- व्यक्तिगत पूर्वाग्रह की व्याख्या करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को व्यक्तिगत पूर्वाग्रहों की एक सूची बनानी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें
- व्यक्तिगत पूर्वाग्रहों को सूचीबद्ध करें।

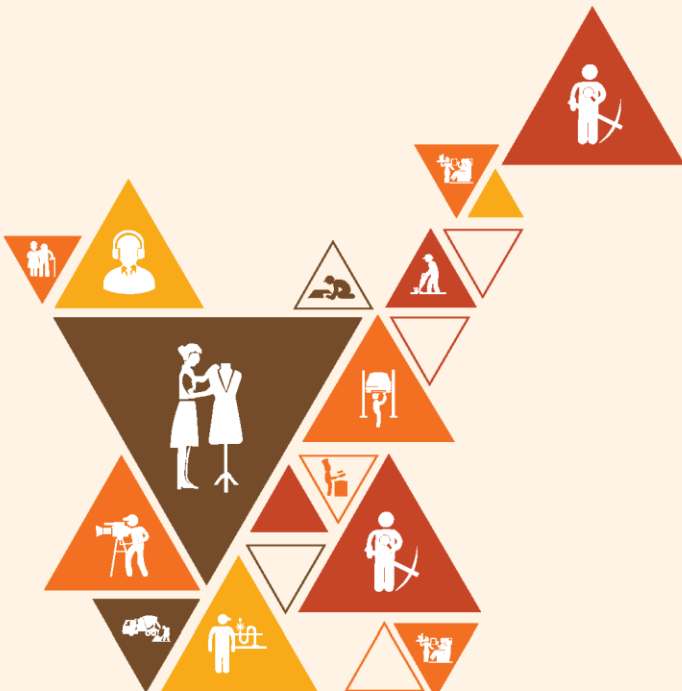
सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?



8. सामग्री संरक्षण

- इकाई 8.1 – सामग्री प्रबंधन
इकाई 8.2 – वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण
इकाई 8.3 – अपशिष्ट (कचरा) को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाएं
इकाई 8.4 – कुशल और अक्षम प्रबंधन के अभ्यास
इकाई 8.5 – सामग्री और पानी का उपयोग



सीखने के प्रमुख परिणाम



इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम हो जाएंगे :

- सामग्री को संभालने के तरीकों की पहचान करने में।
- वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण को वर्गीकृत करने में।
- कचरे को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाओं की सूची बनाने में।
- कुशल और अक्षम प्रबंधन के तरीकों का विश्लेषण करने में।
- सामग्री और पानी के उपयोग पर चर्चा करने में।

इकाई 8.1 : सामग्री प्रबंधन

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. सामग्री को संभालने के तरीकों की पहचान करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- सामग्री को संभालने के विभिन्न तरीकों पर चर्चा करें।
- विभिन्न सामग्रियों को संभालने से जुड़े खतरों, जोखिमों और खतरों का वर्णन करें

कहिए

- विभिन्न प्रकार के सामग्री हैंडलिंग उपकरण हैं।

पूछिए

- सामग्री को संभालने के तरीकों से आपका क्या मतलब है?
- लोडिंग और अनलोडिंग सामग्री क्या है?
- पैकेज कैसे बनाए रखें?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- विभिन्न प्रकार के सामग्री हैंडलिंग उपकरण हैं।
- विभिन्न प्रकार की सामग्रियों को संभालने के लिए प्राप्त करने, लोड करने और उतारने, भंडारण और परिवहन के दौरान कई खतरे, जोखिम और खतरों की पहचान की जा सकती है।

विस्तार में बताइये



- व्यक्तिगत पूर्वाग्रह की व्याख्या करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- बिजली के उपयोग के बारे में दिखाएं।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें
- वाहनों के निरीक्षण पर चर्चा करें
- सामग्री की लोडिंग और अनलोडिंग के बारे में बताएं।
- कच्चे माल, पैकेजिंग सामग्री, कार्यबल, उपकरण को व्यवस्थित करने का तरीका दिखाएं।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

टिप्पणियाँ



A large rectangular area with horizontal lines for taking notes.

इकाई 8.2 : वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण को वर्गीकृत करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड

करिए

- वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण को वर्गीकृत करें।

कहिए

- भंडारण स्थान की आवश्यकता के विभिन्न कारक।
- कार्यस्थल के लेआउट डिजाइन और कार्यस्थल में उचित सफाई के बारे में सुनिश्चित करें।

पूछिए

- बिजली और थर्मल उपकरण क्या है?
- कार्यस्थल लेआउट डिजाइन से आपका क्या मतलब है?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण के विभिन्न तरीकों की सूची बनाएं।

विस्तार में बताइये



- वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण।

गतिविधि



संक्षिप्त

- बेकरी उपकरण का संचालन करें।

गतिविधि विवरण

- समूह को 3-5 लोगों की टीमों में विभाजित करें।
- प्रत्येक टीम को बेकरी उपकरण और उपकरणों की सूची प्रदान करें, जैसे ओवन, मिक्सर, प्रूफिंग कैबिनेट, कूलिंग रैक, बेकिंग शीट आदि।
- यदि संभव हो तो प्रत्येक टीम को बेकरी वर्कस्टेशन लेआउट या भौतिक लेआउट का नक्शा दें।
- समझाएं कि बेकरी के आकार और लेआउट की जटिलता के आधार पर, उन्हें निश्चित समय के भीतर सूची में प्रत्येक उपकरण को खोजने और फोटोग्राफ (या लिखने) की आवश्यकता है।
- एक बोनस के रूप में, टीमों को सर्किट ब्रेकर, इलेक्ट्रिकल आउटलेट और वेंटिलेशन सिस्टम जैसे किसी भी इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण की पहचान करने के लिए प्रोत्साहित किया जा सकता है और साथ ही उनकी तस्वीरें भी ले सकते हैं।
- एक बार समय समाप्त हो जाने पर, टीमों अपने निष्कर्षों की तुलना कर सकती हैं और चर्चा कर सकती हैं कि बेकिंग प्रक्रिया में उपकरण का उपयोग कैसे किया जाता है, साथ ही बेकरी में उचित विद्युत और थर्मल प्रबंधन का महत्व भी।
- ।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

टिप्पणियाँ



A large rectangular area with an orange border, containing numerous horizontal lines for writing notes or a checklist.

इकाई 8.3 : अपशिष्ट (कचरा) को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाएं

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. कचरे को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाओं की सूची बनाने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- कचरे को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाओं को याद करें।
- विभिन्न प्रकार के संगठनात्मक कचरे की सूची बनाएं

कहिए

विभिन्न प्रकार के संगठनात्मक अपशिष्ट (कचरा) और उन्हें कम करने के तरीके हैं।

- यातायात
- भंडार
- गति
- टंटजार में
- अधिक उत्पादन

पूछिए

- कचरे को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाएं?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- कचरे को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाएं।

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 8.3.1) की सहायता से अतिउत्पादन को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- विभिन्न प्रकार के संगठनात्मक कचरे की सूची बनाएं।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें
- छात्र से कचरे को कम करने की प्रक्रियाओं की सूची बनाने के लिए कहें।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 8.4 : कुशल और अक्षम प्रबंधन के अभ्यास

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. कुशल और अक्षम प्रबंधन के तरीकों का विश्लेषण करें।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड

करिए

- कचरे को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाओं को याद करें।
- विभिन्न प्रकार के संगठनात्मक कचरे की सूची बनाएं

कहिए

अक्षम प्रबंधन के विभिन्न तरीके हैं।

- काम की असमान प्राथमिकता
- गैर जरूरी काम
- संसाधन योजना का अभाव

कुशल प्रबंधन अभ्यास: —

- गाढ़ापन
- लक्ष्य की स्थापना
- प्रतिनिधि मंडल
- कार्य प्राथमिकता
- प्रभावी संचार

पूछिए



- अक्षम प्रबंधन अभ्यास क्या है?
- कुशल प्रबंधन प्रथाएं क्या हैं?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- कुशल और अक्षम प्रबंधन के तरीकों के बारे में बताएं।

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 8.3.1) की सहायता से अतिउत्पादन को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- अक्षम प्रबंधन प्रथाओं और कुशल प्रबंधन प्रथाओं के बारे में दिखाएं।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें
- कुशल और अक्षम प्रबंधन।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

टिप्पणियाँ



A large rectangular area with horizontal lines for writing, enclosed in an orange border.

इकाई 8.5 : सामग्री और पानी का उपयोग

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. सामग्री और पानी के उपयोग पर चर्चा करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- सामग्री और पानी के उपयोग की व्याख्या करें।

कहिए

पानी का उपयोग विभिन्न प्रयोजनों के लिए किया जाता है।

पूछिए

- सामग्री उपयोग क्या है?
- जल उपयोग से आप क्या समझते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- पानी के भौतिक उपयोग, पानी के उपयोग, औद्योगिक उपयोग के बारे में बताएं।

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (आंकड़ा 8.5.1) की मदद से उद्योग-वार पानी की खपत को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (आंकड़ा 8.5.2) की मदद से पानी की औद्योगिक बर्बादी को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- सामग्री और पानी के उपयोग के तरीके दिखाएं।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें
- छात्रों से उद्योग-वार पानी की खपत की सूची बनाने को कहें।
- जल के 2-3 औद्योगिक उपयोगों की सूची बनाइए।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?



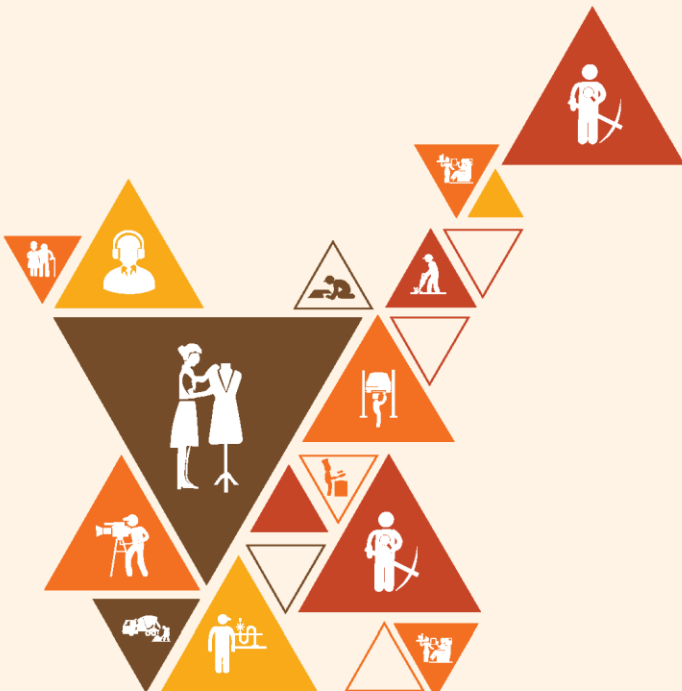


Skill India
कौशल भारत - कुशल भारत



9. ऊर्जा और बिजली संरक्षण

- इकाई 9.1 – विद्युत को परिभाषित कीजिए
- इकाई 9.2 – बिजली की मूल बातें
- इकाई 9.3 – ऊर्जा कुशल उपकरण
- इकाई 9.4 – बिजली के संरक्षण के लिए मानक अभ्यास



SGJ/N1702

सीखने के प्रमुख परिणाम



इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम हो जाएंगे :

- विद्युत को परिभाषित करने में।
- बिजली की मूल बातें बताने में।
- ऊर्जा कुशल उपकरणों की पहचान करने में।
- बिजली के संरक्षण के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं की व्याख्या करने में।
- बिजली के उपकरणों और उपकरणों का चित्रण करने में।

इकाई 9.1 : बिजली को परिभाषित करें

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. विद्युत को परिभाषित करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- बिजली की परिभाषा को याद करें।
- अलग-अलग रंग के कूड़ेदानों के बारे में बताएं।

कहिए

- विद्युत धारा का उपयोग उपकरणों को ऊर्जा देने के लिए किया जाता है।

पूछिए

- बिजली क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- बिजली के उपयोग के बारे में बताएं।

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (आंकड़ा 9.1.1) की मदद से बिजली के उपयोग को स्पष्ट करें

गतिविधि



संक्षिप्त

- बिजली उपयोग के तरीकों के बारे में दिखाएं।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो में समूहित करें।
- उनके द्वारा उपयोग किए गए विद्युत उपयोग के तरीकों को बनाने के लिए कहें।
- परिणामों के बारे में कक्षा के साथ चर्चा करें।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

टिप्पणियाँ



A large rectangular area with horizontal lines, intended for writing notes or observations.

इकाई 9.2 : बिजली की मूल बातें

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. बिजली की मूल बातें बताने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फ़ैसिलिटेटर गाइड

करिए

- बिजली की मूल बातें पर चर्चा करें।

कहिए

तीन प्राथमिक विद्युत पैरामीटर हैं।

- वाल्ट
- एम्पेयर
- ओम

पूछिए

- बिजली की मूल बातें से आपका क्या मतलब है?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- बिजली की जांच के लिए पैरामीटर।

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 9.2.1) की सहायता से विद्युत के कंडक्टर को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- गतिविधि का प्रदर्शन करें जहां प्रतिभागी बेकरी में आमतौर पर पाए जाने वाले बुनियादी विद्युत सर्किट को तार और समस्या निवारण करना सीखते हैं।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें
- एक बेकरी में आमतौर पर पाए जाने वाले बिजली और बिजली के घटकों का परिचय दें।
- एक बुनियादी सर्किट को तार करने का लाइव प्रदर्शन प्रदान करें, जैसे कि एक लाइट बल्ब या मिक्सर को नियंत्रित करने वाला स्विच।
- एक बार प्रतिभागियों ने अपने स्वयं के सर्किट को तार कर दिया है, एक समस्या निवारण अभ्यास प्रदान करें जहां उन्हें सामान्य विद्युत समस्याओं की पहचान करनी चाहिए और ठीक करना चाहिए, जैसे ढीले तार या उड़ा फ्यूज।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 9.3 : ऊर्जा कुशल उपकरण

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. ऊर्जा कुशल उपकरणों की पहचान करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- ऊर्जा दक्ष उपकरणों का वर्णन कीजिए।
- विद्युत समस्याओं की पहचान करने के सामान्य तरीकों के बारे में बताएं।

कहिए

- ऊर्जा कुशल उपकरणों के विभिन्न उपयोग हैं।

पूछिए

- ऊर्जा कुशल उपकरण कौन से हैं?
- ऊर्जा संरक्षण से आप क्या समझते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- विद्युत समस्याओं की पहचान करने के विभिन्न तरीकों के बारे में सुनिश्चित करें।

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 9.3.1) की सहायता से ऊर्जा-कुशल उपकरणों को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- विद्युत उपकरण में बिजली द्वारा संचालित कोई भी मशीन शामिल हैं।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें।
- ऊर्जा कुशल उपकरण।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

इकाई 9.4 : बिजली के संरक्षण के लिए मानक अभ्यास

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. बिजली के संरक्षण के लिए मानक प्रथाओं की व्याख्या करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड

करिए

- बिजली के संरक्षण के लिए मानक प्रथाओं पर चर्चा करें।

कहिए

- बिजली बचाने के उपाय जब के लिए अच्छे हो सकते हैं।

पूछिए

- बचत बिजली क्या है?
- बिजली बचाना क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- बिजली बचाने के पर्यावरणीय कारण और बिजली बचाने के तरीके।

विस्तार में बताइये



- बिजली के संरक्षण के लिए मानक अभ्यास।

गतिविधि



संक्षिप्त

- बिजली बचाने और बिजली बचाने के विभिन्न तरीके।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें।
- बिजली की बचत।

सवाल-जवाब

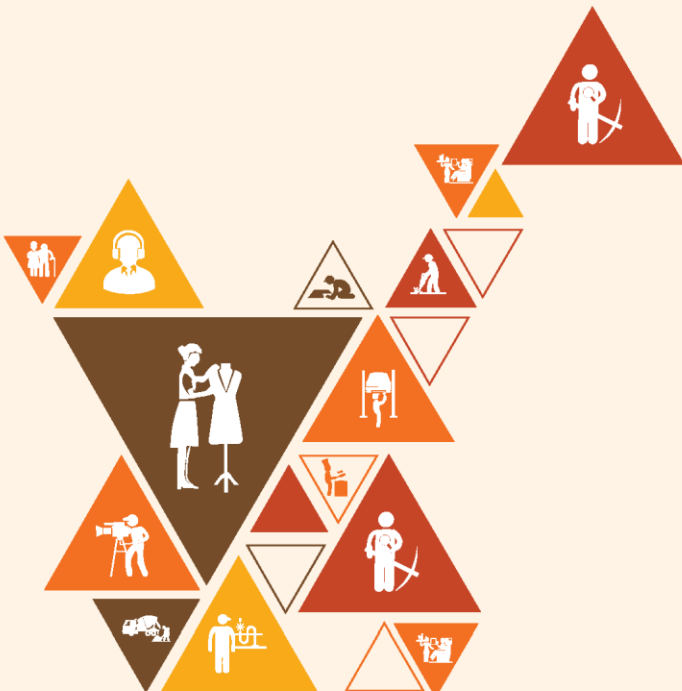
- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

10. अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और पुनर्चक्रण

इकाई 10.1 – अपशिष्ट (कचरा) के प्रकार

इकाई 10.2 – अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और निपटान समाधान

इकाई 10.3 – प्रदूषण और उपचार



सीखने के प्रमुख परिणाम



इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम हो जाएंगे :

- अपशिष्टों (कचरो) के प्रकारों की सूची बनाने में।
- अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और निपटान समाधान का वर्णन करने में।
- प्रदूषण और उसके उपायों को समझने में।

इकाई 10.1 : अपशिष्ट (कचरा) के प्रकार

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. विभिन्न प्रकार के अपशिष्टों की सूची बनाने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- विभिन्न प्रकार के अपशिष्टों की चर्चा कीजिए।
- अलग-अलग रंग के कूड़ेदानों के बारे में बताएं।

कहिए

विभिन्न प्रकार के अपशिष्ट (कचरा) हैं।

- रिसाइकिल करने योग्य कचरा
- गैर-पुनर्नवीनीकरण अपशिष्ट (कचरा)

तरह-तरह के कूड़ेदान हैं

- हरा
- नीला
- लाल

पूछिए

- पुनर्चक्रणीय अपशिष्ट (कचरा) और गैर-पुनर्चक्रणीय अपशिष्ट (कचरा) से आप क्या समझते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



विस्तार में बताइये



- खतरनाक कचरा आर नगरपालिका कचरे की व्याख्या करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (आंकड़ा 10.1.1) की मदद से खतरनाक कचरे को स्पष्ट करें
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (आंकड़ा 10.1.2) की मदद से औद्योगिक और बायोमेडिकल कचरे को संसाधित करने के तरीकों को स्पष्ट करें
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (आंकड़ा 10.1.3) की मदद से एकत्र किए गए कचरे के उदाहरणों की व्याख्या करें

गतिविधि



संक्षिप्त

- अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन के विभिन्न तरीकों की सूची बनाइए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- विभिन्न प्रकार के कचरे की सूची।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

टिप्पणियाँ



A large rectangular area with horizontal lines for writing notes or feedback.

इकाई 10.2 : अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और निपटान समाधान

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और निपटान समाधान का वर्णन करने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड

करिए

- अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और निपटान समाधानों पर चर्चा करें।

कहिए

- विभिन्न अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन प्रक्रिया और निपटान समाधान हैं।

पूछिए

- विभिन्न अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन प्रक्रिया और निपटान समाधान हैं।

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- खतरनाक कचरे और नगरपालिका कचरे की व्याख्या करें।

विस्तार में बताइये



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 10.2.1) की सहायता से अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और निपटान समाधानों को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 10.2.2) की सहायता से अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन पदानुक्रम को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को बेकिंग उद्योग में एक बेकिंग तकनीशियनधसंचालक के अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और निपटान समाधान की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन पदानुक्रम को समझाइए।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

टिप्पणियाँ



A large rectangular area containing 28 horizontal lines for writing, enclosed in an orange border.

इकाई 10.3 : प्रदूषण और उपचार

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत तक, प्रतिभागी सक्षम हो जाएंगे :

1. प्रदूषण और उसके उपायों को समझाने में।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करिए

- प्रदूषण को याद करें।

कहिए

- गैर विषैले साबुन, डिटर्जेंट और सफाई उत्पादों का उपयोग करके प्रदूषण को नियंत्रित किया जा सकता है।

पूछिए

- प्रदूषण से आप क्या समझते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रश्नों के उत्तर देने के लिए अधिकतम भागीदारी की अनुमति दें।
- एक-एक करके सही उत्तर स्पष्ट कीजिए।

व्याख्या करिए



- विभिन्न प्रकार के प्रदूषण।

विस्तार में बताइये



- प्रदूषण और उसके उपाय।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को प्रदूषण और उपायों की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- प्रदूषण को समझाइए।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछें, "हमने इस गतिविधि में क्या किया?" अनुभव को सारांशित करने के लिए। इस गतिविधि ने हमें क्या सिखाया?

टिप्पणियाँ



A large rectangular area with horizontal lines, intended for writing notes or comments.





Skill India
कौशल भारत - कुशल भारत



कौशल गुणवत्ता प्रगति



सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP

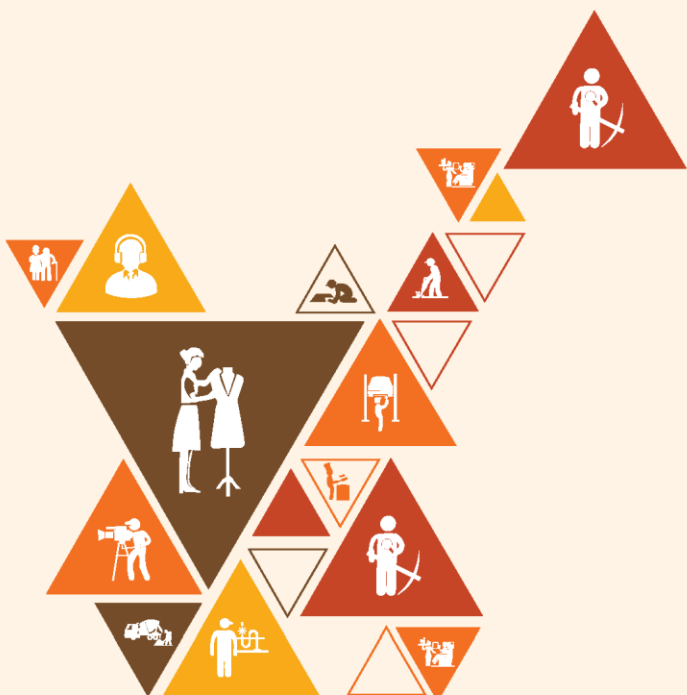


N · S · D · C
National
Skill Development
Corporation

Transforming the skill landscape



11. रोजगार कौशल



DGT/VSQ/N0102

रोजगार कौशल निम्नलिखित स्थान पर उपलब्ध है:

<https://eskillindia.org/NewEmployability>

ईबुक तक पहुंचने के लिए नीचे दिए गए क्यूआर कोड को स्कैन करें

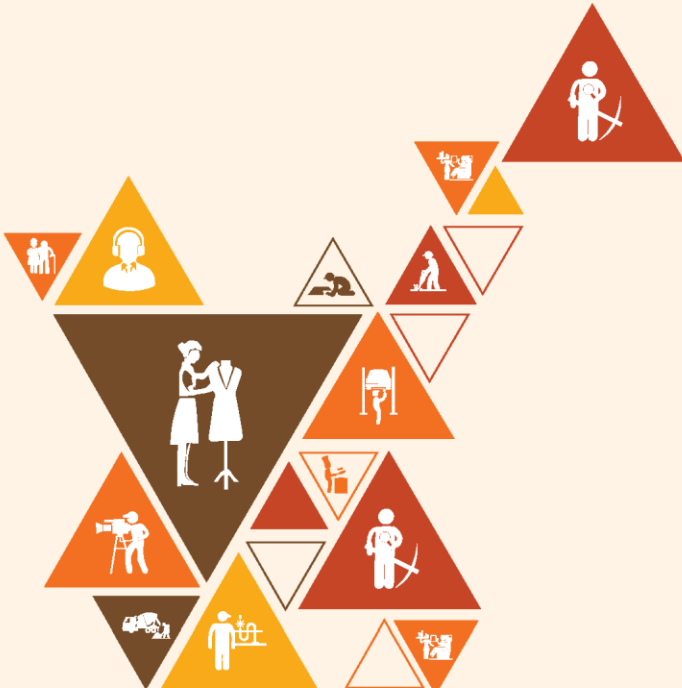




Skill India
कौशल भारत - कुशल भारत



12. अनुलग्नक



क्र.स.	मोड्यूल	यूनिट	विषय	यू आर एल	क्यू आर कोड
1	खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और 'क्राफ्ट बेकर' की नौकरी	यूनिट 1.1 – खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय	https://youtu.be/KGXgGQdaIQw	
2	खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और 'क्राफ्ट बेकर' की नौकरी	यूनिट 1.1 – खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय	ब्रेड व बेकरी उद्योग का परिचय	https://youtu.be/lwTJg4zcnL0	
3	खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और 'क्राफ्ट बेकर' की नौकरी	यूनिट 1.1 – खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय	परिचय वीडियो	https://youtu.be/oV3_WSVqEjc	
4	खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का परिचय और 'क्राफ्ट बेकर' की नौकरी	यूनिट 1.2 – क्राफ्ट बेकर की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां	क्राफ्ट बेकर की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां	https://youtu.be/lvqMkr4GBc	
6	आर्टिसिनल उत्पादन प्रक्रिया की तैयारी	यूनिट 3.1 बेकिंग साइंस की मूल बातें	प्रसंस्कृत खाद्य उद्यमी	https://youtu.be/LpC3EG5Z7SQ	
6	आर्टिसिनल उत्पादन प्रक्रिया की तैयारी	यूनिट 3.4 बेकरी मशीनरी और उपकरण	ब्रेड व बेकरी उद्योग में सामग्री व उपकरण	https://youtu.be/LpC3EG5Z7SQ	
7	पके हुए उत्पादन कारीगर बेकरी में उत्पाद और पेट्रीसेरिस	यूनिट 4.2 – क्राफ्ट बेकिंग में उपयोग किए जाने वाले टॉपिंग और फिलिंग के प्रकार	केक सजावट सामग्री और प्रक्रिया	https://youtu.be/7yk0PJ3c0Ds	
8	पके हुए उत्पादन कारीगर बेकरी में उत्पाद और पेट्रीसेरिस	यूनिट 4.4 – पके हुए उत्पादों की पैकेजिंग और उत्पादन के बाद के कार्य	पैकेजिंग और भंडारण	https://youtu.be/i5PK9F4Jk38	
9	पके हुए उत्पादन कारीगर बेकरी में उत्पाद और पेट्रीसेरिस	यूनिट 4.1 – विभिन्न प्रकार की रोटी	गाजर का केक प्रसंस्करण	https://youtu.be/XpFCiYrUj7U	

10	पके हुए उत्पादन कारीगर बेकरी में उत्पाद और पेटीसेरिस	यूनिट 4.1 – विभिन्न प्रकार की रोटी	ब्रेड बनाने की प्रक्रिया	https://youtu.be/IWbewrDrmik	
11	पके हुए उत्पादन कारीगर बेकरी में उत्पाद और पेटीसेरिस	यूनिट 4.1 – विभिन्न प्रकार की रोटी	रस्क बनाने की प्रक्रिया	https://youtu.be/pde2zG4GjUQ	
12	पके हुए उत्पादन कारीगर बेकरी में उत्पाद और पेटीसेरिस	यूनिट 4.1 – विभिन्न प्रकार की रोटी	पफ खारी बनाने की विधि	https://youtu.be/EbwM6sIUOTA	
13	पके हुए उत्पादन कारीगर बेकरी में उत्पाद और पेटीसेरिस	यूनिट 4.1 – विभिन्न प्रकार की रोटी	केक बनाने की प्रक्रिया	https://youtu.be/sUuDwDx5EXY	
15	बुनियादी खाद्य सुरक्षा मानक	यूनिट 5.1 – खाद्य एवं संदूषण- कारण तथा रोकथाम	भोजन का खतरा	https://youtu.be/_scyr4DIENA	
16	बुनियादी खाद्य सुरक्षा मानक	यूनिट 5.1 – खाद्य एवं संदूषण- कारण तथा रोकथाम	एलर्जन संदूषण	https://youtu.be/sbNDnODWTbA	
17	बुनियादी खाद्य सुरक्षा मानक	यूनिट 5.1 – खाद्य एवं संदूषण- कारण तथा रोकथाम	खाद्य असहिष्णुता और एलर्जी	https://youtu.be/_JrsKqORzDo	
11	बुनियादी खाद्य सुरक्षा मानक	यूनिट 5.3 – खाद्य सुरक्षा ऑडिट- उपाय और प्रबंधन	प्रशिक्षण और प्रबंधन	https://youtu.be/8Ql3S8SaQ7E	
12	बुनियादी खाद्य सुरक्षा मानक	यूनिट 5.3 – खाद्य सुरक्षा ऑडिट- उपाय और प्रबंधन	लेखापरीक्षा और दस्तावेजीकरण	https://youtu.be/3QuKCYfHHow	

13	बुनियादी खाद्य सुरक्षा मानक	यूनिट 5.4 – खाद्य उत्पादन प्रक्रिया- रिकॉर्ड एवं दस्तावेजीकरण	फूड अलर्ट, फूड ट्रेसबिलिटी और फूड रिकॉल	223	https://youtu.be/w0oA7IRBUf4	
14	बुनियादी खाद्य सुरक्षा मानक	यूनिट 5.4 – खाद्य उत्पादन प्रक्रिया- रिकॉर्ड एवं दस्तावेजीकरण	ऑडिट, रिकॉल और ट्रेसबिलिटी	223	https://youtu.be/kcpGIHBpphA	
15	रोजगार कौशल	रोजगार कौशल	रोजगार कौशल	351	https://www.skillindiadigital.gov.in/content/list	





Skill India
कौशल भारत - कुशल भारत



सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP



N·S·D·C
National
Skill Development
Corporation
Transforming the skill landscape



FICSI
Food Industry Capacity and Skill Initiative

पता : फूड इंडस्ट्री कैपेसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव
श्रीराम भारतीय कला केंद्र भवन तीसरी मंजिल, 1
कॉपरनिकस मार्ग, नई दिल्ली, दिल्ली 110001

ईमेल : admin@ficsi.in
वेबसाइट : <https://www.ficsi.in>
फोन : +91-9711260230, +91-9711260430
सीआईएन : U93000HR2013NPL048073