


FICSI
Food Industry Capacity and Skill Initiative

फैसिलिटेटर गाइड



क्षेत्र
खाद्य प्रसंस्करण

उपक्षेत्र
डेयरी उत्पाद

व्यवसाय
प्रसंस्करण- डेयरी उत्पाद

संदर्भ आई डी: FIC/Q2003, संस्करण 3.0
एनएसक्यूएफ स्तर: 3

मक्खन और घी प्रोसेसिंग ऑपरेटर

प्रकाशक

फूड इंडस्ट्री कैपेसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव

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

वेबसाइट: www.ficsi.in

ईमेल: ceo@ficsi.in

फोन नं: +91-97112-60230

पहला संस्करण, जनवरी 2023

कॉपीराइट © 2023

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

क्रिएटिव कॉमन्स लाइसेंस के तहत: CC-BY-SA

Attribution-ShareAlike: CC BY-SA



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

अस्वीकरण

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





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

श्री नरेंद्र मोदी
भारत के प्रधान मंत्री

स्वीकृति

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

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

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

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

इस पुस्तक के बारे में

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

इसमें निम्नलिखित राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक (NOS) शामिल हैं:

- FIC/N2009: मक्खन और घी के उत्पादन के लिए कार्य क्षेत्र और प्रक्रिया मशीनरी तैयार करना और उसका रखरखाव करना
- FIC/N2010: मक्खन और घी के उत्पादन के लिए तैयारी करें
- FIC/N2011: मक्खन और घी का उत्पादन करें
- FIC/N2012: मक्खन और घी के उत्पादन से संबंधित पूर्ण दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखना
- FIC/N9001: खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता सुनिश्चित करें
- DGT/VSQ/N0101: रोजगार कौशल (30 घंटे)

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

चिन्हों का प्रयोग



पूछना



व्याख्या करना



विस्तार में
बताना



टिप्पणियाँ



उद्देश्य



करना



दिखाना



गतिविधि



टीम गतिविधि



सुविधा नोट्स



प्राैक्टिकल



कहना



संसाधन



उदाहरण



सारांश



रोल प्ले



सीखने के परिणाम

विषय - सूची

क्रम	विषय और यूनिट	पृष्ठ संख्या
1.	परिचय (FIC/N2009)	1
	यूनिट 1.1 - परिचय को प्रशिक्षण कार्यक्रम	3
	यूनिट 1.2 - परिचय को खाना प्रसंस्करण उद्योग	6
	यूनिट 1.3 - परिचय को डेयरी उद्योग में भारत	8
	यूनिट 1.4 - गुण का ए मक्खन और घी प्रसंस्करण संचालिका	10
2.	खाना सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता के लिए प्रसंस्करण खाना उत्पादों (FIC/N9001)	17
	यूनिट 2.1 - स्वच्छता और स्वच्छता	19
	यूनिट 2.2 - सुरक्षा अभ्यास	22
	यूनिट 2.3 - अच्छा विनिर्माण आचरण (जीएमपी)	25
	यूनिट 2.4 - खतरा विश्लेषण और गंभीर नियंत्रण बिंदु (एचएसीसीपी)	28
3.	तैयार करना और बनाए रखना काम क्षेत्र और प्रक्रिया मशीनरी के लिए मक्खन और घी उत्पादन (FIC/N2009)	33
	यूनिट 3.1 - प्रयोग और का रखरखाव उपकरण और मशीनरी	35
	यूनिट 3.2 - स्वच्छता का काम क्षेत्र	38
	यूनिट 3.3 - सफाई प्रक्रियाएं	40
4.	तैयार करना के लिए का उत्पादन मक्खन और घी (FIC/N2010)	47
	यूनिट 4.1 - बुनियादी गणना	49
	यूनिट 4.2 - कारकों प्रभावित करने वाले क्षमता दौरान उत्पादन	52
	यूनिट 4.3 - योजना उत्पादन क्रम	54
5.	उत्पाद मक्खन और घी (FIC/N2011)	59
	यूनिट 5.1 - परिचय को दूध	61
	यूनिट 5.2 - परिचय को मोटा अमीर डेयरी उत्पाद	63
	यूनिट 5.3 - मानक ऑपरेटिंग प्रक्रियाएं	65
	यूनिट 5.4 - उत्पादन का मक्खन	67



विषय - सूची

क्रम	विषय और यूनिट	पृष्ठ संख्या
	यूनिट 5.5 - पैकेजिंग और का भंडारण मक्खन	70
	यूनिट 5.6 - उत्पादन का घी	73
	यूनिट 5.7 - पैकेजिंग और भंडारण का घी	75
	यूनिट 5.8 - डाक उत्पादन सफाई और रखरखाव	77
6.	पूरा प्रलेखन और अभिलेख रखना संबंधित को मक्खन और घी उत्पादन (FIC/N2012)	85
	यूनिट 6.1 - प्रलेखन और अभिलेख 73 रखना	87
7.	रोजगार कौशल	93
	न्यू एम्प्लॉयबिलिटी स्किल्स पर पुस्तक निम्नलिखित स्थान पर उपलब्ध है: https://www.skillindiadigital.gov.in/content/list ईबुक तक पहुंचने के लिए नीचे दिए गए क्यूआर कोड को स्कैन करें	
		
8.	अनुबंध	95
	अनुलग्नक - I (प्रशिक्षण सुपुर्दगी योजना)	
	अनुबंध - II (क्यूआर कोड)	





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



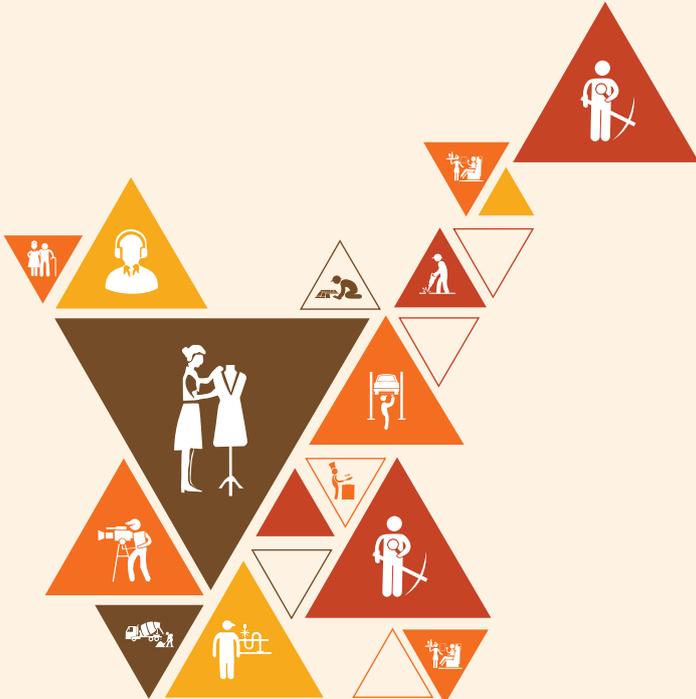
1. परिचय

यूनिट 1.1 - परिचय को प्रशिक्षण कार्यक्रम

यूनिट 1.2 - परिचय को खाना प्रसंस्करण उद्योग

यूनिट 1.3 - परिचय को डेयरी उद्योग में भारत

यूनिट 1.4 - गुण का ए मक्खन और घी प्रसंस्करण संचालिका



FIC/N2009

सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रतिभागी सक्षम हो जाएगा

1. प्रशिक्षण का उद्देश्य स्पष्ट कीजिए
2. राष्ट्रीय व्यावसायिक मानकों और योग्यता पैक पर चर्चा करें
3. खाद्य प्रसंस्करण को परिभाषित कीजिए
4. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न क्षेत्रों की सूची बनाइए
5. कच्चे माल को खाद्य उत्पादों में बदलने के लिए खाद्य प्रसंस्करण के विभिन्न चरणों का वर्णन कीजिए
6. दूध के प्रसंस्करण की आवश्यकता बताइये
7. डेयरी प्रसंस्करण संयंत्र के भीतर विभिन्न इकाइयों की सूची बनाएं
8. मक्खन और घी प्रसंस्करण संचालिका की भूमिकाओं और उत्तरदायित्वों का उल्लेख कीजिए

यूनिट 1.1: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. प्रशिक्षण का उद्देश्य स्पष्ट कीजिए
2. राष्ट्रीय व्यावसायिक मानकों और योग्यता पैक पर चर्चा करें।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, मखन और घी प्रसंस्करण पर पॉवरपॉइंट प्रस्तुति, मखन और घी प्रसंस्करण के चित्र और वीडियो।

कहना

सुप्रभात, प्रतिभागियों और "मखन और घी प्रसंस्करण ऑपरेटर" (बटर एंड घी प्रोसेसिंग ऑपरेटर) पर इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में बहुत गर्मजोशी से स्वागत है।

करना

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

गतिविधि

गतिविधि का नाम: नाम का खेल (आइस ब्रेकर)

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

गतिविधि का प्रकार: समूह गतिविधि

संसाधन: प्रतिभागी हैंडबुक, पेन, नोटबुक, राइटिंग पैड आदि।

गतिविधि की अवधि: 60 मिनट

निर्देश:

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

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

पूछना

- क्यूपी और एनओएस क्या है?
- क्यूपी और एनओएस का क्या महत्व है?

विस्तार में बताना



• प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्देश्य और लाभ:

प्रशिक्षण कार्यक्रम खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के लिए राष्ट्रीय व्यावसायिक मानकों पर आधारित है। इस अध्याय के निम्नलिखित उपखंड में राष्ट्रीय व्यावसायिक मानकों का वर्णन किया गया है।

• क्यूपी और एनओएस का परिचय:

क्यूपी में राष्ट्रीय व्यावसायिक मानकों (एनओएस) का एक सेट होता है। एनओएस उस मानक योग्यता को निर्दिष्ट करता है जिसे एक कार्यकर्ता को कार्यस्थल पर कोई कार्य करते समय प्राप्त करना चाहिए।

गतिविधि



गतिविधि का नाम: समूह चर्चा

उद्देश्य: यह गतिविधि प्रशिक्षुओं को सत्र में शामिल विषयों से संबंधित अपने विचार और अनुभव साझा करने के लिए प्रोत्साहित करने पर केंद्रित है।

संसाधन: फ्लिपकार्ड पेपर और मार्कर

समय अवधि: 20 मिनट

निर्देश:

- प्रशिक्षुओं को 4 के समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को एक फ्लिपचार्ट पेपर और मार्कर प्रदान करें।
- प्रत्येक समूह से निम्नलिखित प्रश्नों में से किसी एक पर चर्चा करने के लिए कहें:
 - आपको क्या लगता है कि कवर किए गए विषय आपकी नौकरी की भूमिकाओं के लिए प्रासंगिक हैं?
 - आप इस सत्र से प्राप्त ज्ञान को अपने कार्य में कैसे लागू कर सकते हैं?
- प्रत्येक समूह को अपने उत्तर फ्लिप चार्ट पेपर पर लिखने को कहें।
- 10 मिनट के बाद, प्रत्येक समूह को बाकी कक्षा के सामने अपने उत्तर प्रस्तुत करने के लिए कहें।

परिणाम: प्रशिक्षु सत्र में शामिल विषयों से संबंधित अपने विचार और अनुभव साझा करने में सक्षम होंगे, और इस बात की बेहतर समझ प्राप्त करेंगे कि विषय उनकी नौकरी की भूमिकाओं के लिए कैसे प्रासंगिक हैं।

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रशिक्षुओं को भाग लेने और अपने विचार व्यक्त करने के लिए प्रोत्साहित करके एक सकारात्मक सीखने का माहौल बनाएं।
- प्रस्तुतियों, चर्चाओं और गतिविधियों जैसे विभिन्न शिक्षण विधियों का उपयोग करके सुनिश्चित करें कि सत्र इंटरैक्टिव और आकर्षक है।
- प्रशिक्षुओं को प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें और प्रशिक्षण कार्यक्रम, क्यूपी, एनओएस और अन्य के बारे में अपनी शंकाओं को स्पष्ट करें।
- प्रशिक्षुओं को उनके सीखने और विकास को प्रोत्साहित करने के लिए प्रतिक्रिया और सकारात्मक सुदृढीकरण प्रदान करें।

यूनिट 1.2: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. खाद्य प्रसंस्करण को परिभाषित कीजिए
2. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न क्षेत्रों की सूची बनाइए
3. कच्चे माल को खाद्य उत्पादों में बदलने के लिए खाद्य प्रसंस्करण के विभिन्न चरणों का वर्णन कीजिए।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, खाद्य प्रसंस्करण पर पॉवरपॉइंट प्रस्तुति, खाद्य प्रसंस्करण से संबंधित चित्र और वीडियो।

कहना

सुप्रभात, प्रतिभागियों और "मक्खन और घी प्रसंस्करण ऑपरेटर" (बटर एंड घी प्रोसेसिंग ऑपरेटर) पर इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में बहुत गर्मजोशी से स्वागत है। आज हम खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय विषय पर चर्चा करेंगे।

करना

- सत्र की शुरुआत खाद्य प्रसंस्करण उद्योग, इसके महत्व और यह कैसे अर्थव्यवस्था में योगदान देता है, का एक संक्षिप्त विवरण प्रस्तुत करते हुए करें।
- छंटाई, सफाई, पैकेजिंग और वितरण सहित खाद्य प्रसंस्करण में शामिल विभिन्न चरणों पर प्रकाश डालते हुए फसल से उपभोक्ता तक भोजन की यात्रा पर चर्चा करें।
- खाद्य प्रसंस्करण के महत्व और यह हमारे दैनिक जीवन को कैसे प्रभावित करता है, यह समझाने के लिए वास्तविक जीवन के उदाहरणों का उपयोग करें।

पूछना

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के बारे में आप क्या जानते हैं?
- आपको क्या लगता है कि खेत से आपकी थाली में खाना कैसे पहुंचता है?
- खाने से पहले भोजन को संसाधित करना क्यों महत्वपूर्ण है?

विस्तार में बताना



- खाद्य प्रसंस्करण: खाद्य प्रसंस्करण को परिभाषित कीजिए और समझाइए कि यह क्यों आवश्यक है। संरक्षण, पैकेजिंग और परिवहन सहित विभिन्न प्रकार के खाद्य प्रसंस्करण पर चर्चा करें। खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में खाद्य सुरक्षा, गुणवत्ता और स्थिरता के महत्व पर जोर दें।
- फसल से उपभोक्ता तक भोजन की यात्रा: खाद्य प्रसंस्करण में शामिल चरणों की व्याख्या करें, जिसमें छंटाई, सफाई, पैकेजिंग और वितरण शामिल है। रेफ्रिजरेशन, फ्रीजिंग, कैनिंग और डिहाइड्रेशन सहित प्रत्येक चरण में उपयोग की जाने वाली विभिन्न तकनीकों और तकनीकों पर चर्चा करें। विभिन्न प्रकार के खाद्य प्रसंस्करण के उदाहरण प्रदान करें, जैसे मांस प्रसंस्करण, डेयरी प्रसंस्करण और बेकरी प्रसंस्करण।

गतिविधि



गतिविधि का नाम: फूड जर्नी मैप

उद्देश्य: फसल से उपभोक्ता तक भोजन की यात्रा को समझना।

संसाधन: व्हाइटबोर्ड या फ्लिपचार्ट, मार्कर पेन

समय अवधि: 30 मिनट

निर्देश:

- व्हाइटबोर्ड या फ्लिपचार्ट पर फसल से उपभोक्ता तक भोजन की यात्रा का एक बड़ा नक्शा बनाएं।
- प्रतिभागियों को 3-4 के समूहों में विभाजित करें और उन्हें अलग-अलग रंग के मार्कर प्रदान करें।
- प्रत्येक समूह को एक विशिष्ट खाद्य उत्पाद (जैसे, सेब, ब्रेड, दूध) चुनने का निर्देश दें और अपने रंगीन मार्करों का उपयोग करके उस उत्पाद की यात्रा को मानचित्र पर प्लॉट करें।
- समूहों को उनके चुने हुए खाद्य उत्पाद की यात्रा में शामिल सभी चरणों को शामिल करने के लिए प्रोत्साहित करें।
- एक बार जब सभी समूह अपनी भोजन यात्रा के नक्शे को पूरा कर लें, तो सभी को अपने निष्कर्षों को साझा करने और विभिन्न खाद्य उत्पादों के बीच समानताओं और अंतरों पर चर्चा करने के लिए एक साथ लाएं।

परिणाम: प्रतिभागियों के पास भोजन की यात्रा का एक दृश्य प्रतिनिधित्व और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की जटिलता की गहरी समझ होगी।

सुविधा के लिए नोट्स



- पूरे सत्र में भागीदारी और चर्चा को प्रोत्साहित करें।
- प्रतिभागियों के लिए सवाल पूछने और अपने अनुभव साझा करने के लिए एक आरामदायक और खुला सीखने का माहौल बनाएं।
- कक्षा में शामिल अवधारणाओं को स्पष्ट करने के लिए वास्तविक जीवन के उदाहरण और केस स्टडी प्रदान करें।
- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता के महत्व पर जोर दें।
- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में उपलब्ध करियर के विभिन्न अवसरों पर प्रकाश डालिए।

यूनिट 1.3: भारत में डेयरी उद्योग का परिचय

इकाई उद्देश्य



इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. दूध के प्रसंस्करण की आवश्यकता बताइये
2. डेयरी प्रसंस्करण संयंत्र के भीतर विभिन्न इकाइयों की सूची बनाएं।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, खाद्य प्रसंस्करण पर पॉवरपॉइंट प्रस्तुति, खाद्य प्रसंस्करण से संबंधित चित्र और वीडियो।

कहना



- इस सत्र में सुप्रभात प्रशिक्षुओं, हम भारतीय डेयरी उद्योग, एक डेयरी प्रसंस्करण संयंत्र की इकाइयों के बारे में जानेंगे और अपनी समझ को गहरा करने के लिए एक गतिविधि में संलग्न होंगे।
- बेझिझक प्रश्न पूछें और चर्चा में भाग लें। मैं आपको भारत में डेयरी उद्योग के बारे में अपने ज्ञान और अनुभवों को साझा करने के लिए प्रोत्साहित करता हूँ।

करना



- सत्र की शुरुआत अपना परिचय देते हुए करें और प्रशिक्षुओं को अपना परिचय देने के लिए कहें।
- भारतीय डेयरी उद्योग पर पॉवरपॉइंट स्लाइड साझा करें और वीडियो के माध्यम से डेयरी प्रसंस्करण संयंत्र की विभिन्न इकाइयों की व्याख्या करें।
- सीखने को सुदृढ़ करने के लिए गतिविधि का संचालन करें और प्रशिक्षुओं को एक दूसरे के साथ बातचीत करने और विभिन्न डेयरी उत्पादों का स्वाद लेने का अवसर प्रदान करें।

पूछना



- भारत में किस प्रकार के डेयरी उत्पादों का सेवन किया जाता है?
- भारतीय डेयरी उद्योग देश की अर्थव्यवस्था में कैसे योगदान देता है?

विस्तार में बताना



- भारत में डेयरी उद्योग
- एक डेयरी प्रसंस्करण संयंत्र की इकाइयाँ

दिखाना



- प्रशिक्षुओं को प्रक्रिया की कल्पना करने में मदद करने के लिए डेयरी प्रसंस्करण संयंत्र की दूध प्रसंस्करण इकाई पर एक वीडियो दिखाएं।

गतिविधि



गतिविधि का नाम: डेयरी उत्पाद चखना

उद्देश्य: विभिन्न डेयरी उत्पादों की पहचान करना और उनकी उत्पादन प्रक्रिया को समझना

संसाधन: डेयरी उत्पाद, वर्कशीट, पेन/पेंसिल

समय अवधि: 30 मिनट

निर्देश:

- प्रशिक्षुओं को वर्कशीट और पेन/पेंसिल वितरित करें।
- प्रशिक्षुओं के स्वाद और पहचान के लिए विभिन्न डेयरी उत्पादों को एक टेबल पर रखें।
- प्रशिक्षुओं को निर्देश दें कि वे विभिन्न उत्पादों का स्वाद चखें और वर्कशीट पर नाम और उन्हें बनाने की प्रक्रिया को लिखें।
- एक बार जब सभी ने गतिविधि पूरी कर ली, तो उन्हें अपने निष्कर्षों को समूह के साथ साझा करने के लिए कहें।

परिणाम: प्रशिक्षुओं को विभिन्न डेयरी उत्पादों और उन्हें बनाने में शामिल उत्पादन प्रक्रिया की गहरी समझ होगी।

सुविधा के लिए नोट्स



- सुनिश्चित करें कि गतिविधि शुरू करने से पहले सभी को शामिल किए गए विषयों की स्पष्ट समझ है।
- पूरे सत्र में प्रशिक्षुओं के बीच भागीदारी और चर्चा को प्रोत्साहित करें।
- प्रतिक्रिया दें और प्रशिक्षुओं के किसी भी प्रश्न का उत्तर दें।
- चखने की गतिविधि के दौरान स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा के महत्व पर जोर दें।
- प्रशिक्षुओं को बड़ी तस्वीर को समझने में मदद करने के लिए भारतीय डेयरी उद्योग के आर्थिक और सामाजिक महत्व की व्याख्या करें।

यूनिट 1.4: एक मक्खन और घी प्रसंस्करण ऑपरेटर (बटर एंड घी प्रोसेसिंग ऑपरेटर) के गुण

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. मक्खन और घी प्रसंस्करण संचालिका (बटर एंड घी प्रोसेसिंग ऑपरेटर) की भूमिकाओं और उत्तरदायित्वों का उल्लेख कीजिए।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

पार्टिसिपेंट हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, मक्खन और घी प्रसंस्करण ऑपरेटर (बटर एंड घी प्रोसेसिंग ऑपरेटर) की विशेषताओं पर पॉवरपॉइंट प्रस्तुति, मक्खन और घी प्रसंस्करण ऑपरेटर (बटर एंड घी प्रोसेसिंग ऑपरेटर) की विशेषताओं से संबंधित चित्र और वीडियो।

कहना

- सुप्रभात प्रशिक्षुओं, आज हम एक मक्खन और घी प्रसंस्करण ऑपरेटर (बटर एंड घी प्रोसेसिंग ऑपरेटर) की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करेंगे और इस उद्योग में एक प्रभावी ऑपरेटर कैसे बनें।

करना

- प्रशिक्षुओं को विषय से परिचित कराकर और उन्हें मक्खन और घी प्रसंस्करण उद्योग का संक्षिप्त विवरण देकर प्रारंभ करें।
- उपकरणों को बनाए रखने, उत्पाद की गुणवत्ता सुनिश्चित करने और सुरक्षा प्रोटोकॉल का पालन करने में उनकी जिम्मेदारियों सहित एक मक्खन और घी प्रसंस्करण ऑपरेटर (बटर एंड घी प्रोसेसिंग ऑपरेटर) की भूमिकाओं पर चर्चा करें।
- सफल मक्खन और घी प्रसंस्करण ऑपरेटरों (बटर एंड घी प्रोसेसिंग ऑपरेटर) के मामले का अध्ययन प्रस्तुत करें, उन विशेषताओं को उजागर करें जिन्होंने उन्हें सफल बनाया।
- एक प्रभावी मक्खन और घी प्रसंस्करण ऑपरेटर (बटर एंड घी प्रोसेसिंग ऑपरेटर) की प्रमुख विशेषताओं पर विस्तार से बताएं, जिसमें विस्तार पर ध्यान देना, समस्या को सुलझाने के कौशल और संचार क्षमता शामिल हैं।
- कुछ कार्यों का प्रदर्शन करें जिन्हें करने के लिए एक मक्खन और घी प्रसंस्करण ऑपरेटर (बटर एंड घी प्रोसेसिंग ऑपरेटर) की आवश्यकता हो सकती है, जैसे उत्पादों का परीक्षण करना और उपकरणों की सफाई करना।

पूछना

- मक्खन और घी प्रसंस्करण उद्योग के बारे में आप क्या जानते हैं?
- आपके अनुसार एक सफल मक्खन और घी प्रसंस्करण संचालक (बटर एंड घी प्रोसेसिंग ऑपरेटर) बनने के लिए कौन से गुण आवश्यक हैं?

विस्तार में बताना

- मक्खन और घी प्रसंस्करण ऑपरेटर (बटर एंड घी प्रोसेसिंग ऑपरेटर) की भूमिका: ऑपरेटर मक्खन और घी प्रसंस्करण में उपयोग किए जाने वाले उपकरणों को बनाए रखने, उत्पाद की गुणवत्ता सुनिश्चित करने और सुरक्षा प्रोटोकॉल का पालन करने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाते हैं।
- मक्खन और घी प्रसंस्करण ऑपरेटर (बटर एंड घी प्रोसेसिंग ऑपरेटर) की जिम्मेदारियां: ऑपरेटर मक्खन और घी प्रसंस्करण में उपयोग किए जाने वाले उपकरणों को स्थापित करने और संचालित करने, उत्पाद की गुणवत्ता की निगरानी करने और सुरक्षा दिशानिर्देशों का पालन करने के लिए जिम्मेदार हैं।

दिखाना

प्रशिक्षुओं को उनके उपयोग से परिचित कराने के लिए मंथन और स्पष्टीकरण जैसे प्रमुख प्रसंस्करण उपकरणों के उचित संचालन का प्रदर्शन करें।

गतिविधि

गतिविधि का नाम: भूमिका निभाना सवाल

उद्देश्य: वास्तविक जीवन के परिदृश्यों का अनुकरण करना जो एक मक्खन और घी प्रसंस्करण ऑपरेटर (बटर एंड घी प्रोसेसिंग ऑपरेटर) को काम पर सामना करना पड़ सकता है और समस्या को सुलझाने के कौशल विकसित कर सकता है।

संसाधन: व्हाइटबोर्ड, मार्कर, केस स्टडी और रोल-प्लेइंग परिदृश्य

समय अवधि: 30 मिनट

निर्देश:

- प्रशिक्षुओं को तीन समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को एक केस स्टडी प्रदान करें जो एक मक्खन और घी प्रसंस्करण संचालक (बटर एंड घी प्रोसेसिंग ऑपरेटर) के सामने आने वाली समस्या का वर्णन करता है और उनसे विचार-मंथन के समाधान के लिए कहता है।
- प्रत्येक समूह के सदस्य (जैसे, प्रसंस्करण ऑपरेटर, पर्यवेक्षक, गुणवत्ता नियंत्रण विशेषज्ञ) को भूमिकाएँ सौंपें और उन्हें परिदृश्य पर कार्य करने के लिए कहें।
- समस्या को हल करने के लिए प्रशिक्षुओं को प्रभावी संचार और समस्या समाधान कौशल का उपयोग करने के लिए प्रोत्साहित करें।

परिणाम: यह गतिविधि प्रशिक्षुओं को समस्या सुलझाने के कौशल विकसित करने और नौकरी पर उत्पन्न होने वाली वास्तविक जीवन स्थितियों के लिए तैयार करने में मदद करेगी।

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रशिक्षुओं को प्रश्न पूछने और चर्चाओं में सक्रिय रूप से भाग लेने के लिए प्रोत्साहित करें।
- सत्र की शुरुआत में व्यवहार और भागीदारी के लिए स्पष्ट अपेक्षाएँ निर्धारित करें।
- मक्खन और घी प्रसंस्करण में सुरक्षा और गुणवत्ता नियंत्रण के महत्व पर जोर दें।
- प्रशिक्षुओं को याद दिलाएं कि इस उद्योग में सफलता के लिए प्रभावी संचार और समस्या समाधान कौशल आवश्यक हैं।
- गतिविधि के दौरान प्रशिक्षुओं को उनके समस्या समाधान कौशल में सुधार करने में मदद करने के लिए फीडबैक प्रदान करें।

अभ्यास



ए. प्रसंस्करण

बी. उपभोक्ता

सी. रसीद

डी. प्रसंस्कृत

इ. कृषि

एफ. फल और सब्जी प्रसंस्करण

जी. सिद्धांतों

एच. खाद्य सुरक्षा मानदंड

आई. नष्ट होनेवाला

टिप्पणियां







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



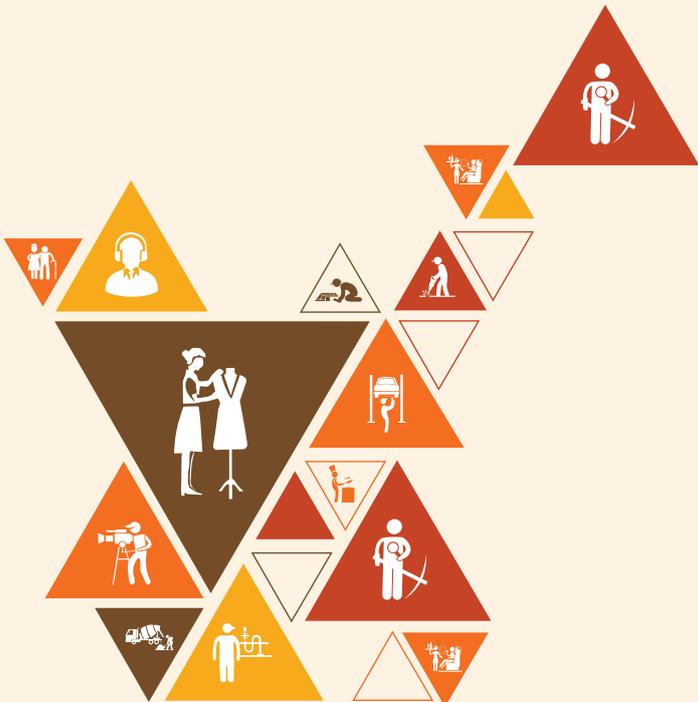
2. खाना सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता के लिए प्रसंस्करण खाना उत्पादों

यूनिट 2.1 - स्वच्छता और स्वच्छता

यूनिट 2.2 - सुरक्षा अभ्यास

यूनिट 2.3 - अच्छा विनिर्माण आचरण (जीएमपी)

यूनिट 2.4 - खतरा विश्लेषण और गंभीर नियंत्रण बिंदु (एचएसीसीपी)



FIC/N9001

सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

1. काम के माहौल में पालन करने के लिए व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देशों को बताएं
2. काम के माहौल में पालन करने के लिए खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता मानकों को बताएं
3. प्रक्रिया क्षेत्र और उपकरणों में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न सैनिटाइज़र की सूची बनाएं
4. कार्य क्षेत्र में स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं का पालन करें
5. डेयरी प्रसंस्करण उद्योग में सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता के महत्व को बताएं
6. सुरक्षित और स्वच्छ कार्यस्थल बनाए रखने के लिए उद्योग मानकों का पालन करें
7. प्रक्रिया और उत्पादों में खाद्य सुरक्षा खतरों को खत्म करने के लिए एचएसीसीपी सिद्धांतों का पालन करें

यूनिट 2.1: स्वच्छता और स्वच्छता

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

1. व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देशों को बताएं
2. काम के माहौल में पालन करने के लिए खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानकों को बताएं
3. प्रक्रिया क्षेत्र और उपकरणों में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न सैनिटाइज़र की सूची बनाएं।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, स्वच्छता और स्वच्छता पर पॉवरपॉइंट प्रस्तुति, स्वच्छता और स्वच्छता से संबंधित चित्र और वीडियो, साबुन, पानी, हाथ प्रक्षालक और स्वच्छ तौलिए।

कहना

- स्वच्छता और स्वच्छता पर हमारे सत्र में आपका स्वागत है।
- आज, हम व्यक्तिगत स्वच्छता, व्यक्तिगत स्वच्छता, हाथ धोने के बारे में जानेंगे, और कैसे अच्छी व्यक्तिगत स्वच्छता खाद्य विषाक्तता को रोक सकती है।
- यह सत्र सभी के लिए समझने और अभ्यास करने के लिए महत्वपूर्ण है, खासकर उनके लिए जो अपने काम के माहौल में भोजन को संभालते हैं।

करना

- व्यक्तिगत स्वच्छता के विषय का परिचय दें और साबुन और पानी से हाथ धोना, धूम्रपान, थूकने और खांसने से बचना और समय पर चिकित्सा उपचार की तलाश जैसे विषयों को कवर करें।
- व्यक्तिगत स्वच्छता और नियमित रूप से नहाने और नहाने के महत्व को कवर करें, बालों को साफ और ढक कर या बांधकर रखें, साफ कपड़े और जूते रखें जो केवल काम पर उपयोग किए जाते हैं, और नियमित रूप से हाथ धोना।
- हाथ धोने के तरीकों, सैनिटाइज़र के उपयोग और हाथों को धोने और साफ़ करने के समय सहित हाथ धोने पर चर्चा करें।
- इस बात पर जोर दें कि कैसे अच्छी व्यक्तिगत स्वच्छता खाद्य विषाक्तता को रोक सकती है।

पूछना



- आप व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता के बारे में क्या जानते हैं?
- खाद्य उद्योग में व्यक्तिगत स्वच्छता क्यों महत्वपूर्ण है?
- अच्छी व्यक्तिगत स्वच्छता प्रथाएँ खाद्य विषाक्तता को कैसे रोक सकती हैं?

विस्तार में बताना



- व्यक्तिगत स्वच्छता: व्यक्तिगत स्वच्छता स्वयं को और अपने आस-पास के वातावरण को कीटाणुओं और जीवाणुओं से मुक्त रखने की प्रथाओं को संदर्भित करती है। इसमें नियमित रूप से नहाना, कपड़े धोना और रहने और काम करने की जगह को साफ रखना जैसी गतिविधियाँ शामिल हैं।
- व्यक्तिगत स्वच्छता: व्यक्तिगत स्वच्छता कीटाणुओं और बीमारी के प्रसार को रोकने के लिए स्वच्छता बनाए रखने और खुद को ठीक से संवारने की प्रथाओं को संदर्भित करती है। इसमें दांतों को ब्रश करना, हाथ धोना और अच्छी मौखिक और शरीर की स्वच्छता बनाए रखना जैसी गतिविधियाँ शामिल हैं।
- हाथ धोना: हाथ धोना गंदगी, कीटाणुओं और बैक्टीरिया को दूर करने के लिए साबुन और पानी या हैंड सैनिटाइजर से हाथ साफ करने की क्रिया है। यह बीमारियों के प्रसार को रोकने के लिए एक आवश्यक अभ्यास है और भोजन को संभालने, शौचालय का उपयोग करने, या बीमार व्यक्तियों के संपर्क में आने से पहले और बाद में किया जाना चाहिए।
- खाद्य विषाक्तता को रोकने के लिए अच्छी व्यक्तिगत स्वच्छता: खाद्य विषाक्तता को रोकने के लिए अच्छी व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखना महत्वपूर्ण है। इसमें भोजन करने से पहले हाथ धोना, खांसते या छींकते समय अपना मुँह ढकना, अपने चेहरे या बालों को छूने से बचना और भोजन बनाते समय साफ कपड़े पहनना शामिल है।

दिखाना



- नाखूनों और कलाई के आस-पास के क्षेत्रों पर ध्यान केंद्रित करते हुए साबुन और पानी का उपयोग करके हाथों को प्रभावी ढंग से कैसे धोना है, इसका प्रदर्शन करें।
- साबुन और पानी उपलब्ध न होने पर हैंड सैनिटाइजर के उपयोग का प्रदर्शन करें।

गतिविधि

गतिविधि का नाम: हाथ धोने की रिले रेस

उद्देश्य: हाथ धोने और उचित तकनीकों के महत्व को सुदृढ़ करना।

संसाधन: साबुन और पानी से हाथ धोने का स्टेशन, साफ तौलिये

समय अवधि: 15-20 मिनट

कदम शामिल हैं:

- प्रतिभागियों को 4 टीमों में विभाजित करें।
- एक शुरुआती और फिनिशिंग लाइन को चिह्नित करें।
- हैंडवाशिंग स्टेशन और साफ तौलिये को फिनिशिंग लाइन पर रखें।
- प्रत्येक टीम के पहले खिलाड़ी को शुरुआती लाइन पर दौड़ने के लिए कहें, अपने हाथों को साबुन और पानी से धोएं और उन्हें एक साफ तौलिये से सुखाएं।
- एक बार जब वे अपने हाथ धोना पूरा कर लें, तो उन्हें अपनी टीम में वापस जाना चाहिए और अगले खिलाड़ी को टैग करना चाहिए।
- खेल तब तक जारी रहता है जब तक सभी खिलाड़ी अपने हाथ नहीं धो लेते।
- रिले रेस पूरी करने वाली टीम सबसे पहले जीतती है।

परिणाम: यह गतिविधि मज़ेदार और आकर्षक तरीके से हाथ धोने और उचित तकनीकों के महत्व को सुदृढ़ करने में मदद करती है।

सुविधा के लिए नोट्स

- पूरे सत्र में सक्रिय भागीदारी और जुड़ाव को प्रोत्साहित करें।
- सत्र को अधिक प्रासंगिक बनाने के लिए प्रतिभागियों के कार्य परिवेश से संबंधित उदाहरणों और परिदृश्यों का उपयोग करें।
- अच्छी व्यक्तिगत स्वच्छता प्रथाओं के अभ्यास के महत्व पर जोर दें।

यूनिट 2.2: सुरक्षा अभ्यास

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, सुरक्षा अभ्यासों पर पावरपॉइंट प्रस्तुति, सुरक्षा अभ्यासों के चित्र और वीडियो, अग्निशामक यंत्र और फायर बकेट।

कहना

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

करना

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

विस्तार में बताना



• सुरक्षा प्रतीक:

सुरक्षा प्रतीकों का उपयोग खतरों, सावधानियों और खतरे से बचने के लिए की जाने वाली कार्रवाइयों से संबंधित महत्वपूर्ण जानकारी देने के लिए किया जाता है। कुछ सामान्य सुरक्षा प्रतीकों में "बायोहाजार्ड" प्रतीक शामिल है, जो एक जैविक खतरे की उपस्थिति को इंगित करता है जो मानव स्वास्थ्य को नुकसान पहुंचा सकता है; "उच्च वोल्टेज" प्रतीक, जो उच्च वोल्टेज विद्युत उपकरण या लाइनों की उपस्थिति की चेतावनी देता है; और "ज्वलनशील" प्रतीक, जो ज्वलनशील पदार्थों की चेतावनी देता है जो प्रज्वलित और आग का कारण बन सकते हैं। कार्यस्थल और दैनिक जीवन में सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए इन प्रतीकों को समझना और पहचानना महत्वपूर्ण है। (चित्र 2.2.1 देखें। पीएच में सुरक्षा प्रतीक)

• आपातकालीन उपाय:

आपातकालीन स्थितियों के दौरान, एक अच्छी तरह से परिभाषित निकासी योजना होना और यह जानना महत्वपूर्ण है कि क्या करना है। आपातकालीन निकासी योजना की नियमित रूप से समीक्षा की जानी चाहिए और सभी कर्मचारियों को इससे परिचित होना चाहिए। योजना में बाहर निकलने के रास्ते, निर्दिष्ट बैठक बिंदु और आपातकालीन संपर्क जानकारी शामिल होनी चाहिए। यह जानना भी महत्वपूर्ण है कि आग, भूकंप, या गंभीर मौसम जैसी विभिन्न आपातकालीन स्थितियों का जवाब कैसे दिया जाए, और उचित कार्रवाई करने के बारे में जानना। (पीएच में चित्र 2.2.2, 2.2.3, 2.2.4 सुरक्षा प्रतीक देखें)

• अग्नि सुरक्षा उपाय:

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

दिखाना



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

गतिविधि

गतिविधि का नाम: अग्निशामक प्रशिक्षण

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

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

समय अवधि: 30 मिनट

कदम शामिल हैं:

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

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

यूनिट 2.3: अच्छी विनिर्माण पद्धतियां (जीएमपी)

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, अच्छे निर्माण अभ्यासों (जीएमपी) पर पॉवरपॉइंट प्रस्तुति, अच्छे विनिर्माण अभ्यासों की छवियां और वीडियो (जीएमपी), कार्मिक स्वच्छता पर हैंडआउट्स, कलम और कागज के लिए नोट लेना।

कहना

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

करना

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

पूछना

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

विस्तार में बताना



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

गतिविधि

गतिविधि का नाम: उपकरण निरीक्षण और रखरखाव

उद्देश्य: उपकरण रखरखाव के महत्व को सुदृढ़ करना

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

समय अवधि: 30 मिनट

चरण शामिल हैं:

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

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

यूनिट 2.4: जोखिम विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (एसीसीपी)

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

कहना

इस सत्र में सुप्रभात प्रतिभागियों, हम खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने में एचएसीसीपी के महत्व और एचएसीसीपी योजना को विकसित करने के बारे में जानेंगे।

करना

- सत्र की शुरुआत अपना परिचय देकर करें और प्रतिभागियों को अपना परिचय देने के लिए कहें।
- निम्नलिखित विषयों को शामिल करते हुए स्लाइड्स को एचएसीसीपी पर प्रस्तुत करें:
 - एचएसीसीपी की परिभाषा और सिद्धांत
 - एचएसीसीपी के लाभ
 - एचएसीसीपी योजना विकसित करने के लिए कदम
- एचएसीसीपी योजना को कैसे विकसित किया जाए, यह समझाने के लिए उदाहरण एचएसीसीपी योजना का उपयोग करें, और प्रतिभागियों को प्रश्न पूछने और प्रतिक्रिया प्रदान करने के लिए प्रोत्साहित करें।
- कवर किए गए प्रमुख बिंदुओं का सारांश देकर और शेष प्रश्नों का उत्तर देकर सत्र का समापन करें।

पूछना

- एचएसीसीपी के बारे में आप पहले से क्या जानते हैं?
- खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने में एचएसीसीपी क्यों महत्वपूर्ण है?

विस्तार में बताना

• एचएसीसीपी क्या है?

एचएसीसीपी (हैज़र्ड एनालिसिस एंड क्रिटिकल कंट्रोल पॉइंट) एक व्यवस्थित दृष्टिकोण है जिसका उपयोग उन खतरों की पहचान, आकलन और नियंत्रण करने के लिए किया जाता है जो उत्पादन और प्रसंस्करण चरणों के दौरान खाद्य सुरक्षा के लिए जोखिम पैदा कर सकते हैं।

• एचएसीसीपी योजना का उदाहरण

एचएसीसीपी योजना का एक उदाहरण एक विशिष्ट खाद्य उत्पादन या प्रसंस्करण परिदृश्य में एचएसीसीपी सिद्धांतों को कैसे लागू किया जाता है, इसका एक व्यावहारिक प्रदर्शन है, जिसमें महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदुओं की पहचान और नियंत्रण उपायों का कार्यान्वयन शामिल है।

• खाद्य सुरक्षा जोखिम और जोखिम

खाद्य सुरक्षा खतरे जैविक, रासायनिक या भौतिक एजेंटों को संदर्भित करते हैं जो भोजन को दूषित कर सकते हैं और उपभोक्ताओं को नुकसान पहुंचा सकते हैं। प्रभावी नियंत्रण उपायों को लागू करने के लिए इन खतरों को समझना और उनसे जुड़े जोखिमों का आकलन करना महत्वपूर्ण है।

दिखाना

- उदाहरण योजना का उपयोग करते हुए, खतरों की पहचान, महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदुओं के निर्धारण और नियंत्रण उपायों के कार्यान्वयन पर जोर देते हुए एक एचएसीसीपी योजना विकसित करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।

गतिविधि

गतिविधि का नाम: जोखिम मूल्यांकन

उद्देश्य: खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने में जोखिम मूल्यांकन की प्रक्रिया और इसके महत्व को समझना।

संसाधन: व्हाइटबोर्ड, मार्कर, हैंडआउट्स

समय अवधि: 20 मिनट

निर्देश:

- प्रतिभागियों को 4 समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को खाद्य सुरक्षा खतरों और जोखिमों से संबंधित केस स्टडी प्रदान करें।
- प्रत्येक समूह को खतरों और जोखिमों की पहचान करने, नुकसान की संभावना और गंभीरता का आकलन करने और उचित नियंत्रण उपायों का निर्धारण करने के लिए कहें।
- जोखिम मूल्यांकन पूरा करने के बाद, प्रत्येक समूह को बाकी कक्षा के सामने अपने निष्कर्ष प्रस्तुत करने के लिए कहें।

परिणाम: प्रतिभागियों को खाद्य सुरक्षा खतरों और जोखिमों की पहचान करने और उनकी संभावना और गंभीरता का आकलन करने में व्यावहारिक अनुभव प्राप्त होगा।

सुविधा के लिए नोट्स

- पूरे सत्र के दौरान एक इंटरैक्टिव और आकर्षक वातावरण बनाए रखें।
- प्रतिभागियों को प्रश्न पूछने और प्रतिक्रिया देने के लिए प्रोत्साहित करें।
- खाद्य उद्योग में एचएसीसीपी को लागू करने के महत्व पर जोर दें।
- खाद्य सुरक्षा नियमों का पालन न करने के परिणामों पर प्रकाश डालिए।
- चर्चा की गई अवधारणाओं को स्पष्ट करने के लिए प्रासंगिक उदाहरणों और केस स्टडी का उपयोग करें।

सवाल



1. नीचे दी गई सूची से जीएमपी के सही फोकस क्षेत्र की पहचान करें। सही विकल्प को चिह्नित करें।

ए। प्रक्रिया की वैधता

बी। उपकरण रखरखाव

सी। कार्मिक स्वच्छता

डी। कार्य क्षेत्र की स्वच्छता

इ। सूचीबद्ध विकल्पों में से कोई नहीं।

एफ। कार्य क्षेत्र की स्वच्छता

जी। सूचीबद्ध विकल्पों में से कोई नहीं।

एच। कार्मिक स्वच्छता।

2. कॉलम का मिलान करें।

ए। जोखिम को नियंत्रित करने के लिए उस महत्वपूर्ण बिंदु पर निवारक उपायों की योजना बनाएं - vii. सुधारात्मक उपाय स्थापित करें

बी। सुरक्षित और असुरक्षित प्रक्रियाओं के बीच सीमा रेखा बताएं - iii. महत्वपूर्ण सीमाएँ स्थापित करें

सी। उन सुधारात्मक कार्रवाइयों को निर्दिष्ट करें जिनका अनुसरण तब किया जाना चाहिए जब महत्वपूर्ण सीमाएँ पार हो जाती हैं - vi. महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदुओं की पहचान करें

डी। एचएसीसीपी योजना का परीक्षण करें और नियमित आधार पर अनुपालन सुनिश्चित करें - ii. राज्य सत्यापन प्रक्रियाएं

इ। स्थितियों का एक लॉग बनाए रखें जब महत्वपूर्ण सीमाएँ पार हो गई हों - i. रिकॉर्ड रखने की प्रक्रियाओं का पालन करें

एफ। उत्पादन प्रक्रिया का मूल्यांकन करें और उन बिंदुओं की पहचान करें जहां खतरे पेश किए जा सकते हैं - v. जोखिम विश्लेषण करें

जी। महत्वपूर्ण बिंदुओं और महत्वपूर्ण सीमाओं की निगरानी की प्रक्रिया बताएं - iv. एक निगरानी प्रणाली स्थापित करें



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

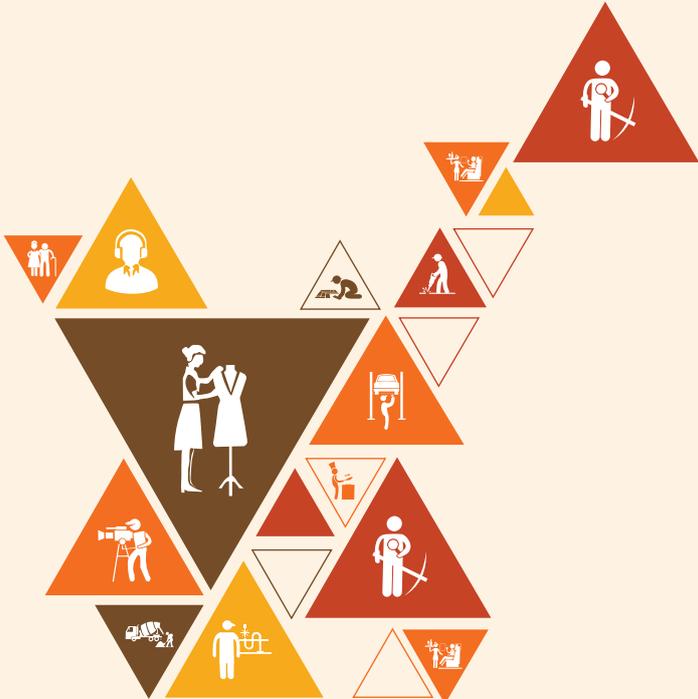


3. तैयार करना और बनाए रखना काम क्षेत्र और प्रक्रिया मशीनरी के लिए मक्खन और घी उत्पादन

यूनिट 3.1 - प्रयोग और का रखरखाव उपकरण और मशीनरी

यूनिट 3.2 - स्वच्छता का काम क्षेत्र

यूनिट 3.3 - सफाई प्रक्रियाएं



FIC/N2009

सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

1. डेयरी प्रसंस्करण संयंत्र में प्रयुक्त मशीनरी की सूची बनाएं
2. उत्पादन शुरू करने से पहले किए जाने वाले कार्यों की व्याख्या कीजिए
3. उत्पादन शुरू करने से पहले डेयरी प्रसंस्करण मशीनरी के लिए अपनाई जाने वाली रखरखाव प्रक्रिया की व्याख्या करें
4. डेयरी उद्योग में अपनाई जाने वाली स्नेहन प्रणाली की व्याख्या कीजिए
5. विभिन्न प्रकार की अनुरक्षण प्रक्रियाओं का उल्लेख कीजिए
6. कार्य क्षेत्र की सफाई और रखरखाव में उपयोग की जाने वाली सामग्रियों और उपकरणों को बताएं
7. कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई में उपयोग किए जाने वाले सामान्य डिटर्जेंट और सैनिटाइज़र बताएं
8. उपयोग किए जाने वाले सफाई एजेंटों के गुण बताएं
9. सफाई और स्वच्छता के तरीके बताएं
10. सफाई की सीआईपी विधि का वर्णन कीजिए
11. सफाई की एसआईपी विधि का वर्णन कीजिए
12. अपशिष्ट पदार्थ के प्रबंधन एवं निपटान की विधि को समझाइए

यूनिट 3.1: उपकरण और मशीनरी का उपयोग और रखरखाव

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

1. डेयरी प्रसंस्करण संयंत्र में प्रयुक्त मशीनरी की सूची बनाएं
2. उत्पादन शुरू करने से पहले किए जाने वाले कार्यों की व्याख्या कीजिए
3. उत्पादन शुरू करने से पहले डेयरी प्रसंस्करण मशीनरी के लिए अपनाई जाने वाली रखरखाव प्रक्रिया की व्याख्या करें
4. डेयरी उद्योग में अपनाई जाने वाली स्नेहन प्रणाली की व्याख्या कीजिए
5. विभिन्न प्रकार की अनुरक्षण प्रक्रियाओं का उल्लेख कीजिए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, उपकरण और मशीनरी के उपयोग और रखरखाव पर पॉवरपॉइंट प्रस्तुति, उपकरण और मशीनरी के उपयोग और रखरखाव की छवियां और वीडियो।

कहना

- सुप्रभात प्रतिभागियों इस सत्र में, हम डेयरी प्रसंस्करण में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों पर चर्चा करेंगे, क्रीम बाउल सेपरेटर के उपयोग का प्रदर्शन करेंगे, और मशीनरी की तैयारी और रखरखाव के बारे में जानेंगे।
- सत्र संवादात्मक होगा, और हम आपको उपकरण और मशीनरी के उपयोग से संबंधित प्रश्न पूछने और अपने अनुभव साझा करने के लिए प्रोत्साहित करते हैं।
- इस सत्र के अंत तक, आपको डेयरी प्रसंस्करण में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों की पहचान करने, क्रीम बाउल सेपरेटर संचालित करने और मशीनरी पर बुनियादी रखरखाव की जांच करने में सक्षम होना चाहिए।

करना



- कवर किए जाने वाले विषयों का परिचय दें और सत्र का अवलोकन प्रदान करें।
- विभिन्न प्रकार के उपकरणों और उनके कार्यों पर चर्चा करते हुए डेयरी प्रसंस्करण में उपयोग किए जाने वाले उपकरणों पर स्लाइड प्रस्तुत करें।
- एक क्रीम बाउल सेपरेटर के उपयोग को प्रदर्शित करें, जिसमें शामिल कदमों और सुरक्षा सावधानियों पर प्रकाश डाला जाए।
- उपयोग से पहले सफाई और निरीक्षण प्रक्रियाओं सहित मशीनरी की तैयारी पर चर्चा करें।
- सुचारू संचालन सुनिश्चित करने और टूटने से बचाने के लिए नियमित जांच और रखरखाव के महत्व पर जोर देते हुए, मशीनरी के रखरखाव चेकलिस्ट के माध्यम से जाएं।

पूछना



- डेयरी प्रसंस्करण में उपयोग किए जाने वाले कुछ सामान्य प्रकार के उपकरण कौन से हैं?
- क्रीम बाउल सेपरेटर का उपयोग करते समय किन सुरक्षा सावधानियों का ध्यान रखना चाहिए?

विस्तार में बताना



- डेयरी प्रसंस्करण में प्रयुक्त उपकरण: डेयरी प्रसंस्करण में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों में पाश्चराइज़र, होमोजेनाइज़र, विभाजक, चीज़ वैट और मिल्क टैंक शामिल हैं, जो पाश्चुरीकरण, क्रीम को अलग करने, पनीर उत्पादन और दूध के भंडारण जैसे कार्यों के लिए आवश्यक हैं।
- क्रीम बाउल सेपरेटर का उपयोग करना: एक क्रीम बाउल सेपरेटर का उपयोग डेयरी प्रसंस्करण में दूध को क्रीम में अलग करने और केन्द्रापसारक बल द्वारा स्किम दूध को अलग करने के लिए किया जाता है, क्रीम को एक आउटलेट से डिस्चार्ज किया जाता है और स्किम दूध को दूसरे आउटलेट से निकाला जाता है, जिससे कुशल क्रीम निष्कर्षण की अनुमति मिलती है।
- मशीनरी की तैयारी: डेयरी प्रसंस्करण संचालन शुरू करने से पहले, पाश्चराइज़र और सेपरेटर जैसी मशीनरी को यह सुनिश्चित करके तैयार करने की आवश्यकता है कि वे साफ, साफ और ठीक से इकट्ठे हों, और आवश्यक कच्चे माल, जैसे दूध और क्रीम, प्रसंस्करण के लिए उपलब्ध हों।
- रखरखाव और जाँच: डेयरी प्रसंस्करण उपकरणों का नियमित रखरखाव और जाँच उचित कार्य सुनिश्चित करने और ब्रेकडाउन को रोकने के लिए महत्वपूर्ण हैं। इसमें सफाई, स्नेहन, पुर्जों का निरीक्षण, और उपकरण की दक्षता और दीर्घायु बनाए रखने के लिए किसी भी मुद्दे को तुरंत संबोधित करना शामिल है।

दिखाना



एक क्रीम बाउल विभाजक का उपयोग करने का लाइव प्रदर्शन आयोजित करें, प्रत्येक चरण को प्रदर्शित करें और प्रक्रिया के दौरान ध्यान देने के लिए महत्वपूर्ण बिंदुओं की व्याख्या करें।

गतिविधि



गतिविधि का नाम: क्रीम पृथक्करण गतिविधि

उद्देश्य: क्रीम बाउल सेपरेटर का उपयोग करके अभ्यास करना

संसाधन: क्रीम बाउल सेपरेटर, दूध, क्रीम के लिए कंटेनर, सुरक्षा चश्मा

समय अवधि: 30 मिनट

निर्देश:

- प्रतिभागियों को 3-4 समूहों में बांट दें।
- प्रत्येक समूह को क्रीम बाउल सेपरेटर और दूध प्रदान करें।
- प्रतिभागियों को सुरक्षा चश्मे पहनने का निर्देश दें और क्रीम बाउल सेपरेटर का उपयोग करने के लिए निर्देशों का पालन करें।
- प्रत्येक समूह को दूध से मलाई को अलग कर देना चाहिए और उसे दिए गए पात्र में एकत्र कर लेना चाहिए।
- गतिविधि के बाद, क्रीम पृथक्करण के दौरान आने वाली किसी भी चुनौती पर चर्चा करें और क्रीम बाउल सेपरेटर के कुशल उपयोग के लिए सुझाव साझा करें।

परिणाम: प्रतिभागियों को क्रीम बाउल सेपरेटर का उपयोग करने का व्यावहारिक अनुभव होगा और वे क्रीम पृथक्करण की प्रक्रिया से परिचित होंगे।

गतिविधि

गतिविधि का नाम: उपकरण रखरखाव चेकलिस्ट

उद्देश्य: उपकरण रखरखाव के महत्व को सुदृढ़ करना और रखरखाव जांच करने में व्यावहारिक अनुभव प्रदान करना।

संसाधन: उपकरण रखरखाव चेकलिस्ट, नमूना उपकरण (यदि उपलब्ध हो)

समय अवधि: 30 मिनट

निर्देश:

- प्रतिभागियों को छोटे समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को उपकरण रखरखाव चेकलिस्ट वितरित करें।
- प्रत्येक समूह को चेकलिस्ट की समीक्षा करने और नमूना उपकरण से उपकरण का एक टुकड़ा चुनने के लिए कहें (या उन्हें एक विशिष्ट उपकरण की कल्पना करने के लिए कहें)।
- समूहों को चेकलिस्ट के आधार पर मॉक मेंटेनेंस चेक करने, संभावित मुद्दों की पहचान करने और सुधारात्मक कार्रवाई का सुझाव देने का निर्देश दें।
- समूहों को गतिविधि पूरी करने के लिए पर्याप्त समय दें।
- समूहों को वापस एक साथ लाएं और प्रत्येक समूह को अपने निष्कर्ष और सिफारिशें साझा करने दें।
- नियमित उपकरण रखरखाव के महत्व और उत्पाद की गुणवत्ता और परिचालन दक्षता सुनिश्चित करने में इसकी भूमिका पर चर्चा की सुविधा प्रदान करें।

परिणाम: प्रतिभागियों को उपकरण रखरखाव जांच करने का व्यावहारिक अनुभव प्राप्त होता है और वे डेयरी प्रसंस्करण संचालन में नियमित रखरखाव के महत्व को समझते हैं।

सुविधा के लिए नोट्स

- पूरी कक्षा में एक सकारात्मक और आकर्षक वातावरण बनाए रखें।
- प्रशिक्षुओं को प्रश्न पूछने और अपनी शंकाओं को दूर करने के लिए प्रोत्साहित करें।
- प्रशिक्षुओं को तरोताजा और ऊर्जावान बनाए रखने के लिए नियमित अंतराल प्रदान करें।
- उपकरण और मशीनरी का उपयोग करते समय सुरक्षा उपायों के महत्व की व्याख्या करें।
- दुर्घटनाओं और टूटने के जोखिम को कम करने में रखरखाव और जांच के महत्व पर जोर दें।

यूनिट 3.2: कार्य क्षेत्र की स्वच्छता

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

1. कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई और रखरखाव में उपयोग की जाने वाली सामग्रियों और उपकरणों को बताएं
2. सफाई के लिए आवश्यक विभिन्न रसायनों की सूची बनाइए
3. स्कैश उत्पादन के बाद कार्य क्षेत्र, मशीनरी, औजारों और उपकरणों को साफ करने के लिए उपयुक्त सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र की सूची बनाएं
4. सफाई और स्वच्छता के तरीके बताएं

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, कार्य क्षेत्र के स्वच्छताकरण पर पॉवरपॉइंट प्रस्तुति, कार्य क्षेत्र के स्वच्छताकरण के चित्र और वीडियो।

कहना

- सुप्रभात प्रशिक्षुओं, आज हम कार्य क्षेत्र, मशीनरी, औजारों और उपकरणों की सफाई और स्वच्छता के महत्व के बारे में जानेंगे।
- हम सफाई के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र के बारे में भी चर्चा करेंगे।

करना

- सत्र के विषय और उद्देश्यों का परिचय दें।
- पावर पॉइंट स्लाइड प्रस्तुत करें और प्रशिक्षुओं को चर्चाओं में शामिल करें।
- सही सफाई और स्वच्छता तकनीकों का प्रदर्शन करें और प्रशिक्षुओं को अभ्यास करने दें।

पूछना

- कार्य क्षेत्र और उपकरणों को साफ और स्वच्छ करना क्यों महत्वपूर्ण है, इसके कुछ कारण क्या हैं?
- क्या आप खाद्य उद्योग में इस्तेमाल होने वाले कुछ सामान्य सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र के नाम बता सकते हैं?
- कार्य क्षेत्र और उपकरणों को कितनी बार साफ और स्वच्छ किया जाना चाहिए?

विस्तार में बताना



- कार्य क्षेत्र, मशीनरी, उपकरण और उपकरण की सफाई और स्वच्छता
- सफाई के लिए उपयोग किए जाने वाले सफाई एजेंट और सैनिटाइज़र

दिखाना



- सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र के उचित उपयोग और सफाई और स्वच्छता के सही क्रम सहित सही सफाई और स्वच्छता तकनीकों का प्रदर्शन करें।

गतिविधि



गतिविधि का नाम: सफाई और स्वच्छता सवाल

उद्देश्य: सही सफाई और स्वच्छता तकनीकों को लागू करना

संसाधन: सफाई के कपड़े, ब्रश, सफाई एजेंट, सैनिटाइज़र, सुरक्षा उपकरण

समय अवधि: 30 मिनट

निर्देश: प्रशिक्षुओं को जोड़ियों में बाँटें

- प्रत्येक जोड़ी को कार्य क्षेत्र के एक हिस्से को साफ और स्वच्छ करने के लिए प्रदान करें।
- उन्हें सही सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र का उपयोग करने दें, और सुनिश्चित करें कि वे उचित सफाई और स्वच्छता तकनीकों का पालन करें।
- 15 मिनट के बाद, जोड़ियों को कार्य क्षेत्र के विभिन्न वर्गों में बदल दें।

परिणाम: प्रशिक्षुओं ने सही सफाई और स्वच्छता तकनीकों का अभ्यास किया होगा और स्वच्छ और स्वच्छ कार्य वातावरण बनाए रखने के महत्व की बेहतर समझ होगी।

सुविधा के लिए नोट्स



- सुनिश्चित करें कि सभी प्रशिक्षु गतिविधि के दौरान उपयुक्त सुरक्षा उपकरण पहनते हैं।
- प्रशिक्षुओं को प्रश्न पूछने और चर्चाओं में भाग लेने के लिए प्रोत्साहित करें।
- हानिकारक सूक्ष्मजीवों के प्रसार को रोकने के लिए उचित सफाई और स्वच्छता तकनीकों का पालन करने के महत्व पर जोर दें।
- प्रशिक्षुओं को याद दिलाएं कि वे सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र को ठीक से लेबल और स्टोर करें।
- प्रशिक्षुओं को सफाई और स्वच्छता के सही क्रम को याद रखने में मदद करने के लिए एक चेकलिस्ट या दृश्य सहायता प्रदान करें।

यूनिट 3.3: सफाई प्रक्रियाएं

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, सफाई प्रक्रियाओं पर पॉवरपॉइंट प्रस्तुति, सफाई प्रक्रियाओं की तस्वीरें और वीडियो।

कहना

- इस सत्र में सुप्रभात प्रतिभागियों, हम क्लीन-इन-प्लेस, क्लीन-आउट-ऑफ-प्लेस और स्टरलाइजिंग-इन-प्लेस प्रक्रियाओं को कवर करेंगे।
- इस वर्ग का उद्देश्य आपको उचित सफाई प्रक्रियाओं के महत्व को समझने में मदद करना है और खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए उपकरण और कार्य क्षेत्रों को प्रभावी ढंग से कैसे साफ करना है।

करना

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

पूछना

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

विस्तार में बताना



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

दिखाना



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

गतिविधि

गतिविधि का नाम: सीओपी सिमुलेशन

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

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

समय अवधि: 30 मिनट

चरण शामिल हैं:

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

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

सवाल



1. स्तंभों का मिलान करें।

ए। कच्चा दूध रिसेप्शन डॉक v. स्वीकृति के लिए ग्रेडिंग के बाद आगमन और दूध प्राप्त करना

बी। मिल्क चिलर i. दूध का तेजी से ठंडा होना

सी। दूध विभाजक vi. दूध को क्रीम और स्किमड दूध में अलग करता है

डी। होमोजेनाइज़र ii. दो परस्पर अघुलनशील द्रवों का एकसमान मिश्रण

इ। स्टोरेज टैंक iii. लघु या दीर्घकालिक भंडारण

एफ। पाश्चराइज़र iv. दूध को एक निश्चित तापमान पर गर्म करने की प्रक्रिया

जी। दूध पैकेजिंग मशीन viii. मुक्त बहने वाले प्रकार या दानेदार खाद्य उत्पादों की पैकेजिंग के लिए आदर्श

एच। क्रीम सेपरेटर vii. दूध को मलाई से अलग कर लें

2. रिक्त स्थानों में सही विकल्प भरिए।

ए। ii। जैविक, रासायनिक

बी। iii। विनाश

सी। iii। कच्चा दूध रिसेप्शन डॉक

डी. एसआईपी

ई-स्वच्छता-इन-प्लेस

f. i. प्रबंधन

जी. ii. पूरक

h. i. केमिकल

i. iii. गैर-विषाक्त

जे। iii. सीआईपी



सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

1. क्रीम के मानकीकरण के लिए आवश्यक विभिन्न गणनाओं की व्याख्या कीजिए
2. उत्पादन के दौरान परिचालन दक्षता को प्रभावित करने वाले कारकों का उल्लेख कीजिए
3. संसाधनों के क्षमता उपयोग को अधिकतम करने के लिए उत्पादन अनुक्रम की योजना बनाने की प्रक्रिया का वर्णन करें
4. उत्पादन योजना की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें

यूनिट 4.1: बुनियादी गणना

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

1. क्रीम के मानकीकरण के लिए आवश्यक विभिन्न गणनाओं की व्याख्या कीजिए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, बेसिक कैलकुलेशन पर पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन, बेसिक कैलकुलेशन की तस्वीरें और वीडियो।

कहना

- सुप्रभात प्रशिक्षुओं। आज, हम वसा की मात्रा की गणना करने और अंकगणितीय संक्रियाओं को करने के संदर्भ में मौलिक गणितीय अवधारणाओं और उनके अनुप्रयोग को कवर करेंगे।
- इस सत्र का उद्देश्य बुनियादी गणनाओं में एक ठोस आधार विकसित करना है जो डेयरी प्रसंस्करण और संबंधित गणनाओं के विभिन्न पहलुओं में उपयोगी होगा।

करना

- संख्याओं, संक्रियाओं और माप की इकाइयों को समझने के महत्व पर बल देते हुए बुनियादी गणित की अवधारणाओं को प्रस्तुत करें।
- डेयरी उद्योग में उपयोग किए जाने वाले फार्मूले और तकनीकों सहित वसा की मात्रा की गणना को समझाइए।
- अंकगणितीय संचालन, जैसे कि जोड़, घटाव, गुणा और भाग, और डेयरी प्रसंस्करण परिदृश्यों में उनके अनुप्रयोग सिखाएं।
- स्पष्टता और समझ सुनिश्चित करने के लिए प्रत्येक विषय के लिए उदाहरण और चरण-दर-चरण स्पष्टीकरण प्रदान करें।
- प्रतिभागियों को इंटरैक्टिव चर्चाओं में शामिल करें और पूरे सत्र में प्रश्नों को प्रोत्साहित करें।
- वास्तविक जीवन परिदृश्यों में सीखी गई अवधारणाओं और गणनाओं को लागू करने के लिए एक प्रदर्शन या व्यावहारिक गतिविधि आयोजित करें।

पूछना

- ऐसी स्थितियों के कुछ उदाहरण क्या हैं जहाँ डेयरी प्रसंस्करण उद्योग में बुनियादी गणनाएँ महत्वपूर्ण हैं?
- क्या आप वसा सामग्री या डेयरी प्रसंस्करण के अन्य पहलुओं से संबंधित गणना करने में किसी भी चुनौती या कठिनाइयों के बारे में सोच सकते हैं?

विस्तार में बताना



- बुनियादी गणित: डेयरी प्रसंस्करण के संदर्भ में, बुनियादी गणित मूलभूत गणितीय कौशल जैसे जोड़, घटाव, गुणा और भाग को संदर्भित करता है जो घटक माप, उत्पाद मात्रा और रूपांतरण से संबंधित गणना करने के लिए आवश्यक हैं।
- वसा सामग्री की गणना: वसा सामग्री की गणना में डेयरी उत्पाद के नमूने में मौजूद वसा के प्रतिशत को उसके वजन को मापकर और कुल वजन में वसा के अनुपात की गणना करना शामिल है, जो गुणवत्ता नियंत्रण, पोषण संबंधी लेबलिंग और डेयरी के निर्माण के लिए आवश्यक है। उत्पादों।
- अंकगणित: डेयरी प्रसंस्करण के संदर्भ में अंकगणित में अधिक उन्नत गणितीय अवधारणाएँ शामिल हैं जैसे अनुपात, अनुपात और प्रतिशत। इन कौशलों का उपयोग घटक अनुपातों की गणना करने, उत्पाद की पैदावार निर्धारित करने और डेयरी उत्पादों के सटीक निर्माण को सुनिश्चित करने के लिए किया जाता है।

दिखाना



- उपयुक्त सूत्र और माप का उपयोग करके दिए गए दूध के नमूने में वसा की मात्रा की गणना करने का तरीका प्रदर्शित करें।

गतिविधि



गतिविधि का नाम: वसा सामग्री की गणना

उद्देश्य: डेयरी उत्पाद के नमूने में वसा की मात्रा की गणना करने का अभ्यास करना।

संसाधन: नमूना गणनाओं के साथ हैंडआउट्स, कैलकुलेटर (वैकल्पिक)

समय अवधि: 20 मिनट

निर्देश

- प्रशिक्षुओं को छोटे समूहों में विभाजित करें।
- नमूना वसा सामग्री गणना अभ्यासों के साथ हैंडआउट्स वितरित करें।
- गणनाओं को हल करने के लिए प्रतिभागियों को अलग-अलग या जोड़ियों में काम करने का निर्देश दें।
- उन्हें प्रदान किए गए सूत्रों का उपयोग करने और सत्र में सीखी गई अवधारणाओं को लागू करने के लिए प्रोत्साहित करें।
- गतिविधि को पूरा करने के लिए समय सीमा निर्धारित करें।
- निर्दिष्ट समय के बाद, उत्तरों की एक साथ समीक्षा करें और किसी भी प्रश्न या कठिनाइयों का समाधान करें।

परिणाम: प्रतिभागियों को डेयरी उत्पादों की वसा सामग्री की गणना करने में व्यावहारिक अनुभव प्राप्त होगा और सत्र में शामिल अवधारणाओं की उनकी समझ को मजबूत करेगा।

सुविधा के लिए नोट्स



- एक सहायक और इंटरैक्टिव सीखने का माहौल बनाएं।
- सभी प्रतिभागियों से सक्रिय भागीदारी और जुड़ाव को प्रोत्साहित करें।
- समझ बढ़ाने के लिए स्पष्ट स्पष्टीकरण और उदाहरण प्रदान करें।
- प्रतिभागियों की आवश्यकताओं के लिए सत्र की गति और जटिलता को अनुकूलित करें।
- प्रश्नों और चुनौतियों के प्रति धैर्यवान और उत्तरदायी बनें।
- विशेष रूप से गुणवत्ता नियंत्रण और उत्पाद निर्माण के संदर्भ में गणना में सटीकता और सटीकता के महत्व पर जोर दें।
- डेयरी उद्योग में उपयोग की जाने वाली माप की सामान्य इकाइयों पर चर्चा करें और सुनिश्चित करें कि प्रतिभागी उनके रूपांतरणों को समझें।
- गणना और माप में पता लगाने की क्षमता और जवाबदेही बनाए रखने के लिए उचित प्रलेखन और रिकॉर्ड-कीपिंग के महत्व पर प्रकाश डालें।

यूनिट 4.2: उत्पादन के दौरान दक्षता को प्रभावित करने वाले कारक

इकाई उद्देश्य



इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

1. उत्पादन के दौरान परिचालन दक्षता को प्रभावित करने वाले कारकों का उल्लेख कीजिए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, उत्पादन के दौरान दक्षता को प्रभावित करने वाले कारकों पर पॉवरपॉइंट प्रस्तुति, उत्पादन के दौरान दक्षता को प्रभावित करने वाले कारकों से संबंधित चित्र और वीडियो।

कहना



- सुप्रभात प्रशिक्षुओं, आज हम उन कारकों पर चर्चा करेंगे जो उत्पादन के दौरान दक्षता को प्रभावित करते हैं।
- हम विभिन्न कारकों को शामिल करेंगे और चर्चा करेंगे कि वे समग्र उत्पादन प्रक्रिया को कैसे प्रभावित करते हैं।

करना

- विषय का परिचय दें और सत्र के सीखने के उद्देश्यों की व्याख्या करें।
- प्रत्येक कारक को समझाने और उदाहरण प्रदान करने के लिए प्रस्तुतिकरण स्लाइड और हैंडआउट्स का उपयोग करें।
- आरेख बनाने के लिए व्हाइटबोर्ड का उपयोग करें और जटिल अवधारणाओं को समझाने के लिए दृश्य सहायता प्रदान करें।
- प्रशिक्षुओं को उनके द्वारा सीखी गई अवधारणाओं को लागू करने का मौका देने के लिए मामले का अध्ययन करें।

पूछना

- आपको क्या लगता है कि उत्पादन के दौरान दक्षता को कौन से कारक प्रभावित करते हैं?
- हम उत्पादन के दौरान दक्षता कैसे सुधार सकते हैं?

विस्तार में बताना

- दक्षता को प्रभावित करने वाले कारक

दिखाना

प्रदर्शित करें कि दृश्य सहायक सामग्री, वास्तविक जीवन के उदाहरणों और केस स्टडी का उपयोग करके प्रत्येक कारक उत्पादन प्रक्रिया को कैसे प्रभावित कर सकता है।

गतिविधि

गतिविधि का नाम: दक्षता सुधार ब्रेनस्टॉर्मिंग

उद्देश्य: डेयरी उत्पादन में दक्षता में सुधार के लिए प्रतिभागियों को रचनात्मक रूप से सोचने और संभावित समाधानों के साथ आने के लिए प्रोत्साहित करना।

संसाधन: व्हाइटबोर्ड और मार्कर, हैंडआउट्स या वर्कशीट

समय अवधि: 20 मिनट

निर्देश:

- प्रतिभागियों को छोटे-छोटे समूहों में बांट दें।
- प्रत्येक समूह को वर्कशीट प्रदान करें या उन्हें व्हाइटबोर्ड का उपयोग करने के लिए कहें।
- प्रत्येक समूह को मंथन करने के लिए कहें और उन संभावित रणनीतियों, विचारों या सुधारों को लिखें जो डेयरी उत्पादन में दक्षता बढ़ा सकते हैं।
- उन्हें सत्र के दौरान चर्चा किए गए विभिन्न कारकों के बारे में सोचने और व्यावहारिक समाधान खोजने के लिए प्रोत्साहित करें।
- आवंटित समय के बाद, प्रत्येक समूह को बाकी प्रतिभागियों के साथ अपने विचार साझा करने के लिए कहें।
- प्रत्येक सुझाव की प्रभावशीलता और व्यवहार्यता पर प्रकाश डालते हुए प्रस्तावित समाधानों का विश्लेषण और मूल्यांकन करने के लिए एक समूह चर्चा की सुविधा प्रदान करें।
- प्रमुख निष्कर्षों का सारांश दें और उत्पादन के दौरान दक्षता बढ़ाने में निरंतर सुधार के महत्व पर जोर दें।

परिणाम: प्रतिभागी दक्षता को प्रभावित करने वाले कारकों की गहरी समझ विकसित करेंगे और डेयरी प्रसंस्करण में उत्पादकता में सुधार के लिए व्यावहारिक विचार उत्पन्न करेंगे।

सुविधा के लिए नोट्स

- एक समावेशी और सहभागी सीखने के माहौल को बढ़ावा देना।
- प्रतिभागियों के बीच सक्रिय जुड़ाव और चर्चा को प्रोत्साहित करें।
- सामग्री को प्रासंगिक बनाने के लिए उदाहरणों और वास्तविक जीवन के परिदृश्यों का उपयोग करें।
- विभिन्न दृष्टिकोणों के लिए खुले रहें और आलोचनात्मक सोच को प्रोत्साहित करें।
- डाउनटाइम को कम करने और उत्पादन क्षमता को अनुकूलित करने के लिए नियमित उपकरण रखरखाव की आवश्यकता पर जोर दें।
- प्रदर्शन बढ़ाने और त्रुटियों को कम करने के लिए कर्मचारी प्रशिक्षण और कौशल विकास के महत्व पर प्रकाश डालें।
- अच्छी तरह से डिज़ाइन की गई प्रक्रियाओं के महत्व पर चर्चा करें जो समग्र दक्षता में सुधार के लिए वर्कफ्लो को सुव्यवस्थित करती हैं और कचरे को कम करती हैं।

यूनिट 4.3: योजना उत्पादन क्रम

इकाई उद्देश्य



इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

1. संसाधनों के क्षमता उपयोग को अधिकतम करने के लिए उत्पादन अनुक्रम की योजना बनाने की प्रक्रिया का वर्णन करें
2. उत्पादन योजना की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, प्लान प्रोडक्शन सीकेंस पर पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन, प्लान प्रोडक्शन सीकेंस से संबंधित चित्र और वीडियो।

कहना



- सुप्रभात प्रशिक्षुओं, आज हम उत्पादन के अनुक्रम की योजना बनाने के महत्व के बारे में जानेंगे, कैसे प्रक्रिया हानि उत्पादन को प्रभावित करती है, और क्षमता उपयोग को अधिकतम कैसे करें।
- इस कक्षा के अंत तक, आप यह समझने में सक्षम होंगे कि उत्पादन क्रम की योजना कैसे बनाई जाए और उत्पादन में दक्षता का अनुकूलन कैसे किया जाए।

करना



- विषय का परिचय दें और सीखने के उद्देश्यों का अवलोकन प्रदान करें।
- उत्पादन क्रम और उत्पादन में इसके महत्व को समझाने के लिए दृश्य सहायक सामग्री का उपयोग करें।
- प्रक्रिया हानि और उत्पादन क्षमता पर इसके प्रभाव पर चर्चा करें।
- क्षमता उपयोग की व्याख्या करें और उत्पादन में इसे अधिकतम कैसे करें।
- विषय से संबंधित चर्चाओं और गतिविधियों में प्रतिभागियों को शामिल करें।

पूछना



- उत्पादन क्रम क्या है और यह उत्पादन में क्यों महत्वपूर्ण है?
- प्रक्रिया हानि उत्पादन दक्षता को कैसे प्रभावित करती है?

विस्तार में बताना



• उत्पादन क्रम

उत्पादन क्रम वस्तुओं या सेवाओं के उत्पादन में शामिल चरणों या प्रक्रियाओं के क्रम को संदर्भित करता है। यह महत्वपूर्ण है क्योंकि यह दक्षता, गुणवत्ता और समग्र उत्पादकता को प्रभावित करता है।

• प्रक्रिया हानि

प्रक्रिया हानि अपशिष्ट, पुनर्कार्य या त्रुटियों के कारण उत्पादन उत्पादन या दक्षता में कमी है। यह उत्पादन की समग्र दक्षता को प्रभावित करता है और लाभप्रदता को कम करता है।

• क्षमता उपयोग

क्षमता उपयोग का तात्पर्य अधिकतम उत्पादन से है जो उपलब्ध संसाधनों का उपयोग करके उत्पादित किया जा सकता है। क्षमता उपयोग को अधिकतम करने से उत्पादन में दक्षता और उत्पादकता में वृद्धि हो सकती है।

दिखाना



- उत्पादन अनुक्रम चार्ट या रेखाचित्रों के उदाहरण दिखाएँ और समझाएँ कि उत्पादन की योजना बनाने के लिए उनका उपयोग कैसे किया जा सकता है।

गतिविधि



गतिविधि का नाम: उत्पादन अनुक्रम योजना

उद्देश्य: यह समझना कि किसी दिए गए उत्पाद के उत्पादन क्रम की योजना कैसे बनाई जाए

संसाधन: व्हाइटबोर्ड, मार्कर, उत्पादन अनुक्रम चार्ट या आरेख

समय अवधि: 30 मिनट

निर्देश:

- प्रतिभागियों को 4 समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को एक उत्पाद प्रदान करें और उन्हें उत्पाद के उत्पादन क्रम की योजना बनाने के लिए कहें।
- प्रत्येक समूह को अपनी उत्पादन क्रम योजना शेष कक्षा के सामने प्रस्तुत करने के लिए कहें।
- प्रत्येक उत्पादन अनुक्रम योजना के फायदे और नुकसान पर चर्चा करने के लिए प्रतिभागियों को प्रोत्साहित करें।

परिणाम: प्रतिभागियों को इस बात की बेहतर समझ होगी कि किसी उत्पाद के लिए उत्पादन क्रम की योजना कैसे बनाई जाए।

सुविधा के लिए नोट्स



- प्रतिभागियों के बीच सक्रिय भागीदारी और चर्चाओं को प्रोत्साहित करें।
- सुनिश्चित करें कि प्रतिभागी उत्पादन अनुक्रम, प्रक्रिया हानि और उत्पादन में क्षमता उपयोग के महत्व को समझते हैं।
- कक्षा में शामिल अवधारणाओं को स्पष्ट करने के लिए वास्तविक जीवन के उदाहरण प्रदान करें।
- सीखने को सुदृढ़ करने और प्रतिभागियों के बीच सहयोग को प्रोत्साहित करने के लिए गतिविधि का उपयोग करें।
- सवालों के जवाब देने के लिए तैयार रहें और जरूरत पड़ने पर प्रतिभागियों को अतिरिक्त संसाधन उपलब्ध कराएं।

सवाल



1. उत्पादन क्रम को सही क्रम में व्यवस्थित करें।
2. (कच्चे माल की उपलब्धता की जांच करें)
3. (प्रोडक्शन शेड्यूल पढ़ें और समझें)
4. (योजना उत्पादन अनुक्रम (संसाधनों का कुशल उपयोग, तत्काल आदेशों को प्राथमिकता दें))
5. (प्रशिक्षित जनशक्ति के लिए योजना बनाएं और जिम्मेदारियां आवंटित करें)
6. (बैच आकार, मशीन क्षमता और कच्चे माल की मात्रा की गणना करें)
7. (उपकरण, उपकरण और मशीनरी की कार्यशील स्थिति की जाँच करें)
8. (मशीनरी की उपलब्धता की जांच करें)
9. (प्रक्रिया के लिए आवश्यक उपकरणों के प्रदर्शन की जाँच करें)
- 10 (डेयरी उत्पाद बनाने की प्रक्रिया को निष्पादित करें)

2. स्तंभों का मिलान करें।

ए। उपयोगिताएँ v. प्रसंस्करण संयंत्र में पानी, बिजली, प्रशीतन आदि आसानी से उपलब्ध होना चाहिए

बी। कुशल श्रम iv. काम का कोई घंटा बर्बाद नहीं होता

सी। कार्य अनुसूची i। दक्षता बढ़ाएँ और समय और श्रम की बचत करें

डी। कच्चे माल की गुणवत्ता iii. गुणवत्ता की जांच होनी चाहिए

इ। प्रसंस्करण इकाइयां ii. कच्चे माल का उचित निर्धारण

एफ। कच्चे माल की आपूर्ति vi. उत्पादन में गति और दक्षता





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



5. उत्पाद मखन और घी

यूनित 5.1 - परिचय को दूध

यूनित 5.2 - परिचय को मोटा अमीर डेयरी उत्पाद

यूनित 5.3 - मानक ऑपरेटिंग प्रक्रियाएं

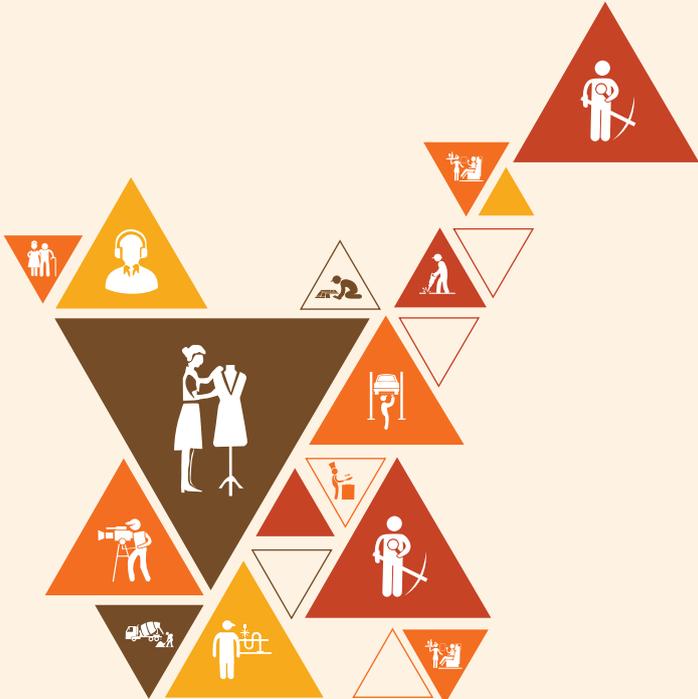
यूनित 5.4 - उत्पादन का मखन

यूनित 5.5 - पैकेजिंग और का भंडारण मखन

यूनित 5.6 - उत्पादन का घी

यूनित 5.7 - पैकेजिंग और भंडारण का घी

यूनित 5.8 - डाक उत्पादन सफाई और रखरखाव



FIC/N2011

सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

1. दूध का वर्णन करें
2. दूध का संघटन बताइए
3. विभिन्न प्रकार के दुग्ध उत्पादों की सूची बनाइए
4. दुग्ध उत्पादों के संघटन तथा पोषक मान का उल्लेख कीजिए
5. डेयरी उद्योग में उत्पादित विभिन्न वसा युक्त उत्पादों की सूची बनाएं
6. डेयरी उद्योग में अपनाई जाने वाली मानक संचालन प्रक्रियाओं की व्याख्या कीजिए
7. मक्खन को परिभाषित कीजिए
8. मक्खन का संघटन बताइए
9. मक्खन निर्माण के लिए क्रीम बनाने की विधि बताइए
10. क्रीम के उदासीनीकरण की आवश्यकता बताइए
11. क्रीम के मानकीकरण का महत्व बताइये
12. पाश्चुरीकरण क्रीम की विधि समझाइए
13. पाश्चुरीकरण की विभिन्न विधियों का उल्लेख कीजिए
14. मलाई पकाने की विधि बताइये
15. कूलिंग और एजिंग क्रीम की विधि का वर्णन करें
16. मलाई को मथने की विधि समझाइए
17. मक्खन में रंग डालने की विधि समझाइए
18. मक्खन में नमक डालने की विधि बताइए
19. डाले जाने वाले नमक की मात्रा और गुणवत्ता का वर्णन करें
20. नमक डालने की विधि समझाइए
21. मक्खन में नमी की मात्रा को समायोजित करने की विधि को समझाइए
22. निरंतर विधि से मक्खन बनाने की विधि बताइए
23. निरंतर विधि से मक्खन बनाने के लिए अपनाई जाने वाली विभिन्न प्रक्रियाओं की व्याख्या कीजिए
24. पैकेजिंग मक्खन की आवश्यकता को समझाइए
25. मक्खन को पैक करने के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री की सूची बनाएं
26. मक्खन की पैकेजिंग और भंडारण की विधि समझाइए
27. घी को परिभाषित कीजिए
28. घी बनाने की विभिन्न विधियों का उल्लेख कीजिए
29. घी को दानेदार बनाने और ठंडा करने की विधि समझाइए
30. घी की पैकेजिंग और भंडारण की विधि समझाइए
31. उत्पादन क्षेत्र, उपकरण और उपयोग किए गए उपकरणों की उचित सफाई की व्यवस्था करें
32. सभी उत्पादन मशीनरी का समय-समय पर रखरखाव व्यवस्थित करें

यूनिट 5.1: दूध का परिचय

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

1. दूध का वर्णन करें
2. दूध का संघटन बताइए
3. विभिन्न प्रकार के दुग्ध उत्पादों की सूची बनाइए
4. दुग्ध उत्पादों के संघटन तथा पोषक मान का उल्लेख कीजिए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, विभिन्न दूध और इसके उत्पादों पर पॉवरपॉइंट प्रस्तुति।

कहना

- सुप्रभात प्रशिक्षुओं, आज हम दूध के पोषण मूल्य और ऊर्जा सामग्री पर चर्चा करेंगे।
- सत्र के अंत तक, आपको इस बात की बेहतर समझ होगी कि दूध एक स्वस्थ आहार में कैसे योगदान देता है और दुग्ध उत्पादों पर पोषण लेबल की व्याख्या कैसे करें।

करना

- अपना परिचय देकर प्रारंभ करें और प्रतिभागियों को भी ऐसा करने के लिए कहें।
- सत्र और कवर किए जाने वाले विषयों का अवलोकन प्रदान करें।
- सत्र को सुविधाजनक बनाने के लिए हैंडआउट्स या प्रेजेंटेशन स्लाइड्स का उपयोग करें।
- पूरे सत्र में भागीदारी और प्रश्नों को प्रोत्साहित करें।
- कवर किए गए प्रमुख बिंदुओं को संक्षेप में बताकर और प्रतिक्रिया मांगकर सत्र समाप्त करें।

पूछना

- दूध पीने के कुछ फायदे क्या हैं?
- आप नियमित रूप से किस प्रकार के दुग्ध उत्पादों का सेवन करते हैं?

विस्तार में बताना



- दूध: दूध एक पौष्टिक भोजन है जो कैल्शियम, विटामिन डी और अन्य पोषक तत्वों का एक समृद्ध स्रोत है। इसमें वसा की मात्रा के आधार पर अलग-अलग ऊर्जा सामग्री होती है और यह मांसपेशियों और ऊतकों के निर्माण और मरम्मत के लिए प्रोटीन का एक अच्छा स्रोत है।

गतिविधि



गतिविधि का नाम: दुग्ध पोषण लेबल स्कैवेंजर हंट

उद्देश्य: प्रतिभागियों को दुग्ध उत्पादों पर पोषण संबंधी लेबल और उनकी व्याख्या करने के तरीके से परिचित कराना।

संसाधन: विभिन्न दूध उत्पादों, हैंडआउट्स, पेन/पेंसिल से पोषण लेबल

समय अवधि: 30-45 मिनट

चरण शामिल हैं:

- प्रतिभागियों को 3 के समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को दुग्ध उत्पाद से अलग पोषण लेबल प्रदान करें।
- समूहों को प्रति सेवारत कैलोरी, वसा, प्रोटीन और कैल्शियम की मात्रा को पहचानने और लिखने के लिए कहें।
- एक बार जब सभी समूह कार्य पूरा कर लें, तो पोषण लेबल में अंतर और प्रत्येक उत्पाद के पोषण मूल्य के लिए उनका क्या मतलब है, इस पर चर्चा करें।

परिणाम: प्रतिभागियों को दुग्ध उत्पादों पर पोषण संबंधी लेबल और विभिन्न प्रकार के दूध के पोषण मूल्य की व्याख्या करने की बेहतर समझ होगी।

सुविधा के लिए नोट्स



- पूरे सत्र में सक्रिय भागीदारी और प्रश्नों को प्रोत्साहित करें।
- दूध के नमूने का चयन करते समय या गतिविधि की योजना बनाते समय प्रतिभागियों के बीच किसी भी आहार प्रतिबंध या एलर्जी से अवगत रहें।
- विभिन्न प्रकार के दुग्ध उत्पादों के उदाहरण दें, जैसे संपूर्ण दूध, मलाई निकाला हुआ दूध, बादाम का दूध, आदि।
- संतुलित आहार में दूध को शामिल करने के महत्व और ऐसा करने के संभावित स्वास्थ्य लाभों पर जोर दें।
- सत्र के दौरान उत्पन्न होने वाले किसी भी अतिरिक्त विषय या प्रश्न को कवर करना सुनिश्चित करें।

यूनिट 5.2: वसा युक्त डेयरी उत्पादों का परिचय

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

1. डेयरी उद्योग में उत्पादित विभिन्न वसा युक्त उत्पादों की सूची बनाएं

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागियों की हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, फ़ैट रिच डेयरी प्रोडक्ट्स पर पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन, फ़ैट रिच डेयरी प्रोडक्ट्स से संबंधित इमेज और वीडियो।

कहना

- सुप्रभात प्रशिक्षुओं, आज हम अपने आहार में वसा युक्त डेयरी उत्पादों को शामिल करने के महत्व, उनके पोषण मूल्य और बाजार में उपलब्ध विभिन्न प्रकार के वसा युक्त डेयरी उत्पादों के बारे में चर्चा करेंगे।
- पूरे सत्र के दौरान बेझिझक प्रश्न पूछें और अपने विचार और अनुभव हमारे साथ साझा करें।
- इस सत्र के अंत तक, आपको वसा युक्त डेयरी उत्पादों के पोषण मूल्य की सराहना करने और बाजार में उपलब्ध विभिन्न प्रकारों की पहचान करने में सक्षम होना चाहिए।

करना

- हमारे आहार में वसा युक्त डेयरी उत्पादों के महत्व और उनके द्वारा प्रदान किए जाने वाले पोषण मूल्य को समझाते हुए प्रस्तुति शुरू करें।
- बाजार में उपलब्ध विभिन्न प्रकार के वसा युक्त डेयरी उत्पादों पर चर्चा करें, जिनमें पनीर, मक्खन, आइसक्रीम और क्रीम शामिल हैं।
- प्रत्येक प्रकार के वसा युक्त डेयरी उत्पाद के पोषण मूल्य को साझा करें, जिसमें उनमें मौजूद विटामिन और खनिज शामिल हैं।
- प्रतिभागियों को उत्पादों और उनके स्वाद का व्यावहारिक अनुभव देने के लिए वसा युक्त डेयरी उत्पादों के नमूनों का उपयोग करें।
- पोषण मूल्य हैंडआउट्स सौंपें और प्रतिभागियों को उन्हें पढ़ने और प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।

पूछना



- आपका पसंदीदा वसा युक्त डेयरी उत्पाद कौन सा है और क्यों?
- आप कितनी बार अपने आहार में वसा युक्त डेयरी उत्पादों का सेवन करते हैं?

विस्तार में बताना



- वसा युक्त डेयरी उत्पाद
 - वसा युक्त डेयरी उत्पाद विटामिन, खनिज और आवश्यक फैटी एसिड जैसे पोषक तत्वों का एक महत्वपूर्ण स्रोत हैं जिनकी हमारे शरीर को आवश्यकता होती है।
 - ये उत्पाद ऊर्जा प्रदान करते हैं, पाचन में सुधार करते हैं और मस्तिष्क के कार्य को बढ़ावा देते हैं।
 - वसा युक्त डेयरी उत्पादों के प्रकारों में पनीर, मक्खन, आइसक्रीम और क्रीम शामिल हैं, और प्रत्येक प्रकार के विभिन्न पोषण लाभ प्रदान करते हैं।

दिखाना



- घर का बना मक्खन या पनीर बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें, इसमें शामिल सामग्री और चरणों पर प्रकाश डालें।

गतिविधि



गतिविधि का नाम: "वसा युक्त डेयरी उत्पाद चखना"

उद्देश्य: प्रतिभागियों को विभिन्न प्रकार के वसा युक्त डेयरी उत्पादों और उनके स्वाद का व्यावहारिक अनुभव प्रदान करना

संसाधन: विभिन्न प्रकार के वसा युक्त डेयरी उत्पादों (पनीर, मक्खन, आइसक्रीम, क्रीम), प्लेट, नैपकिन और बर्तनों के नमूने

समय अवधि: 15-20 मिनट

निर्देश:

- विभिन्न प्रकार के वसा युक्त डेयरी उत्पादों के नमूनों के साथ एक टेस्टिंग स्टेशन स्थापित करें।
- प्रतिभागियों को प्रत्येक उत्पाद का स्वाद चखने के लिए कहें और स्वाद, बनावट और समग्र अनुभव पर ध्यान दें।
- प्रतिभागियों को अपने विचार और अनुभव समूह के साथ साझा करने के लिए प्रोत्साहित करें।
- चखने के लिए प्लेट, नैपकिन और बर्तन प्रदान करें।

परिणाम: प्रतिभागियों को विभिन्न प्रकार के वसा युक्त डेयरी उत्पादों और उनके स्वाद का व्यावहारिक अनुभव होगा, जो उन्हें उत्पादों की अधिक सराहना करने और सूचित आहार विकल्प बनाने में मदद करेगा।

सुविधा के लिए नोट्स



- सभी प्रतिभागियों से भागीदारी और जुड़ाव को प्रोत्साहित करें।
- सत्र को अधिक प्रासंगिक और रोचक बनाने के लिए उदाहरणों और उपाख्यानो का उपयोग करें।
- संतुलित आहार में वसा युक्त डेयरी उत्पादों को शामिल करने के महत्व पर जोर दें।
- बाजार में उपलब्ध विभिन्न प्रकार के वसा युक्त डेयरी उत्पादों और उनके पोषण मूल्य पर प्रकाश डालिए।
- वसा युक्त डेयरी उत्पादों के बारे में प्रतिभागियों की किसी भी चिंता या गलत धारणा को दूर करें, जैसे वजन बढ़ाने के साथ उनका जुड़ाव।

यूनिट 5.3: मानक संचालन प्रक्रियाएं

इकाई उद्देश्य



इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

1. डेयरी उद्योग में अपनाई जाने वाली मानक संचालन प्रक्रियाओं की व्याख्या कीजिए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, मानक संचालन प्रक्रियाओं पर पॉवरपॉइंट प्रस्तुति, मानक संचालन प्रक्रियाओं से संबंधित चित्र और वीडियो।

कहना



- इस सत्र में सुप्रभात प्रशिक्षुओं, हम विभिन्न उद्योगों में एसओपी के महत्व और प्रभावी एसओपी बनाने के तरीके के बारे में जानेंगे।

करना

- सत्र की शुरुआत प्रशिक्षुओं से पूछकर करें कि वे एसओपी और विभिन्न उद्योगों में उनके महत्व के बारे में क्या जानते हैं।
- एक मल्टीमीडिया प्रस्तुति प्रस्तुत करें जिसमें एसओपी की मूल बातें शामिल हैं, जिसमें उनकी परिभाषा, उद्देश्य और लाभ शामिल हैं।
- विभिन्न प्रकार के एसओपी और विशिष्ट उद्योगों में उनके महत्व पर चर्चा करें।
- एक प्रभावी एसओपी बनाने का तरीका प्रदर्शित करें, जिसमें एक प्रक्रिया में चरणों की पहचान कैसे करें, स्पष्ट और संक्षिप्त निर्देश कैसे लिखें, और विजुअल एड्स कैसे शामिल करें।
- समीक्षा और विश्लेषण करने के लिए प्रशिक्षुओं को नमूना एसओपी प्रदान करें।
- एक समूह गतिविधि आयोजित करें जहाँ प्रशिक्षु अपने उद्योग में एक विशिष्ट प्रक्रिया के लिए एक SOP बनाने के लिए एक साथ काम करते हैं।

पूछना

- आपके उद्योग में किस प्रकार के एसओपी का उपयोग किया जाता है?
- प्रक्रियाओं में गुणवत्ता और निरंतरता सुनिश्चित करने के लिए एसओपी क्यों महत्वपूर्ण हैं?

विस्तार में बताना

- एसओपी प्रलेखित निर्देश हैं जो विशिष्ट कार्यों या प्रक्रियाओं को करने के लिए चरणों, जिम्मेदारियों और गुणवत्ता की आवश्यकताओं को रेखांकित करते हैं।
- वे कर्मचारियों को स्पष्ट दिशानिर्देश प्रदान करके और त्रुटियों या विचलन के जोखिम को कम करके स्थिरता, दक्षता और गुणवत्ता सुनिश्चित करते हैं।
- SOP में उत्पादन, सुरक्षा, रखरखाव और गुणवत्ता नियंत्रण सहित कई क्षेत्र शामिल हैं।

दिखाना

- प्रमुख वर्गों और तत्वों को उजागर करते हुए एक टेम्पलेट का उपयोग करके एक सरल एसओपी बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।

गतिविधि

गतिविधि का नाम: एक एसओपी बनाएं

उद्देश्य: प्रशिक्षु के उद्योग में एक विशिष्ट प्रक्रिया के लिए एक प्रभावी एसओपी तैयार करना

संसाधन: व्हाइटबोर्ड, मार्कर, नमूना एसओपी की मुद्रित प्रतियां

समय अवधि: 45 मिनट

निर्देश:

- प्रशिक्षुओं को 4 समूहों में विभाजित करें।
- एसओपी बनाने के लिए प्रत्येक समूह को एक विशिष्ट प्रक्रिया सौंपें।
- प्रशिक्षुओं को आवश्यक संसाधन प्रदान करें, जिसमें सैंपल एसओपी और उद्योग-विशिष्ट जानकारी तक पहुंच शामिल है।
- सौंपी गई प्रक्रिया के लिए एक प्रभावी एसओपी बनाने के लिए प्रशिक्षु एक साथ काम करते हैं।
- प्रत्येक समूह समीक्षा और प्रतिक्रिया के लिए कक्षा में अपना एसओपी प्रस्तुत करता है।

परिणाम: प्रशिक्षुओं ने अपने उद्योग में एक विशिष्ट प्रक्रिया के लिए एक प्रभावी एसओपी बनाया होगा।

सुविधा के लिए नोट्स

- समूह गतिविधि के दौरान प्रशिक्षुओं के बीच भागीदारी और सहयोग को प्रोत्साहित करें।
- सुनिश्चित करें कि प्रशिक्षु एसओपी का पालन करने के महत्व और उनसे विचलित होने के परिणामों को समझते हैं।
- SOP निर्माण प्रक्रिया के दौरान प्रतिक्रिया और मार्गदर्शन प्रदान करें ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि प्रशिक्षु सही रास्ते पर हैं।
- एसओपी की प्रभावशीलता सुनिश्चित करने के लिए एसओपी की नियमित समीक्षा और अपडेट के महत्व पर जोर दें।
- प्रशिक्षुओं को उनके एसओपी में सुरक्षा और गुणवत्ता जांच शामिल करने की आवश्यकता पर बल देना।

यूनिट 5.4: मक्खन का उत्पादन

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

1. मक्खन को परिभाषित कीजिए
2. मक्खन का संघटन बताइए
3. मक्खन निर्माण के लिए क्रीम बनाने की विधि बताइए
4. क्रीम के उदासीनीकरण की आवश्यकता बताइए
5. क्रीम के मानकीकरण का महत्व बताइये
6. पाश्चुरीकरण क्रीम की विधि समझाइए
7. पाश्चुरीकरण की विभिन्न विधियों का उल्लेख कीजिए
8. मलाई पकाने की विधि बताइये
9. कूलिंग और एजिंग क्रीम की विधि का वर्णन करें
10. मलाई को मथने की विधि समझाइए
11. मक्खन में रंग डालने की विधि समझाइए
12. मक्खन में नमक डालने की विधि बताइए
13. डाले जाने वाले नमक की मात्रा और गुणवत्ता का वर्णन करें
14. नमक डालने की विधि समझाइए
15. मक्खन में नमी की मात्रा को समायोजित करने की विधि को समझाइए
16. निरंतर विधि से मक्खन बनाने की विधि बताइए
17. निरंतर विधि से मक्खन बनाने के लिए अपनाई जाने वाली विभिन्न प्रक्रियाओं की व्याख्या कीजिए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, मानक संचालन प्रक्रियाओं पर पॉवरपॉइंट प्रस्तुति, मानक संचालन प्रक्रियाओं से संबंधित चित्र और वीडियो।

कहना

- सुप्रभात प्रशिक्षुओं आज हम मलाई से मक्खन बनाने की प्रक्रिया के बारे में जानेंगे।
- मैं आपको मक्खन बनाने के चरणों के माध्यम से मार्गदर्शन करूँगा, क्रीम की तैयारी से शुरू होकर मक्खन तैयार करने की निरंतर विधि के साथ समाप्त होगा।

करना

- सत्र में शामिल विषयों और मक्खन बनाने की प्रक्रिया में उनके महत्व पर चर्चा करते हुए शुरुआत करें।
- मक्खन बनाने की प्रक्रिया को शुरू से अंत तक प्रदर्शित करें, प्रत्येक चरण पर जोर देते हुए और उचित तापमान और स्थितियों को बनाए रखने के महत्व पर।
- प्रतिभागियों को अपना स्वयं का मक्खन बनाने के लिए व्यावहारिक अनुभव प्रदान करें।

पूछना

- क्या आपने पहले कभी मक्खन बनाया है?
- आपको क्या लगता है कि मक्खन बनाने के लिए आवश्यक प्रमुख सामग्री क्या हैं?

विस्तार में बताना

- मक्खन का परिचय
- क्रीम की तैयारी
- क्रीम का तटस्थकरण
- क्रीम का पाश्चुरीकरण
- रिपनिंग, कूलिंग और एजिंग क्रीम
- मंथन क्रीम
- रंग और नमक मिलाना
- मक्खन तैयार करने की सतत विधि

दिखाना

क्रीम से मक्खन बनाने की पूरी प्रक्रिया का प्रदर्शन करें, कच्ची क्रीम तैयार करने से लेकर अंतिम उत्पाद की पैकेजिंग तक। सीखने को बढ़ाने के लिए विजुअल एड्स और हैंड्स-ऑन प्रदर्शनों का उपयोग करें।

गतिविधि

गतिविधि का नाम: मक्खन बनाना

उद्देश्य: प्रतिभागियों को मक्खन बनाने का व्यावहारिक अनुभव प्रदान करना।

संसाधन: कच्चा क्रीम, मंथन, मक्खन मलमल, नमक, खाद्य रंग (वैकल्पिक), मक्खन के सांचे, मक्खन पैकेजिंग सामग्री।

समय अवधि: 60 मिनट

निर्देश:

- प्रतिभागियों को दो या तीन के समूहों में विभाजित किया जाएगा।
- प्रत्येक समूह को कच्ची मलाई का एक डिब्बा और एक मंथन मिलेगा।
- प्रतिभागियों को मक्खन बनाने के लिए फेसिलिटेटर द्वारा दिखाए गए चरणों का पालन करना होगा।
- एक बार मक्खन बनने के बाद, प्रतिभागी इच्छानुसार नमक और खाने का रंग डालेंगे।
- फिर मक्खन को ढाला जाएगा और घर ले जाने के लिए पैक किया जाएगा।

परिणाम: प्रतिभागियों को मक्खन बनाने का व्यावहारिक अनुभव प्राप्त होगा, और प्रक्रिया के दौरान उचित तापमान और स्थितियों को बनाए रखने के महत्व को समझेंगे।

क्षेत्र की यात्रा

उद्देश्य: वास्तविक जीवन की सेटिंग में मक्खन उत्पादन और पैकेजिंग प्रथाओं का निरीक्षण करना।

संसाधन: एक स्थानीय डेयरी या मक्खन उत्पादन सुविधा के लिए परिवहन।

समय अवधि: आधा दिन

निर्देश:

- मक्खन की उत्पादन प्रक्रिया और पैकेजिंग का निरीक्षण करने के लिए प्रशिक्षुओं को स्थानीय डेयरी या मक्खन उत्पादन सुविधा में ले जाएं।

परिणाम: प्रशिक्षुओं को व्यावहारिक ज्ञान प्राप्त होगा और वे प्रत्यक्ष रूप से देख सकेंगे कि मक्खन कैसे बनाया और पैक किया जाता है।

सुविधा के लिए नोट्स



- गर्म तरल पदार्थों के साथ काम करते समय पर्याप्त सुरक्षा उपकरण और दिशानिर्देश प्रदान करें।
- सुनिश्चित करें कि प्रतिभागियों को खाद्य सुरक्षा दिशानिर्देशों की स्पष्ट समझ है।
- मक्खन बनाने की प्रक्रिया के दौरान उचित तापमान और परिस्थितियों को बनाए रखने के महत्व पर जोर दें।
- प्रतिभागियों को अपना मक्खन बनाते समय स्वादों और रंगों के साथ प्रयोग करने के लिए प्रोत्साहित करें।
- मक्खन बनाने की प्रक्रिया के बारे में अधिक जानने के लिए प्रतिभागियों को अतिरिक्त संसाधन प्रदान करें।

यूनिट 5.5: मक्खन की पैकेजिंग और भंडारण

इकाई उद्देश्य



इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

1. पैकेजिंग मक्खन की आवश्यकता को समझाए
2. मक्खन को पैक करने के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री की सूची बनाएं
3. मक्खन की पैकेजिंग और भंडारण की विधि समझाए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, मक्खन की पैकेजिंग और भंडारण पर पॉवरपॉइंट प्रस्तुति, मक्खन की पैकेजिंग और भंडारण से संबंधित चित्र और वीडियो।

कहना



- विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्रियों को प्रस्तुत कीजिए तथा उनके लाभों तथा हानियों को समझाए।
- विभिन्न भंडारण विधियों, तापमान और आर्द्रता की आवश्यकताओं और मक्खन को प्रकाश और हवा से दूर रखने के महत्व पर चर्चा करें।
- उचित मक्खन पैकेजिंग तकनीकों का प्रदर्शन करें और समझाएं कि मक्खन की विभिन्न मात्राओं के लिए सही आकार और प्रकार के कंटेनर का निर्धारण कैसे करें।
- मक्खन के भंडारण के लिए निर्देशों और युक्तियों के साथ हैंडआउट्स वितरित करें, और उचित भंडारण तकनीकों का प्रदर्शन करने वाले वीडियो दिखाएं।

पूछना



- आप वर्तमान में घर पर मक्खन कैसे स्टोर करते हैं?
- मक्खन की ताजगी बनाए रखने में आपको किन चुनौतियों का सामना करना पड़ता है?

विस्तार में बताना



- मक्खन के लिए पैकेजिंग सामग्री में पन्नी, कागज, प्लास्टिक और कांच शामिल हैं। प्रत्येक सामग्री के अपने फायदे और नुकसान होते हैं, जैसे कि पन्नी मक्खन को ताज़ा रखने में प्रभावी होती है लेकिन पर्यावरण के अनुकूल नहीं होती है।
- मक्खन को एक एयरटाइट कंटेनर में रखा जाना चाहिए या प्लास्टिक रैप या पन्नी में कसकर लपेटा जाना चाहिए और 32-40°F (0-4°C) के तापमान पर रेफ्रिजरेटर में रखा जाना चाहिए।
- खाद्य सुरक्षा कारणों से और उत्पाद में मौजूद किसी भी एलर्जी या एडिटिव्स के बारे में ग्राहकों को सूचित करने के लिए मक्खन की सही लेबलिंग महत्वपूर्ण है।

दिखाना



- उचित भंडारण तकनीकों के वीडियो दिखाएं, जैसे कि रेफ्रिजरेटर के सबसे ठंडे हिस्से में या बटर कीपर में मक्खन रखना।
- चर्मपत्र कागज या प्लास्टिक रैप में मक्खन को ठीक से लपेटने का तरीका प्रदर्शित करें और फिर इसे एक एयरटाइट कंटेनर में स्टोर करें।

गतिविधि

गतिविधि का नाम: मक्खन की लेबलिंग और पैकेजिंग

उद्देश्य: भंडारण और वितरण के लिए मक्खन की उचित पैकेजिंग और लेबलिंग के महत्व को समझना।

संसाधन: मक्खन के नमूने, लेबलिंग सामग्री, भंडारण तापमान दिशानिर्देश

समय अवधि: 30-45 मिनट

निर्देश:

- मक्खन भंडारण और वितरण के लिए उचित पैकेजिंग और लेबलिंग के महत्व का परिचय दें।
- विभिन्न प्रकार के मक्खन पैकेजिंग के नमूने प्रदान करें और प्रत्येक के फायदे और नुकसान पर चर्चा करें।
- क्या प्रतिभागियों ने मक्खन के अपने स्वयं के नमूने को आवश्यक जानकारी के साथ लेबल किया है, जैसे कि समाप्ति तिथि और भंडारण तापमान।
- मक्खन के लिए इष्टतम भंडारण तापमान और स्थितियों पर चर्चा करें।
- प्रतिभागियों से अपने लेबल वाले मक्खन के नमूने साझा करने के लिए कहें और उपभोक्ताओं के लिए उचित लेबलिंग के महत्व पर चर्चा करें।

परिणाम: प्रतिभागी मक्खन के भंडारण और वितरण के लिए उचित पैकेजिंग और लेबलिंग के महत्व को समझेंगे।

सुविधा के लिए नोट्स

- उपभोक्ता सुरक्षा और उत्पाद की गुणवत्ता दोनों के लिए लेबलिंग और पैकेजिंग के महत्व पर जोर देना सुनिश्चित करें।
- पैकेजिंग प्रकार और उनके फायदे/नुकसान के बीच अंतर को स्पष्ट करने में सहायता के लिए उदाहरणों और दृश्यों का उपयोग करें।
- प्रतिभागियों को प्रश्न पूछने और चर्चा में भाग लेने के लिए प्रोत्साहित करें।
- मक्खन के लिए इष्टतम भंडारण की स्थिति की समीक्षा करना सुनिश्चित करें, और उचित तापमान और भंडारण की स्थिति के महत्व पर जोर दें।
- उपभोक्ता भ्रम और उत्पाद खराब होने जैसे अनुचित लेबलिंग और पैकेजिंग के प्रभावों पर चर्चा करें।

यूनिट 5.6: घी का उत्पादन

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

1. घी को परिभाषित कीजिए
2. घी बनाने की विभिन्न विधियों का उल्लेख कीजिए
3. घी को दानेदार बनाने और ठंडा करने की विधि समझाइए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, मक्खन की पैकेजिंग और भंडारण पर पॉवरपॉइंट प्रस्तुति, मक्खन की पैकेजिंग और भंडारण से संबंधित चित्र और वीडियो।

कहना

सुप्रभात प्रशिक्षुओं आज हम घी के उत्पादन की प्रक्रिया के बारे में जानेंगे।

करना

- घी, इसकी उत्पत्ति और इसके उपयोग के परिचय के साथ शुरुआत करें।
- घी की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों सहित घी के दानेदार बनाने और ठंडा करने की प्रक्रिया को समझाइए।
- प्रदान किए गए उपकरण और कच्चे माल का उपयोग करके चरण-दर-चरण घी के उत्पादन की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
- "घी के उत्पादन के लिए कदम" पर हैंडआउट्स वितरित करें और प्रतिभागियों को प्रश्न पूछने की अनुमति दें।

पूछना

घी क्या है और इसके क्या उपयोग हैं?

घी मक्खन से कैसे अलग है?

विस्तार में बताना

- घी का परिचय घी एक प्रकार का स्पष्ट मक्खन है जो आमतौर पर भारतीय व्यंजनों में उपयोग किया जाता है। इसमें हाई स्मोक पॉइंट होता है, जो इसे तलने और तलने के लिए आदर्श बनाता है।
- घी का दानेदार बनाना और ठंडा करना: मक्खन के पिघलने के बाद, दूध के ठोस पदार्थों को छान कर निकाल दिया जाता है। शेष तरल को तब तक उबाला जाता है जब तक कि पानी वाष्पित न हो जाए, और मक्खन दानेदार न हो जाए। घी बनाने के लिए दानों को छानकर ठंडा किया जाता है।

दिखाना

प्रदान किए गए उपकरण और कच्चे माल का उपयोग करके, चरण-दर-चरण घी के उत्पादन की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।

गतिविधि

गतिविधि का नाम: घी उत्पादन

उद्देश्य: घी के उत्पादन की प्रक्रिया का अभ्यास करना

संसाधन: घी (मक्खन, क्रीम, आदि) के उत्पादन के लिए आवश्यक कच्चा माल, घी के उत्पादन के लिए आवश्यक उपकरण (बर्तन, चम्मच, छलनी, आदि)

समय अवधि: 30 मिनट

निर्देश:

- प्रतिभागियों को 2-3 के समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को घी बनाने के लिए आवश्यक कच्चा माल और उपकरण उपलब्ध कराएं।
- उन्हें हैंडआउट में दिए गए चरणों का पालन करने और घी बनाने का निर्देश दें।
- आवश्यकतानुसार समूहों की निगरानी और सहायता करें।

परिणाम: प्रतिभागियों को घी के उत्पादन का व्यावहारिक अनुभव होगा, जो उन्हें प्रक्रिया को बेहतर ढंग से समझने में मदद करेगा।

सुविधा के लिए नोट्स



- सुनिश्चित करें कि सत्र के लिए आवश्यक उपकरण और कच्चा माल उपलब्ध है और उपयोग के लिए तैयार है।
- प्रतिभागियों को प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें और किसी भी संदेह को स्पष्ट करें।
- घी के उत्पादन की प्रक्रिया के दौरान सुरक्षा के महत्व पर जोर दें।
- गतिविधि के लिए स्पष्ट निर्देश प्रदान करें और समूहों की बारीकी से निगरानी करें।
- प्रत्येक समूह द्वारा उत्पादित घी की गुणवत्ता पर चर्चा करें और प्रतिपुष्टि प्रदान करें।

यूनिट 5.7: घी की पैकेजिंग और भंडारण

इकाई उद्देश्य



इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

1. घी की पैकेजिंग और भंडारण की विधि समझाए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर, इंटरनेट के साथ लैपटॉप/कंप्यूटर, व्हाइट बोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, घी की पैकेजिंग और भंडारण पर पॉवरपॉइंट प्रस्तुति, घी की पैकेजिंग और भंडारण से संबंधित चित्र और वीडियो।

कहना



इस कक्षा में सुप्रभात प्रशिक्षुओं, हम घी के लिए विभिन्न पैकेजिंग सामग्री और भंडारण कंटेनरों और घी के दानेदार बनाने और ठंडा करने की प्रक्रिया पर चर्चा करेंगे।

करना

- कक्षा के विषय और उद्देश्यों का परिचय देते हुए प्रारंभ करें।
- घी की पैकेजिंग और भंडारण, और दानेदार बनाने और ठंडा करने की प्रक्रिया पर चर्चा को निर्देशित करने के लिए हैंडआउट का उपयोग करें।
- नमूना पैकेजिंग सामग्री और भंडारण कंटेनर दिखाएं और प्रत्येक के फायदे और नुकसान पर चर्चा करें।
- उचित पैकेजिंग और भंडारण के प्रभावों को प्रदर्शित करने के लिए घी के नमूनों का उपयोग करके स्वाद परीक्षण करें।

पूछना

- घी के लिए उपयोग की जाने वाली कुछ सामान्य पैकेजिंग सामग्री और भंडारण पात्र कौन से हैं?
- उचित पैकेजिंग और भंडारण घी की गुणवत्ता को कैसे प्रभावित करता है?
- घी के उत्पादन में दानेदार बनाने और ठंडा करने की प्रक्रिया क्या है?

विस्तार में बताना

- घी की पैकेजिंग और भंडारण
- मक्खन के लिए टेस्ट किए गए
- घी के लिए टेस्ट किए गए

दिखाना

एक नमूना बैच का उपयोग करके घी के दानेदार बनाने और ठंडा करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।

गतिविधि

गतिविधि का नाम: पैकेजिंग और संग्रहण प्रयोग

उद्देश्य: घी की गुणवत्ता पर विभिन्न पैकेजिंग सामग्री और भंडारण कंटेनरों के प्रभाव को समझना।

संसाधन: नमूना घी, विभिन्न पैकेजिंग सामग्री, और भंडारण कंटेनर

समय अवधि: 30 मिनट

निर्देश:

- कक्षा को 4 समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को घी का नमूना, विभिन्न पैकेजिंग सामग्री और भंडारण पात्र प्रदान करें।
- प्रत्येक समूह को घी के नमूनों को अलग-अलग पैकेजिंग सामग्री में पैक करने और उन्हें अलग-अलग भंडारण कंटेनरों में रखने के लिए कहें।
- 24 घंटों के बाद घी की गुणवत्ता पर विभिन्न पैकेजिंग और भंडारण के प्रभावों का मूल्यांकन करने के लिए घी के नमूनों का स्वाद परीक्षण करें।

परिणाम: यह गतिविधि प्रशिक्षुओं को घी की उचित पैकेजिंग और भंडारण के महत्व को समझने में मदद करेगी।

सुविधा के लिए नोट्स

- प्रशिक्षुओं के बीच भागीदारी और चर्चा को प्रोत्साहित करें।
- गतिविधियों के लिए स्पष्ट निर्देश और अपेक्षाएं प्रदान करें।
- प्रशिक्षुओं को प्रश्न पूछने और स्पष्टीकरण मांगने के लिए प्रोत्साहित करें।
- विभिन्न पैकेजिंग सामग्री और भंडारण कंटेनरों के फायदे और नुकसान पर चर्चा करें।
- घी की गुणवत्ता बनाए रखने के लिए उचित पैकेजिंग और भंडारण के महत्व पर जोर दें।
- उद्योग में सामान्य पैकेजिंग और भंडारण प्रथाओं के उदाहरण प्रदान करें।

यूनिट 5.8: पोस्ट प्रोडक्शन सफाई और रखरखाव

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

1. उत्पादन क्षेत्र, उपकरण और उपयोग किए गए उपकरणों की उचित सफाई की व्यवस्था करें
2. सभी उत्पादन मशीनरी का समय-समय पर रखरखाव व्यवस्थित करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

कहना

- इस सत्र में सुप्रभात प्रशिक्षुओं, हम एक स्वच्छ और स्वच्छ उत्पादन क्षेत्र बनाए रखने के महत्व और उपकरण और सतहों की सफाई और स्वच्छता के लिए उचित तरीकों पर चर्चा करेंगे।
- उत्पाद सुरक्षा और गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए एक स्वच्छ उत्पादन क्षेत्र बनाए रखना महत्वपूर्ण है। खाद्य निर्माताओं के रूप में, यह सुनिश्चित करना हमारी जिम्मेदारी है कि हमारे उत्पाद किसी भी हानिकारक संदूषण से मुक्त हों।
- पूरे सत्र के दौरान, हम उपकरणों और सतहों की सफाई और रखरखाव के साथ-साथ संदूषण के संभावित क्षेत्रों की पहचान करने के लिए सर्वोत्तम प्रथाओं पर चर्चा करेंगे।

करना

- सत्र का अवलोकन और उत्पादन के बाद की सफाई और रखरखाव के महत्व को प्रदान करके प्रारंभ करें।
- विभिन्न प्रकार के सफाई एजेंटों और उनके उपयोगों के साथ-साथ सफाई के लिए उपयोग किए जाने वाले उचित उपकरणों पर चर्चा करें।
- उपकरण और सतहों के लिए सफाई प्रक्रियाओं की समीक्षा करें, जिसमें उपयुक्त सफाई एजेंटों का उपयोग, स्क्रबिंग और कुल्ला करने के तरीके और सफाई के बाद सतहों को सुखाने का महत्व शामिल है।
- दृश्य सहायक सामग्री जैसे पोस्टर या वीडियो का उपयोग करके उचित सफाई विधियों का प्रदर्शन करें।
- एक ऐसी गतिविधि आयोजित करें जिसमें प्रतिभागी उचित तरीकों का उपयोग करके उपकरणों और सतहों की सफाई और स्वच्छता का अभ्यास करें।

पूछना



- स्वच्छ उत्पादन क्षेत्र को बनाए रखना क्यों महत्वपूर्ण है?
- उत्पादन क्षेत्र में संदूषण के कुछ संभावित क्षेत्र क्या हैं?

विस्तार में बताना



- उत्पादन के बाद की सफाई हमारे उत्पादों की सुरक्षा और गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए एक महत्वपूर्ण कदम है। इसमें हमारे उत्पादों के संपर्क में आने वाले सभी उपकरणों और सतहों की सफाई और स्वच्छता शामिल है।
- उचित सफाई विधियों में उपयुक्त सफाई एजेंटों का उपयोग करना, स्क्रबिंग और रिसिंग तकनीक शामिल है, और यह सुनिश्चित करना है कि सफाई के बाद सभी सतहों को अच्छी तरह से सुखाया जाए।
- संदूषण के संभावित क्षेत्रों की पहचान करने और उचित सफाई उपायों को लागू करने से हानिकारक जीवाणुओं और अन्य प्रदूषकों के प्रसार को रोकने में मदद मिल सकती है।

दिखाना



- पोस्टर या वीडियो जैसे विजुअल एड्स का उपयोग करके उचित सफाई और स्वच्छता के तरीकों का प्रदर्शन करें।

गतिविधि

गतिविधि का नाम: उपकरण और सतह की सफाई

उद्देश्य: उपकरण और सतहों के लिए उचित सफाई और स्वच्छता के तरीकों का अभ्यास करना।

संसाधन: सफाई सामग्री जैसे सफाई एजेंट, स्पंज, तौलिये और दस्ताने

समय अवधि: 30 मिनट

निर्देश:

- प्रतिभागियों को 4 समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को साफ करने और साफ करने के लिए एक उपकरण या एक सतह सौंपें।
- प्रत्येक समूह को आवश्यक सफाई सामग्री प्रदान करें।
- सत्र में चर्चा की गई उचित सफाई विधियों का उपयोग करके प्रतिभागियों को उनके सौंपे गए उपकरण या सतह को साफ और साफ करने का निर्देश दें।
- देखें और आवश्यकतानुसार प्रतिक्रिया दें।

परिणाम: प्रतिभागी उपकरण और सतहों के लिए उचित सफाई और स्वच्छता के तरीकों का अभ्यास और प्रदर्शन करेंगे।

सुविधा के लिए नोट्स

- सभी प्रतिभागियों से सक्रिय भागीदारी और जुड़ाव को प्रोत्साहित करें।
- उत्पाद सुरक्षा और गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए उचित सफाई और स्वच्छता के तरीकों के महत्व पर जोर दें।
- प्रतिभागियों को प्रश्न पूछने और सत्र में प्रस्तुत की गई किसी भी जानकारी को स्पष्ट करने का अवसर प्रदान करें।
- अपर्याप्त सफाई और रखरखाव के संभावित परिणामों पर प्रकाश डालें, जिसमें उत्पाद की वापसी का जोखिम और ब्रांड प्रतिष्ठा पर नकारात्मक प्रभाव शामिल हैं।
- क्रॉस-संदूषण को रोकने और एक सुरक्षित और स्वच्छ उत्पादन वातावरण सुनिश्चित करने के लिए निम्नलिखित सफाई और रखरखाव प्रोटोकॉल के महत्व पर जोर दें।

सवाल



1. रिक्त स्थानों में सही विकल्प भरिए।

ए। i. iii. 5

बी। ii. चीनी

सी। ii. कैसिइन

डी। iv. आलोड़न

ई. i. 2%

एफ। ii. अंकगणितीय गणना, पियर्सन की वर्ग विधि

जी। ii. 24-48

एच। iv. आलोड़न

i. i. ii. बासी होना

जी 6-12



Skill India
कौशल भारत - कुशल भारत



सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP



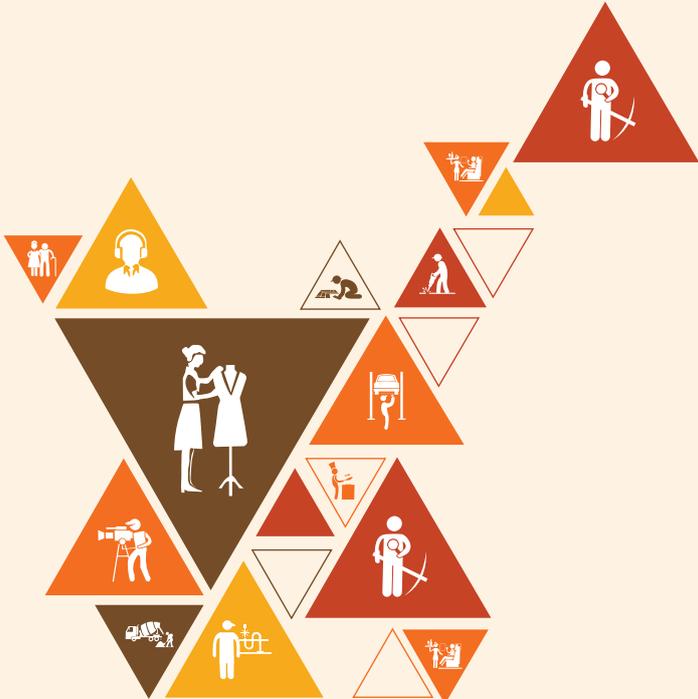
N S D C
National
Skill Development
Corporation

Transforming the skill landscape



6. पूरा प्रलेखन और अभिलेख रखना संबंधित को मक्खन और घी उत्पादन

यूनिट 6.1 - प्रलेखन और अभिलेख रखना



FIC/N2012

सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

1. कच्चे माल, प्रक्रिया और तैयार उत्पादों के अभिलेखों के दस्तावेजीकरण और रखरखाव की आवश्यकता बताएं
2. अंतिम तैयार उत्पाद के लिए कच्चे माल के विवरण के दस्तावेजीकरण और रिकॉर्डिंग की विधि बताएं
3. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में विभिन्न सुविधाओं, मशीनरी का निरीक्षण करें

यूनिट 6.1: दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखना

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम हो जाएगा:

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

कहना

- दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड कीपिंग पर सत्र में सभी का स्वागत है।
- आज, हम दस्तावेज़ीकरण के महत्व, अभिलेखों को प्रभावी ढंग से कैसे रखा जाए, और ERP समाधानों के परिचय के बारे में जानेंगे।
- सत्र के अंत तक, आप अच्छे रिकॉर्ड रखने के लाभों को समझ जाएंगे और अपनी दस्तावेज़ीकरण प्रक्रियाओं को कारगर बनाने के लिए ERP सॉफ्टवेयर का उपयोग कैसे करें।

करना

- दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड कीपिंग के विषय का परिचय देते हुए सत्र की शुरुआत करें।
- सटीक और विस्तृत रिकॉर्ड रखने के महत्व को प्रदर्शित करने के लिए दृश्य सहायक सामग्री और वास्तविक जीवन के उदाहरणों का उपयोग करें।
- विभिन्न उद्योगों में उपयोग किए जाने वाले दस्तावेज़ों के प्रकार और वे महत्वपूर्ण क्यों हैं, इसका अवलोकन प्रदान करें।
- सटीकता, निरंतरता और पूर्णता जैसे प्रभावी रिकॉर्ड रखने के प्रमुख सिद्धांतों पर चर्चा करें।
- ईआरपी समाधानों का परिचय दें और दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखने की प्रक्रियाओं को बेहतर बनाने के लिए उनका उपयोग कैसे किया जा सकता है।

पूछना



- प्रलेखन के कुछ उदाहरण क्या हैं जिनका आप अपने काम में सामना करते हैं?
- आप वर्तमान में महत्वपूर्ण जानकारी और डेटा का ट्रैक कैसे रखते हैं?

विस्तार में बताना



- दस्तावेज़ीकरण की आवश्यकता
- रिकॉर्ड कैसे रखें?
 - उत्पाद की गुणवत्ता को तभी बनाए रखा जा सकता है जब
 - भोजन के हर बैच को एक बैच नंबर दिया जाता है। यह संख्या में दर्ज है

दिखाना



विभिन्न उद्योगों में प्रलेखन प्रक्रियाओं को बेहतर बनाने के लिए ईआरपी समाधानों का उपयोग कैसे किया गया है, इसके उदाहरण दिखाएं।

गतिविधि

गतिविधि का नाम: व्यवसाय प्रक्रिया का दस्तावेजीकरण

गतिविधि का उद्देश्य: व्यवसाय प्रक्रिया के लिए सटीक और पूर्ण दस्तावेज़ बनाने का अभ्यास करना

संसाधन: हैंडआउट्स और वर्कशीट्स

समय अवधि: 30 मिनट

चरण शामिल हैं:

- प्रतिभागियों को तीन या चार के समूहों में विभाजित करें।
- दस्तावेज़ के लिए प्रत्येक समूह को एक विशिष्ट व्यवसाय प्रक्रिया असाइन करें।
- प्रतिभागियों को उनके प्रलेखन के लिए टेम्पलेट के रूप में उपयोग करने के लिए हैंडआउट्स और वर्कशीट प्रदान करें।
- अपने प्रलेखन की सटीकता और पूर्णता सुनिश्चित करने के लिए प्रतिभागियों को सहयोगात्मक रूप से काम करने के लिए प्रोत्साहित करें।
- 25 मिनट के बाद, प्रत्येक समूह को बाकी कक्षा के सामने अपने दस्तावेज़ प्रस्तुत करने के लिए कहें।

परिणाम: प्रतिभागियों के पास व्यावसायिक प्रक्रिया के लिए सटीक और पूर्ण दस्तावेज़ बनाने का व्यावहारिक अनुभव होगा।

सुविधा के लिए नोट्स

- पूरे सत्र में प्रश्नों और चर्चा के लिए पर्याप्त समय दें।
- सटीक और विस्तृत रिकॉर्ड रखने के महत्व को प्रदर्शित करने के लिए वास्तविक जीवन के उदाहरणों का उपयोग करें।
- प्रतिभागियों को दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड कीपिंग पर अपने स्वयं के अनुभव और अंतर्दृष्टि साझा करने के लिए प्रोत्साहित करें।
- रिकॉर्ड कीपिंग में सटीकता, पूर्णता और निरंतरता के महत्व पर जोर दें।
- सुनिश्चित करें कि प्रतिभागियों को सत्र के अंत से पहले ईआरपी सॉफ्टवेयर का उपयोग करने की स्पष्ट समझ है।

सवाल



1. सही विकल्प पर निशान लगाइए।

ए। दस्तावेज़ीकरण की क्या आवश्यकता है?

i। यह व्यवसाय चलाने के बारे में विस्तृत जानकारी देता है।

ii। यह उत्पाद की गुणवत्ता को नियंत्रित करने में मदद करता है।

iii। यह व्यवसाय में निवेश किए गए धन का हिसाब रखने में मदद करता है।

iv. यह कच्चे माल या उत्पाद सामग्री की अलग-अलग लागतों की पहचान करने में मदद करता है।

v। यह किसी विशेष प्रक्रिया की उत्पादन लागत की पहचान करने में मदद करता है।

vi. यह कच्चे माल के भंडारण में मदद करता है।

vii। यह सुनिश्चित करने में मदद करता है कि गुणवत्ता आश्वासन प्रक्रियाओं का पालन किया जाता है।

viii। यह सुनिश्चित करने में मदद करता है कि उत्पादन इकाई सुचारू रूप से/प्रभावी ढंग से चल रही है।

ix. यह कानूनी प्रक्रियाओं के लिए साक्ष्य के रूप में काम करता है।

बी। उत्पादन रिकॉर्ड का एक लॉग रखता है।

i। कच्चे माल की मात्रा और प्रकार।

iii। प्रयुक्त सामग्री की मात्रा और प्रकार।

iv. प्रसंस्करण की स्थिति जिसमें उत्पादन हुआ (जैसे तापमान सेट या वायु दाब लागू)।



Skill India
कौशल भारत - कुशल भारत



सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP



N S D C
National
Skill Development
Corporation

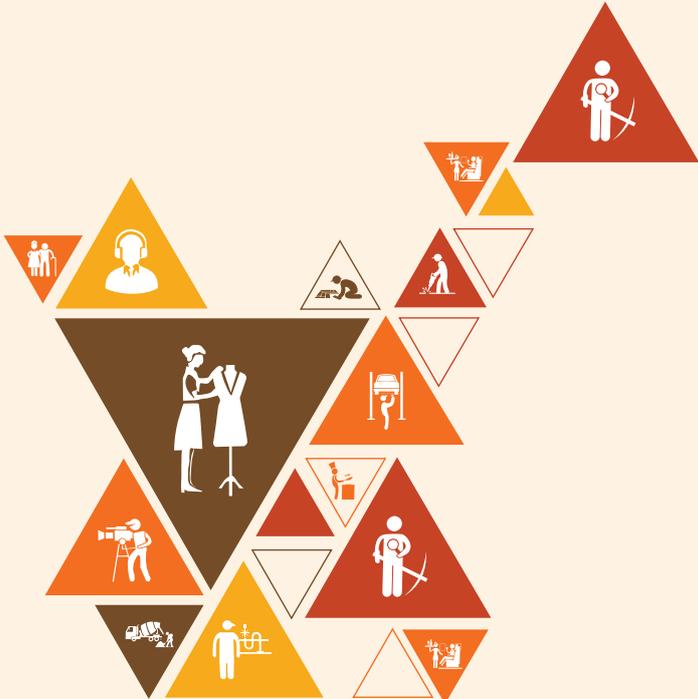
Transforming the skill landscape



8. अनुबंध

अनुलग्नक - I (प्रशिक्षण सुपुर्दगी योजना)

अनुबंध - II (क्यूआर कोड)



अनुबंध I

प्रशिक्षण वितरण योजना

प्रशिक्षण वितरण योजना			
कार्यक्रम का नाम:	मक्खन और घी प्रसंस्करण ऑपरेटर (बटर एंड घी प्रोसेसिंग ऑपरेटर)		
योग्यता पैक का नाम और संदर्भ। पहचान	मक्खन और घी प्रसंस्करण ऑपरेटर, एफआईसी/क्यू2003		
संस्करण संख्या	3.0	संस्करण अद्यतन तिथि	29-07-2021
प्रशिक्षण के लिए पूर्वापेक्षाएँ (यदि कोई)	<ol style="list-style-type: none"> 1. खाद्य मानक और नियम 2. विभिन्न प्रकार के डेयरी प्रसंस्करण उपकरण का संचालन 3. पैकेजिंग तकनीक 4. जीएमपी 5. एचएसीसीपी 6. संबंधी 7. कंप्यूटर मूल बातें और संगठन द्वारा पीछा किया जाने वाला ईआरपी सिस्टम 8. खाद्य सुरक्षा मानकों और विनियमों में प्रशिक्षण (FSSAI के अनुसार) 		
प्रशिक्षण परिणाम	<p>कार्यक्रम के अंत में, शिक्षार्थी को सूचीबद्ध ज्ञान और कौशल प्राप्त करना चाहिए था।</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य क्षेत्र का रखरखाव करें और उचित रूप से बेकिंग के लिए मशीनरी को प्रोसेस करें • उत्पादन की जरूरतों के अनुसार बेकरी उत्पादों के उत्पादन की तैयारी करें • मानक कार्य पद्धतियों के अनुसार बेकरी उत्पाद तैयार करें • दस्तावेज़ और आवश्यक दस्तावेज़ रिकॉर्ड करें • कार्यस्थल पर सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता प्रथाओं को प्रभावी ढंग से लागू करें 		

क्र. सं.	मोड्यूल का नाम	सत्र का नाम	सत्र के उद्देश्य	एनओएस संदर्भ	क्रियाविधि	प्रशिक्षण उपकरण / एड्स	अवधि (घंटे)
1	प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में मक्खन और घी प्रसंस्करण तकनीशियन (बटर एंड घी प्रोसेसिंग ऑपरेटर) की भूमिका	<ul style="list-style-type: none"> • एक दूसरे का परिचय दें और साथी प्रतिभागियों और प्रशिक्षक के साथ तालमेल बनाएं। • खाद्य प्रसंस्करण को समझाइए। • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न उप-क्षेत्रों की सूची बनाइए • खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में मक्खन और घी प्रसंस्करण तकनीशियन (बटर एंड घी प्रोसेसिंग ऑपरेटर) के लिए उपलब्ध भविष्य के रुझानों और कैरियर के विकास के अवसरों पर चर्चा करें। • मक्खन और घी प्रसंस्करण तकनीशियन (बटर एंड घी प्रोसेसिंग ऑपरेटर) की मुख्य भूमिकाओं और उत्तरदायित्वों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। • संगठनात्मक मानकों और मानदंडों पर चर्चा करें। 	FIC/N2009, V1.0 KU1, KU2, KU3, KU4, KU5	कक्षा व्याख्यान / पावर प्वाइंट प्रस्तुति / प्रश्न और उत्तर / समूह चर्चा	कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फेसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	4 लिखित (4:00) व्यावहारिक (0:00)

क्र. सं.	मोड्यूल का नाम	सत्र का नाम	सत्र के उद्देश्य	एनओएस संदर्भ	क्रियाविधि	प्रशिक्षण उपकरण / एड्स	अवधि (घंटे)
	मक्खन के उत्पादन की तैयारी	उत्पादन क्रम का विश्लेषण	<ul style="list-style-type: none"> पर्यवेक्षक से प्राप्त उत्पादन आदेश का विश्लेषण करें। संसाधनों के क्षमता उपयोग को अधिकतम करने के लिए उत्पादन अनुक्रम की योजना बनाने की प्रक्रिया का वर्णन करें। 	FIC/N2010, V1.0 PC1	कक्षा व्याख्यान / पावर प्वाइंट प्रस्तुति / प्रश्न और उत्तर / समूह चर्चा	कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक, मोटर (एसी); स्टेनलेस स्टील (एसएस) पाइपों के विभिन्न आकार; कोणों के विभिन्न आकार (एसएस); संयुक्त (एसएस) के विभिन्न आकार; वाल्वों के विभिन्न आकार (एसएस); हीट एक्सचेंजर (एसएस) की प्लेटें; मलमल का कपड़ा; तोलनयंत्र; मिल्क स्टिरर; नट बोल्ट (विभिन्न आकार); केन (एल्यूमीनियम/एसएस); थर्मामीटर; टेस्ट ट्यूब (ग्लास); टेस्ट ट्यूब धारक; बर्नर के साथ गैस; माप बेंच; दूध गरम करने के बर्तन; जोड़/कोण ओपनर, पाश्चराइज़र, ओपनर, श्रेडर, ब्लेंडर, फीडर, साइलो, सेपरेटर, ड्रायर, इवेपोरेटर, क्लेरिफायर, मिक्सर, एक्सट्रूडर, टेक्सचराइज़र, स्क्रैण्ड सरफेस हीट एक्सचेंजर, ओडोरोमीटर, चर्नर, बैलेंस टैंक, प्लेट हीट एक्सचेंजर, कंसट्रेंटर, सेपरेटर, होमोजेनाइज़र, पाश्चराइज़र, टाइमर, वैक्यूम चैंबर, मसलिन क्लॉथ; दूध का नमूना लेने वाली बोटल; मिल्क स्टिरर; बर्नर के साथ गैस; चाकू, स्पैटुला, पैकिंग रैप रोल, मापने का कप और चम्मच, बर्तन, डिजिटल हाइग्रोमीटर	7 लिखित (2:00) व्यावहारिक (5:00)
		मशीनरी का कामकाज और प्रदर्शन	<ul style="list-style-type: none"> उत्पादन प्रक्रिया के लिए आवश्यक सभी मशीनरी के कामकाज और प्रदर्शन का विश्लेषण करें। मशीन खराब होने की सूचना सुपरवाइजर को दें। 	FIC/N2010, V1.0 PC2, PC3			8 लिखित (3:00) व्यावहारिक (5:00)
		संसाधनों का इष्टतम उपयोग	<ul style="list-style-type: none"> उत्पादन के प्रत्येक चरण के लिए मशीनरी और जनशक्ति का इष्टतम उपयोग सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक प्रक्रिया समय निर्धारित करें। सहायकों और सहायकों को कार्य और उत्तरदायित्व सौंपें 	FIC/N2010, V1.0 PC4, PC5			8 लिखित (3:00) व्यावहारिक (5:00)
		कच्चे माल को संभालना	<ul style="list-style-type: none"> उत्पादित उत्पाद के लिए प्रोसेस चार्ट/प्रोडक्ट फ्लो चार्ट/फॉर्मूलेशन चार्ट को संदर्भित करने के महत्व को समझाएं। गुणवत्ता विश्लेषण रिपोर्ट की पुष्टि करके और उसके भौतिक मापदंडों का आकलन करके कच्चे माल की गुणवत्ता की जांच कैसे करें, यह दिखाएं। 	FIC/N2010, V1.0 PC6, PC7, KU9			8 लिखित (3:00) व्यावहारिक (5:00)
		उत्पादन के लिए उपकरण और मशीनें तैयार करना	<ul style="list-style-type: none"> होल्टिंग टैंक और प्रक्रिया उपकरण के बीच पाइप जोड़ने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। उत्पादन के लिए तैयार करने के लिए फिटिंग, वाल्व, कटोरे, प्ररित करनेवाला शाफ्ट, झरनी और अन्य भागों को इकट्ठा करने के लिए उपयुक्त तकनीकों को लागू करें। मशीन को चालू करने का तरीका प्रदर्शित करें और मशीन के काम करने की स्थिति और प्रदर्शन की जांच करें। 	FIC/N2010, V1.0 PC8, PC9, PC10			8 लिखित (2:00) व्यावहारिक (6:00)
		उपकरण की कार्यक्षमता बनाए रखना	<ul style="list-style-type: none"> आवश्यकतानुसार उत्पादन उपकरण में मामूली समायोजन और मरम्मत करने के लिए समस्या समाधान कौशल लागू करें। खराब होने की स्थिति में मरम्मत/तुटियों को ठीक करने के लिए सुलभ उपकरणों को पहचानें और व्यवस्थित करें। 	FIC/N2010, V1.0 PC11, PC12, KU10, KU11, KU12, KU13, KU14			8 लिखित (2:00) व्यावहारिक (6:00)

क्र. सं.	मोड्यूल का नाम	सत्र का नाम	सत्र के उद्देश्य	एनओएस संदर्भ	क्रियाविधि	प्रशिक्षण उपकरण / एड्स	अवधि (घंटे)
	घी के उत्पादन की तैयारी	उत्पादन क्रम का विश्लेषण	<ul style="list-style-type: none"> पर्यवेक्षक से प्राप्त उत्पादन आदेश का विश्लेषण करें। संसाधनों के क्षमता उपयोग को अधिकतम करने के लिए उत्पादन अनुक्रम की योजना बनाने की प्रक्रिया का वर्णन करें। 	FIC/N2010, V1.0 PC1	कक्षा व्याख्यान / पावर प्वाइंट प्रस्तुति / प्रश्न और उत्तर / समूह चर्चा	कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक, मोटर (एसी); स्टेनलेस स्टील (एसएस) पाइपों के विभिन्न आकार; कोणों के विभिन्न आकार (एसएस); संयुक्त (एसएस) के विभिन्न आकार; वाल्वों के विभिन्न आकार (एसएस); हीट एक्सचेंजर (एसएस) की प्लेटें; मलमल का कपड़ा; तोलनयंत्र; मिल्क स्टिरर; नट बोल्ट (विभिन्न आकार); केन (एल्यूमीनियम/एसएस); थर्मामीटर; टेस्ट ट्यूब (ग्लास); टेस्ट ट्यूब धारक; बर्नर के साथ गैस; माप बेंच; दूध गरम करने के बर्तन; जोड़/कोण ओपनर, पाश्चराइज़र, ओपनर, श्रेडर, ब्लेंडर, फीडर, साइलो, सेपरेटर, ड्रायर, इवेपोरेटर, क्लेरिफायर, मिक्सर, एक्सट्रूडर, टेक्सचराइज़र, स्क्रैण्ड सरफेस हीट एक्सचेंजर, ओडोरोमीटर, चर्नर, बैलेंस टैंक, प्लेट हीट एक्सचेंजर, कंसट्रेंटर, सेपरेटर, होमोजेनाइज़र, पाश्चराइज़र, टाइमर, वैक्यूम चैंबर, मसलिन क्लॉथ; दूध का नमूना लेने वाली बोटल; मिल्क स्टिरर; बर्नर के साथ गैस; चाकू, स्पैटुला, पैकिंग रैप रोल, मापने का कप और चम्मच, बर्तन, डिजिटल हाइग्रोमीटर	8 लिखित (2:00) व्यावहारिक (6:00)
		मशीनरी का कामकाज और प्रदर्शन	<ul style="list-style-type: none"> उत्पादन प्रक्रिया के लिए आवश्यक सभी मशीनरी के कामकाज और प्रदर्शन का विश्लेषण करें। मशीन खराब होने की सूचना सुपरवाइजर को दें। 	FIC/N2010, V1.0 PC2, PC3			7 लिखित (2:00) व्यावहारिक (5:00)
		संसाधनों का इष्टतम उपयोग	<ul style="list-style-type: none"> उत्पादन के प्रत्येक चरण के लिए मशीनरी और जनशक्ति का इष्टतम उपयोग सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक प्रक्रिया समय निर्धारित करें। सहायकों और सहायकों को कार्य और उत्तरदायित्व सौंपें 	FIC/N2010, V1.0 PC4, PC5			7 लिखित (2:00) व्यावहारिक (5:00)
		कच्चे माल को संभालना	<ul style="list-style-type: none"> उत्पादित उत्पाद के लिए प्रोसेस चार्ट/प्रोडक्ट फ्लो चार्ट/फॉर्मूलेशन चार्ट को संदर्भित करने के महत्व को समझाएं गुणवत्ता विश्लेषण रिपोर्ट की पुष्टि करके और उसके भौतिक मापदंडों का आकलन करके कच्चे माल की गुणवत्ता की जांच कैसे करें, यह दिखाएं 	FIC/N2010, V1.0 PC6, PC7, KU9			7 लिखित (2:00) व्यावहारिक (5:00)
		उत्पादन के लिए प्रक्रिया उपकरण कोडॉंतरण	<ul style="list-style-type: none"> होल्डिंग टैंक और प्रक्रिया उपकरण के बीच पाइप जोड़ने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। उत्पादन के लिए तैयार करने के लिए फिटिंग, वाल्व, कटोरे, प्ररित करनेवाला शाफ्ट, झरनी और अन्य भागों को इकट्ठा करने के लिए उपयुक्त तकनीकों को लागू करें। मशीन को चालू करने का तरीका प्रदर्शित करें और मशीन के काम करने की स्थिति और प्रदर्शन की जांच करें। 	FIC/N2010, V1.0 PC8, PC9, PC10			7 लिखित (2:00) व्यावहारिक (5:00)
		उपकरण की कार्यक्षमता बनाए रखना	<ul style="list-style-type: none"> आवश्यकतानुसार उत्पादन उपकरण में मामूली समायोजन और मरम्मत करने के लिए समस्या समाधान कौशल लागू करें। खराब होने की स्थिति में मरम्मत/तुटियों को ठीक करने के लिए सुलभ उपकरणों को पहचानें और व्यवस्थित करें। 	FIC/N2010, V1.0 PC11, PC12, KU10, KU11, KU12, KU13, KU14			7 लिखित (2:00) व्यावहारिक (5:00)

क्र. सं.	मोड्यूल का नाम	सत्र का नाम	सत्र के उद्देश्य	एनओएस संदर्भ	क्रियाविधि	प्रशिक्षण उपकरण / एड्स	अवधि (घंटे)
	मक्खन का उत्पादन	उत्पादन क्रीम	<ul style="list-style-type: none"> क्रीम बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। 	FIC/N2011, V1.0 PC1, PC2, PC3, PC4, PC5, PC6, PC7, PC8, PC9, KU8, KU9, KU10, KU11, KU12, KU13, KU14, KU15, KU16, KU17, KU18	कक्षा व्याख्यान / पावर प्वाइंट प्रस्तुति / प्रश्न और उत्तर / समूह चर्चा	कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक, मोटर (एसी); स्टेनलेस स्टील (एसएस) पाइपों के विभिन्न आकार; कोणों के विभिन्न आकार (एसएस); संयुक्त (एसएस) के विभिन्न आकार; वाल्वों के विभिन्न आकार (एसएस); हीट एक्सचेंजर (एसएस) की प्लेटें; मलमल का कपड़ा; तोलनयंत्र; मिल्क स्टिरर; नट बोल्ट (विभिन्न आकार); केन (एल्यूमीनियम/एसएस); थर्मामीटर; टेस्ट ट्यूब (ग्लास); टेस्ट ट्यूब धारक; बर्नर के साथ गैस; माप बेंत; दूध गरम करने के बर्तन; जोड़/कोण ओपनर, पाश्चराइज़र, ओपनर, थ्रेडर, ब्लेंडर, फीडर, साइलो, सेपरेटर, ड्रायर, इवैपोरेटर, क्लेरिफायर, मिक्सर, एक्सट्रूडर, टेक्सचराइज़र, स्क्रैण्ड सरफेस हीट एक्सचेंजर, ओडोरोमीटर, चर्नर, बैलेंस टैंक, प्लेट हीट एक्सचेंजर, कंसन्ट्रेटर, सेपरेटर, होमोजेनाइज़र, पाश्चराइज़र, टाइमर, वैक्यूम चैंबर, मसलिन क्लॉथ; दूध का नमूना लेने वाली बोटल; मिल्क स्टिरर; बर्नर के साथ गैस; चाकू, स्पैटुला, पैकिंग रैप रोल, मापने का कप और चम्मच, बर्तन, डिजिटल हाइग्रोमीटर	8 लिखित (3:00) व्यावहारिक (5:00)
		मक्खन का उत्पादन	<ul style="list-style-type: none"> मक्खन की उत्पादन प्रक्रिया पर चर्चा कीजिए। मक्खन उत्पादन में विश्लेषण किए गए गुणवत्ता मानकों का वर्णन करें। मक्खन बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। 	FIC/N2011, V1.0 PC9, PC10, PC11, PC12, PC13, PC14, PC15, PC16, PC17, PC18, PC19		कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक, मोटर (एसी); स्टेनलेस स्टील (एसएस) पाइपों के विभिन्न आकार; कोणों के विभिन्न आकार (एसएस); संयुक्त (एसएस) के विभिन्न आकार; वाल्वों के विभिन्न आकार (एसएस); हीट एक्सचेंजर (एसएस) की प्लेटें; मलमल का कपड़ा; तोलनयंत्र; मिल्क स्टिरर; नट बोल्ट (विभिन्न आकार); केन (एल्यूमीनियम/एसएस); थर्मामीटर; टेस्ट ट्यूब (ग्लास); टेस्ट ट्यूब धारक; बर्नर के साथ गैस; माप बेंत; दूध गरम करने के बर्तन; जोड़/कोण ओपनर, पाश्चराइज़र, ओपनर, थ्रेडर, ब्लेंडर, फीडर, साइलो, सेपरेटर, ड्रायर, इवैपोरेटर, क्लेरिफायर, मिक्सर, एक्सट्रूडर, टेक्सचराइज़र, स्क्रैण्ड सरफेस हीट एक्सचेंजर, ओडोरोमीटर, चर्नर, बैलेंस टैंक, प्लेट हीट एक्सचेंजर, कंसन्ट्रेटर, सेपरेटर, होमोजेनाइज़र, पाश्चराइज़र, टाइमर, वैक्यूम चैंबर, मसलिन क्लॉथ; दूध का नमूना लेने वाली बोटल; मिल्क स्टिरर; बर्नर के साथ गैस; चाकू, स्पैटुला, पैकिंग रैप रोल, मापने का कप और चम्मच, बर्तन, डिजिटल हाइग्रोमीटर	8 लिखित (3:00) व्यावहारिक (5:00)
		मक्खन की पैकिंग	<ul style="list-style-type: none"> मक्खन की पैकिंग के समय विचार करने योग्य कारकों की सूची बनाइए। पैकेजिंग मक्खन के लिए प्रयुक्त सामग्री की सूची बनाएं। 	FIC/N2011, V1.0 PC20, PC21, PC22, PC23, KU21		कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक, मोटर (एसी); स्टेनलेस स्टील (एसएस) पाइपों के विभिन्न आकार; कोणों के विभिन्न आकार (एसएस); संयुक्त (एसएस) के विभिन्न आकार; वाल्वों के विभिन्न आकार (एसएस); हीट एक्सचेंजर (एसएस) की प्लेटें; मलमल का कपड़ा; तोलनयंत्र; मिल्क स्टिरर; नट बोल्ट (विभिन्न आकार); केन (एल्यूमीनियम/एसएस); थर्मामीटर; टेस्ट ट्यूब (ग्लास); टेस्ट ट्यूब धारक; बर्नर के साथ गैस; माप बेंत; दूध गरम करने के बर्तन; जोड़/कोण ओपनर, पाश्चराइज़र, ओपनर, थ्रेडर, ब्लेंडर, फीडर, साइलो, सेपरेटर, ड्रायर, इवैपोरेटर, क्लेरिफायर, मिक्सर, एक्सट्रूडर, टेक्सचराइज़र, स्क्रैण्ड सरफेस हीट एक्सचेंजर, ओडोरोमीटर, चर्नर, बैलेंस टैंक, प्लेट हीट एक्सचेंजर, कंसन्ट्रेटर, सेपरेटर, होमोजेनाइज़र, पाश्चराइज़र, टाइमर, वैक्यूम चैंबर, मसलिन क्लॉथ; दूध का नमूना लेने वाली बोटल; मिल्क स्टिरर; बर्नर के साथ गैस; चाकू, स्पैटुला, पैकिंग रैप रोल, मापने का कप और चम्मच, बर्तन, डिजिटल हाइग्रोमीटर	8 लिखित (2:00) व्यावहारिक (6:00)
		उत्पादन के बाद की सफाई और उपकरणों का नियमित रखरखाव	<ul style="list-style-type: none"> पोस्ट प्रोडक्शन सफाई विधियों और अपशिष्ट प्रबंधन प्रक्रियाओं का वर्णन करें। उत्पादन के बाद कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। 	FIC/N2011, V1.0 PC37, PC38, PC39, PC40, KU19, KU20, KU22, KU23, KU24		कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक, मोटर (एसी); स्टेनलेस स्टील (एसएस) पाइपों के विभिन्न आकार; कोणों के विभिन्न आकार (एसएस); संयुक्त (एसएस) के विभिन्न आकार; वाल्वों के विभिन्न आकार (एसएस); हीट एक्सचेंजर (एसएस) की प्लेटें; मलमल का कपड़ा; तोलनयंत्र; मिल्क स्टिरर; नट बोल्ट (विभिन्न आकार); केन (एल्यूमीनियम/एसएस); थर्मामीटर; टेस्ट ट्यूब (ग्लास); टेस्ट ट्यूब धारक; बर्नर के साथ गैस; माप बेंत; दूध गरम करने के बर्तन; जोड़/कोण ओपनर, पाश्चराइज़र, ओपनर, थ्रेडर, ब्लेंडर, फीडर, साइलो, सेपरेटर, ड्रायर, इवैपोरेटर, क्लेरिफायर, मिक्सर, एक्सट्रूडर, टेक्सचराइज़र, स्क्रैण्ड सरफेस हीट एक्सचेंजर, ओडोरोमीटर, चर्नर, बैलेंस टैंक, प्लेट हीट एक्सचेंजर, कंसन्ट्रेटर, सेपरेटर, होमोजेनाइज़र, पाश्चराइज़र, टाइमर, वैक्यूम चैंबर, मसलिन क्लॉथ; दूध का नमूना लेने वाली बोटल; मिल्क स्टिरर; बर्नर के साथ गैस; चाकू, स्पैटुला, पैकिंग रैप रोल, मापने का कप और चम्मच, बर्तन, डिजिटल हाइग्रोमीटर	8 लिखित (2:00) व्यावहारिक (6:00)

क्र. सं.	मोड्यूल का नाम	सत्र का नाम	सत्र के उद्देश्य	एनओएस संदर्भ	क्रियाविधि	प्रशिक्षण उपकरण / एड्स	अवधि (घंटे)
	घी का उत्पादन	उत्पादन प्रक्रिया को समझना	<ul style="list-style-type: none"> घी की उत्पादन प्रक्रिया पर चर्चा कीजिए। घी बनाने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। 	FIC/N2011, V1.0 PC24, PC25, PC26, PC27, PC28, PC29, PC30, PC31, PC32, KU8, KU9, KU10, KU11, KU12, KU13, KU14, KU15, KU16, KU17, KU18	कक्षा व्याख्यान / पावर प्वाइंट प्रस्तुति / प्रश्न और उत्तर / समूह चर्चा	कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक, मोटर (एसी); स्टेनलेस स्टील (एसएस) पाइपों के विभिन्न आकार; कोणों के विभिन्न आकार (एसएस); संयुक्त (एसएस) के विभिन्न आकार; वाल्वों के विभिन्न आकार (एसएस); हीट एक्सचेंजर (एसएस) की प्लेटें; मलमल का कपड़ा; तोलनयंत्र; मिल्क स्टिरर; नट बोल्ट (विभिन्न आकार); केन (एल्यूमीनियम/एसएस); थर्मामीटर; टेस्ट ट्यूब (ग्लास); टेस्ट ट्यूब धारक; बर्नर के साथ गैस; माप बेंत; दूध गरम करने के बर्तन; जोड़/कोण ओपनर, पाश्चराइज़र, ओपनर, श्रेडर, ब्लेंडर, फीडर, साइलो, सेपरेटर, ड्रायर, इवेपोरेटर, क्लेरिफायर, मिक्सर, एक्सट्रूडर, टेक्सचराइज़र,	7 लिखित (2:00) व्यावहारिक (5:00)
		गुणवत्ता पैरामीटर	<ul style="list-style-type: none"> घी उत्पादन में विश्लेषण किए गए गुणवत्ता मानकों का वर्णन करें। 	FIC/N2011, V1.0 FIC/N2011, V1.0 PC24, PC25, PC26, PC27, PC28, PC29, PC30, PC31, PC32, KU8, KU9, KU10, KU11, KU12, KU13, KU14, KU15, KU16, KU17, KU18		विभिन्न आकार; वाल्वों के विभिन्न आकार (एसएस); हीट एक्सचेंजर (एसएस) की प्लेटें; मलमल का कपड़ा; तोलनयंत्र; मिल्क स्टिरर; नट बोल्ट (विभिन्न आकार); केन (एल्यूमीनियम/एसएस); थर्मामीटर; टेस्ट ट्यूब (ग्लास); टेस्ट ट्यूब धारक; बर्नर के साथ गैस; माप बेंत; दूध गरम करने के बर्तन; जोड़/कोण ओपनर, पाश्चराइज़र, ओपनर, श्रेडर, ब्लेंडर, फीडर, साइलो, सेपरेटर, ड्रायर, इवेपोरेटर, क्लेरिफायर, मिक्सर, एक्सट्रूडर, टेक्सचराइज़र,	7 लिखित (2:00) व्यावहारिक (5:00)
		घी पैकेजिंग	<ul style="list-style-type: none"> घी की पैकेजिंग के समय विचार करने योग्य कारकों की सूची बनाइए। घी की पैकेजिंग में प्रयुक्त सामग्री की सूची बनाइए। तत्काल कार्रवाई के लिए विभाग पर्यवेक्षक को खराबी/विसंगतियों/चिंताओं की रिपोर्ट करने के महत्व पर चर्चा करें। 	FIC/N2011, V1.0 PC33, PC34, PC35, PC36, KU21		विभिन्न आकार; वाल्वों के विभिन्न आकार (एसएस); हीट एक्सचेंजर (एसएस) की प्लेटें; मलमल का कपड़ा; तोलनयंत्र; मिल्क स्टिरर; नट बोल्ट (विभिन्न आकार); केन (एल्यूमीनियम/एसएस); थर्मामीटर; टेस्ट ट्यूब (ग्लास); टेस्ट ट्यूब धारक; बर्नर के साथ गैस; माप बेंत; दूध गरम करने के बर्तन; जोड़/कोण ओपनर, पाश्चराइज़र, ओपनर, श्रेडर, ब्लेंडर, फीडर, साइलो, सेपरेटर, ड्रायर, इवेपोरेटर, क्लेरिफायर, मिक्सर, एक्सट्रूडर, टेक्सचराइज़र,	7 लिखित (2:00) व्यावहारिक (5:00)
		पोस्ट उत्पादन सफाई और अपशिष्ट प्रबंधन	<ul style="list-style-type: none"> उत्पादन के बाद कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। पोस्ट-प्रोडक्शन सफाई विधियों और अपशिष्ट प्रबंधन प्रक्रियाओं का वर्णन करें। 	FIC/N2011, V1.0 PC37, PC38, PC39, PC40, KU19, KU20, KU22, KU23, KU24		विभिन्न आकार; वाल्वों के विभिन्न आकार (एसएस); हीट एक्सचेंजर (एसएस) की प्लेटें; मलमल का कपड़ा; तोलनयंत्र; मिल्क स्टिरर; नट बोल्ट (विभिन्न आकार); केन (एल्यूमीनियम/एसएस); थर्मामीटर; टेस्ट ट्यूब (ग्लास); टेस्ट ट्यूब धारक; बर्नर के साथ गैस; माप बेंत; दूध गरम करने के बर्तन; जोड़/कोण ओपनर, पाश्चराइज़र, ओपनर, श्रेडर, ब्लेंडर, फीडर, साइलो, सेपरेटर, ड्रायर, इवेपोरेटर, क्लेरिफायर, मिक्सर, एक्सट्रूडर, टेक्सचराइज़र,	7 लिखित (2:00) व्यावहारिक (5:00)

क्र. सं.	मोड्यूल का नाम	सत्र का नाम	सत्र के उद्देश्य	एनओएस संदर्भ	क्रियाविधि	प्रशिक्षण उपकरण / एड्स	अवधि (घंटे)
		गुणवत्ता पैरामीटर	<ul style="list-style-type: none"> घी उत्पादन में विश्लेषण किए गए गुणवत्ता मानकों का वर्णन करें। 	FIC/N2011, V1.0 FIC/N2011, V1.0 PC24, PC25, PC26, PC27, PC28, PC29, PC30, PC31, PC32, KU8, KU9, KU10, KU11, KU12, KU13, KU14, KU15, KU16, KU17, KU18			7 लिखित (2:00) व्यावहारिक (5:00)
कुल						सिद्धांत: 90:00 प्रैक्टिकल: 180:00	
नौकरी के प्रशिक्षण पर* (प्रासंगिक उद्योग द्वारा प्रदान किया गया प्रशिक्षण)						00:00	
रोज़गार कौशल (डीजीटी/वीएसक्यू/एन0101)						30:00	
कुल अवधि						थ्योरी + प्रैक्टिकल + ओजेटी+ ईएस 300:00	

अभ्यास	यूनिट संख्या	विषय का नाम	पृष्ठ सं	क्यू आर कोड के लिए लिंक	क्यू आर कोड
प्रस्तावना	1	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन	12	https://www.youtube.com/watch?v=KGXqGQdalQw	
	1	डेयरी उद्योग का अवलोकन	12	https://www.youtube.com/watch?v=VrhXoXKW2-U	
	1	ओरिएंटेशन वीडियो	12	https://www.youtube.com/watch?v=wZMxO6sOGtM	
	1	मक्खन और घी का अवलोकन	12	https://www.youtube.com/watch?v=qTCh1G1ByqU	
फूड उत्पादों की प्रोसेसिंग हेतु फूड सुरक्षा, स्वच्छता एवं साफ-सफाई	2	कार्मिक स्वच्छता और कर्मचारी सुविधाएं	24	https://www.youtube.com/watch?v=daNjRoP_10c&t=49s	
	2	गुड मैनुफैक्चरिंग प्रैक्टिस	24	https://www.youtube.com/watch?v=rFnEFvw0CZc	
मक्खन एवं घी के उत्पादन हेतु कार्यक्षेत्र को तैयार करके उसका रखरखाव करें तथा मशीनों को प्रोसेस करें	3	मक्खन और घी उद्योग में प्रयुक्त होने वाले उपकरणों के प्रकार	44	https://www.youtube.com/watch?v=4gxIviiN4Nk	
मक्खन एवं घी का उत्पादन करें	5	मक्खन बनाने की प्रक्रिया	72	https://www.youtube.com/watch?v=-8SE5xkuJJ0	
	5	घी प्रसंस्करण	72	https://www.youtube.com/watch?v=5o6xyWiYzKU&t=180s	



Skill India
कौशल भारत - कुशल भारत



राष्ट्रमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP



FICSI
Food Industry Capacity and Skill Initiative

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

ईमेल: admin@ficsi.in

वेबसाइट: www.ficsi.in

फ़ोन: +91-9711260230, +91-9711260240

मूल्य : ₹