Skill India
कौशल भारत-कुशल भारत

NCVET
कौशल शलगुणव त्तात्राप्रगतिति

सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP

N·S·D·C
RE IMAGINE FUTURE

FICSI
Food Industry Capacity and Skill Initiative

फैसिलिटेटर गाइड





क्षेत्र
खाद्य प्रसंस्करण

उप-क्षेत्र
सामान्य

व्यवसाय
गुणवत्ता विश्लेषण/आश्वासन

संदर्भ आईडी: FIC/Q7606, संस्करण 2.0
एनएसक्यूएफ स्तर: 4

स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर)

द्वारा प्रकाशित
फ़ूड इंडस्ट्री कैपेसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव (FICSI)
श्रीराम भारतीय कला केंद्र, 1, कॉपरनिकस मार्ग, मंडी हाउस, नई दिल्ली - 110001
ईमेल: admin@ficsi.in
वेबसाइट: www.ficsi.in
फ़ोन: 91-97112 60230, 91-97112 60240

पहला संस्करण, मई 2023
यह पुस्तक खाद्य उद्योग क्षमता और कौशल पहल (FICSI) द्वारा प्रायोजित है
FICSI द्वारा भारत में मुद्रित

क्रिएटिव कॉमन्स लाइसेंस के तहत:
एट्रिब्यूशन-शेयरअलाइक: सीसी बाय-एसए

यह लाइसेंस अन्य लोगों को व्यावसायिक उद्देश्यों के लिए भी आपके काम को रीमिक्स, ट्विक और बनाने की सुविधा देता है, जब तक कि वे आपको श्रेय देते हैं और समान शर्तों के तहत अपनी नई रचनाओं को लाइसेंस देते हैं। इस लाइसेंस की तुलना अक्सर "कॉपीलेफ्ट" मुक्त और ओपन-सोर्स सॉफ़्टवेयर लाइसेंस से की जाती है। आपके आधार पर सभी नए कार्यों में समान लाइसेंस होगा, इसलिए किसी भी व्युत्पन्न को व्यावसायिक उपयोग की भी अनुमति होगी। यह विकिपीडिया द्वारा उपयोग किया जाने वाला लाइसेंस है और उन सामग्रियों के लिए अनुशंसित है जो विकिपीडिया और इसी तरह की लाइसेंस प्राप्त परियोजनाओं से सामग्री को शामिल करने से लाभान्वित होंगे।

अस्वीकरण

यहां दी गई जानकारी विभिन्न विश्वसनीय स्रोतों से प्राप्त की गई है। फ़ूड इंडस्ट्री कैपेसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव (एफआईसीएसआई) ऐसी जानकारी की सटीकता, पूर्णता या पर्याप्तता की सभी वारंटी को अस्वीकार करता है। फ़ूड इंडस्ट्री कैपेसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव की यहां मौजूद जानकारी में त्रुटियों, चूक, या अपर्याप्तता या उसकी व्याख्या के लिए कोई जिम्मेदारी नहीं होगी। पुस्तक में शामिल कॉपीराइट सामग्री के मालिकों का पता लगाने का हर संभव प्रयास किया गया है। प्रकाशक पुस्तक के भविष्य के संस्करणों में स्वीकारोक्ति के लिए उनके ध्यान में लाई गई किसी भी चूक के लिए आभारी होंगे। फ़ूड इंडस्ट्री कैपेसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव में कोई भी इकाई इस सामग्री पर निर्भर रहने वाले किसी भी व्यक्ति द्वारा होने वाले किसी भी नुकसान के लिए जिम्मेदार नहीं होगी। दिखाए गए सभी चित्र केवल चित्रण उद्देश्य के लिए हैं। पुस्तक में क्विक रिस्पांस कोड (क्यूआर कोड) नामक कोडित बॉक्स सामग्री से जुड़े ई-संसाधनों तक पहुंचने में मदद करेंगे। ये क्यूआर कोड विषय पर ज्ञान बढ़ाने के लिए इंटरनेट पर उपलब्ध लिंक और यूट्यूब वीडियो संसाधनों से उत्पन्न होते हैं और एफआईसीएसआई द्वारा नहीं बनाए जाते हैं। सामग्री में लिंक या क्यूआर कोड को एम्बेड करने को किसी भी प्रकार का समर्थन नहीं माना जाना चाहिए। खाद्य उद्योग क्षमता और कौशल पहल व्यक्त किए गए विचारों या लिंक किए गए वीडियो की सामग्री या विश्वसनीयता के लिए ज़िम्मेदार नहीं है। एफआईसीएसआई यह गारंटी नहीं दे सकता कि ये लिंक/क्यूआर कोड हर समय काम करेंगे क्योंकि लिंक किए गए पृष्ठों की उपलब्धता पर हमारा नियंत्रण नहीं है।





"कौशल से बेहतर भारत का निर्माण हो रहा है। अगर हमें भारत को विकास की ओर ले जाना है तो कौशल विकास हमारा मिशन होना चाहिए।"

श्री नरेंद्र मोदी
भारत के प्रधान मंत्री

स्वीकृतियाँ

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

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

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

इस प्रतिभागी पुस्तिका की तैयारी खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों के सहयोग के बिना संभव नहीं होती। शुरुआत से लेकर समापन तक उद्योग की प्रतिक्रिया बेहद उत्साहजनक रही है और उनके इनपुट के साथ ही हमने उद्योग में आज मौजूद कौशल अंतराल को पाटने की कोशिश की है।

यह प्रतिभागी पुस्तिका उन सभी महत्वाकांक्षी युवाओं को समर्पित है जो विशेष कौशल हासिल करने की इच्छा रखते हैं जो उनके भविष्य के प्रयासों के लिए आजीवन संपत्ति होगी और उन्हें खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में एक उज्ज्वल कैरियर बनाने में मदद करेगी।

गाइड के बारे में

स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) के लिए फैसिलिटेटर गाइड को प्रशिक्षुओं को उद्योग से संबंधित कौशल पर प्रशिक्षण देने के तरीके के बारे में मार्गदर्शन करने के लिए विकसित किया गया है। फैसिलिटेटर गाइड 'खाद्य प्रसंस्करण' क्षेत्र द्वारा तैयार और राष्ट्रीय कौशल विकास निगम द्वारा अनुमोदित योग्यता पैक (क्यूपी) और राष्ट्रीय व्यावसायिक मानकों (एनओएस) से जुड़ा हुआ है।

1. एफआईसी/एन7615 खाद्य प्रसंस्करण सुविधा की सफाई और स्वच्छता के लिए तैयारी करें
2. एफआईसी/एन7616 स्वच्छता प्रथाओं का पर्यवेक्षण करें
3. एफआईसी/एन9904 बुनियादी खाद्य सुरक्षा मानक
4. एफआईसी/एन9901 खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना
5. एफआईसी/एन9901 दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों का प्रबंधन
6. एफआईसी/एन9902: किसी संगठन में प्रभावी ढंग से कार्य करना
7. एसजीजे/एन1702: सामग्री संरक्षण
8. एसजीजे/एन1702: ऊर्जा और विद्युत संरक्षण
9. एसजीजे/एन1702: अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और पुनर्चक्रण
10. डीजीटी/वीएसक्यू/एन0102: रोजगार योग्यता कौशल

इस प्रशिक्षण के बाद, प्रतिभागी अनाज मिल संचालक के रूप में कार्य करने में सक्षम हो जाएगा। हमें उम्मीद है कि यह फैसिलिटेटर गाइड इच्छुक प्रशिक्षकों और प्रशिक्षुओं को सीखने में अच्छी सहायता प्रदान करेगा।

प्रतीकों का प्रयोग किया गया


सीखने के प्रमुख परिणाम


उपयोग किए जाने वाले संसाधन


कहना


करना


उदाहरण


गतिविधि


विस्तार में बताना


सुविधा के लिए नोट्स


दिखाना


व्याख्या करना



पूछिए


टिप्पणियाँ


कदम

विषयसूची

स्नो.	मॉड्यूल और इकाइयाँ	पृष्ठ सं
1.	**कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन (एफआईसी/ एन7615)**	**1**
	यूनिट 1.1: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय	5
	यूनिट 1.2: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय	8
2.	**खाद्य प्रसंस्करण सुविधा की सफाई और स्वच्छता के लिए तैयारी करें (एफआईसी/ एन7615)**	**11**
	यूनिट 2.1: कार्य क्षेत्र तैयार करें और सुविधा प्रदान करें	13
3.	**स्वच्छता प्रथाओं का पर्यवेक्षण करें(एफआईसी/ एन7616)**	**21**
	यूनिट 3.1: सफाई और स्वच्छता कार्यों की निगरानी और पर्यवेक्षण करें	23
4.	**बुनियादी खाद्य सुरक्षा मानक (एफआईसी/ एन9904)**	**33**
	यूनिट 4.1: फलों को छीलना, कोरिंग और स्लाइस करना	35
	यूनिट 4.2: खाद्य सुरक्षा मानक संचालन प्रक्रियाएँ	38
	यूनिट 4.3: खाद्य सुरक्षा ऑडिट उपाय एवं प्रबंधन	41
	यूनिट 4.4: खाद्य उत्पादन प्रक्रिया रिकॉर्ड और दस्तावेज़ीकरण	46
5.	**खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना (एफआईसी/ एन9901)**	**49**
	यूनिट 5.1: खाद्य सुरक्षा का परिचय	51
	यूनिट 5.2: एफ. एस. एस. ए. आई. की अनुसूची IV आवश्यकताएँ	53
	यूनिट 5.3: व्यक्तिगत स्वच्छता	55
	यूनिट 5.4: स्वास्थ्य सुरक्षा	58
6.	**दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों का प्रबंधन (एफआईसी/ एन9901)**	**61**
	यूनिट 6.1 - खतरा, जोखिम (रिस्क) और दुर्घटनाएं	63
	यूनिट 6.2 - मानक अभ्यास और सावधानियां	65
	यूनिट 6.3 - विद्युत उपकरण का उपयोग	67
	यूनिट 6.4 - व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण का उपयोग	69
	यूनिट 6.5 -संगठनात्मकप्रोटोकॉल	71
	यूनिट 6.6 - विषाक्त पदार्थों से निपटना	73
	यूनिट 6.7 - अग्नि निवारण और अग्निशामक यंत्र	75
	यूनिट 6.8 - कृत्रिम श्वसन और सीपीआर	78
	यूनिट 6.9 - बचाव औरनिकासआग लगने की स्थिति में	81
	यूनिट 6.10 - प्राथमिक चिकित्सा	83
	यूनिट 6.11 - संभावित चोटें और बीमार स्वास्थ्य	85
	यूनिट 6.12 - गतिशीलता में सावधानियां	87
	यूनिट 6.13 - विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों का महत्व	89
7.	**एक संगठन में प्रभावी रूप से कार्य करना (एफआईसी/ एन9902)**	**91**
	यूनिट 7.1 - संगठनात्मक नीतियां	93
	यूनिट 7.2 - विधान, मानक, नीतियां और प्रक्रियाएं	95

स्रो.	मॉड्यूल और इकाइयाँ	पृष्ठ सं
	यूनिट 7.3 - रिपोर्टिंग संरचना	97
	यूनिट 7.4 - अंतर-निर्भर कार्य	99
	यूनिट 7.5 - उत्पीड़न और भेदभाव	101
	यूनिट 7.6 - कार्यों को प्राथमिकता देना	103
	यूनिट 7.7 - संचार कौशल	105
	यूनिट 7.8 - टीम वर्क	107
	यूनिट 7.9 - नैतिकता और अनुशासन	119
	यूनिट 7.10 - शिकायतों का समाधान	111
	यूनिट 7.11 - पारस्परिक संघर्ष	113
	यूनिट 7.12 - अक्षमताएँ और चुनौतियाँ	115
	यूनिट 7.13 - लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव	117
	यूनिट 7.14 - लागू कानून, शिकायत निवारण तंत्र	119
	यूनिट 7.15 - व्यक्तिगत पूर्वाग्रह के बिना दूसरों के साथ लेन-देन करना	121
8.	**सामग्री संरक्षण (एसजीजे/ एन1702)**	**123**
	यूनिट 8.1 सामग्री प्रबंधन	125
	यूनिट 8.2 वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण	127
	यूनिट 8.3 अपशिष्ट (कचरा) को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाएं	129
	यूनिट 8.4 कुशल और अक्षम प्रबंधन के अभ्यास	131
	यूनिट 8.5 सामग्री और पानी का उपयोग	133
9.	**ऊर्जा और बिजली संरक्षण (एसजीजे/ एन1702)**	**135**
	यूनिट 9.1 विद्युत को परिभाषित कीजिए	137
	यूनिट 9.2 बिजली की मूल बातें	139
	यूनिट 9.3 ऊर्जा कुशल उपकरण	141
	यूनिट 9.4 बिजली के संरक्षण के लिए मानक अभ्यास	143
10.	**अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और पुनर्चक्रण (एसजीजे/ एन1702)**	**145**
	यूनिट 10.1 अपशिष्ट (कचरा) के प्रकार	147
	यूनिट 10.2 अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और निपटान समाधान	149
	यूनिट 10.3 प्रदूषण और उपचार	151
11.	**एम्प्लॉयबिलिटी स्किल्स (डीजीटी/वीएसक्यू/एन0102)**	**153**
	एम्प्लॉयबिलिटी स्किल्स 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	
12.	**अनुलग्नक**	**155**
	अनुलग्नक 1: प्रशिक्षण वितरण योजना	156
	अनुलग्नक 2: मूल्यांकन के मानदंड	173
	अनुलग्नक 3: पीएचबी में प्रयुक्त क्यूआर कोड की सूची	188



Skill India
कौशल भारत-कुशल भारत

NCVET
कौशल शलगुणव त्तात्ताप्रगतिति

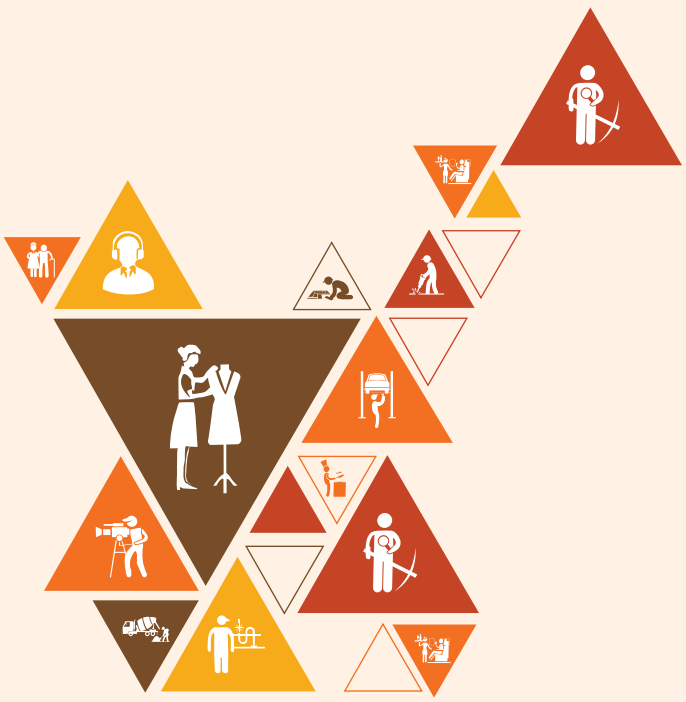
सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP

N·S·D·C
RE IMAGINE FUTURE

FICSI
Food Industry Capacity and Skill Initiative

मॉड्यूल 1: कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन

यूनिट 1.1 - प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय
यूनिट 1.2 खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय



एफआईसी/ एन7615

सीखने के प्रमुख परिणाम

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

1. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग और उसके उपक्षेत्रों का संक्षेप में वर्णन करें
2. स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें
3. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग और बहुक्षेत्रीय उपक्षेत्र के बारे में संक्षेप में चर्चा करें
4. प्रयुक्त शब्दावली को स्पष्ट कीजिए
5. कार्य वातावरण में पालन किए जाने वाले खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानकों को बताएं

आइसब्रेकर

इकाई के उद्देश्य

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

1. खाद्य प्रसंस्करण उप क्षेत्र से परिचित हों और उनकी जिम्मेदारियों की स्थिति जानें।
2. साथी प्रतिभागियों और प्रशिक्षक के साथ संबंध बनाएं।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रति भागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर पॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड

करना

- समूह गतिविधि का संचालन करें।

कहना

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

पूछिए

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

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

- कक्षा को 4-5 प्रतिभागियों के समूहों में विभाजित करें। समूह में प्रत्येक प्रति भागी को खाली कार्ड और पेन वितरित करें।
- समूहों को अपना नाम लिखने और बातचीत शुरू करने के लिए पर्याप्त समय (लगभग 5 मिनट) दें।
- अब समूहों को नाम कार्ड का उपयोग करते हुए एक दूसरे से मिलने के लिए कहें और कार्ड पर दी गई दो चीजों के बारे में उनसे बातचीत करें।
- समूहों को समूह के प्रत्येक सदस्य से मिलने और उनके नाम जानने के लिए पर्याप्त समय (10 मिनट) दें।
- अब समूहों को दूसरे समूहों के साथ घुलना-मिलना शुरू करने के लिए कहें। हर कुछ मिनटों में समूहों को बताएं
- अधिक से अधिक लोगों से मिलने के लिए सभी को प्रोत्साहित करने के लिए सीट बदलें।

सवाल-जवाब

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

यूनिट 1.1 : प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय

इकाई के उद्देश्य

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

1. खाद्य प्रसंस्करण उप क्षेत्र से परिचित हों और उनकी जिम्मेदारियों की स्थिति जानें।
2. साथी प्रतिभागियों और प्रशिक्षक के साथ संबंध बनाएं।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी हैंडबुक
- पेन
- राइटिंग पैड, व्हाइट बोर्ड
- फ्लिप चार्ट,
- मार्कर
- लैप टॉप
- ओवर हेड प्रोजेक्टर
- लेजर पॉइंटर
- स्वच्छता समन्वय के चित्र और वीडियो आदि

टिप्पणियाँ

- यह कार्यक्रम का पहला सत्र है, जो हमें खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में नौकरी की भूमिका और काम के दायरे से परिचित कराएगा।

कहना

- शुभ दिन और इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में आपका हार्दिक स्वागत है। इस सत्र को शुरू करने से पहले आइए बातचीत का एक दौर शुरू करें।

पूछिए

- प्रतिभागियों से निम्नलिखित प्रश्न पूछें:
  - 1 खाद्य प्रसंस्करण से आप क्या समझते हैं?
- प्रतिभागियों के उत्तर व्हाइट बोर्ड/फ्लिप चार्ट पर लिखें। उत्तरों से उचित संकेत लें और पाठ पढ़ाना शुरू करें।

विस्तार में बताना

- इस सत्र में हम निम्नलिखित बिंदुओं पर चर्चा करेंगे:
  - प्रशिक्षण कार्यक्रम एक व्यक्ति को सक्षम बनाएगा
  - कार्य क्षेत्र की सफाई और स्वच्छता के लिए तैयारी करें।
  - स्वच्छता प्रथाओं का पर्यवेक्षण करें।
  - कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करें।
  - कार्यस्थल पर स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें।
  - किसी संगठन में प्रभावी ढंग से कार्य करें.
  - कार्यस्थल पर संसाधन उपयोग को अनुकूलित करें।

कहना

- आइए अब इस अवधारणा को बेहतर ढंग से समझने के लिए एक गतिविधि में भाग लें।

गतिविधि

कक्षा को समूहों में बाँटें

- यदि कमरे की जगह अनुमति दे तो समूह के सदस्यों को एक घेरे में खड़े होने के लिए कहें।
- इसके बाद, समूह के किसी भी प्रतिभागी को इशारे से अपना परिचय देकर और अपने नाम को अनुप्रासित करके खेल शुरू करने के लिए कहें, उदाहरण के लिए "आई एम वंडरफुल एना" या "आई एम स्मार्ट सैम"।
- अगला खिलाड़ी पहले खिलाड़ी की ओर इशारा करता है, पिछले खिलाड़ी का नाम, गुण और हावभाव दोहराता है, और अपने बारे में भी कुछ ऐसा ही करता है।

कहना

- आइए अब इस अवधारणा को बेहतर ढंग से समझने के लिए एक अन्य गतिविधि में भाग लें।

गतिविधि

कक्षा को समूहों में बाँटें

- छात्रों को खाद्य प्रसंस्करण अनुभाग में क्या शामिल किया जाएगा इसका एक सिंहावलोकन दें
- खाद्य प्रसंस्करण की आवश्यकता क्यों है, इस पर चर्चा करने के लिए उम्मीदवारों को समूहों में बाँट दें
- एक समूह इस बात पर चर्चा करेगा कि इसके क्या लाभ हैं और दूसरा समूह इस बात पर चर्चा करेगा कि नौकरी के जोखिम क्या हैं।
- एक बार टीमें तैयार हो जाएं तो उन्हें एक एसपीओसी की पहचान करने दें और समूह के सामने अपनी टीम का मुख्य सारांश प्रस्तुत करें।

कहना

- क्या आपको गतिविधियाँ उपयोगी लगीं? मुझे आशा है कि आप सभी स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) की भूमिका से अवगत होंगे।

करना

- जब छात्र बोलें तो महत्वपूर्ण बिंदुओं को व्हाइट बोर्ड पर लिख लें।
- छात्रों को प्रोत्साहित करने और वे जिस बारे में बात करते हैं उसे आगे बढ़ाने के लिए अपने इनपुट और अंत र्दृष्टि साझा करें।
- सुनिश्चित करें कि सभी छात्र कक्षा में भाग लें।

सुविधा के लिए नोट्स

- यदि प्रतिभागियों के कोई प्रश्न हों तो उनसे पूछें।
- अन्य प्रतिभागियों को इसका उत्तर देने के लिए प्रोत्साहित करें और कक्षा में साथियों को सीखने के लिए प्रोत्साहित करें।
- यदि कोई हो तो प्रतिभागियों को सभी शंकाओं का उत्तर दें।
- उनसे प्रतिभागी नियमावली में दिए गए प्रश्नों के उत्तर देने को कहें।
- सुनिश्चित करें कि सभी प्रतिभागी प्रत्येक प्रश्न का उत्तर दें।

यूनिट 1.2 : खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय

इकाई के उद्देश्य

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

1. खाद्य प्रसंस्करण को परिभाषित करें
2. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न क्षेत्रों की सूची बनाएं
3. कच्चे माल को खाद्य उत्पादों में परिवर्तित करने के लिए खाद्य प्रसंस्करण के विभिन्न चरणों का वर्णन करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी हैंडबुक
- पेन
- राइटिंग पैड, व्हाइट बोर्ड
- फ्लिप चार्ट,
- मार्कर
- लैप टॉप
- ओवर हेड प्रोजेक्टर
- लेजर पॉइंटर
- स्वच्छता समन्वय के चित्र और वीडियो आदि

टिप्पणियाँ

- यह कार्यक्रम का दूसरा सत्र है, जो हमें उस क्षेत्र से परिचित कराएगा जहां प्रशिक्षुओं को काम करना होगा।

कहना

- शुभ दिन और इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में आपका हार्दिक स्वागत है। इस सत्र को शुरू करने से पहले आइए बातचीत का एक दौर शुरू करें।

पूछिए

- प्रतिभागियों से निम्नलिखित प्रश्न पूछें:
  - आप खाद्य प्रोसेसर के कार्य का वर्णन कैसे करेंगे?
  - स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) से आप क्या समझते हैं?
- प्रतिभागियों के उत्तर व्हाइट बोर्ड/फ्लिप चार्ट पर लिखें। उत्तरों से उचित संकेत लें और पाठ पढ़ाना शुरू करें।

विस्तार में बताना

- इस सत्र में हम निम्नलिखित बिंदुओं पर चर्चा करेंगे:
  - खाद्य प्रसंस्करण वह विधि है जिसका उपयोग कच्चे माल को खाद्य उत्पादों में परिवर्तित करने के लिए किया जाता है
  - वे प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थ, खाने के लिए तैयार खाद्य पदार्थ, खाद्य योजक या अन्य खाद्य उत्पाद तैयार करने के लिए उपयोग किए जाने वाले खाद्य पदार्थ हो सकते हैं
  - खाद्य प्रसंस्करण के अलावा, खाद्य उद्योग खाद्य उत्पादों को लंबे समय तक संग्रहीत करने की एक महत्वपूर्ण विधि के रूप में खाद्य संरक्षण पर भी निर्भर करता है
  - भारत में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग कई उप क्षेत्रों में विभाजित है
  - भारतीय खाद्य उद्योग विकास की उज्ज्वल संभावनाओं वाला भारत का एक सितारा क्षेत्र है
  - भारतीय खाद्य और किराना बाजार दुनिया में छठा सबसे बड़ा बाजार है। खाद्य उद्योग, विशेष रूप से भारत में खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र ने अपनी त्वरित वृद्धि के कारण अपार संभावनाएं दिखाई हैं।
  - खाद्य प्रसंस्करण अपने उत्पादन, विकास, निर्यात और खपत के मामले में देश में पांचवें स्थान पर है
  - इस क्षेत्र में हाल ही में जो प्रवृत्ति देखी गई है, वह है ऑनलाइन खाना ऑर्डर करना। भले ही यह खंड अभी भी विकास के शुरुआती चरण में है, लेकिन यह तेजी से बढ़ रहा है।
  - खाद्य उद्योग अधिक निवेशकों को आकर्षित करने और अपने मौजूदा उपभोक्ताओं की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए कड़े खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता उपाय लागू कर रहा है।
  - निम्नलिखित चार्ट विभिन्न ग्राहकों के लिए अंतिम, उपभोज्य उत्पाद बनने के लिए खाद्य सामग्री की यात्रा को दर्शाता है।

कहना

- आइए अब इस अवधारणा को बेहतर ढंग से समझने के लिए एक गतिविधि में भाग लें।

गतिविधि

- प्रशिक्षक खाद्य प्रसंस्करण की अवधारणा के बारे में एक परिचयात्मक वीडियो दिखाने जा रहा है
- https://www.google.com/search?q=food+processing+industry+in+india&source=lmns&tbm=vid&bih=657&biw=1366&hl=en&sa=X&vad=2ahUKEwivwI7ThaT_AhWg1HMBHcPFCtcQ_AUoA3oECAEQAw#fpstate=ive&vld=cid:751d699c,vid:xoJx34gRDb4
- वीडियो के बाद सामान्य चर्चा का दौर होगा।

कहना

- क्या आपको गतिविधियाँ उपयोगी लगीं? मुझे आशा है कि अब आप सभी को नौकरी की भूमिका के बारे में पता चल गया होगा।

करना

- जब छात्र बोलें तो महत्वपूर्ण बिंदुओं को व्हाइट बोर्ड पर लिख लें।
- छात्रों को प्रोत्साहित करने और वे जिस बारे में बात करते हैं उसे आगे बढ़ाने के लिए अपने इनपुट और अंतर्दृष्टि साझा करें।
- सुनिश्चित करें कि सभी छात्र कक्षा में भाग लें।

सुविधा के लिए नोट्स

- यदि प्रतिभागियों के कोई प्रश्न हों तो उनसे पूछें।
- अन्य प्रतिभागियों को इसका उत्तर देने के लिए प्रोत्साहित करें और कक्षा में साथियों को सीखने के लिए प्रोत्साहित करें।
- यदि कोई हो तो प्रतिभागियों को सभी शंकाओं का उत्तर दें।
- उनसे प्रतिभागी नियमावली में दिए गए प्रश्नों के उत्तर देने को कहें।
- सुनिश्चित करें कि सभी प्रतिभागी प्रत्येक प्रश्न का उत्तर दें।

टिप्पणियाँ

Skill India
कौशल भारत-कुशल भारत

NCVET
कौशल शलगुणव त्तात्ताप्रगतिति

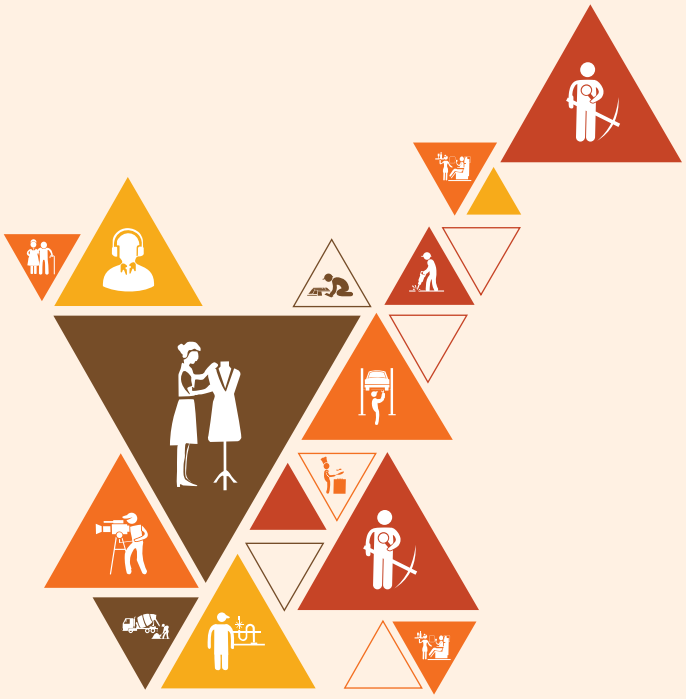
सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP

N·S·D·C
RE IMAGINE FUTURE

FICSI
Food Industry Capacity and Skill Initiative

मॉड्यूल 2: खाद्य प्रसंस्करण सुविधा की सफाई और स्वच्छता के लिए तैयारी करें

यूनिट 2.1 कार्य क्षेत्र तैयार करें और सुविधा प्रदान करें



एफआईसी/ एन7615

सीखने के प्रमुख परिणाम

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

1. खाद्य प्रसंस्करण के पर्यवेक्षण हेतु कार्य सम्पादित करना
2. कार्य क्षेत्र में और उसके आस-पास साफ-सफाई और स्वच्छता का वांछित स्तर सुनिश्चित करें
3. कार्यस्थल की आवश्यकताओं की पहचान करें और स्वच्छता प्रथाओं की गुणवत्ता की निगरानी करें

यूनिट 2.1 : सफाई और स्वच्छता गतिविधियों के लिए तैयारी करें

इकाई के उद्देश्य

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

1. सफाई और स्वच्छता प्रक्रिया के लिए आवश्यक सफाई मानकों और दस्तावेज़ों की पहचान करें
2. सफाई और स्वच्छता प्रक्रिया के दौरान उपयोग किए जाने वाले विभिन्न रसायनों और उपकरणों की सूची बनाएं
3. विभिन्न सफाई रसायनों और उपकरणों का उपयोग और भंडारण करते समय सावधानियों को समझें
4. कार्यस्थलों पर उपयोग किए जाने वाले विभिन्न संकेतों की पहचान करें।
5. सफाई कार्यों के दौरान सुरक्षा उपायों का अभ्यास करें।
6. विभिन्न सफाई उपकरणों और रसायनों के उपयोग की पहचान करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी हैंड बुक
- पेन
- राइटिंग पैड
- व्हाइट बोर्ड
- फ्लिप चार्ट, मार्कर
- लैप टॉप
- ओवर हेड प्रोजेक्टर
- लेजर पॉइंटर
- साइनेज
- क्लीन्ज़र और सैनिटाइज़र
- सफाई रसायन
- मशीन और उपकरण
- विभिन्न इन्वेंट्री दस्तावेज़ नमूने
- चेकलिस्ट
- सफाई एसओपी

टिप्पणियाँ

- यह कार्यक्रम का तीसरा सत्र है, जो हमें किसी सुविधा की सफाई और स्वच्छता की अवधारणा से परिचित कराएगा।

कहना

- शुभ दिन और इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में आपका हार्दिक स्वागत है। इस सत्र को शुरू करने से पहले आइए बातचीत का एक दौर शुरू करें।

पूछिए

- प्रतिभागियों से निम्नलिखित प्रश्न पूछें:
  - आप किसी सुविधा की सफ़ाई की प्रक्रिया का वर्णन कैसे करेंगे?
- प्रतिभागियों के उत्तर व्हाइट बोर्ड/फ्लिप चार्ट पर लिखें। उत्तरों से उचित संकेत लें और पाठ पढ़ाना शुरू करें।

विस्तार में बताना

- इस सत्र में हम निम्नलिखित बिंदुओं पर चर्चा करेंगे:
  - खाद्य उद्योग में, सबसे महत्वपूर्ण चीज़ स्वच्छता है
  - खाद्य जनित बीमारियों से बचने के लिए स्वच्छ कार्य वातावरण बनाए रखना महत्वपूर्ण है
  - सफाई आवश्यक है लेकिन किसी भी खाद्य प्रसंस्करण यूनिट द्वारा पालन किया जाने वाला सबसे आवश्यक कदम है।
  - संपूर्ण सफाई प्रक्रिया में सफाई, स्वच्छता और कीटाणुशोधन की विभिन्न गतिविधियां शामिल हैं।
  - खाद्य उद्योग में सफाई और स्वच्छता प्रक्रिया भोजन के प्रकार (निर्मित/बेची गई), साफ की जाने वाली सतह, आसपास के वातावरण, उपयोग में आने वाली मशीनरी और पाई जाने वाली गंदगी/रोगजनकों के प्रकार के आधार पर भिन्न होती है।
  - विभिन्न मशीनों, सतहों और कार्य क्षेत्रों के लिए अलग-अलग एसओपी हो सकते हैं। विभिन्न क्षेत्रों/सतहों को अलग-अलग सफाई कार्यक्रम, उपकरण और रसायनों की आवश्यकता होती है।
  - संगठनों के पास सफाई प्रक्रियाओं के लिए एसओपी का प्रारूप हो सकता है, लेकिन एसओपी के सामान्य घटक वही रहते हैं।
  - श्रमिकों को एसओपी के घटकों को पढ़ना और समझना सीखना चाहिए।'
  - एक स्वच्छता कार्यकर्ता के लिए सफाई और स्वच्छता की आवश्यकता को समझना महत्वपूर्ण है।
  - एक सफल स्वच्छता कार्यकर्ता को निर्देश (मौखिक या लिखित) लेने चाहिए और उसके अनुसार कर्तव्य निभाने में सक्षम होना चाहिए।
  - निर्देशों पर उचित ध्यान देने से कर्मचारी को यह पहचानने में मदद मिलेगी कि उसे किस प्रकार की गंदगी साफ करनी है, उसे किस प्रकार के सफाई एजेंट का उपयोग करना चाहिए, और ऐसा करते समय उसे कौन सी सावधानियां बरतनी चाहिए।

कहना

- आइए अब इस अवधारणा को बेहतर ढंग से समझने के लिए एक गतिविधि में भाग लें।

गतिविधि

- प्रशिक्षक प्रत्येक छात्र को सुविधा के किसी विशेष क्षेत्र या पूरी सुविधा के लिए एक नकली सफाई योजना तैयार करने के लिए कहेगा
- प्रत्येक छात्र साझा किए गए नमूने के अनुसार एक अलग सफाई योजना तैयार करेगा
- फिर इन नमूना योजनाओं को आपस में बदल दिया जाएगा और प्राप्त करने वाले प्रशिक्षु का काम ऐसे प्रत्येक नमूने में अंतराल/दोषों की पहचान करना होगा
- एक बार नमूना शीट तैयार हो जाने और उसकी जांच हो जाने के बाद, उसके बाद सफाई का एक नमूना वीडियो आएगा
- https://www.youtube.com/watch?v=KIGb-2vJan4 (संपर्क सतहों को साफ़ करें)
- वीडियो के बाद प्रशिक्षक द्वारा अंतिम सफाई योजना तैयार की जाएगी।

कहना

- आइए अब एक और वर्णनात्मक विस्तृत सत्र में भाग लें जहां हम काम के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों और उपकरणों, रसायनों और एजेंटों के बारे में जानेंगे।

विस्तार में बताना

- इस सत्र में हम निम्नलिखित बिंदुओं पर चर्चा करेंगे:
  - किसी भी खाद्य प्रसंस्करण यूनिट में सफाई और स्वच्छता सबसे महत्वपूर्ण गतिविधि है
  - चाहे वह खाद्य प्रसंस्करण संयंत्र जैसी विशाल यूनिट हो या रेस्तरां जैसी छोटी, सफाई, सफाई और स्वच्छता शेड्यूल अंतिम उत्पादन गुणवत्ता को प्रभावित करते हैं, भोजन काटने के उपकरण या कार्य केंद्र की खराब सफाई, अनुचित स्वच्छता सेवाएं और खराब रखरखाव वाले स्वच्छता मानक प्रभावित हो सकते हैं। अंतिम उत्पाद के रंग, गंध और स्वाद पर प्रभाव पड़ता है।
  - सफाई एजेंट ऐसे रसायन होते हैं जिनका उपयोग खाना पकाने के बर्तनों या कार्य केंद्र की सतह पर जमा किसी भी प्रकार की गंदगी या मिट्टी को साफ करने के लिए किया जाता है
  - सफाई के लिए अलग-अलग सफाई एजेंटों का उपयोग किया जाता है, जो साफ की जाने वाली वस्तु, सफाई के तरीके और पाई गई गंदगी/गंदगी के प्रकार पर निर्भर करता है।
  - सामान्य या साफ करने में आसान गंदी सतहों को धोने के लिए डिटर्जेंट सबसे आम सफाई एजेंट हैं। ये गंदगी में प्रवेश करते हैं और इसे नरम और साफ करने में आसान बनाते हैं।
  - डीग्रीजर को विलायक क्लीनर के रूप में भी जाना जाता है। इनका उपयोग सतहों से ग्रीस हटाने के लिए किया जाता है, उदाहरण के लिए, ओवन टॉप, काउंटर और ग्रिल बैकस्प्लैश
  - वे तेल और ग्रीस को आसानी से घोल सकते हैं और सफाई को आसान बनाते हैं। ये क्षारीय प्रकृति के होते हैं।
  - अपघर्षक ऐसे पदार्थ या रसायन हैं जिन्हें कठोर सतहों से गंदगी साफ करने के लिए रगड़ने या रगड़ने की आवश्यकता होती है
  - वाणिज्यिक खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों में, अपघर्षक का उपयोग आमतौर पर फर्श, बर्तन और पैन को साफ करने के लिए किया जाता है
  - स्क्रबर, स्पंज और पत्थर अपघर्षक पदार्थों के साथ सबसे अधिक उपयोग किए जाने वाले उपकरण हैं

- एसिड क्लीनर सबसे शक्तिशाली प्रकार के सफाई एजेंट हैं
- वे अत्यधिक प्रतिक्रियाशील होते हैं एसिड क्लीनर बहुत जहरीले और संक्षारक हो सकते हैं
- अम्लीय क्लीनर कठोर दागों को आसानी से घोल देते हैं, उन्हें तोड़ देते हैं और उन्हें निकालना आसान बना देते हैं
- म्यूरिएटिक एसिड, फॉस्फोरिक एसिड और नाइट्रिक एसिड सबसे अधिक इस्तेमाल किए जाने वाले सफाई एजेंट हैं
- ब्लीचिंग एजेंट ऐसे रसायन हैं जिनका उपयोग दाग मिटाने के लिए किया जाता है
- कई ब्लीचिंग रसायनों का उपयोग कीटाणुनाशक के रूप में भी किया जा सकता है
- यदि किसी उत्पाद में ब्लीचिंग एजेंट है, तो इसे ब्लीच के रूप में लेबल किया जा सकता है, यह साफ होने पर ब्लीच करता है, या उत्पाद विनिर्देश लेबल पर क्लोरीनयुक्त हो सकता है।
- क्लोरीन ब्लीच अक्सर उपयोग किए जाने वाले और उचित मूल्य वाले कीटाणुनाशकों में से एक है
- क्लोरीन ब्लीच का उपयोग सतहों को साफ करने और फफूंदी और फफूंदी को कम करने के लिए भी किया जाता है।
- खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों में अलग-अलग सफाई प्रक्रियाओं का पालन किया जाता है, और विभिन्न तरीकों के लिए अलग-अलग उपकरणों का उपयोग किया जाता है (उप-यूनिट 2.1.2.1 देखें)
  - गीला सूखा- पानी के साथ और पानी के बिना
  - विसर्जन सफाई - सफाई के लिए मशीन, बर्तन या वस्तुओं को तरल में डुबाना
  - जगह से सफाई करना - उपकरण हटाना और सफाई के लिए टैंकों में भिगोना
  - जगह-जगह सफ़ाई- मशीनों और उपकरणों को हटाए बिना उनकी सफ़ाई करना
  - फोम की सफाई- साफ स्प्रे करने के लिए फोम का उपयोग करना
  - उच्च दबाव वाले स्प्रे- पानी या भाप को साफ करने के लिए उच्च निम्न दबाव का उपयोग करना

कहना

- आइए अब इस अवधारणा को बेहतर ढंग से समझने के लिए एक गतिविधि में भाग लें।

गतिविधि

- यह गतिविधि प्रशिक्षक द्वारा प्रशिक्षुओं को 2 वीडियो दिखाने के साथ शुरू होगी
- https://www.youtube.com/watch?v=5i_u75FgPdw (उपकरणों की सफाई)
- https://www.youtube.com/watch?v=9CQssaPrIfQ (साफ़ करने के यंत्र)
- एक बार वीडियो दिखाए जाने के बाद, प्रशिक्षुओं को गतिविधि की समझ हो जाएगी
- अब ट्रेनर टीम को कई समूहों में बांट देगा
- प्रशिक्षक गतिविधि के लिए स्क्रैम्बल फ़्लैश कार्ड/चित्र/नमूना उपकरण और एजेंटों की व्यवस्था भी कर सकता है
- प्रत्येक समूह एक विशिष्ट कार्य करेगा-
  - सफाईकर्मियों की विभिन्न श्रेणियों की पहचान करें

- विभिन्न प्रकार के उपकरणों को पहचानें और क्रमबद्ध करें
- सूखी सफाई उपकरणों से गीले सफाई उपकरणों को पहचानें और क्रमबद्ध करें।

कहना

- आइए अब एक और वर्णनात्मक विस्तृत सत्र में भाग लें जहां हम विभिन्न प्रकार की धुलाई और सफाई तकनीकों के उपयोग के बारे में सीखेंगे।

विस्तार में बताना

- इस सत्र में हम निम्नलिखित बिंदुओं पर चर्चा करेंगे:
  - उच्च दबाव वॉशर का उपयोग डेयरी टैंक से लेकर प्रसंस्कृत खाद्य विनिर्माण सुविधाओं में उपयोग किए जाने वाले कन्वेयर तक सीधे खाद्य संपर्क सतहों की सफाई के लिए किया जाता है। इनका उपयोग आमतौर पर उपकरण, दीवारों और लोडिंग डॉक के बाहरी हिस्सों को साफ करने के लिए किया जाता है। इसके अलावा, वे कठोर गंदगी को हटाने में भी फायदेमंद होते हैं।
  - औद्योगिक सफाई कर्मी फर्श से धूल और अन्य सूखा मलबा हटाते हैं। इनका उपयोग करके हम बड़े क्षेत्रों को साफ कर सकते हैं। वे धूल को पकड़ने के बजाय हवा में फैलाते नहीं हैं। इस प्रकार सतह और भोजन को दूषित होने से बचाया जाता है। स्वीपर वॉक बैक (छोटी सुविधाओं के लिए) और राइड ऑन (अधिक महत्वपूर्ण सुविधाओं के लिए) उपकरणों (अधिक व्यापक सुविधाओं के लिए) के रूप में उपलब्ध हैं।
  - औद्योगिक स्क्रबर फर्श को पानी और डिटर्जेंट से साफ करते हैं, जैसे पोछा अधिक कुशल होते हैं, समय और धन की बचत करते हैं। इसके अलावा, स्क्रबर फर्श को सुखाते रहते हैं। इसलिए, यह दुर्घटनाओं की संभावना को बचाता है। स्क्रबर्स भी पीछे चलने और मॉडलों पर सवारी करने दोनों में आते हैं।
  - औद्योगिक वैक्यूम फर्श को साफ करते हैं, दीवारों, पाइपों और उपकरणों से धूल हटाते हैं और पैकेजिंग मशीनों से ट्रिम इकट्ठा करते हैं।
  - दृश्य निरीक्षण किसी भी क्षेत्र, उपकरण या वस्तु को नग्न आंखों से देखने और खामियों को देखने की प्रक्रिया है। यहाँ तो मिट्टी ही मिट्टी है।
  - दृश्य निरीक्षण लोगों द्वारा अपनाई जाने वाली पहली विधियों में से एक है।
  - दृश्य निरीक्षण करने के चरण (तालिका 2.2 और छवि 2.1.32 देखें)
    - चरण 1. स्वच्छता के मानदंडों को स्पष्ट रूप से परिभाषित करें आप स्वच्छ के रूप में किसे परिभाषित करते हैं?
    - चरण 2. इष्टतम परिणाम परिभाषित करें कि कितनी सफाई पर्याप्त है?
    - चरण 3. गुदा वाई से दृश्य डी प्रभाव जैसे साफ की जाने वाली मिट्टी/गंदगी का प्रकार
    - चरण 4. निरीक्षण रिपोर्ट बनाने के लिए चेकलिस्ट का उपयोग करें
    - चरण 5. निरीक्षण के आधार पर एक सफाई योजना बनाएं कि किस सफाई एजेंट और उपकरण का उपयोग किया जाएगा? कौन सी सफ़ाई प्रक्रिया का उपयोग किया जाएगा?
    - जब भी सफाई प्रक्रिया हो रही हो तो सुरक्षा संकेतों का उपयोग किया जाना चाहिए।
- संकेत आकार, रंग और प्रतीकों के संयोजन का उपयोग करके जानकारी या निर्देश प्रदान करते हैं लेकिन लिखित रूप में कोई जानकारी नहीं देते हैं।

- अतः इन्हें समझना बहुत आसान है
- साइन बोर्ड का उपयोग करके सफाई स्थल पर दुर्घटनाओं को बचाया या कम किया जा सकता है।
- संकेत उपयोग कर्ता और आगंतुकों को सफाई करते समय पालन किए जाने वाले नियमों के बारे में स्पष्ट रूप से समझा सकते हैं

कहना

- आइए अब इस अवधारणा को बेहतर ढंग से समझने के लिए कुछ गतिविधियों में भाग लें।

गतिविधि

- प्रशिक्षक सफाई क्रम पर प्रशिक्षुओं के समूहों के साथ एक रोल प्ले करने जा रहा है
- गतिविधि से पहले, प्रशिक्षक सभी आवश्यक सामग्रियों, एजेंटों, मशीनों की व्यवस्था करेगा
- फिर प्रशिक्षक टीम को दो समूहों में विभाजित करेगा
- समूह ए साफ की जाने वाली सतह के अनुसार सभी सामग्रियों की व्यवस्था करेगा, विशिष्ट सफाई एजेंटों की व्यवस्था करेगा, और दूसरे समूह के लिए एक सफाई प्रक्रिया चार्ट तैयार करेगा।
- ग्रुप बी फिर प्रक्रिया चार्ट का पालन करेगा और एसओपी के अनुसार सफाई कदम उठाएगा (हैंडबुक का 2.1.2.1 देखें)

चरण 1: पूर्व-धोएं	**चरण 2: सफाई प्रक्रिया शुरू करें**	**फोमिंग-फोम की सफाई करने के टिप्स**	**मैन्युअल सफ़ाई-मैन्युअल सफ़ाई करने के टिप्स**	**सीआईपी (क्लीनिंग इन प्लेस)-सीआईपी सफाई करने के टिप्स**
सीओपी (जगह से हटकर सफाई करना)-सीओपी सफाई करने के टिप्स	**नालियों की सफाई**- नालियों को साफ करने के टिप्स	**चरण 3: धोने की प्रक्रिया**- धोने की प्रक्रिया के लिए युक्तियाँ	**चरण 4:स्वच्छता/कीटाणुशोधन**-स्वच्छता के लिए युक्तियाँ	**चरण 5: उठने के बाद सफाई और स्वच्छता** प्रक्रिया के परिणाम का निरीक्षण करें

गतिविधि

- प्रशिक्षक कार्य भूमिका के लिए उपयोग की जाने वाली कई छवियों/फ्लैश कार्ड और साइनेज के नमूनों की व्यवस्था करेगा
- फिर प्रशिक्षक छात्रों को बेतरतीब ढंग से उठाएगा और उनसे दिखाए गए चिह्नों/प्रतीकों के बारे में पूछेगा
- प्रत्येक छात्र को साइनेज की पहचान करनी होगी और उसका उपयोग समझाना होगा।

कहना

- क्या आपको गतिविधियाँ उपयोगी लगीं? मुझे आशा है कि आप सभी अब किए जाने वाले कार्य के दायरे से अवगत हो गए हैं।

सलाह

- अब हमें कार्य करने के लिए कुछ महत्वपूर्ण बिंदुओं पर शीघ्रता से गौर करना चाहिए।

फर्श, छतें, दीवारें

- पॉलिश किए हुए लकड़ी के फर्श से तेल या ग्रीस के दाग हटाने के लिए आधा लीटर गर्म पानी में दो बड़े चम्मच सिरका मिलाएं और पोंछ लें।
- फर्श की टाइलों को कठोर डिटर्जेंट या एसिड से साफ करने से बचें। ये तत्व आपके फर्श की चमक छीन सकते हैं।

बाथरूम

- शॉवरहेड को खोलने के लिए, इसे सिरके के एक कटोरे में 4 घंटे के लिए डुबोकर रखें। एसिड गंदगी को साफ करने में मदद करेगा।
- बाथरूम के फर्श काई के बढ़ने के प्रति संवेदनशील होते हैं। कुछ ब्लीचिंग पाउडर छिड़कें और इसे 10 मिनट तक रहने दें। साफ़ धो लें.

रसोईघर

- बर्फ के क्रिस्टल बनने से रोकने के लिए फ्रीजर डिब्बे के अंदर थोड़ा सा सामान्य नमक लगाएं।
- बंद सिंक को साफ करने के लिए मुट्ठी भर सोडियम बाई कार्बोनेट और एक कप सिरका मिलाएं और इसे वॉश बेसिन में डालें और इसके बाद पानी डालें।

करना

- जब छात्र बोलें तो महत्वपूर्ण बिंदुओं को व्हाइट बोर्ड पर लिख लें।
- छात्रों को प्रोत्साहित करने और वे जिस बारे में बात करते हैं उसे आगे बढ़ाने के लिए अपने इनपुट और अंतर्दृष्टि साझा करें।
- सुनिश्चित करें कि सभी छात्र कक्षा में भाग लें।

सुविधा के लिए नोट्स

- यदि प्रतिभागियों के कोई प्रश्न हों तो उनसे पूछें।
- अन्य प्रतिभागियों को इसका उत्तर देने के लिए प्रोत्साहित करें और कक्षा में साथियों को सीखने के लिए प्रोत्साहित करें।
- यदि कोई हो तो प्रतिभागियों को सभी शंकाओं का उत्तर दें।
- उनसे प्रतिभागी नियमावली में दिए गए प्रश्नों के उत्तर देने को कहें।
- सुनिश्चित करें कि सभी प्रतिभागी प्रत्येक प्रश्न का उत्तर दें

कहना

- शुभ दिन और इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में आपका हार्दिक स्वागत है। इस सत्र को शुरू करने से पहले आइए बातचीत का एक दौर शुरू करें।

पूछिए

- प्रतिभागियों से निम्नलिखित प्रश्न पूछें:
  - आप किसी सुविधा की सफ़ाई की प्रक्रिया का वर्णन कैसे करेंगे?
- प्रतिभागियों के उत्तर व्हाइट बोर्ड/फ्लिप चार्ट पर लिखें। उत्तरों से उचित संकेत लें और पाठ पढ़ाना शुरू करें।

टिप्पणियाँ

Skill India
कौशल भारत-कुशल भारत

NCVET
कौशल शलगुणव त्तात्ताप्रगतिति

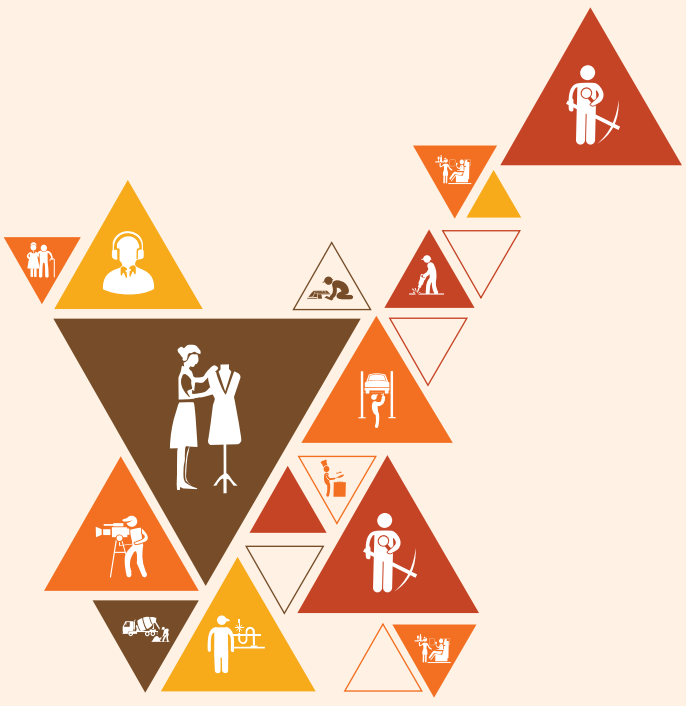
सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP

N·S·D·C
RE IMAGINE FUTURE

FICSI
Food Industry Capacity and Skill Initiative

मॉड्यूल 3: स्वच्छता प्रथाओं का पर्यवेक्षण करें

यूनिट 3.1 - सफाई और स्वच्छता कार्यों की निगरानी और पर्यवेक्षण करें



एफआईसी/ एन7616

सीखने के प्रमुख परिणाम

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

1. कार्य के निरीक्षण सहित स्वच्छता प्रथाओं की गुणवत्ता समीक्षा करना
2. संसाधन और वृद्धि को संभालें
3. आवश्यकतानुसार समय पर कार्य पूर्ण करना सुनिश्चित करें
4. व्यापार के लिए उपयोग किए जाने वाले औजारों और उपकरणों की पहचान करें

यूनिट 3.1 : सफाई और स्वच्छता कार्यों की निगरानी और पर्यवेक्षण करें

इकाई के उद्देश्य

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

1. रिपोर्टिंग के लिए मासिक रिपोर्ट में भरी जाने वाली जानकारी को स्पष्ट करें
2. मासिक रिपोर्ट, रखरखाव कार्यक्रम और चेकलिस्ट तैयार करने का अभ्यास करें
3. साफ किए जाने वाले क्षेत्रों में और उसके आसपास लगाए जाने वाले विभिन्न प्रकार के साइनेज के बारे में बताएं
4. एफएसएसएआई की अनुसूची IV के अनुसार स्वच्छता प्रथाओं का पर्यवेक्षण और गुणवत्ता समीक्षा करना
5. कार्य पूरा होने के बाद सामग्री को उचित रूप से संग्रहित करने की प्रक्रिया दिखाएँ
6. ऑडिट चेकलिस्ट तैयार करने का अभ्यास करें
7. उचित दस्तावेज़ीकरण प्रक्रिया का अभ्यास करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी हैंड बुक
- पेन
- राइटिंग पैड
- व्हाइट बोर्ड
- फ्लिप चार्ट
- मार्कर
- लैप टॉप
- ओवर हेड प्रोजेक्टर
- लेजर पॉइंटर
- साइनेज
- क्लीन्ज़र और सैनिटाइज़
- सफाई रसायन
- मशीन और उपकरण
- विभिन्न इन्वेंट्री दस्तावेज़ नमूने
- चेकलिस्ट
- सफाई एसओपी

टिप्पणियाँ

- यह कार्यक्रम का चौथा सत्र है, जो हमें स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) द्वारा की जाने वाली निगरानी और पर्यवेक्षण की तकनीकों से परिचित कराएगा। यह सत्र हमें खाद्य उद्योग में स्वच्छता की प्रक्रिया को समझने में भी मदद करेगा।

पूछिए

- प्रतिभागियों से निम्नलिखित प्रश्न पूछें:
  - पर्यवेक्षण से आप क्या समझते हैं?
  - खाद्य उद्योग में सफाई और स्वच्छता का क्या महत्व है?
- प्रतिभागियों के उत्तर व्हाइट बोर्ड/फ्लिप चार्ट पर लिखें। उत्तरों से उचित संकेत लें और पाठ पढ़ाना शुरू करें।

विस्तार में बताना

- इस सत्र में हम निम्नलिखित बिंदुओं पर चर्चा करेंगे:
  - निगरानी और पर्यवेक्षण यह सुनिश्चित करने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाते हैं कि सफाई और स्वच्छता प्रथाओं को प्रभावी ढंग से, कुशलतापूर्वक और नियामक आवश्यकताओं के अनुपालन में किया जाता है।
  - यह एक सुरक्षित और स्वस्थ वातावरण बनाए रखने, गुणवत्ता आश्वासन में सुधार और लागत कम करने में मदद करता है।
  - स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) की प्राथमिक भूमिका यह सुनिश्चित करना है कि खाद्य प्रसंस्करण यूनिट सभी स्वच्छता और सुरक्षा नियमों का अनुपालन करती है।
  - इसमें खाद्य प्रसंस्करण यूनिट में सभी गतिविधियों की निगरानी और पर्यवेक्षण करना शामिल है ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि वे अच्छी विनिर्माण प्रथाओं (जीएमपी) और खतरा विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (एचएसीसीपी) नियमों का अनुपालन करते हैं।
  - खाद्य प्रसंस्करण यूनिट में स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) के रूप में, कैरियर के विभिन्न अवसर उपलब्ध हैं, जिनमें शामिल हैं:
    - वरिष्ठ स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) - यह एक पर्यवेक्षी पद है जिसमें स्वच्छता समन्वयकों की देखरेख करना और यह सुनिश्चित करना शामिल है कि उत्पादन क्षेत्र को उच्च स्तर की स्वच्छता बनाए रखा जाए।
    - स्वच्छता प्रबंधक- एक स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) के रूप में, कोई व्यक्ति स्वच्छता प्रबंधक की भूमिका तक आगे बढ़ सकता है, जो सुविधा में समग्र स्वच्छता प्रथाओं और कार्यक्रमों के प्रबंधन के लिए जिम्मेदार है।
    - स्वच्छता प्रबंधक- एक स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) एक स्वच्छता प्रबंधक की भूमिका में भी आ सकता है, जो सुविधा में स्वच्छता प्रक्रियाओं और प्रक्रियाओं की देखरेख करता है, जिसमें गैर-खाद्य संपर्क सतहों की सफाई और कीटाणुशोधन भी शामिल है।
    - प्रशिक्षण और विकास प्रबंधक- प्रशिक्षण और विकास में करियर विकसित करने का भी अवसर है, जहां व्यक्ति सर्वोत्तम स्वच्छता प्रथाओं और प्रक्रियाओं पर अन्य कर्मचारियों को प्रशिक्षित और शिक्षित कर सकता है।
  - कुछ विशिष्ट भूमिकाएँ और जिम्मेदारियाँ जो एक स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) किसी खाद्य प्रसंस्करण यूनिट में निभा सकता है, उनमें शामिल हैं:
    - स्वच्छता और सुरक्षा प्रोटोकॉल और प्रक्रियाओं का विकास और कार्यान्वयन।
    - नियमित स्वच्छता और सुरक्षा ऑडिट और निरीक्षण करना।
    - स्वच्छता और सुरक्षा प्रथाओं और प्रक्रियाओं पर कर्मचारियों को प्रशिक्षण देना।

- यह सुनिश्चित करना कि खाद्य प्रसंस्करण यूनिट में सभी उपकरण और सुविधाएं साफ-सुथरी और उचित तरीके से बनाए रखी जाएं।
- खाद्य प्रसंस्करण यूनिट में उत्पन्न होने वाले किसी भी स्वच्छता और सुरक्षा मुद्दों की जांच करना और उनका समाधान करना।
- सभी स्वच्छता और सुरक्षा गतिविधियों और घटनाओं का सटीक रिकॉर्ड बनाए रखना।
- सभी स्वच्छता और सुरक्षा नियमों का अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए प्रासंगिक नियामक निकायों के साथ समन्वय करना।

कहना

- आइए अब इस अवधारणा को बेहतर ढंग से समझने के लिए एक गतिविधि में भाग लें।

गतिविधि

- प्रशिक्षक सबसे पहले प्रशिक्षुओं को खाद्य उद्योग में स्वच्छता मानकों और प्रक्रियाओं से संबंधित कुछ वीडियो दिखाएंगे
- यह सभी खाद्य प्रसंस्करण वस्तुओं पर लागू होगा
- https://www.youtube.com/watch?v=GUJ4vI-JA88(पौधों की सफाई)
- https://www.youtube.com/watch?v=8Y7PZ-XHlys(सफाई यूनिट आउटलेट)
- https://www.youtube.com/watch?v=gc2rCSx-ipo(सफाई उद्योग उपकरण)
- एक बार वीडियो दिखाए जाने के बाद, प्रशिक्षक टीम को छोटे समूहों में विभाजित कर देगा
- प्रत्येक समूह को अलग-अलग कार्य सौंपे जाएंगे, जैसे:
- सफाई उपकरण
- सफाई की सुविधा
- इनलेट्स और आउटलेट्स की सफाई
- सफाई सामग्री की व्यवस्था करना

कहना

- क्या आपने इस गतिविधि का आनंद लिया? क्या आप देख सकते हैं कि आपके पास पहले कितनी जानकारी थी और अब कितनी जानकारी है? दोस्तों, अब जब हम सभी ने इंटरैक्टिव चर्चा सत्र का दौर पूरा कर लिया है, तो आइए एक और गतिविधि में भाग लें।

गतिविधि

- यह गतिविधि विभिन्न प्रकार की सफाई प्रक्रिया दिखाने वाले कुछ वीडियो के साथ भी शुरू होगी
- https://www.youtube.com/watch?v=RI5QREngW6g(खाने की सुविधा की सफ़ाई)

- https://www.youtube.com/watch?v=qbF6zm0XMhk(रासायनिक सफाई)
- https://www.youtube.com/watch?v=UVFC_DaBrkk(विभिन्न सफाई एजेंट)
- एक बार वीडियो समाप्त हो जाने पर, प्रशिक्षक टीम को समूहों में विभाजित कर देगा
  - समूह ए साफ की जाने वाली सतह के अनुसार विभिन्न सफाई एजेंटों को क्रमबद्ध करेगा
  - ग्रुप बी सभी सफाई उपकरणों को छांटेगा और व्यवस्थित करेगा
  - ग्रुप सी रासायनिक सफाई और भाप सफाई पर काम करेगा
  - ग्रुप डी मैकेनिकल क्लीनिंग और ड्राई क्लीनिंग पर काम करेगा

कहना

- आइए अब एक और वर्णनात्मक विस्तृत सत्र में भाग लें जहां हम कार्य के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न संकेतों और प्रतीकों के बारे में जानेंगे।

विस्तार में बताना

- इस सत्र में हम निम्नलिखित बिंदुओं पर चर्चा करेंगे:
  - दिशात्मक संकेत:इस प्रकार के साइनेज का उपयोग लोगों को उस क्षेत्र की ओर निर्देशित करने के लिए किया जाता है जिसे साफ करने की आवश्यकता होती है। यह सफाईकर्मियों को विशिष्ट स्थान की ओर मार्गदर्शन करने में मदद करता है और यह सुनिश्चित करता है कि सफाई गतिविधियों को अंजाम देते समय वे भटक न जाएं।
  - चेतावनी संकेत:सफ़ाई क्षेत्र में संभावित खतरों के बारे में लोगों को सचेत करने के लिए सावधानी संकेत का उपयोग किया जाता है। इस प्रकार के संकेत उन क्षेत्रों में प्रदर्शित करना महत्वपूर्ण है जहां फिसलने, लड़खड़ाने या गिरने का खतरा हो सकता है।
  - निषेधात्मक संकेत:निषेधक साइनेज का उपयोग उन क्षेत्रों के लोगों को सूचित करने के लिए किया जाता है जो पूरी तरह से सीमा से बाहर हैं। यह सुनिश्चित करना महत्वपूर्ण है कि सफाई के दौरान लोग इन क्षेत्रों में प्रवेश न करें। इस प्रकार के साइनेज का उपयोग आमतौर पर उन क्षेत्रों में किया जाता है जो संवेदनशील या खतरनाक होते हैं, जैसे बिजली के कमरे या रासायनिक भंडारण क्षेत्र।
  - सूचनात्मक संकेत:सूचनात्मक साइनेज का उपयोग सफाई प्रक्रिया के बारे में जानकारी प्रदान करने या क्षेत्र के लोगों को निर्देश देने के लिए किया जाता है। यह सुनिश्चित करना महत्वपूर्ण है कि लोगों को सफाई प्रक्रिया के बारे में जानकारी हो और उन्हें पता हो कि दिए जाने वाले किसी भी निर्देश का जवाब कैसे देना है।
  - सुरक्षा संकेत:सुरक्षा साइनेज का उपयोग लोगों को सुरक्षा प्रक्रियाओं और प्रोटोकॉल की याद दिलाने के लिए किया जाता है जिनका क्षेत्र में काम करते समय पालन किया जाना चाहिए। यह सुनिश्चित करना महत्वपूर्ण है कि लोगों को सुरक्षा उपायों के बारे में पता हो और वे किसी भी दुर्घटना या चोट से बचने के लिए उनका पालन करें। (चित्र 2.1.44 और 2.1.45 देखें)

गतिविधि

- यह गतिविधि फ़्लैश कार्ड सत्र के रूप में होगी.
- प्रशिक्षक विभिन्न साइनेज के विभिन्न चित्र/स्लाइड/फ्लैश कार्ड दिखाने की व्यवस्था करेगा
- प्रशिक्षक ऐसे प्रत्येक चिन्ह को दिखाएगा और समूह से बेतरतीब ढंग से प्रशिक्षुओं को चुनेगा, जिन्हें चिन्ह की पहचान करनी होगी और उसका महत्व समझाना होगा।

कहना

- क्या आपने इस गतिविधि का आनंद लिया? आइए अब एक और वर्णनात्मक विस्तृत सत्र में भाग लें जहां हम जीएचपी और जीएमपी की अवधारणा, उपकरणों और सामग्रियों के भंडारण और दस्तावेज़ीकरण प्रक्रिया के बारे में सीखेंगे।

विस्तार में बताना

- इस सत्र में हम निम्नलिखित बिंदुओं पर चर्चा करेंगे:
  - खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों में जीएचपी (अच्छी स्वच्छता प्रथाएं) और जीएमपी (अच्छी विनिर्माण प्रथाएं) आवश्यक हैं ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पादित भोजन मानव उपभोग के लिए सुरक्षित है।
  - जीएचपी संपूर्ण खाद्य प्रसंस्करण यूनिट में स्वच्छता, सफाई और स्वच्छता बनाए रखने के लिए किए गए उपायों को संदर्भित करता है।
  - जीएमपी उत्पादित उत्पादों की गुणवत्ता और सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए कार्यान्वित प्रक्रियाओं, प्रोटोकॉल और प्रणालियों को संदर्भित करता है।
  - खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों में जीएचपी और जीएमपी का महत्व यह है कि वे उत्पादित खाद्य उत्पादों की सुरक्षा और गुणवत्ता सुनिश्चित करते हैं। यह खाद्य जनित बीमारियों के प्रसार को रोककर और यह सुनिश्चित करके उपभोक्ताओं के स्वास्थ्य की रक्षा करने में मदद करता है कि उत्पाद नियामक आवश्यकताओं को पूरा करते हैं।
    - जगह- संदूषण के जोखिम को कम करने के लिए खाद्य प्रसंस्करण यूनिट का स्थान सावधानीपूर्वक चुना जाना चाहिए। यूनिट संभावित संदूषण के स्रोतों से दूर स्थित होनी चाहिए।
    - विन्यास- खाद्य प्रसंस्करण यूनिट का लेआउट प्रभावी सफाई और स्वच्छता प्रथाओं को सुविधाजनक बनाने के लिए डिज़ाइन किया जाना चाहिए।
    - इमारत की डिजाइन-भवन के डिज़ाइन को कुशल और प्रभावी सफाई और स्वच्छता प्रथाओं की सुविधा प्रदान करनी चाहिए। भवन का निर्माण ऐसी सामग्री से किया जाना चाहिए जो छिद्र रहित हो और आसानी से साफ की जा सके।
    - फर्शफर्श ऐसी सामग्रियों से बना होना चाहिए जो साफ करने में आसान हों और नमी को अवशोषित न करें, जैसे कि एपॉक्सी या कंक्रीट। फर्श फिसलन प्रतिरोधी होना चाहिए और आसान सफाई और जल निकासी की सुविधा के लिए फर्श की नालियों की ओर ढलान वाला होना चाहिए।
    - दीवारें और छतें-दीवारें और छतें चिकनी होनी चाहिए और ऐसी सामग्री से बनी होनी चाहिए जिन्हें साफ करना आसान हो और जिनमें बैक्टीरिया या अन्य सूक्ष्मजीव न हों।
    - दरवाजे और खिड़कियां -दरवाजे और खिड़कियाँ कीटों, धूल और अन्य प्रदूषकों के प्रवेश को रोकने के लिए डिज़ाइन की जानी चाहिए।
    - जल निकासी-खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों में प्रभावी जल निकासी प्रणालियाँ पानी, खाद्य मलबे और अन्य दूषित पदार्थों के संचय को रोकने में मदद करती हैं जो बैक्टीरिया के विकास का कारण बन सकते हैं और खाद्य उत्पादों की सुरक्षा और गुणवत्ता से समझौता कर सकते हैं।
  - साफ की गई सामग्रियों के भंडारण का फ़्लोचार्ट इस प्रकार है:
    - ऑडिट/समीक्षा का दायरा निर्धारित करें-उस क्षेत्र को स्पष्ट रूप से परिभाषित करना महत्वपूर्ण है जिसका ऑडिट या समीक्षा की जाएगी, जिसमें समय सीमा, विशिष्ट उद्देश्य और शामिल हितधारक शामिल होंगे।

- एक चेकलिस्ट विकसित करें-ऑडिट या समीक्षा के दौरान शामिल की जाने वाली वस्तुओं की एक चेकलिस्ट बनाएं। चेकलिस्ट में प्रमुख प्रदर्शन संकेतक, लक्ष्य और उद्देश्य, साथ ही कोई जोखिम या चिंताएं शामिल होनी चाहिए।
- भूमिकाएँ और जिम्मेदारियाँ सौंपें-टीम के सदस्यों को भूमिकाएँ और जिम्मेदारियाँ सौंपें जो ऑडिट या समीक्षा करेंगे। इसमें ऑडिट लीडर, टीम के सदस्य और विषय वस्तु विशेषज्ञ शामिल हो सकते हैं।
- ऑडिट/समीक्षा करें-चेकलिस्ट का पालन करते हुए और पहचानी गई किसी भी चिंता या जोखिम का समाधान करते हुए ऑडिट या समीक्षा करें। समीक्षा बैठक के दौरान, निष्कर्ष प्रस्तुत करें, और सभी हितधारकों से चर्चा और प्रतिक्रिया की अनुमति दें।
- कार्य आइटम की पहचान करें-ऑडिट या समीक्षा के बाद, विशिष्ट कार्रवाई मदों की पहचान करें जिन्हें पहचानी गई किसी भी चिंता या जोखिम को संबोधित करने के लिए उठाए जाने की आवश्यकता है। प्रत्येक कार्य आइटम के लिए स्वामित्व और नियत तिथियां निर्दिष्ट करें।
- एक कार्य योजना विकसित करें-एक कार्य योजना विकसित करें जिसमें पहचाने गए कार्य आइटम, उनके मालिक और नियत तिथियां शामिल हों। कार्य योजना में कार्यों को पूरा करने के लिए आवश्यक संसाधन या सहायता भी शामिल होनी चाहिए।
- प्रगति की निगरानी करें-कार्य योजना की प्रगति की नियमित रूप से निगरानी करें और प्रगति पर हितधारकों को अद्यतन करें। यह सुनिश्चित करने के लिए कि कार्य समय पर पूरे हों और प्रभावी हों, योजना को आवश्यकतानुसार समायोजित करें।

कहना

- आइए अब इस अवधारणा को बेहतर ढंग से समझने के लिए कुछ गतिविधियों में भाग लें।

गतिविधि

- प्रशिक्षक टीम को 4 समूहों में विभाजित करेगा
- प्रत्येक समूह को अलग-अलग कार्य सौंपा जाएगा
- समूह 1 एफपीयू के लिए एक प्रभावी डिज़ाइन लेआउट तैयार करेगा
- समूह 2 एफपीयू के लिए फ़्लोरिंग और सेलिंग योजना डिज़ाइन करेगा
- समूह 3 एफपीयू के लिए जल निकासी योजना डिजाइन करेगा
- समूह 4 एक चार्ट पेपर में जीएचपी और जीएमपी के बीच अंतर भिन्नता की पहचान करेगा।

गतिविधि

- यह गतिविधि चेकलिस्ट तैयारी के रूप में है
- प्रशिक्षुओं को भंडारण, सफाई और स्वच्छता के लिए आवश्यक उपकरणों और सामग्रियों का स्पष्ट विचार होना चाहिए
- एक बार जब प्रत्येक प्रशिक्षु को चेकलिस्ट के उद्देश्य स्पष्ट हो जाएं, तो प्रशिक्षक उन्हें व्यक्तिगत रूप से एक चेकलिस्ट तैयार करने के लिए कहेंगे।

- चेकलिस्ट में पीएच में चर्चा के अनुसार आवश्यक उपकरण, सामग्री और महत्वपूर्ण पूर्वापेक्षाएँ शामिल होनी चाहिए
- प्रशिक्षक प्रत्येक चेकलिस्ट की जाँच करेगा और प्रशिक्षुओं को सुधारेगा।

कहना

- क्या आपने इस गतिविधि का आनंद लिया? आइए अब एक और वर्णनात्मक विस्तृत सत्र में भाग लें जहां हम किए गए सुरक्षा उपायों के दस्तावेज़ीकरण की प्रक्रिया के बारे में जानेंगे।

विस्तार में बताना

इस सत्र में हम निम्नलिखित बिंदुओं पर चर्चा करेंगे:

- सफाई और स्वच्छता कार्यकर्ता स्वच्छ और स्वच्छ वातावरण बनाए रखने, दूषित पदार्थों के प्रसार को रोकने और नियामक मानकों का अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए जिम्मेदार हैं।
- एक स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों में विभिन्न विभागों के पर्यवेक्षण और संचार के लिए जिम्मेदार होता है।
    - स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) खाद्य प्रसंस्करण और हैंडलिंग में शामिल सभी कर्मचारियों के प्रशिक्षण रिकॉर्ड को बनाए रखने के लिए जिम्मेदार है।
    - सफाई योजना एक दस्तावेज है जो खाद्य प्रसंस्करण यूनिट में उपयोग की जाने वाली सफाई प्रक्रियाओं, सफाई आवृत्ति और सफाई सामग्री की रूपरेखा तैयार करता है।
    - एक स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) एक सफाई कार्यक्रम या एक दस्तावेज रखता है जो निर्दिष्ट करता है कि सफाई कार्य कब किए जाने हैं, कौन से सफाई कार्य करने की आवश्यकता है, और उन्हें करने के लिए कौन जिम्मेदार है।
    - स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) सफाई और स्वच्छता रसायनों की एक सूची बनाए रखने के लिए जिम्मेदार है।
    - स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) सफाई और स्वच्छता के लिए आवश्यक उपकरणों की एक सूची बनाए रखने के लिए जिम्मेदार है।
    - स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) सफाई और स्वच्छता गतिविधियों या पर्यावरणीय गतिविधियों के दौरान पहचाने गए किसी भी गैर-अनुरूपता मुद्दों के रिकॉर्ड बनाए रखने के लिए जिम्मेदार है।
    - एक स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) सफाई और स्वच्छता कार्यों की निगरानी और पर्यवेक्षण के लिए मासिक रिपोर्ट, सफाई कार्यक्रम और चेकलिस्ट तैयार करने के लिए जिम्मेदार है।

कहना

- दोस्तों, अब जब हम सभी ने इंटरैक्टिव चर्चा सत्र का दौर शुरू कर लिया है, तो आइए एक गतिविधि में भाग लें।

गतिविधि

- यह गतिविधि मॉक डॉक्यूमेंटेशन के रूप में है
- ट्रेनर सबसे पहले विभिन्न टेम्पलेट प्रदर्शित करेगा जैसा कि तालिका में दिखाया गया है (तालिका 3.1.4 स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) द्वारा बनाए रखा जाने वाला दस्तावेज़)
- प्रशिक्षुओं को दस्तावेजों के महत्व और उचित उपयोग को समझने में सक्षम होना चाहिए
- प्रदर्शन के बाद, प्रशिक्षक प्रशिक्षुओं को निम्नलिखित विषयों पर नकली दस्तावेज़ तैयार करने के लिए कहेंगे
  - सफ़ाई योजना
  - इन्वेंटरी दस्तावेज़
  - गैर-अनुरूपता और सुधारात्मक कार्रवाई रिकॉर्ड
- प्रशिक्षु तालिका का संदर्भ लेंगे और स्वयं टेम्पलेट तैयार करेंगे
- एक बार जब प्रशिक्षक टेम्प्लेट की जांच और अनुमोदन कर देता है, तो प्रशिक्षुओं को उपयोग को बेहतर ढंग से समझने के लिए दस्तावेज़ भरने होंगे
- अंत में, प्रशिक्षक प्रत्येक दस्तावेज़ का निरीक्षण करेगा और गलतियों (यदि कोई हो) को सुधारेगा।

कहना

- क्या आपको गतिविधियाँ उपयोगी लगीं? मुझे आशा है कि आप सभी खाद्य सुरक्षा एवं पर्यवेक्षण की प्रक्रिया से अवगत होंगे।
- युक्तियाँ- एफपीयू की सफाई के लिए 7 आसान चरण
  - मलबा हटाएं-लिंट-फ्री कपड़े या पोंछे का उपयोग करने से, खाद्य संपर्क सतहों से भौतिक रूप से मिट्टी जमा हो जाती है। मिट्टी में गंदगी, सकल ठोस पदार्थ, खनिज लवण, बड़े कण, प्रोटीन, स्नेहक और अन्य अवशेष शामिल हैं। मिट्टी हटाने में स्क्रेपर्स, ड्राई फ़्लोर पुश मॉप्स, मिट्टी और धूल इकट्ठा करने के लिए ब्रश, सूखी या कम नमी वाली स्टीमिंग और वैक्यूमिंग का उपयोग भी शामिल हो सकता है।
  - सभी अवशेषों को धोएं-इस चरण के दौरान उपकरण धोते समय; गर्म (120°F/48.9°C से कम) पीने योग्य पानी का उपयोग करें। कोई भी गर्म चीज़ मिट्टी और कणों को सतह पर चिपकने का कारण बन सकती है और उन्हें हटाने से रोक सकती है।
  - डिटर्जेंट लगाएं और अच्छी स्क्रबिंग करें-इस बिंदु पर, वसा और प्रोटीन को हटाने के लिए रासायनिक क्लीनर का उपयोग करना आवश्यक है। इसके अलावा, सफाई उत्पाद निर्माता द्वारा प्रदान की गई कमजोर पड़ने की दर और संपर्क समय को देखकर सुनिश्चित करें कि डिटर्जेंट ठीक से मिश्रित हैं। यदि यह जानकारी उपलब्ध नहीं है, तो तुरंत निर्माता से संपर्क करें।
  - सफाई के प्रयासों को उत्पादक बनाने के लिए, सतहों की मैन्युअल स्क्रबिंग - विशेष रूप से एक पंजीकृत फोमिंग एजेंट के साथ - की दृढ़ता से अनुशंसा की जाती है।
  - अच्छी तरह से धोएं-सैनिटाइजिंग चरण पर आगे बढ़ने से पहले, डिटर्जेंट और किसी भी अवशेष को पूरी तरह से हटाने के लिए पीने योग्य पानी से अंतिम कुल्ला करें। यह कदम बहुत महत्वपूर्ण है क्योंकि डिटर्जेंट क्षारीय होते हैं और अधिकांश सैनिटाइज़र अम्लीय होते हैं। पूरी तरह से कुल्ला किए बिना, उपकरण की सतह पर बचे किसी भी डिटर्जेंट द्वारा सैनिटाइज़र को बेअसर किया जा सकता है। पानी पहली बार कुल्ला करने के लिए अनुशंसित पानी से अधिक गर्म भी हो सकता है।

- सेनिटाइज या डिसइंफेक्ट करें-बैक्टीरिया के भार को सुरक्षित रूप से कम करने में मदद के लिए, खाद्य और पेय पदार्थों के प्रसंस्करण या पर्यावरण को संभालने के लिए उपयोग के लिए उपयुक्त सत्यापित प्रभावी सेनिटाइजिंग या कीटाणुनाशक रसायन लागू करें।
- सूखा-हवा में सुखाना सतहों को सुखाने का आदर्श तरीका है क्योंकि पोंछने से पुनः संदूषण हो सकता है। उन क्षेत्रों के लिए जिन्हें सूखा रखा जाना चाहिए या हवा में सुखाने की सुविधा नहीं हो सकती, लीव-ऑन सैनिटाइज़र या कीटाणुनाशक का सुझाव दिया जाता है।

करना

- जब छात्र बोलें तो महत्वपूर्ण बिंदुओं को व्हाइट बोर्ड पर लिख लें।
- छात्रों को प्रोत्साहित करने और वे जिस बारे में बात करते हैं उसे आगे बढ़ाने के लिए अपने इनपुट और अंतर्दृष्टि साझा करें।
- सुनिश्चित करें कि सभी छात्र कक्षा में भाग लें।

सुविधा के लिए नोट्स

- यदि प्रतिभागियों के कोई प्रश्न हों तो उनसे पूछें।
- अन्य प्रतिभागियों को इसका उत्तर देने के लिए प्रोत्साहित करें और कक्षा में साथियों को सीखने के लिए प्रोत्साहित करें।
- यदि कोई हो तो प्रतिभागियों को सभी शंकाओं का उत्तर दें।
- उनसे प्रतिभागी नियमावली में दिए गए प्रश्नों के उत्तर देने को कहें।
- सुनिश्चित करें कि सभी प्रतिभागी प्रत्येक प्रश्न का उत्तर दें।

टिप्पणियाँ

Skill India
कौशल भारत-कुशल भारत

NCVET
कौशल शलगुणव त्तात्ामगतिति

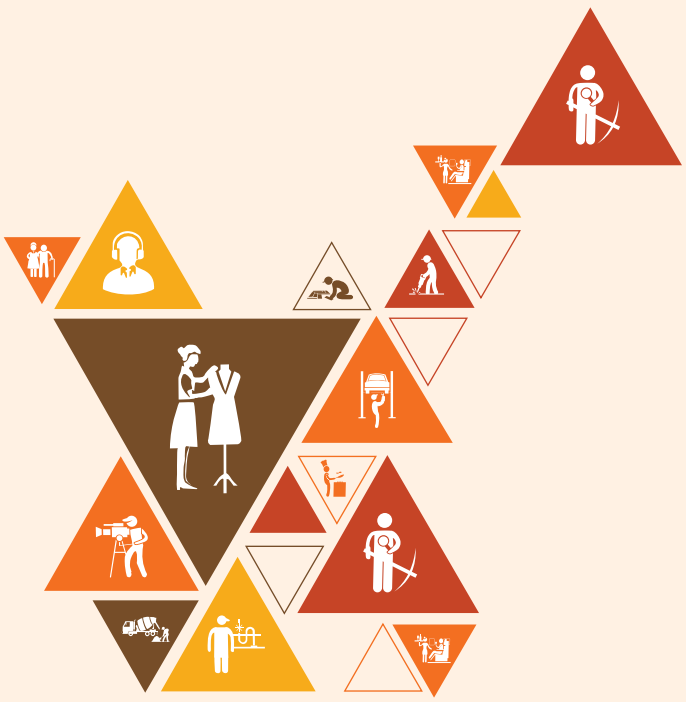
सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP

N·S·D·C
RE IMAGINE FUTURE

FICSI
Food Industry Capacity and Skill Initiative

मॉड्यूल 4: बुनियादी खाद्य सुरक्षा मानक

यूनिट 4.1 - खाद्य खतरे और संदूषण के कारण और रोकथाम
यूनिट 4.2 - खाद्य सुरक्षा मानक संचालन प्रक्रियाएँ
यूनिट 4.3 - खाद्य सुरक्षा ऑडिट उपाय एवं प्रबंधन
यूनिट 4.4 - खाद्य उत्पादन प्रक्रिया रिकॉर्ड और दस्तावेज़ीकरण



एफआईसी/ एन9904

सीखने के प्रमुख परिणाम

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

1. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में मौजूद विभिन्न खतरों और प्रदूषणों की पहचान करें
2. उत्पादन प्रक्रिया के दौरान अपनाए जाने वाले विभिन्न खाद्य सुरक्षा मानकों की व्याख्या करें
3. खाद्य सुरक्षा नियमों, निरीक्षणों, दोष अवलोकन आदि के संबंध में नमूना रिपोर्ट तैयार करें।
4. कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा ऑडिट करें

यूनिट 4.1 : खाद्य खतरे और संदूषण- कारण और रोकथाम

इकाई के उद्देश्य

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

1. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में मौजूद जैविक, रासायनिक और भौतिक खतरों के प्रकारों को वर्गीकृत करें
2. विभिन्न प्रकार के खाद्य संदूषणों, उनके कारणों और उन्हें रोकने के तरीकों की पहचान करें
3. दिखाएँ कि कैसे सामग्री (जैसे कच्चा माल, प्रसंस्कृत सामग्री, तैयार माल, आदि) को संदूषण से बचाने के लिए पर्याप्त रूप से पृथक किया जाता है
4. कार्यस्थल पर विभिन्न प्रकार की एलर्जी और उनके प्रबंधन को वर्गीकृत करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी हैंडबुक
- पेन
- राइटिंग पैड
- व्हाइट बोर्ड
- फ्लिप चार्ट
- मार्कर
- लैप टॉप
- ओवर हेड प्रोजेक्टर
- लेजर पॉइंटर
- विभिन्न जैविक
- रासायनिक और भौतिक खतरों के नमूना चित्र
- दूषित पदार्थों के नमूना चित्र
- संभावित एलर्जी के नमूने
- प्रक्रिया प्रवाह चार्ट और एचएसीसीपी योजना
- वगैरह

टिप्पणियाँ

- यह कार्यक्रम का पांचवां सत्र है, जो हमें खाद्य उद्योग में खतरों और संदूषण की अवधारणा और उन्हें रोकने के तरीकों से परिचित कराएगा

कहना

- शुभ दिन और इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में आपका हार्दिक स्वागत है। इस सत्र को शुरू करने से पहले आइए बातचीत का एक दौर शुरू करें।

पूछना

- प्रतिभागियों से निम्नलिखित प्रश्न पूछें:
  - संदूषण से आप क्या समझते हैं?
- प्रतिभागियों के उत्तर व्हाइट बोर्ड/फ्लिप चार्ट पर लिखें। उत्तरों से उचित संकेत लें और पाठ पढ़ाना शुरू करें।

विस्तार में बताना

इस सत्र में हम निम्नलिखित बिंदुओं पर चर्चा करेंगे:

- खाद्य सुरक्षा खतरे को ऐसी किसी भी चीज़ के रूप में परिभाषित किया जा सकता है जो भोजन को दूषित कर सकती है और उपभोक्ताओं के स्वास्थ्य पर प्रतिकूल प्रभाव डालने की क्षमता रखती है
- कटाई, निर्माण और प्रसंस्करण, पैकेजिंग और लेबलिंग, परिवहन, भंडारण, तैयारी और परोसने के दौरान किसी भी समय खाद्य उत्पाद में खतरे शामिल हो सकते हैं।
- खाद्य खतरों को निम्नलिखित प्रकारों में वर्गीकृत किया जा सकता है
- जैविक खतरे तब उत्पन्न होते हैं जब खतरनाक या रोगजनक जीवों को भोजन में शामिल किया जाता है और इस प्रकार उपभोक्ताओं के लिए खाद्य सुरक्षा चिंता पैदा होती है। उदाहरण के लिए, जब सूक्ष्मजीव भोजन को संक्रमित करते हैं, तो इसके परिणामस्वरूप जैविक या सूक्ष्मजीवविज्ञानी जोखिम पैदा होते हैं।
- सूक्ष्मजीव छोटे जीवित जीव होते हैं जिन्हें केवल माइक्रोस्कोप के नीचे ही देखा जा सकता है। ये सूक्ष्म जीव हवा, मिट्टी, पानी, जानवरों और मनुष्यों में पाए जा सकते हैं।
- भोजन में रासायनिक खतरा तब होता है जब भोजन प्रकृति में पाए जाने वाले या मनुष्यों द्वारा निर्मित रोगजनकों या जहरीले रसायनों से दूषित हो जाता है
- विभिन्न खाद्य उत्पादन और तैयारी चरणों में विभिन्न स्रोतों से रासायनिक खतरों को पेश किया जा सकता है
- उदाहरण के लिए, फलों, सब्जियों, जड़ वाली फसलों और अनाजों को आमतौर पर कीटनाशकों और उर्वरकों से उपचारित किया जाता है
- हालाँकि इन खाद्य पदार्थों को कटाई प्रक्रिया के दौरान धोया जाता है, लेकिन कुछ संदूषक रह सकते हैं
- भौतिक खतरे वे विदेशी सामग्रियां हैं जो अनजाने में खाद्य उत्पादों में शामिल हो जाती हैं, जैसे कि पिसे हुए मांस में धातु के टुकड़े या प्राकृतिक रूप से पाई जाने वाली वस्तुएं जैसे मछली की हड्डियां, जो उपभोक्ता के लिए खतरनाक हैं।
- कोई भौतिक खतरा उत्पादन के किसी भी चरण में खाद्य उत्पाद को दूषित कर सकता है
- बाहरी पदार्थ इस भौतिक जोखिम के लिए एक और शब्द है, जैसे कि कृंतक मल और प्लास्टिक, जैविक और रासायनिक प्रदूषक भी हो सकते हैं
- खाद्य संदूषण को आम तौर पर खराब खाद्य पदार्थों के रूप में परिभाषित किया जाता है क्योंकि उनमें या तो सूक्ष्मजीव होते हैं, जैसे बैक्टीरिया या परजीवी, या विषाक्त पदार्थ
- बीमारी पैदा करने वाले परजीवी जहर पैदा करते हैं जो खाद्य विषाक्तता का कारण बन सकते हैं
- दुनिया भर में खाद्य उद्योग में उत्पाद वापस मंगाने का प्राथमिक कारण अभी भी एलर्जी है
- इसलिए खाद्य उत्पादन प्रक्रिया के दौरान एलर्जी के प्रबंधन और रोकथाम में शामिल सभी पहलुओं पर उचित ध्यान देना महत्वपूर्ण है
- कई अन्य अवधारणाओं की तरह, एलर्जी की रोकथाम और प्रबंधन तभी ठीक से काम करेगा जब खाद्य उत्पादन के प्रत्येक पहलू को हर समय ठीक से नियंत्रित किया जाए।
- खाद्य एलर्जी किसी भोजन के प्रति प्रतिरक्षा प्रणाली की प्रतिक्रिया है जिसे शरीर अपरिचित और उसके लिए

हानिकारक मानता है

- उदाहरण के लिए, लोगों को किसी वस्तु के समग्र रूप से या उसके अवयवों से एलर्जी हो सकती है, अधिकांश भाग के लिए, किसी वस्तु में मौजूद प्रोटीन से, व्यक्ति के आधार पर, प्रतिक्रियाएँ तेज बुखार, चकत्ते और इन्फ्लूएंजा जैसे दुष्प्रभावों से लेकर अधिक चरम स्थितियों तक हो सकती हैं। जैसे एनाफिलेक्टिक शॉक से मृत्यु हो जाती है

कहना

- आइए अब इस अवधारणा को बेहतर ढंग से समझने के लिए एक गतिविधि में भाग लें।

गतिविधि

- प्रशिक्षक टीम को 4 समूहों में या बैच आकार के अनुसार विभाजित करेगा
- प्रत्येक समूह एक अलग चार्ट पेपर प्रेजेंटेशन तैयार करेगा
- विषय होंगे:
  - एक नमूना छवि के साथ खाद्य संदूषण के प्रकार
  - एक उदाहरण के साथ क्रॉस संदूषण के प्रकार
  - प्रत्येक की एक छवि के साथ एलर्जी के प्रकार
  - एलर्जेन प्रबंधन परिदृश्यों के प्रकार

कहना

- क्या आपको गतिविधियाँ उपयोगी लगीं? मुझे आशा है कि आप सभी खाद्य संदूषण के खतरों और उनके उपचारों से अवगत होंगे।

करना

- जब छात्र बोलें तो महत्वपूर्ण बिंदुओं को व्हाइट बोर्ड पर लिख लें।
- छात्रों को प्रोत्साहित करने और वे जिस बारे में बात करते हैं उसे आगे बढ़ाने के लिए अपने इनपुट और अंतर्दृष्टि साझा करें।
- सुनिश्चित करें कि सभी छात्र कक्षा में भाग लें।

सुविधा के लिए नोट्स

- यदि प्रतिभागियों के कोई प्रश्न हों तो उनसे पूछें।
- अन्य प्रतिभागियों को इसका उत्तर देने के लिए प्रोत्साहित करें और कक्षा में साथियों को सीखने के लिए प्रोत्साहित करें।
- यदि कोई हो तो प्रतिभागियों को सभी शंकाओं का उत्तर दें।
- उनसे प्रतिभागी नियमावली में दिए गए प्रश्नों के उत्तर देने को कहें।
- सुनिश्चित करें कि सभी प्रतिभागी प्रत्येक प्रश्न का उत्तर दें।

यूनिट 4.2 : खाद्य सुरक्षा मानक संचालन प्रक्रियाएँ

इकाई के उद्देश्य

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

1. 'खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006' में सूचीबद्ध खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए पालन किए जाने वाले मानक नियमों की पहचान करें जिनका उत्पादन के दौरान पालन करने की आवश्यकता है।
2. एचएसीसीपी, वीएसीसीपी और टीएसीसीपी की भूमिका के साथ-साथ खाद्य उद्योग में इन्हें लागू करने की प्रक्रियाओं पर चर्चा करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी हैंडबुक
- पेन
- राइटिंग पैड
- व्हाइट बोर्ड
- फ्लिप चार्ट
- मार्कर
- लैप टॉप
- ओवर हेड प्रोजेक्टर
- लेजर पॉइंटर
- विभिन्न जैविक
- रासायनिक और भौतिक खतरों के नमूना चित्र
- दूषित पदार्थों के नमूना चित्र
- संभावित एलर्जी के नमूने
- प्रक्रिया प्रवाह चार्ट और एचएसीसीपी योजना
- वगैरह

टिप्पणियाँ

- यह कार्यक्रम का छठा सत्र है, जो हमें खाद्य उद्योग में खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रक्रियाओं से परिचित कराएगा।

कहना

- शुभ दिन और इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में आपका हार्दिक स्वागत है। इस सत्र को शुरू करने से पहले आइए बातचीत का एक दौर शुरू करें।

पूछना

- प्रतिभागियों से निम्नलिखित प्रश्न पूछें:
  - खाद्य सुरक्षा एसओपी से आप क्या समझते हैं?
- प्रतिभागियों के उत्तर व्हाइट बोर्ड/फ्लिप चार्ट पर लिखें। उत्तरों से उचित संकेत लें और पाठ पढ़ाना शुरू करें।

विस्तार में बताना

इस सत्र में हम निम्नलिखित बिंदुओं पर चर्चा करेंगे:

- खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम मानव द्वारा उपभोग किए जाने वाले सभी प्रकार के भोजन को कवर करता है, जिसमें असंसाधित / अर्ध प्रसंस्कृत / प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थ, आनुवंशिक रूप से इंजीनियर खाद्य पदार्थ, सभी प्रकार के पदार्थ और भोजन की तैयारी में उपयोग किया जाने वाला पानी शामिल है।
- पैकेज्ड जूस, पीने का पानी, शिशु आहार, अल्कोहल आधारित पेय, च्यूइंग गम और अन्य सभी प्राथमिक खाद्य पदार्थ भी FSSAI (एफएसएसएआई) अधिनियम के अंतर्गत आते हैं।
- यह अधिनियम उन सभी व्यक्तियों पर लागू होता है जो मानव उपभोग के लिए भोजन का निर्माण, उत्पादन, बिक्री या प्रबंधन कर रहे हैं
- यह अधिनियम छोटे फेरीवाले या बड़े खाद्य व्यवसाय संचालक के बीच भेदभाव नहीं करता है
- खाद्य सुरक्षा से तात्पर्य भोजन की इस तरह से हैंडलिंग, तैयारी और भंडारण से है जो उपभोक्ताओं को खाद्य जनित बीमारी से बचाता है
- इसमें भोजन को प्रभावित करने वाले किसी भी खतरे से बचने के लिए पालन किए जाने वाले कई मानक शामिल हैं
- उपभोक्ताओं को आम एलर्जी और खाद्य जनित बीमारियों से संबंधित स्वास्थ्य जोखिमों से बचाने के लिए खाद्य सुरक्षा प्रक्रियाएं महत्वपूर्ण हैं
- सुरक्षित खाद्य उत्पाद कंपनियों और हितधारकों को महंगे जुर्माने और कानूनी कार्रवाई से रोकते हैं। जुर्माने और कानूनी परिणामों के परिणामस्वरूप सुविधा बंद हो सकती है या दिवालियापन हो सकता है।
- खाद्य सुरक्षा समस्याएँ दुनिया भर में कई रोकी जा सकने वाली बीमारियों का एक प्रमुख कारण है
- हर साल, दस में से एक व्यक्ति खाद्य जनित बीमारी या चोट से पीड़ित होगा, अनुमानित 420,000 लोग हर साल दूषित भोजन खाने के कारण मर जाते हैं।
- खतरा विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (मुख्य रूप से एक अंतरराष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा विनियमन है जिसका पालन खाद्य प्रसंस्करण यूनिट में खतरों के जोखिम को कम करने के लिए किया जाता है। यह एक प्रणालीगत और जोखिम आधारित दृष्टिकोण है जिसका उद्देश्य उत्पादन में भोजन के जैविक, रासायनिक और भौतिक संदूषण को रोकना है।, पैकेजिंग और वितरण वातावरण
- एचएसीसीपी अवधारणा को संभावित खाद्य सुरक्षा समस्याओं की पहचान करके स्वास्थ्य संबंधी खतरों से निपटने के लिए डिज़ाइन किया गया है, बजाय इसके कि तथ्य के बाद खतरों के लिए खाद्य उत्पादों का निरीक्षण किया जाए।
- एचएसीसीपी का तात्पर्य खाद्य उत्पादन प्रक्रिया में कई प्रमुख चरणों में दूषित पदार्थों को नियंत्रित करना और संपूर्ण स्वच्छता प्रथाओं का कड़ाई से पालन करना है।
- VACCP (वीएसीसीपी) का मतलब 'भेद्यता मूल्यांकन महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु' है
- VACCP (वीएसीसीपी) परीक्षा एक महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु में भेद्यता का आकलन करने के लिए एक उपकरण है

इसका उपयोग सिस्टम में किसी भी संभावित कमजोरियों की पहचान करने और उन्हें संबोधित करने के लिए एक योजना विकसित करने के लिए किया जाता है।

- परीक्षा जोखिम मूल्यांकन पर आधारित है, यह किसी घटना की संभावना और उस घटना के प्रभाव पर विचार करती है

कहना

- आइए अब इस अवधारणा को बेहतर ढंग से समझने के लिए एक गतिविधि में भाग लें।

गतिविधि

- प्रशिक्षक "नोट तैयारी' सत्र की व्यवस्था करेगा
- यहां, समूहों को विषयों के अनुसार विभाजित किया जाएगा और प्रत्येक समूह निम्नलिखित विषयों पर लगभग 75-100 शब्दों का एक संक्षिप्त नोट लिखेगा
- खाद्य सुरक्षा
  - टीएसीसीपी के लिए मुख्य कदम
  - VACCP (वीएसीसीपी) विश्लेषण के लिए चरण
  - एचएसीसीपी विश्लेषण
- प्रशिक्षु पीएच या इंटरनेट से सहायता ले सकते हैं।

कहना

- क्या आपको यह गतिविधि उपयोगी लगी? मुझे आशा है कि आप सभी खाद्य सुरक्षा मानकों और लागू कानूनों से अवगत होंगे।

करना

- जब छात्र बोलें तो महत्वपूर्ण बिंदुओं को व्हाइट बोर्ड पर लिख लें।
- छात्रों को प्रोत्साहित करने और वे जिस बारे में बात करते हैं उसे आगे बढ़ाने के लिए अपने इनपुट और अंतर्दृष्टि साझा करें।
- सुनिश्चित करें कि सभी छात्र कक्षा में भाग लें।

सुविधा के लिए नोट्स

- यदि प्रतिभागियों के कोई प्रश्न हों तो उनसे पूछें।
- अन्य प्रतिभागियों को इसका उत्तर देने के लिए प्रोत्साहित करें और कक्षा में साथियों को सीखने के लिए प्रोत्साहित करें।
- यदि कोई हो तो प्रतिभागियों को सभी शंकाओं का उत्तर दें।

यूनिट 4.3 : खाद्य सुरक्षा ऑडिट- उपाय एवं प्रबंधन

इकाई के उद्देश्य

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

1. कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा ऑडिट करने की प्रक्रिया समझाएं
2. खाद्य उत्पादन और अन्य प्रक्रियाओं के दौरान उत्पन्न होने वाले विभिन्न मुद्दों की सूची बनाएं
3. मूल कारण विश्लेषण करें और कार्यस्थल की समस्याओं के खिलाफ सुधारात्मक और निवारक कार्रवाई करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी हैंडबुक
- पेन
- राइटिंग पैड
- व्हाइट बोर्ड
- फ्लिप चार्ट
- मार्कर
- लैप टॉप
- ओवर हेड प्रोजेक्टर
- लेजर पॉइंटर
- विभिन्न जैविक
- रासायनिक और भौतिक खतरों के नमूना चित्र
- दूषित पदार्थों के नमूना चित्र
- संभावित एलर्जी के नमूने
- प्रक्रिया प्रवाह चार्ट और एचएसीसीपी योजना
- वगैरह

टिप्पणियाँ

- यह कार्यक्रम का सातवां सत्र है, जो हमें खाद्य उद्योग में सुरक्षा ऑडिट करने की तकनीकों से परिचित कराएगा।

कहना

- शुभ दिन और इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में आपका हार्दिक स्वागत है। इस सत्र को शुरू करने से पहले आइए बातचीत का एक दौर शुरू करें।

पूछना

- प्रतिभागियों से निम्नलिखित प्रश्न पूछें:
  - लेखापरीक्षा से आप क्या समझते हैं?
- प्रतिभागियों के उत्तर व्हाइट बोर्ड/फ्लिप चार्ट पर लिखें। उत्तरों से उचित संकेत लें और पाठ पढ़ाना शुरू करें।

विस्तार में बताना

इस सत्र में हम निम्नलिखित बिंदुओं पर चर्चा करेंगे:

- खाद्य उत्पादन प्रक्रिया के दौरान कई चरण होते हैं जब खाद्य उत्पाद दूषित हो सकता है
- खाद्य सुरक्षा ऑडिट खाद्य उत्पाद डेवलपर को यह विश्वास दिलाता है कि खाद्य प्रसंस्करण में सुरक्षा और स्वच्छ प्रथाओं का पूरी आपूर्ति श्रृंखला में पालन किया गया है।
- खाद्य सुरक्षा ऑडिट प्रक्रिया स्थापित खाद्य स्वच्छता और सुरक्षा मानकों के अनुपालन का मूल्यांकन करने के लिए खाद्य प्रसंस्करण सुविधा का विस्तृत निरीक्षण करती है। खाद्य सुरक्षा ऑडिट खाद्य उत्पाद डेवलपर्स को कई लाभ प्रदान करता है।
  - जोखिम कम करना
  - समय और पैसा बचाएं
  - आत्मविश्वास बढ़ाना
  - बढ़ी हुई गुणवत्ता और उत्पादकता
- आंतरिक ऑडिट संगठन के भीतर के कर्मचारियों या कर्मचारियों द्वारा किया जाता है
- कर्मचारी किसी भिन्न विभाग या एक ही संगठन की किसी अन्य यूनिट से हो सकते हैं
- ये ऑडिट समस्या क्षेत्रों की पहचान करने और उन्हें ठीक करने के लिए किए जाते हैं
- उन्हें बाहरी एजेंसियों द्वारा ऑडिट से पहले प्री ऑडिट के रूप में भी किया जा सकता है ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि शासी निकायों के अनुसार सभी मानक संचालन प्रक्रियाओं और दिशानिर्देशों का पालन किया जाता है और उद्योग मानकों के अनुरूप हैं।
- बाहरी या तीसरे पक्ष के ऑडिट संगठन के बाहर के ऑडिटरों द्वारा किए जाते हैं
- इनका उपयोग अक्सर प्रमाणीकरण प्राप्त करने के लिए किया जाता है
- नियामक आवश्यकताओं के अनुपालन को सुनिश्चित करने के लिए नियामक निकाय ये ऑडिट करते हैं
- यदि संगठन गैर-अनुपालनकारी पाया जाता है, तो बाहरी लेखा परीक्षक चेतावनी पत्र जारी कर सकता है, कंपनी का पंजीकरण रद्द कर सकता है, या उत्पादों/सेवाओं का उत्पादन रोक सकता है।

कहना

- आइए अब इस अवधारणा को बेहतर ढंग से समझने के लिए एक गतिविधि में भाग लें।

गतिविधि

- प्रशिक्षक प्रशिक्षुओं को एक संचयी प्रस्तुति तैयार करने के लिए कहेंगे
  - अंकेक्षण

- ऑडिट के चरण
- लेखापरीक्षा का उद्देश्य

कहना

- आइए अब एक और वर्णनात्मक विस्तृत सत्र में भाग लें जहां हम ऑडिट के विभिन्न प्रकारों और तरीकों के बारे में जानेंगे।

विस्तार में बताना

इस सत्र में हम निम्नलिखित बिंदुओं पर चर्चा करेंगे:

- मूल कारण विश्लेषण जिसे अक्सर आरसीए के रूप में जाना जाता है, गंभीर समस्याओं को हल करने का प्रयास करने से पहले उनका विश्लेषण करने की एक विधि है
- किसी समस्या के मुख्य मूल कारण को अलग कर उसकी पहचान की जाती है
- इसे "संगठन के निरंतर सुधार प्रयासों" में मुख्य निर्माण खंडों में से एक माना जाता है
- हालाँकि, यह ध्यान रखना महत्वपूर्ण है कि मूल कारण विश्लेषण कोई परिणाम नहीं देगा, इसे गुणवत्ता सुधार के लिए एक बड़ी समस्या समाधान प्रयास का हिस्सा बनाया जाना चाहिए।
- किसी संगठन में मूल कारण विश्लेषण का एक विशिष्ट डिज़ाइन इन चरणों का पालन कर सकता है:



- सुधारात्मक कार्रवाई और निवारक कार्रवाई 5 व्हाईज़ से ली गई है, जिसमें ऐसे उपकरण शामिल हैं जिनका उपयोग प्रणालीगत समस्या को संबोधित करने के लिए किया जा सकता है, और महंगी खाद्य सुरक्षा या गुणवत्ता की घटना को रोकने में मदद करने के लिए प्रक्रियाओं को नियंत्रित किया जा सकता है।
- सीएपीए प्रक्रिया डेमिंग शेवार्ट साइकिल द्वारा निर्धारित पीडीसीए (प्लांड डू चेक एक्ट) दर्शन पर आधारित हो सकती है।



- खाद्य उत्पादन प्रक्रियाओं के दौरान कुछ सामान्य मुद्दे हैं
  - पाइपों और अन्य उपकरणों पर संघनन- कोई उत्पाद पुनर्प्राप्ति प्रोटोकॉल नहीं हो, जिसमें कोई कोडिंग, ट्रैसेबिलिटी या रिकॉल सिस्टम शामिल नहीं है, खाद्य सुरक्षा समस्याओं का कारण बन सकता है।
  - निवारक रखरखाव करने में विफलता- जब कोई मशीन खराब हो जाती है या अनुचित तरीके से काम करती है, तो यह खाद्य सुरक्षा समस्याओं का कारण हो सकता है, इसलिए, खाद्य प्रसंस्करण संयंत्र के लिए केवल रखरखाव समस्याओं पर प्रतिक्रिया करने के बजाय नियमित रूप से निवारक रखरखाव करना बेहतर होता है।
  - अपर्याप्त कीट नियंत्रण- खाद्य प्रसंस्करण सुविधा के लिए एक व्यापक और विस्तृत कीट प्रबंधन नीति कार्यक्रम का होना और यह सुनिश्चित करना आवश्यक है कि इसे ठीक से चलाया जाए।
  - अनुचित संयंत्र डिजाइन और निर्माण- खाद्य प्रसंस्करण सुविधा के भीतर संयंत्र डिजाइन और निर्माण का खाद्य सुरक्षा पर अच्छा या बुरा प्रभाव पड़ सकता है, और कुछ डिजाइन और निर्माण मुद्दे खाद्य सुरक्षा समस्याओं को और अधिक बढ़ा देते हैं।
  - विनिर्माण संयंत्र में प्रक्रिया के बाद संदूषण- कुछ मामलों में, तैयार खाद्य उत्पाद संसाधित होने के बाद दूषित हो सकता है। यह घातक उपचार और पैकेजिंग या पोस्ट पैकेजिंग के बीच हो सकता है
  - खाद्य प्रसंस्करण के दौरान पीने योग्य पानी का उपयोग करना- खाद्य प्रसंस्करण के लिए ताजा, स्वच्छ, स्वच्छतापूर्ण, पीने योग्य पानी का उपयोग करना हमेशा महत्वपूर्ण होता है।
  - खराब कर्मचारी स्वच्छता- यदि खाद्य प्रसंस्करण सुविधा के कर्मचारियों में खराब स्वच्छता है, तो इससे खाद्य उत्पादों में संदूषण हो सकता है।
- महत्वपूर्ण सीमाएँ प्रत्येक स्तर पर खाद्य सुरक्षा खतरे के न्यूनतम या अधिकतम स्वीकार्य स्तर का प्रतिनिधित्व करती हैं
- महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (खाद्य उत्पादन के किसी भी चरण (जैसे वितरण, भंडारण, तैयारी, आदि) पर महत्वपूर्ण सीमा पार होने पर सुधारात्मक कार्रवाई की जाती है।

कहना

- आइए अब इस अवधारणा को बेहतर ढंग से समझने के लिए एक गतिविधि में भाग लें।

गतिविधि

- प्रशिक्षक प्रशिक्षुओं को ऑडिट प्रदर्शन पर दो वीडियो दिखाएंगे
- https://www.youtube.com/watch?v=b8f74sB-fvk(आरसीए ऑडिट)
- https://www.youtube.com/watch?v=CH5J3e0K528(सीएपीए ऑडिट)
- एक बार वीडियो ख़त्म हो जाने के बाद, वह प्रशिक्षक कक्षा को 2 समूहों में विभाजित कर देगा
- प्रत्येक समूह वैकल्पिक रूप से आरसीए ऑडिट और सीएपीए ऑडिट पर काम करेगा।

कहना

- क्या आपको गतिविधियाँ उपयोगी लगीं? मुझे आशा है कि आप सभी खाद्य उद्योग में सुरक्षा ऑडिट करने की प्रक्रिया से अवगत हैं।

करना

- जब छात्र बोलें तो महत्वपूर्ण बिंदुओं को व्हाइट बोर्ड पर लिख लें।
- छात्रों को प्रोत्साहित करने और वे जिस बारे में बात करते हैं उसे आगे बढ़ाने के लिए अपने इनपुट और अंतर्दृष्टि साझा करें।
- सुनिश्चित करें कि सभी छात्र कक्षा में भाग लें।

सुविधा के लिए नोट्स

- यदि प्रतिभागियों के कोई प्रश्न हों तो उनसे पूछें।
- अन्य प्रतिभागियों को इसका उत्तर देने के लिए प्रोत्साहित करें और कक्षा में साथियों को सीखने के लिए प्रोत्साहित करें।
- यदि कोई हो तो प्रतिभागियों को सभी शंकाओं का उत्तर दें।

यूनिट 4.4 : खाद्य उत्पादन प्रक्रिया रिकॉर्ड और दस्तावेज़ीकरण

इकाई के उद्देश्य

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

1. उत्पाद ट्रेसेबिलिटी और रिकॉल जैसी कार्य प्रक्रिया में जानकारी रिकॉर्डिंग करना
2. उत्पाद जानकारी और उपभोक्ता जागरूकता, उत्पाद को वापस लेने और वापस लेने, और पता लगाने की क्षमता के बारे में चर्चा करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी हैंडबुक
- पेन
- राइटिंग पैड
- व्हाइट बोर्ड
- फ्लिप चार्ट
- मार्कर
- लैप टॉप
- ओवर हेड प्रोजेक्टर
- लेजर पॉइंटर
- विभिन्न जैविक
- रासायनिक और भौतिक खतरों के नमूना चित्र
- दूषित पदार्थों के नमूना चित्र
- संभावित एलर्जी के नमूने
- प्रक्रिया प्रवाह चार्ट और एचएसीसीपी योजना
- वगैरह

टिप्पणियाँ

- यह कार्यक्रम का आठवां सत्र है, जो हमें स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) द्वारा किए गए दस्तावेज़ीकरण की तकनीकों से परिचित कराएगा। यह सत्र हमें खाद्य उद्योग में ब्रांडिंग/गलत ब्रांडिंग की अवधारणा को समझने में भी मदद करेगा।

कहना

- शुभ दिन और इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में आपका हार्दिक स्वागत है। इस सत्र को शुरू करने से पहले आइए बातचीत का एक दौर शुरू करें।

पूछना

- प्रतिभागियों से निम्नलिखित प्रश्न पूछें:
  - दस्तावेज़ीकरण से आप क्या समझते हैं?
  - किसी भी उद्योग में दस्तावेज़ीकरण के तरीके क्या हैं?
- प्रतिभागियों के उत्तर व्हाइट बोर्ड/फ्लिप चार्ट पर लिखें। उत्तरों से उचित संकेत लें और पाठ पढ़ाना शुरू करें।

विस्तार में बताना

इस सत्र में हम निम्नलिखित बिंदुओं पर चर्चा करेंगे:

- गुणवत्ता प्रबंधन में खरीदारों को खरीदे गए उत्पादों और कच्चे माल से संबंधित कई दस्तावेजों और प्रमाणपत्रों की आवश्यकता होती है
- उत्पाद से संबंधित सबसे महत्वपूर्ण दस्तावेजों में से एक उत्पाद विनिर्देश है
- इस दस्तावेज़ में उत्पाद का विस्तृत विवरण, उत्पादन प्रक्रिया से संबंधित सभी आवश्यकताएं और साथ ही उत्पाद के तकनीकी और कार्यात्मक पहलू शामिल हैं।
- ट्रेसेबिलिटी या उत्पाद ट्रेसिंग को उत्पादन, प्रसंस्करण और वितरण के निर्दिष्ट चरणों के माध्यम से भोजन की आवाजाही का पालन करने की क्षमता के रूप में परिभाषित किया गया है।
- खाद्य नियंत्रण प्रणालियों के भीतर ट्रैसेबिलिटी को खाद्य खतरों को नियंत्रित करने, विश्वसनीय उत्पाद जानकारी प्रदान करने और उत्पाद प्रामाणिकता की गारंटी देने के लिए एक उपकरण के रूप में लागू किया जाता है
- रिकॉल या प्रोडक्ट रिकॉल को खाद्य श्रृंखला के किसी भी चरण में उपभोक्ताओं के पास मौजूद भोजन सहित बाजार से भोजन को हटाने की कार्रवाई के रूप में परिभाषित किया गया है।
- खाद्य सुरक्षा घटनाओं और आपात स्थितियों के जवाब में जोखिमों के प्रबंधन में फूड रिकॉल एक मौलिक उपकरण है। ट्रेसबिलिटी और रिकॉल राष्ट्रीय खाद्य नियंत्रण प्रणाली के आवश्यक घटक हैं।

कहना

- आइए अब इस अवधारणा को बेहतर ढंग से समझने के लिए एक गतिविधि में भाग लें।

गतिविधि

- यह गतिविधि वीडियो और मॉक अभ्यास सत्र के रूप में होगी
- प्रशिक्षक पहले प्रशिक्षुओं को समझाएगा- "यह गतिविधि आपूर्ति श्रृंखला उत्पाद प्रबंधन प्रक्रिया के समान होगी, क्योंकि मॉड्यूल में खाद्य उत्पादों का पता लगाना और ट्रैकिंग शामिल है"।
- एक बार ट्रेनर द्वारा यह समझा दिया जाएगा तो दो वीडियो चलाए जाएंगे।
- https://www.youtube.com/watch?v=tiKArvGQfwM(ट्रेसेबिलिटी प्रक्रिया)
- https://www.youtube.com/watch?v=1IFAd_ysC0I(याद करने की प्रक्रिया)
- एक बार वीडियो दिखाए जाने के बाद, प्रशिक्षुओं को समूहों में विभाजित किया जाएगा
- प्रत्येक समूह को मॉक डेटा दिया जाएगा, जिसके आधार पर रिकॉल/ट्रैकिंग/ट्रेसेबिलिटी कार्यों को निष्पादित करना होगा।

कहना

- क्या आपको यह गतिविधि उपयोगी लगी? मुझे आशा है कि आप सभी दस्तावेज़ीकरण की प्रक्रिया से अवगत होंगे।

करना

- जब छात्र बोलें तो महत्वपूर्ण बिंदुओं को व्हाइट बोर्ड पर लिख लें।
- छात्रों को प्रोत्साहित करने और वे जिस बारे में बात करते हैं उसे आगे बढ़ाने के लिए अपने इनपुट और अंतर्दृष्टि साझा करें।
- सुनिश्चित करें कि सभी छात्र कक्षा में भाग लें।

सुविधा के लिए नोट्स

- यदि प्रतिभागियों के कोई प्रश्न हों तो उनसे पूछें।
- अन्य प्रतिभागियों को इसका उत्तर देने के लिए प्रोत्साहित करें और कक्षा में साथियों को सीखने के लिए प्रोत्साहित करें।
- यदि कोई हो तो प्रतिभागियों को सभी शंकाओं का उत्तर दें।

टिप्पणियाँ

Skill India
कौशल भारत-कुशल भारत

NCVET
कौशल शलगुणव त्तात्ताप्रगतिति

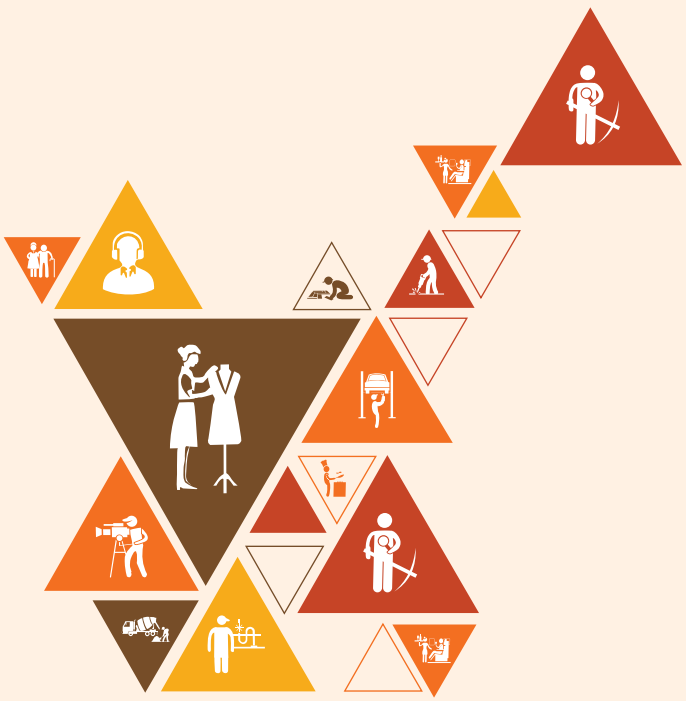
सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP

N·S·D·C
RE IMAGINE FUTURE

FICSI
Food Industry Capacity and Skill Initiative

मॉड्यूल 5: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना

यूनिट 5.1 - खाद्य सुरक्षा का परिचय
यूनिट 5.2 - एफ. एस. एस. ए. आई. की अनुसूची IV आवश्यकताएँ
यूनिट 5.3 - व्यक्तिगत स्वच्छता
यूनिट 5.4 - स्वास्थ्य सुरक्षा



एफआईसी/ एन9901

सीखने के प्रमुख परिणाम

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

1. कार्यस्थल पर खतरों, खतरों के प्रकार (भौतिक, रासायनिक, जैविक और एलर्जी) और जोखिमों की पहचान करें
2. एचएसीसीपी, टीएसीसीपी, वीएसीसीपी, नियंत्रण उपाय, सीसीपी, गंभीर सीमा
3. उत्पाद कंटैमिनेशन की रोकथाम के बारे में बताएं
4. खाद्य पदार्थों के खराब होने और खाद्य भंडारण तकनीकों को प्रभावित करने वाले कारकों की चर्चा कीजिए
5. एफ. एस. एस. ए. आई. की अनुसूची IV आवश्यकताओं का वर्णन करें
6. सफाई और स्वच्छता प्रक्रिया, जरूरतों और स्वच्छता सामग्री के महत्व और भंडारण पर चर्चा करें
7. स्वास्थ्य और सुरक्षा नीतियों और प्रक्रियाओं पर चर्चा करें
8. कर्मचारी स्वास्थ्य क्या करें और क्या न करें, खाद्य जनित बीमारी और निवारक स्वास्थ्य जांच पर चर्चा करें

यूनिट 5.1 :खाद्य सुरक्षा का परिचय

इकाई के उद्देश्य

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

1. कार्यस्थल पर खतरों और जोखिमों के प्रकारों की पहचान करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइट बोर्ड
- मार्कर
- एमएस पॉवरपॉइंट्स
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.)
- प्रस्तुति
- प्रति भागी पुस्तिका

करना

- कक्षा में खाद्य सुरक्षा पर चर्चा शुरू करें, सभी छात्रों को अपने मन की बात कहने दें
- चर्चा में कही गई महत्वपूर्ण बातों को बोर्ड पर लिखें
- यह देखें कि चर्चा विषय पर बनी रहे

कहना

- खाद्य सुरक्षा खेत से लेकर कांटे तक खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता और सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए नीतियों और प्रक्रियाओं को संदर्भित करती है। इसमें खाद्य संचयन, प्रसंस्करण, पैकेजिंग, परिवहन, भंडारण, और कंटैमिनेशन और खराब होने के खतरे को कम करने की तैयारी जैसी विभिन्न गतिविधियां शामिल हैं, जिसके परिणामस्वरूप खाद्य जनित बीमारियां हो सकती हैं।
- सार्वजनिक स्वास्थ्य के संरक्षण, ग्राहकों का विश्वास बनाए रखने और खाद्य आपूर्ति की सुरक्षा और गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए खाद्य सुरक्षा महत्वपूर्ण है। खाद्य सुरक्षा मानदंडों और दिशानिर्देशों को डिजाइन और कार्यान्वित करने के लिए विभिन्न नियामक एजेंसियां और मानक मौजूद हैं। इन संगठनों में खाद्य एवं औषधि प्रशासन (FDA), विश्व स्वास्थ्य संगठन (WHO) और अंतर्राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा प्राधिकरण नेटवर्क (INFOSAN) शामिल हैं।

पूछिए

- खाद्य एलर्जी क्या हैं?
- उनके घरों में पका हुआ भोजन कैसे रखा जाता है?
- खाद्य सुरक्षा का महत्व बताएं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- खाद्य सुरक्षा
- खाद्य सुरक्षा खतरा और जोखिम (रिस्क)
- खतरों के प्रकार
- खाद्य एलर्जी के लक्षण और लक्षण क्या हैं?
- कंटैमिनेशन, क्रॉस कंटैमिनेशन और रोकथाम
- विशिष्ट तापमान पर भोजन के भंडारण का महत्व
- भोजन का उचित परिवहन
- एचएसीसीपी, टीएसीसीपी, वीएसीसीपी,नियंत्रण उपाय, क्रिटिकल कंट्रोल पॉइंट, क्रिटिकल लिमिट

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 5.1: माइक्रोबायोलॉजिकल खतरों) की मदद से माइक्रो बायोलॉजिकल खतरों की व्याख्या करें। (बेहतर समझ के लिए दिए गए विषय पर वीडियो दिखाने के लिए प्रोजेक्टर का उपयोग करें)
- प्रति भागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 5.3: FATTOM खाद्य सुरक्षा) की सहायता से खाद्य सुरक्षा का वर्णन करें। (विषय को विस्तार से समझाने के लिए पावर प्वाइंट का प्रयोग करें)

गतिविधि

संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को कारणों की एक सूची विकसित करनी चाहिए कि खाद्य सुरक्षा में उचित भंडारण क्यों महत्वपूर्ण है ।

गतिविधि विवरण

- प्रतिभागियों की कुल संख्या के आधार पर कक्षा को दो या अधिक समूहों में विभाजित करें।
- खाद्य सुरक्षा में उचित भंडारण की भूमिका की सूची विकसित करने के लिए समूहों में से एक को आगे आना होगा
- समूहों को बोर्ड को सूची प्रस्तुत करने के लिए एक प्रतिनिधि चुनने के लिए कहें और इसे पूरी कक्षा को समझाएं।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 5.2 : एफ. एस. एस. ए. आई. की अनुसूची IV आवश्यकताएँ

इकाई के उद्देश्य

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

1. एफ. एस. एस. ए. आई. में अनुसूची IV में आवश्यकताओं की पहचान करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइट बोर्ड
- मार्कर
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- फ्लो चार्ट
- पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.)
- प्रति भागी पुस्तिका

करना

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में एफ.एस.एस.ए.आई की भूमिका पर चर्चा आरंभ कीजिए
- कार्यस्थल नैतिकता के अंतर्गत क्या आता है?
- शिकायत प्रबंधन क्या है?

कहना

- एक तकनीशियन मशीनरी, सिस्टम और अन्य उपकरणों की स्थापना, रखरखाव और मरम्मत से संबंधित तकनीकी कर्तव्यों की देखरेख करता है। उन्हें अपने द्वारा उपयोग की जाने वाली तकनीक के बारे में बहुत जानकारी होनी चाहिए, समस्याओं को हल करने में सक्षम होना चाहिए और सुरक्षा प्रक्रियाओं का पालन करना चाहिए।

पूछिए

- कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई और स्वच्छता क्यों महत्वपूर्ण है?
- कार्य क्षेत्र और मशीनरी के लिए सफाई उपकरण और सामग्री के प्रकार बताएं?
- उपकरण, उपकरण और मशीनरी के लिए अलग-अलग 5 निरीक्षण विधियां क्या हैं?
- खतरों से निपटने और कार्य क्षेत्र की सफाई के लिए मानक अभ्यास
- कुछ महत्वपूर्ण कार्यस्थल नैतिकता के उदाहरण दें?
- कुछ प्रकार की कार्यस्थल शिकायतों के उदाहरण दें?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- एफ. एस. एस. ए. आई. की अनुसूची IV आवश्यकताएँ
- खाद्य प्रसंस्करण / तैयारी, पैकेजिंग और वितरण / सेवा
- अपनी सफ़ाई सामग्री को कहाँ और कैसे संग्रहित करें

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (तालिका 5.2.1: गुड मैन्युफैक्चरिंग प्रैक्टिसेज (जीएमपी) और गुड हाइजीन प्रैक्टिसेज (जीएचपी) के पांच भाग) की मदद से जीएमपी और जीएचपी के हिस्सों को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 5.2.2: लेआउट और डिज़ाइन कारक) की मदद से लेआउट और डिज़ाइन के विभिन्न कार्यस्थल नैतिकता कारकों का वर्णन करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को अच्छी स्वच्छता प्रथाएँ के विभिन्न भागों की एक सूची विकसित करनी चाहिए

गतिविधि विवरण

- प्रतिभागियों की कुल संख्या के आधार पर कक्षा को दो या अधिक समूहों में विभाजित करें।
- समूहों में से एक को अच्छी स्वच्छता प्रथाओं के कुछ हिस्सों को समझाने के तरीकों के साथ आना होगा जो टीम के सदस्य को टीम के अन्य सदस्यों ने एक अधिनियम की मदद से बनाया है
- बोर्ड को सूची प्रस्तुत करने के लिए समूहों को एक प्रतिनिधि चुनने के लिए कहें।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 5.3 : व्यक्तिगत स्वच्छता

इकाई के उद्देश्य

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

1. स्वास्थ्य और सुरक्षा नीतियों और प्रक्रियाओं के प्रकारों की पहचान करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइट बोर्ड
- मार्कर
- एमएस पॉवरपॉइंट्स
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप, दस्ताने
- बाल जाल
- जूतों का खोल
- सोप डिसपेंसर
- हैंड सैनिटाइज़र
- कान प्लग
- मास्क
- एप्रन / लैब कोट आंखों की सुरक्षा
- सिर का मज़बूत टोप
- दस्ताने, रबड़ के जूते,
- प्रस्तुति
- प्रति भागी पुस्तिका

करना

- "आपके विचार से व्यक्तिगत स्वच्छता के लिए यह क्यों आवश्यक है" जैसे प्रश्न पूछकर कक्षा में चर्चा आरंभ करें?
- प्रतिभागियों से प्रतिक्रिया प्राप्त करें।
- उनकी प्रतिक्रियाओं के आधार पर व्याख्या करें कि कैसे व्यक्तिगत स्वच्छता अच्छे स्वास्थ्य को बनाए रखने में मदद करती है
- उन्हें दिखाएं कि हाथ कैसे ठीक से धोए जाते हैं

कहना

- व्यक्तिगत स्वच्छता शब्द का प्रयोग उन दिनचर्या और कार्यों का वर्णन करने के लिए किया जाता है जो लोग खुद को साफ रखने और अच्छे स्वास्थ्य का समर्थन करने के लिए करते हैं। इसमें नहाना या नहाना, अपने दांतों को ब्रश करना, अपने हाथों को साफ करना और अपने बालों और नाखूनों को बनाए रखना जैसे काम शामिल हैं।
- व्यक्तिगत स्वच्छता महत्वपूर्ण है क्योंकि यह बीमारियों और बीमारियों के जोखिम (रिस्क) को कम करती है, कीटाणुओं और जीवाणुओं के संचरण को रोकती है, और सामान्य स्वास्थ्य और भलाई को बढ़ाती है।
- व्यक्तिगत स्वच्छता सामाजिक और व्यावसायिक दोनों संदर्भों में महत्वपूर्ण है क्योंकि इसे अक्सर एक व्यक्ति के नैतिक चरित्र और दूसरों के प्रति सम्मान के स्तर के माप के रूप में देखा जाता है। लोग दैनिक दिनचर्या में उचित व्यक्तिगत स्वच्छता प्रथाओं को शामिल करके उत्कृष्ट स्वास्थ्य को प्रोत्साहित कर सकते हैं और एक सकारात्मक आत्म-छवि को बनाए रख सकते हैं।

पूछिए

- व्यक्तिगत स्वच्छता के अंतर्गत क्या आता है?
- खाद्य प्रसंस्करण तकनीशियन के लिए स्वच्छता का महत्व बताएं?
- घर में उनके लिए खाना बनाते समय उनकी माँ क्या सावधानी बरतती हैं?
- हाथों को साफ करने के लिए किस प्रकार का सैनिटाइजर सबसे प्रभावी है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- व्यक्तिगत स्वच्छता क्या है?
- व्यक्तिगत स्वच्छता कैसे बनाए रखी जाती है?
- हाथ धोने का महत्व और हाथ कब और कैसे धोने चाहिए?

विस्तार में बताना

- प्रति भागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.26: व्यक्तिगत स्वच्छता) की मदद से व्यक्तिगत स्वच्छता को स्पष्ट करें।
- प्रति भागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 5.27: हाथ धोने के तरीके) की मदद से किसी भी खाद्य सुरक्षा प्रणाली के लिए उचित हाथ धोने का वर्णन करें (मैन्युअल रूप से उन्हें हाथ धोने का उचित तरीका दिखाएं)
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 5.28: सैनिटाइजर का उपयोग) की मदद से समझाएं कि सैनिटाइजर का उपयोग कैसे करें। (या तो प्रोजेक्टर का उपयोग करें या व्यावहारिक रूप से उन्हें दिखाएं कि सैनिटाइज़र का उपयोग कैसे करें)
- प्रति भागी हैंडबुक में दिए गए (चित्र 5.29: हाथ धोने और साफ करने का समय) की मदद से बताएं कि कब हाथ धोना और साफ करना है

गतिविधि

संक्षिप्त

- एक भूमिका निभाने का अभ्यास आयोजित करें जहां छात्र खाद्य प्रसंस्करण संयंत्र में व्यक्तिगत स्वच्छता से संबंधित परिदृश्यों का प्रदर्शन करते हैं।

गतिविधि विवरण

- प्रतिभागियों की कुल संख्या के आधार पर कक्षा को दो या अधिक समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह ने अभिनय करने के लिए एक अलग परिदृश्य दिया। उदाहरण के लिए, एक परिदृश्य में एक कार्यकर्ता शामिल हो सकता है जो भोजन को संभालने से पहले अपने हाथ धोना भूल जाता है, या एक कर्मचारी उपयुक्त व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण जैसे दस्ताने और हेयरनेट पहनने में विफल रहता है।
- जब समूह अपनी भूमिका निभाने का अभ्यास पूरा कर लेते हैं, तो वे परिदृश्य पर चर्चा कर सकते हैं और पहचान सकते हैं कि क्या गलत हुआ और इसे कैसे रोका जा सकता था।
- यह गतिविधि छात्रों को खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में व्यक्तिगत स्वच्छता के महत्व और खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता पर अनुचित स्वच्छता के प्रभाव को समझने में मदद करती है।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 5.4 : स्वास्थ्य सुरक्षा

इकाई के उद्देश्य

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

1. स्वास्थ्य सुरक्षा की अवधारणा को स्पष्ट कीजिए
2. स्वास्थ्य सुरक्षा के खतरों को समझें
3. स्वास्थ्य और सुरक्षा नीतियों और प्रक्रियाओं की व्याख्या करें
4. व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण का वर्णन करें
5. व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों के प्रकारों पर चर्चा करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइट बोर्ड
- मार्कर
- एमएस पॉवरपॉइंट्स
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप, दस्ताने
- बाल जाल
- जूतों का खोल
- सोप डिसपेंसर
- हैंड सैनिटाइज़र
- कान प्लग
- मास्क
- एप्रन / लैब कोट आंखों की सुरक्षा
- सिर का मज़बूत टोप
- दस्ताने, रबड़ के जूते,
- प्रस्तुति
- प्रति भागी पुस्तिका

करना

- इस अध्याय में अब तक के सभी शिक्षण विज्ञापनों को दोबारा दोहराएं
- उनके ज्ञान का परीक्षण करने के लिए मौखिक पॉप अप प्रश्नोत्तरी लें
- उनसे पूछें कि वे स्वस्थ रहने के लिए अपने दैनिक जीवन में क्या करते हैं। (उदाहरण के लिए योग करना, सही खाना, दौड़ना आदि)

कहना

- स्वास्थ्य सुरक्षा विभिन्न प्रकार की स्थितियों, जैसे कार्यस्थलों, स्कूलों और सार्वजनिक क्षेत्रों में व्यक्तियों की शारीरिक और मानसिक भलाई की गारंटी के लिए बरती जाने वाली सावधानियों को संदर्भित करती है। इसमें संभावित स्वास्थ्य जोखिमों को पहचानने और उनका आकलन करने, उचित निवारक उपायों को लागू करने और आपात स्थिति में शीघ्रता से प्रतिक्रिया करने पर जोर दिया गया है। उचित स्वच्छता, टीकाकरण, व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों का उपयोग, नियमित स्वास्थ्य परीक्षण, और आपदा तत्परता योजना सभी स्वास्थ्य सुरक्षा प्रथाओं के उदाहरण हैं।
- स्वस्थ वातावरण बनाने और बीमारी को फैलने से रोकने के लिए स्वास्थ्य सुरक्षा महत्वपूर्ण है। यह एक साझा जिम्मेदारी है जो सभी की भलाई सुनिश्चित करने के लिए व्यक्तियों, संगठनों और सरकारों के सहयोग की आवश्यकता है।

पूछिए

- खतरा क्या है?
- पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.) क्या है?
- क्या उन्हें कोविड 19 के खिलाफ टीका लगाया गया है, यदि हां तो क्यों?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- स्वास्थ्य और सुरक्षा
- स्वास्थ्य सुरक्षा खतरा
- स्वास्थ्य और सुरक्षा नीतियां और प्रक्रियाएं
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण क्या है?
- पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.) के विभिन्न प्रकार
- प्रिवेंटिव हेल्थ चेकअप का महत्व

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 5.34: एफ. एस. एस. ए. आई. क्या करें और क्या न करें) की मदद से समझाएं कि फूड हैंडलर कैसे काम करते हैं।
- प्रति भागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.35: स्वास्थ्य जांच के लिए प्रारूप) की मदद से स्वास्थ्य जांच के बारे में अधिक समझाएं।

गतिविधि

संक्षिप्त

- खाद्य प्रसंस्करण संयंत्र का नकली सुरक्षा निरीक्षण करें।

गतिविधि विवरण

- प्रतिभागियों की कुल संख्या के आधार पर कक्षा को दो या अधिक समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह ने संयंत्र के एक अलग क्षेत्र को सुरक्षा नियमों और सर्वोत्तम प्रथाओं के अनुपालन का निरीक्षण करने के लिए सौंपा।
- छात्र तब क्षेत्र का गहन निरीक्षण कर सकते हैं, किसी भी सुरक्षा खतरों या संभावित उल्लंघनों की पहचान कर सकते हैं और सुरक्षा रिपोर्ट में अपने निष्कर्षों का दस्तावेजीकरण कर सकते हैं।
- समूहों द्वारा अपना सुरक्षा निरीक्षण पूरा करने के बाद, वे अपने निष्कर्षों को कक्षा के सामने प्रस्तुत कर सकते हैं और पहचाने गए सुरक्षा खतरों को दूर करने और भविष्य में सुरक्षा उल्लंघनों को रोकने के लिए रणनीतियों पर चर्चा कर सकते हैं।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

टिप्पणियाँ

Skill India
कौशल भारत-कुशल भारत

NCVET
कौशल शलगुणव त्तात्ामगतिति

सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP

N·S·D·C
RE IMAGINE FUTURE

FICSI
Food Industry Capacity and Skill Initiative

मॉड्यूल 6: दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों का प्रबंधन

यूनिट 6.1 - खतरा, जोखिम (रिस्क) और दुर्घटनाएं
यूनिट 6.2 - मानक अभ्यास और सावधानियां
यूनिट 6.3 - विद्युत उपकरण का उपयोग
यूनिट 6.4 - व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण का उपयोग
यूनिट 6.5 -संगठनात्मकप्रोटोकॉल
यूनिट 6.6 - विषाक्त पदार्थों से निपटना
यूनिट 6.7 - अग्नि निवारण और अग्निशामक यंत्र
यूनिट 6.8 - कृत्रिम श्वसन और सीपीआर
यूनिट 6.9 - बचाव औरनिकासआग लगने की स्थिति में
यूनिट 6.10 - प्राथमिक चिकित्सा
यूनिट 6.11 - संभावित चोटें और बीमार स्वास्थ्य
यूनिट 6.12 - गतिशीलता में सावधानियां
यूनिट 6.13 - विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों का महत्व



एफआईसी/ एन9901

सीखने के प्रमुख परिणाम

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

1. खतरों, जोखिमों और साथ ही दुर्घटनाओं के प्रकारों को पहचानें
2. मानक सावधानियों और प्रथाओं को वर्गीकृत करें
3. विद्युत उपकरणों के उपयोग की जांच करें
4. व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों के उपयोग का अन्वेषण करें
5. संगठनात्मक प्रोटोकॉल को पहचानें
6. विषाक्त पदार्थों को संभालने के तरीकों की निगरानी करें
7. आग की रोकथाम और आग बुझाने के यंत्र की पहचान करें
8. सीपीआर के साथ-साथ कृत्रिम श्वसन का मूल्यांकन करें
9. निकासी और बचाव पर चर्चा करें
10. प्राथमिक उपचार सूचीबद्ध करें
11. खराब स्वास्थ्य के साथ-साथ संभावित चोटों को भी समझें
12. गतिशीलता में सावधानियों का प्रदर्शन करें
13. विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों के महत्व पर चर्चा करें

यूनिट 6.1 : खतरा, जोखिम (रिस्क) और दुर्घटनाएं

इकाई के उद्देश्य

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

1. खतरों, जोखिमों और साथ ही दुर्घटनाओं के प्रकारों की पहचान करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइट बोर्ड
- मार्कर
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- प्रस्तुति
- पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.)
- प्रति भागी पुस्तिका

करना

- खाद्य प्रसंस्करण में शामिल खतरों और जोखिमों पर चर्चा शुरू करें
- जोखिम (रिस्क) मूल्यांकन पर एक पावर प्वाइंट प्रस्तुति तैयार करें और इसे प्रोजेक्टर पर कक्षा को दिखाएं
- यह कहावत महत्वपूर्ण क्यों है "यह बेहतर है कि देर हो जाए तो क्षमा करें"

कहना

- खतरा नुकसान या खतरे का एक संभावित स्रोत है, जबकि जोखिम (रिस्क) उस खतरे की संभावना है जिसके कारण चोट या नुकसान होता है। दुर्घटनाओं को उन घटनाओं के रूप में परिभाषित किया जाता है जो लोगों, संपत्ति या पर्यावरण को नुकसान पहुंचाती हैं या नुकसान पहुंचाती हैं।
- जोखिम (रिस्क) के कारण दुर्घटनाएँ हो सकती हैं, और खतरों को पहचानने और नियंत्रित करने से दुर्घटना होने की संभावना को कम किया जा सकता है। उचित खतरे की पहचान और जोखिम (रिस्क) मूल्यांकन दुर्घटनाओं को रोकने या घटित होने वाली घटनाओं की गंभीरता को कम करने में मदद कर सकता है। व्यक्तियों और संगठनों को खतरों को प्रबंधित करने और दुर्घटनाओं की संभावना को सीमित करने के लिए उचित उपाय करने के लिए इन सिद्धांतों को समझना चाहिए।

पूछिए

- खतरा क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- खतरों, जोखिमों और दुर्घटनाओं के प्रकार
- खतरे की पहचान और जोखिम (रिस्क) मूल्यांकन

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 6.1: भौतिक, रासायनिक, जैविक खतरों के उदाहरण) की मदद से खतरों को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 6.2: विभिन्न प्रकार के खतरों के स्रोत), की सहायता से विभिन्न प्रकार के संकटों का वर्णन कीजिए

गतिविधि

संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को प्रसंस्करण तकनीशियन द्वारा सामना किए जाने वाले विभिन्न खतरों की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- प्रतिभागियों की कुल संख्या के आधार पर कक्षा को दो या अधिक समूहों में विभाजित करें।
- बोर्ड को सूची प्रस्तुत करने के लिए समूहों को एक प्रतिनिधि चुनने के लिए कहें।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 6.2 : मानक अभ्यास और सावधानियां

इकाई के उद्देश्य

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

1. मानक सावधानियों और प्रथाओं को वर्गीकृत करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइट बोर्ड
- मार्कर
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.)
- हाथ धोना
- प्रस्तुति
- प्रति भागी पुस्तिका

करना

- अब तक जो पढ़ाया उसे शॉर्ट में रिवाइज करें
- देखें कि क्या छात्र आपके साथ रह रहा है
- बेहतर समझ के लिए विद्यार्थी को पावर प्वाइंट प्रस्तुति मानक सावधानियां और अभ्यास दिखाएं

कहना

- खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में, मानक प्रथाओं और सावधानियों में सही सफाई और स्वच्छता प्रक्रियाओं को अपनाना, कंटैमिनेशन को रोकने के लिए उपकरणों को बनाए रखना, उत्पादन के दौरान तापमान की निगरानी और प्रबंधन करना और खाद्य सुरक्षा कानूनों का पालन करना शामिल है। ये सुरक्षा उपाय खाद्य उत्पादों की सुरक्षा सुनिश्चित करने और खाद्य जनित बीमारी के जोखिम (रिस्क) को कम करने में मदद करते हैं।

पूछिए

- हाथ की स्वच्छता क्या है?
- पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.) का सही इस्तेमाल कैसे करें?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना 

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में मानक प्रथाएं और सावधानियां क्या हैं

यूनिट 6.3 : विद्युत उपकरण का उपयोग

इकाई के उद्देश्य

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

1. विद्युत उपकरणों के उपयोग की जांच करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइट बोर्ड
- मार्कर
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- दस्ताने
- घुटनों तक पहने जाने वाले जूते
- पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.)
- प्रस्तुति
- प्रति भागी पुस्तिका

करना

- अब तक जो पढ़ाया उसे शॉर्ट में रिवाइज करें
- देखें कि क्या छात्र आपके साथ तालमेल बिठा रहे हैं
- विद्यार्थियों को विभिन्न पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.) दिखाने के लिए प्रोजेक्टर का उपयोग करें
- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में बिजली के उपयोग की व्याख्या करें?

कहना

- खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में, बिजली के उपकरणों का उपयोग अक्सर विभिन्न प्रकार के अनुप्रयोगों जैसे मिश्रण, कटाई, तलने और पैकिंग के लिए किया जाता है। ओवन, मिक्सर, ग्राइंडर और कन्वेयर इस व्यवसाय में उपयोग किए जाने वाले विद्युत उपकरणों के उदाहरण हैं। ये मशीनें उत्पादन बढ़ाने, उत्पाद की गुणवत्ता में सुधार करने और शारीरिक श्रम को कम करने में सहायता करती हैं।

पूछिए

- पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.) का फुल फॉर्म क्या होता है?
- कोविड-19 में उपयोग किए जाने वाले सामान्य पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.) के नाम बताएं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- विद्युत उपकरण का उपयोग

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 6.4: विद्युत खतरे के प्रतीक) की मदद से बिजली के खतरों के प्रकार को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक की सहायता से विभिन्न प्रकार के संकटों का वर्णन कीजिए(चित्र 6.2: विभिन्न प्रकार के खतरों के स्रोत), पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।

गतिविधि

संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को अलग-अलग की एक सूची विकसित करनी चाहिएखतरे के प्रतीक उन्होंने देखे हैं ।

गतिविधि विवरण

- प्रतिभागियों की कुल संख्या के आधार पर कक्षा को दो या अधिक समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को अलग-अलग बनाना हैखतरे के चिह्न उन्होंने देखे हैं (मेट्रो में, बिजली के खंभे पर, मोबाइल बॉक्स पर)
- बोर्ड को सूची प्रस्तुत करने के लिए समूहों को एक प्रतिनिधि चुनने के लिए कहें।
- सबसे अधिक प्रतीकों वाली टीम जीतेगी

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 6.4 : व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण का उपयोग

इकाई के उद्देश्य

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

1. खतरों, जोखिमों और साथ ही दुर्घटनाओं के प्रकारों की पहचान करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ),
- व्हाइट बोर्ड,
- मार्कर,
- प्रोजेक्टर,
- पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.)
- पावर प्वाइंट
- लैपटॉप,
- प्रस्तुति
- प्रति भागी पुस्तिका

करना

- अब तक जो पढ़ाया उसे शॉर्ट में रिवाइज करें
- देखें कि क्या छात्र आपके साथ रह रहा है
- एक अतिथि वार्ता देने के लिए एक सुरक्षा पेशेवर की व्यवस्था करें।
- छात्रों को देखने के लिए वास्तविक पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.) प्राप्त करें और उन्हें दिखाएं कि उनका उपयोग कैसे करें

कहना

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.)) का उपयोग श्रमिकों को स्वास्थ्य सेवा, निर्माण और निर्माण सहित विभिन्न प्रकार के उद्योगों में कार्यस्थल में संभावित जोखिमों से बचाने के लिए किया जाता है। दस्ताने, श्वासयंत्र, चेहरे की ढाल और सुरक्षा चश्मा पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.) के उदाहरण हैं। पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.) भौतिक, रासायनिक और जैविक खतरों के कारण होने वाली चोटों और बीमारियों को रोकने के लिए आवश्यक है।
- नियोक्ता अपने कर्मचारियों को उपयुक्त पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.) की आपूर्ति करने और यह सुनिश्चित करने के लिए जिम्मेदार हैं कि यह फिट बैठता है और ठीक से पहना जाता है।
- कर्मचारियों को निर्देशित पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.) भी पहनना चाहिए और किसी भी मुद्दे या चिंताओं की रिपोर्ट अपने पर्यवेक्षक को करनी चाहिए। पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.) पहनकर कर्मचारी काम पर सुरक्षित और स्वस्थ रह सकते हैं।

पूछिए

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में काम करते समय पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.) पहनना क्यों जरूरी है?
- फलों के गूदे (पल्प) के प्रसंस्करण में प्रयुक्त होने वाले राज्य प्रकार के पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.)?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण का उपयोग
- खाद्य उद्योग में पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.) का महत्व

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 6.5: व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों का उपयोग), की मदद से व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण स्पष्ट कीजिए
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए की (चित्र 6.2: विभिन्न प्रकार के खतरों के स्रोत), की सहायता से विभिन्न प्रकार के संकटों का वर्णन कीजिए

गतिविधि

संक्षिप्त

- एक रोल-प्लेइंग अभ्यास जहां छात्र संभावित सुरक्षा खतरों से जुड़े विभिन्न परिदृश्यों का अभिनय करते हैं। उदाहरण के लिए, इसमें अग्नि सुरक्षा, विद्युत सुरक्षा, या कार्यस्थल सुरक्षा से संबंधित काल्पनिक स्थितियों का निर्माण शामिल हो सकता है

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार या पाँच के समूह में समूहित करें।
- इसके बाद छात्र बारी-बारी से अलग-अलग भूमिकाएं निभा सकते हैं और किसी आपात स्थिति या संभावित खतरे की स्थिति में उचित तरीके से प्रतिक्रिया करने का अभ्यास कर सकते हैं
- भूमिका-कार्यस्थल पर पालन की जाने वाली सुरक्षा प्रथाओं को दर्शाने वाली स्थिति।

सवाल-जवाब

- इस प्रकार की गतिविधि छात्रों को महत्वपूर्ण सुरक्षा प्रथाओं को बेहतर ढंग से समझने और आंतरिक बनाने में मदद करने के साथ-साथ टीम वर्क और संचार कौशल बनाने का एक प्रभावी तरीका हो सकती है।

यूनिट 6.5 : संगठनात्मक प्रोटोकॉल

इकाई के उद्देश्य

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

1. संगठनात्मक प्रोटोकॉल को पहचानना

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइट बोर्ड
- मार्कर
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- पावरप्वाइंट प्रस्तुति
- प्रति भागी पुस्तिका

करना

- फलों के गूदे (पल्प) के प्रसंस्करण तकनीशियन के लिए संगठनात्मक प्रोटोकॉल की भूमिकाओं पर चर्चा शुरू करें
- कुछ संगठनात्मक प्रोटोकॉल बताएं जो हर क्षेत्र में आम हैं? (जैसे समय पर आना, उचित व्यवहार बनाए रखना)

कहना

- संगठनात्मक प्रोटोकॉल सिद्धांतों और प्रक्रियाओं का एक समूह है जो यह बताता है कि निगम या संगठन के भीतर कार्य कैसे किए जाते हैं। ये प्रोटोकॉल इस बात की गारंटी देते हैं कि कर्मचारी एक समान प्रथाओं और मानकों का पालन करते हैं, जिससे कार्य कुशलता और गुणवत्ता में वृद्धि होती है।
- संगठनात्मक प्रोटोकॉल में सुरक्षा, सुरक्षा, संचार और ग्राहक सेवा सहित विषयों की एक विस्तृत श्रृंखला शामिल है। उन्हें एक कर्मचारी पुस्तिका, नीति नियमावली, या अन्य औपचारिक दस्तावेजों में प्रलेखित किया जा सकता है, और अक्सर प्रशिक्षण और निगरानी द्वारा लागू किया जाता है।
- प्रभावी संगठनात्मक प्रोटोकॉल एक सुखद कार्य संस्कृति को बढ़ावा देने, संचार में सुधार करने और त्रुटियों और दुर्घटनाओं को कम करने में मदद कर सकते हैं। लगातार बदलते कार्य परिवेश में प्रासंगिक और सफल बने रहने के लिए संगठनात्मक प्रोटोकॉल की नियमित रूप से समीक्षा की जानी चाहिए और उन्हें अद्यतन किया जाना चाहिए।

पूछिए

- संगठनात्मक प्रोटोकॉल क्या हैं, और वे कार्यस्थल में क्यों महत्वपूर्ण हैं?
- कार्यस्थल में संगठनात्मक प्रोटोकॉल कैसे विकसित, समीक्षा और अद्यतन किए जाते हैं?
- कार्यस्थल में लागू किए जाने वाले कुछ सामान्य प्रकार के संगठनात्मक प्रोटोकॉल क्या हैं?

- संगठनात्मक प्रोटोकॉल कार्यस्थल सुरक्षा, सुरक्षा और दक्षता से कैसे संबंधित हैं?
- कार्यस्थल में संगठनात्मक प्रोटोकॉल का पालन न करने के क्या परिणाम होते हैं?
- कार्यस्थल में संगठनात्मक प्रोटोकॉल का पालन करने के क्या लाभ हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- संगठनात्मक प्रोटोकॉल
- घटना रिपोर्टिंग और जांच घटना

यूनिट 6.6 : विषाक्त पदार्थों से निपटना

इकाई के उद्देश्य

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

1. विषाक्त पदार्थों को संभालने के तरीकों की निगरानी करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइट बोर्ड
- मार्कर
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- प्रस्तुति
- पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.)
- प्रति भागी पुस्तिका

करना

- विद्यार्थियों से प्रश्न पूछकर उनमें भाग लेने का प्रयास करें
- छात्रों को स्वयं पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.) पर प्रयास करने दें और विषाक्त पदार्थों को संभालने के लिए इसका उपयोग करने का अभ्यास करें।
- प्रत्येक प्रकार के विष से जुड़े संभावित खतरों की पहचान करने के लिए छात्रों को समूहों में काम करने दें, और इन खतरों को कम करने या समाप्त करने के लिए रणनीतियों पर चर्चा करें।
- खाद्य प्रसंस्करण सुविधा में अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए छात्रों को विशिष्ट नियमों पर शोध करने और रणनीति विकसित करने के लिए कहें।

कहना

- विषाक्त पदार्थ रासायनिक पदार्थ होते हैं जो किसी व्यक्ति के निकट संपर्क में आने पर उसे काफी नुकसान पहुंचा सकते हैं। ऐसी दवाओं को संभालने के लिए विशेष सावधानी की आवश्यकता होती है, और एक संगठन के पास इसके उपयोग के लिए स्पष्ट लेबल, अलग भंडारण कक्ष और उपयुक्त प्रक्रियाएँ होनी चाहिए

पूछिए

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में पाए जाने वाले कुछ सामान्य प्रकार के विष कौन से हैं?
- खाद्य प्रसंस्करण में विषाक्त पदार्थों के उपयोग से जुड़े कुछ संभावित खतरे क्या हैं?
- कर्मचारियों को कार्यस्थल में विषाक्त पदार्थों के संपर्क में कैसे लाया जा सकता है, और जोखिम (रिस्क) के संभावित स्वास्थ्य प्रभाव क्या हैं?

- कार्यस्थल में विषाक्त पदार्थों के संपर्क को कम करने या समाप्त करने के लिए कुछ रणनीतियाँ क्या हैं?
- जहरीले पदार्थों के साथ काम करते समय आमतौर पर कौन से व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.)) का उपयोग किया जाता है, और इसका उचित उपयोग और निपटान कैसे किया जाना चाहिए?
- कार्यस्थल में जहरीले पदार्थों को संभालने और निपटाने के लिए कुछ नियामक आवश्यकताएं क्या हैं?
- खाद्य प्रसंस्करण सुविधा में जहरीले पदार्थों के भंडारण, प्रबंधन और निपटान के लिए कुछ सर्वोत्तम प्रथाएं क्या हैं?
- कार्यस्थल में जहरीले पदार्थों को सुरक्षित रूप से संभालने और काम करने के लिए कर्मचारियों को कैसे प्रशिक्षित किया जा सकता है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- विषाक्त पदार्थों को संभालने के तरीके

विस्तार में बताना

- अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन की सहायता से समझाइए (चित्र 6.6: विभिन्न प्रकार के कचरे के लिए अपशिष्ट (कचरा) निपटान प्रक्रिया), पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।

गतिविधि

संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को खाद्य प्रसंस्करण में उत्पन्न होने वाले विभिन्न प्रकार के कचरे की एक सूची तैयार करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- प्रतिभागियों की कुल संख्या के आधार पर कक्षा को दो या अधिक समूहों में विभाजित करें।
- बोर्ड को सूची प्रस्तुत करने के लिए समूहों को एक प्रतिनिधि चुनने के लिए कहें।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 6.7 : अग्नि निवारण और अग्निशामक यंत्र

इकाई के उद्देश्य

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

1. आग की रोकथाम और आग बुझाने के यंत्र की पहचान करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइट बोर्ड
- मार्कर
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- प्रस्तुति
- पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.)
- प्रति भागी पुस्तिका

करना

- छात्रों को एक खाद्य प्रसंस्करण सुविधा के दौरे पर ले जाएं और उन्हें आग के संभावित खतरों की पहचान करने को कहें। क्या उन्होंने स्थान और उपकरणों के प्रकार, ज्वलनशील सामग्रियों के भंडारण और अग्निशामक यंत्रों की उपलब्धता का विश्लेषण किया है? फिर, इन खतरों को कम करने या समाप्त करने की रणनीतियों पर चर्चा करें।
- एक फायर ड्रिल का संचालन करें और छात्रों को इमारत को सुरक्षित और व्यवस्थित तरीके से खाली करने का अभ्यास कराएं। एक आपातकालीन निकास योजना के साथ-साथ फायर वार्डन और अन्य सुरक्षा कर्मियों की भूमिका के महत्व पर चर्चा करें।

कहना

- अग्निशामक यंत्र और आग की रोकथाम कार्यस्थल सुरक्षा के आवश्यक घटक हैं। संभावित अग्नि खतरों की पहचान करना और उन्हें कम करने या प्रबंधित करने के लिए कार्रवाई करना, जैसे दहनशील सामग्रियों का सही भंडारण, बिजली के उपकरणों का नियमित रखरखाव, और अग्नि सुरक्षा प्रोटोकॉल पर प्रशिक्षण कर्मचारी, आग की रोकथाम के सभी उदाहरण हैं।
- आग लगने की स्थिति में, आसानी से उपलब्ध और ठीक से बनाए गए अग्निशामक यंत्र छोटी आग के बड़े और अधिक घातक होने से पहले उसे नियंत्रित करने या बुझाने में सहायता कर सकते हैं।
- विशिष्ट प्रकार की आग के लिए सही प्रकार के अग्निशामक का चयन करना और यह सुनिश्चित करना महत्वपूर्ण है कि कर्मचारी उचित रूप से प्रशिक्षित हैं।
- अग्नि अभ्यास और निरीक्षण नियमित आधार पर कर्मियों को संभावित संकटों के लिए तैयार करने और आग की रोकथाम और प्रतिक्रिया प्रक्रियाओं में सुधार के लिए क्षेत्रों की पहचान करने में भी सहायता कर सकते हैं।

पूछिए

- खाद्य प्रसंस्करण सुविधाओं में आग लगने के कुछ सामान्य कारण क्या हैं?
- कार्यस्थल में आग से जुड़े कुछ संभावित खतरे क्या हैं, और उन्हें कैसे कम या समाप्त किया जा सकता है?
- आग बुझाने के विभिन्न प्रकार क्या हैं, और विभिन्न प्रकार की आग से निपटने के लिए उनका उपयोग कैसे किया जाता है?
- अग्निशमन यंत्र का उपयोग करने के लिए पास विधि क्या है, और इस विधि का पालन करना क्यों महत्वपूर्ण है?
- कर्मचारियों को कार्यस्थल में अग्निशामक यंत्रों के उचित उपयोग और रखरखाव के लिए कैसे प्रशिक्षित किया जा सकता है?
- कार्यस्थल में आग को रोकने के लिए कुछ रणनीतियाँ क्या हैं, जैसे नियमित उपकरण रखरखाव और ज्वलनशील सामग्रियों का उचित भंडारण?
- आग लगने की स्थिति में किन सामान्य आपातकालीन प्रक्रियाओं का पालन किया जाना चाहिए, जैसे निकासी और 112 पर कॉल करना?
- एक प्रभावी आग रोकथाम और सुरक्षा कार्यक्रम को एक खाद्य प्रसंस्करण सुविधा कैसे विकसित और कार्यान्वित कर सकती है?
- कार्यस्थल में उचित अग्नि सुरक्षा प्रोटोकॉल का पालन न करने के कुछ संभावित परिणाम क्या हैं?
- अग्नि सुरक्षा प्रक्रियाओं पर अग्नि अभ्यास और कर्मचारियों को प्रशिक्षण देने के लिए कुछ सर्वोत्तम अभ्यास क्या हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- अग्नि निवारण और अग्निशामक यंत्र क्या है?

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया (चित्र 6.7: अग्निशामक यंत्रों के प्रकार) की सहायता से अग्निशामक को स्पष्ट कीजिए।)
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया (चित्र 6.8: अग्निशामक यंत्र के उपयोग के लिए पास तकनीक) की सहायता से अग्निशामक यंत्र का उपयोग कैसे करें, इसका वर्णन करें।)

गतिविधि

संक्षिप्त

- खाद्य प्रसंस्करण में अग्नि निवारण और अग्निशामक यंत्रों का अग्निशामक प्रदर्शन करना है।
- यह एक व्यावहारिक गतिविधि हो सकती है जहां छात्र अग्निशामक यंत्रों का उचित उपयोग सीख सकते हैं और नियंत्रित वातावरण में छोटी आग बुझाने का अभ्यास कर सकते हैं।

गतिविधि विवरण

- गतिविधि का संचालन करने के लिए, शिक्षक या प्रशिक्षक पहले अग्निशामक यंत्र के उचित उपयोग का प्रदर्शन कर सकते हैं, चार-चरणीय पास विधि पर जोर देते हुए (पिन खींचो, आग के आधार पर निशाना लगाओ, हैंडल को निचोड़ो, और आगे पीछे झाड़ू लगाओ) .
- फिर, छात्रों को प्रशिक्षक की देखरेख में स्वयं अग्निशामक यंत्रों का उपयोग करने का अभ्यास करने का मौका दिया जा सकता है। यह एक नियंत्रित आग या नकली आग परिदृश्य का उपयोग करके किया जा सकता है।

सवाल-जवाब

- यह गतिविधि छात्रों को अग्नि सुरक्षा और रोकथाम में व्यावहारिक कौशल विकसित करने में मदद कर सकती है, साथ ही अग्निशामक यंत्रों के उपयोग और रखरखाव से संबंधित प्रमुख अवधारणाओं को भी मजबूत कर सकती है।

यूनिट 6.8 : कृत्रिम श्वसन और सीपीआर

इकाई के उद्देश्य

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

1. सीपीआर के साथ-साथ कृत्रिम श्वसन का मूल्यांकन करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइट बोर्ड
- मार्कर
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- श्वासयंत्र
- प्रस्तुति
- प्रति भागी पुस्तिका

करना

- पिछली कक्षा में जो पढ़ाया गया है उसका रिवीजन करें
- छात्रों को सीपीआर के बारे में और अधिक सिखाने के लिए एक चिकित्सा विशेषज्ञ को आमंत्रित करें और दिखाएं कि यह कैसे किया जाता है।

कहना

- कृत्रिम श्वसन और कार्डियोपल्मोनरी रिससिटेशन (सीपीआर) जीवन रक्षक उपचार हैं जिनका उपयोग उन लोगों में श्वास और परिसंचरण को बहाल करने के लिए किया जाता है जो कार्डियक या श्वसन गिरफ्तारी में चले गए हैं।
- कृत्रिम श्वसन मुंह से मुंह या बैग-वाल्व-मास्क वेंटिलेशन जैसी तकनीकों का उपयोग करके फेफड़ों में हवा पहुंचाने की प्रक्रिया है।
- दूसरी ओर, सीपीआर, कृत्रिम श्वसन देने के साथ-साथ महत्वपूर्ण अंगों में रक्त को मैन्युअल रूप से प्रसारित करने पर जोर देता है। दोनों उपचारों के लिए विशेष प्रशिक्षण की आवश्यकता होती है और आमतौर पर पैरामेडिक्स या स्वास्थ्य सेवा प्रदाताओं जैसे योग्य विशेषज्ञों द्वारा किया जाता है। श्वसन या कार्डियक अरेस्ट का अनुभव करने वाले व्यक्तियों के जीवित रहने की बेहतर संभावना है यदि कृत्रिम श्वसन और सीपीआर जल्द से जल्द शुरू कर दिए जाएं।

पूछिए

- सीपीआर क्या है?
- कृत्रिम श्वसन क्या है और इसका उपयोग कब करना आवश्यक है?

- आप कैसे आकलन करते हैं कि किसी को सीपीआर की जरूरत है, और सीपीआर करने में क्या कदम शामिल हैं?
- वयस्कों, बच्चों और शिशुओं के लिए सीपीआर के बीच प्रमुख अंतर क्या हैं?
- प्रभावी कृत्रिम श्वसन और सीपीआर के लिए आप व्यक्ति के शरीर को किस स्थिति में रखते हैं?
- कृत्रिम श्वसन और सीपीआर करते समय किन सामान्य गलतियों से बचना चाहिए?
- आप उन परिस्थितियों में कैसे प्रतिक्रिया करते हैं जहां कई लोगों को सीपीआर की आवश्यकता होती है, या जब संक्रमण का खतरा होता है?
- कृत्रिम श्वसन और सीपीआर करते समय अपनी खुद की सुरक्षा बनाए रखने के कुछ तरीके क्या हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- सीपीआर के साथ-साथ कृत्रिम श्वसन

विस्तार में बताना

- (तालिका 3) की सहायता से स्पष्ट करें कि सीपीआर कैसे दिया जाता है, 9.1: सीपीआर चरण), पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।
- कृत्रिम श्वसन का प्रकार (चित्र 6.9: बैक प्रेशर आर्म-लिफ्ट) की मदद से वर्णन करें, पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।
- कृत्रिम श्वसन विधियों के प्रकारों का वर्णन करें (चित्र 6.11: वेंटीलेटर) और (चित्र 6.10: बिग वॉल्व मास्क) प्रति भागी पुस्तिका में दिया गया।

गतिविधि

संक्षिप्त

- कक्षा में सीखे गए कौशल और तकनीकों का उपयोग करते हुए पुतला पर कृत्रिम श्वसन और सीपीआर का अभ्यास करना।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को जोड़े में विभाजित करें और उन्हें एक पुतला या गुड़िया प्रदान करें जिसे विशेष रूप से सीपीआर अभ्यास के लिए डिज़ाइन किया गया है। उन्हें कक्षा में सीखे गए कौशल और तकनीकों का उपयोग करके पुतला पर कृत्रिम श्वसन और सीपीआर का अभ्यास करने के लिए कहें।
- प्रत्येक छात्र को अभ्यास करने का मौका मिलने के बाद, उन्हें भागीदारों को बदलने और फिर से अभ्यास करने के लिए कहें। यह छात्रों को आत्मविश्वास बनाने और उनके कौशल को मजबूत करने में मदद कर सकता है।
- जब छात्र अभ्यास कर रहे हों, तो कमरे में घूमें और उनकी तकनीकों का अवलोकन करें। आवश्यकतानुसार प्रतिक्रिया और सुधार प्रदान करें और उनके किसी भी प्रश्न का उत्तर दें।

- एक बार छात्रों के पास पर्याप्त अभ्यास समय हो जाने के बाद, कक्षा को डीब्रीफिंग सत्र के लिए एक साथ लाएं। छात्रों से अपने अनुभव साझा करने के लिए कहें और कृत्रिम श्वसन और सीपीआर के अभ्यास से उन्होंने क्या सीखा। अभ्यास सत्र के दौरान उत्पन्न हुई किसी भी गलत धारणा या गलतफहमियों को संक्षेप में समझाने के अवसर के रूप में इसका उपयोग करें।
- कृत्रिम श्वसन और सीपीआर से संबंधित अवधारणाओं और तकनीकों को और अधिक सुदृढ़ करने के लिए, आप छात्रों से पोस्टर या अन्य दृश्य सामग्री बनाने के लिए समूहों में काम करने के लिए भी कह सकते हैं जो इन तकनीकों को करने में शामिल चरणों का वर्णन करते हैं।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 6.9 : आग लगने की स्थिति में बचाव और निकासी

इकाई के उद्देश्य

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

1. आग लगने की घटना के दौरान निकासी और बचाव पर चर्चा करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइट बोर्ड
- मार्कर
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- प्रस्तुति
- प्रति भागी पुस्तिका

करना

- एक स्पष्ट और अच्छी तरह से संप्रेषित कार्यस्थल आपातकालीन निकासी रणनीति की आवश्यकता पर चर्चा करें। निकासी प्रक्रिया में योजना के चरणों और विभिन्न कर्मियों की भूमिका की जांच करें।
- कार्यस्थल में निकासी मार्गों को मुक्त और अबाधित रखने के महत्व पर चर्चा करें।
- उन जोखिमों पर चर्चा करें जो सुरक्षित निकासी के लिए चुनौतियाँ या बाधाएँ प्रदान कर सकते हैं, साथ ही इन खतरों से निपटने के तरीकों पर भी चर्चा करें।

कहना

- आग लगने की स्थिति में, परिसर से जितनी जल्दी हो सके और सुरक्षित रूप से बाहर निकलना महत्वपूर्ण है। यदि आप आग देखते हैं, तो 112 पर संपर्क करें। लिफ्ट का उपयोग करने से बचें और निकटतम निकास लें। सांस लेने वाले धुएं से बचने के लिए नीचे रहें और अपनी नाक और मुंह को नम कपड़े से ढक लें।
- यदि आप भागने में असमर्थ हैं, तो खिड़की वाले कमरे में जाएं और कपड़े या कंबल से दरवाजा बंद कर दें। सहायता के लिए संकेत दें और आपातकालीन सेवाओं के आने की प्रतीक्षा करें।

पूछिए

- आग बुझाने के विभिन्न प्रकार क्या हैं, और प्रत्येक प्रकार का उपयोग कब किया जाना चाहिए?
- वे कौन से सामान्य खतरे हैं जो आग लगने की आपात स्थिति के दौरान सुरक्षित निकासी के लिए बाधाएँ या बाधाएँ पैदा कर सकते हैं?
- हम यह कैसे सुनिश्चित कर सकते हैं कि आपातकालीन निकासी के दौरान विशेष जरूरतों वाले व्यक्तियों सहित कार्यस्थल में हर किसी का ध्यान रखा जाता है?
- आपातकालीन निकासी प्रक्रियाओं को सुदृढ़ करने और यह सुनिश्चित करने के लिए कि हर कोई आपात स्थिति के लिए तैयार है, चल रहे प्रशिक्षण और अभ्यास क्यों महत्वपूर्ण हैं?

- आपातकालीन निकासी के दौरान संचार और समन्वय को कैसे बेहतर बनाया जा सकता है, और इसमें शामिल सभी लोगों की सुरक्षा के लिए यह क्यों महत्वपूर्ण है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- आग लगने की घटना के दौरान निकासी और बचाव
- आग से बचाव और आग से बचाव के उपाय

विस्तार में बताना

- (चित्र 6.12: स्टाफ़ फायर नोटिस) की सहायता से आग लगने की स्थिति में किए गए कार्यों को स्पष्ट कीजिए।), पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।
- प्रति भागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 6.13: अग्नि निकासी प्रक्रिया) की सहायता से अग्नि निकासी प्रक्रिया का वर्णन करें।

यूनिट 6.10 : प्राथमिक चिकित्सा

इकाई के उद्देश्य

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

1. प्राथमिक उपचारों की सूची बनाना

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइट बोर्ड
- मार्कर
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- प्रस्तुति
- प्रति भागी पुस्तिका

करना

- किसी जरूरतमंद को प्राथमिक उपचार देते समय आप और अधिक चोट या जटिलताओं के जोखिम (रिस्क) को कैसे कम कर सकते हैं?
- बुनियादी प्राथमिक चिकित्सा किट में किस प्रकार की आपूर्ति शामिल होनी चाहिए, और आप उनका सही तरीके से उपयोग कैसे कर सकते हैं?
- कार्यस्थल या बाहर जैसी विभिन्न परिस्थितियों में प्राथमिक चिकित्सा प्रदान करते समय आपको सुरक्षित रहने और संक्रमण के प्रसार को रोकने के लिए क्या कदम उठाने चाहिए?
- आप एक चिकित्सा आपात स्थिति के दौरान कैसे शांत और केंद्रित रह सकते हैं, और इन स्थितियों में तनाव और चिंता को प्रबंधित करने के लिए कुछ तकनीकें क्या हैं?

कहना

- प्राथमिक चिकित्सा को विशेषज्ञ चिकित्सा देखभाल आने तक किसी घायल या बीमार व्यक्ति को तत्काल सहायता प्रदान करने के रूप में परिभाषित किया जाता है। इसमें अधिक नुकसान को रोकने, पीड़ा को कम करने और यहां तक कि एक जीवन बचाने की भी क्षमता है।
- सीपीआर, जलने, कटने और घावों का इलाज करना, दवा देना और घायल अंगों को स्थिर करना, ये सभी बुनियादी प्राथमिक चिकित्सा कौशल के उदाहरण हैं। आपात स्थिति में, शांत और ध्यान केंद्रित रहना और जितनी जल्दी हो सके सहायता को बुलाना महत्वपूर्ण है। प्राथमिक चिकित्सा सीखने से आप अधिक आत्मविश्वास महसूस कर सकते हैं और चिकित्सा आपात स्थिति से निपटने के लिए तैयार हो सकते हैं, और प्राथमिक चिकित्सा पाठ्यक्रम लेने से आपको ऐसा करने के लिए आवश्यक ज्ञान और कौशल मिल सकते हैं।

पूछिए

- प्राथमिक चिकित्सा क्या है, और बुनियादी प्राथमिक चिकित्सा कौशल जानना क्यों महत्वपूर्ण है?
- किसी घायल व्यक्ति से उनकी स्थिति का आकलन करने के लिए संपर्क करते समय आपको कौन से बुनियादी कदम उठाने चाहिए?
- आप कैसे पहचान सकते हैं कि कोई व्यक्ति किसी मेडिकल इमरजेंसी का सामना कर रहा है, और देखने के लिए कुछ सामान्य लक्षण और लक्षण क्या हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- प्राथमिक चिकित्सा क्या है?

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 6.14: प्राथमिक चिकित्सा) की मदद से प्राथमिक उपचार के पहले घटक को स्पष्ट करें।

यूनिट 6.11 : संभावित चोटें और बीमार स्वास्थ्य

इकाई के उद्देश्य

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

1. समझबीमार स्वास्थ्य के साथ-साथ संभावित चोटें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइट बोर्ड
- मार्कर
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- प्रस्तुति
- प्रति भागी पुस्तिका

करना

- दिए गए अध्याय में अब तक पढ़ाए गए को रिवाइज करें
- उन संभावित खतरों और जोखिमों की पहचान करें जिनका उद्योग में श्रमिकों को सामना करना पड़ सकता है, जैसे कि हानिकारक रसायनों या मशीनरी के खतरों के संपर्क में आना।
- समझाएं कि कैसे ये खतरे चोट या बीमारी का कारण बन सकते हैं, और कार्यकर्ता स्वास्थ्य पर उनके दीर्घकालिक प्रभाव पड़ सकते हैं।

कहना

- संभावित चोटें और बीमार स्वास्थ्य उन खतरों और जोखिमों को संदर्भित करते हैं जिनका श्रमिकों को कार्यस्थल पर सामना करना पड़ सकता है। ये शारीरिक चोटों जैसे कि कटने और चोट लगने से लेकर सांस की समस्याओं जैसी गंभीर बीमारियों या खतरनाक पदार्थों के संपर्क में आने से दीर्घकालिक स्वास्थ्य प्रभाव तक हो सकते हैं। नियोक्ताओं के लिए इन जोखिमों की पहचान करना और उनका आकलन करना और अपने कर्मचारियों के स्वास्थ्य और सुरक्षा को सुनिश्चित करने के लिए उन्हें रोकने या कम करने के उपायों को लागू करना महत्वपूर्ण है।

पूछिए

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में श्रमिकों को किन संभावित खतरों और जोखिमों का सामना करना पड़ सकता है?
- कार्यस्थल में हानिकारक रसायनों के संपर्क में आने के दीर्घकालिक प्रभाव क्या हैं?
- कर्मचारी कार्यस्थल में खुद को खतरों से कैसे बचा सकते हैं?
- कार्यस्थल की चोटों और बीमारियों को रोकने में व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पी. पी. ई.)) की क्या भूमिका है?

- कुछ आपातकालीन प्रक्रियाएँ और प्राथमिक उपचार के उपाय क्या हैं जिनसे कर्मचारियों को परिचित होना चाहिए?
- कर्मचारियों के लिए कार्यस्थल में खतरों या निकट-चूक की घटनाओं की रिपोर्ट करना क्यों महत्वपूर्ण है?
- नियोक्ता एक सकारात्मक सुरक्षा संस्कृति को कैसे बढ़ावा दे सकते हैं और एक सुरक्षित और स्वस्थ कार्य वातावरण को बनाए रखने के लिए कर्मचारी जुड़ाव को प्रोत्साहित कर सकते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- बीमार स्वास्थ्य के साथ-साथ संभावित चोटें

यूनिट 6.12 : गतिशीलता में सावधानियां

इकाई के उद्देश्य

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

1. गतिशीलता में सावधानियों का प्रदर्शन

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइट बोर्ड
- मार्कर
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- प्रस्तुति
- प्रति भागी पुस्तिका

करना

- उन क्षेत्रों की पहचान करने के लिए जहां श्रमिकों के फिसलने, गिरने या गिरने का जोखिम (रिस्क) हो सकता है, खाद्य प्रसंस्करण संयंत्र के खतरों का वॉक-थ्रू आकलन करें।
- हैंड्रिल या स्टेप लैडर (सीढ़ियां) जैसे उपकरणों का उपयोग करके सुरक्षित रूप से कार्य वातावरण को नेविगेट करने का प्रदर्शन करें।
- खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के लिए उचित फुटवियर के उदाहरण दिखाएं और समझाएं कि चोट की रोकथाम के लिए यह क्यों महत्वपूर्ण है।

कहना

- एक स्थान से दूसरे स्थान पर जाते समय गिरने या दुर्घटना से बचने के लिए सावधानी बरतना गतिशीलता में सावधानी है। बेंत या वॉकर जैसे सहायक साधनों का उपयोग करना, उपयुक्त जूते पहनना, और ढीले गलीचे या अव्यवस्था जैसे खतरों को दूर करना, ये सभी सावधानियां बरतने के उदाहरण हैं। गतिशीलता बनाए रखने और चोट से बचने के लिए देखभाल करना महत्वपूर्ण है।

पूछिए

- खाद्य प्रसंस्करण संयंत्र के आसपास घूमने के दौरान श्रमिकों के सामने आने वाले कुछ सामान्य खतरे या बाधाएँ क्या हैं?
- कर्मचारी काम के माहौल को सुरक्षित रूप से नेविगेट करने के लिए रेलिंग या सीढ़ी जैसे उपकरणों का उपयोग कैसे कर सकते हैं?
- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के लिए किस प्रकार के जूते उपयुक्त हैं और क्यों?
- कार्यस्थल पर फिसलने, ट्रिप होने और गिरने से बचने के लिए कुछ रणनीतियाँ क्या हैं?

- भारी वस्तुओं को उठाने या उठाने जैसे कार्य करते समय कर्मचारी अपनी पीठ की रक्षा कैसे कर सकते हैं और अच्छी मुद्रा बनाए रख सकते हैं?
- श्रमिकों के लिए कार्यस्थल में गतिशीलता से संबंधित खतरों या चोटों की रिपोर्ट करना क्यों महत्वपूर्ण है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- गतिशीलता में सावधानियां

यूनिट 6.13 : विभिन्न प्रकार के जोखिम (रिस्क) और सुरक्षा संकेतों का महत्व

इकाई के उद्देश्य

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

1. विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों के प्रभाव को समझना

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ),
- व्हाइट बोर्ड,
- मार्कर,
- प्रोजेक्टर,
- लैपटॉप,
- प्रस्तुति
- प्रति भागी पुस्तिका

करना

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में आमतौर पर उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों पर शोध करने के लिए छात्रों को छोटे समूहों में काम करने दें और कक्षा के साथ साझा करने के लिए एक प्रस्तुति तैयार करें।
- उनके अर्थ और महत्व को प्रदर्शित करने के लिए खतरे और सुरक्षा संकेतों के पोस्टर या छवियों जैसे दृश्य साधनों का उपयोग करें।
- खतरे के चिन्ह मिलान का एक खेल खेलें, जहाँ छात्रों को संभावित खतरे के विवरण का उपयुक्त खतरे के संकेत से मिलान करना चाहिए

कहना

- लोगों को संभावित खतरों के प्रति सचेत करने और महत्वपूर्ण सुरक्षा जानकारी प्रदान करने के लिए जोखिम (रिस्क) और सुरक्षा संकेत महत्वपूर्ण हैं। विभिन्न प्रकार की सूचनाओं को संप्रेषित करने के लिए विभिन्न खतरे और सुरक्षा संकेतकों का उपयोग किया जाता है।
- उदाहरण के लिए, चेतावनी के संकेत संभावित जोखिमों की पहचान करते हैं, सावधानी के संकेत खतरनाक स्थानों या गतिविधियों का सुझाव देते हैं, और खतरे के संकेत एक आसन्न और संभावित जीवन-धमकी की स्थिति का संकेत देते हैं। आपातकालीन संकेत आपातकालीन निकास या उपकरण की पहचान करते हैं, जबकि सूचनात्मक संकेत निर्देश या निर्देश जैसी जानकारी प्रदान करते हैं।
- सभी के लिए एक सुरक्षित और स्वस्थ वातावरण का निर्माण करते समय उचित खतरे और सुरक्षा संकेतकों का उपयोग करना महत्वपूर्ण है। संकेत जो रणनीतिक रूप से रखे गए हैं और आसानी से दिखाई देते हैं, दुर्घटनाओं और चोटों को रोकने, दायित्व कम करने और सुरक्षा मानकों के अनुपालन को सुनिश्चित करने में मदद कर सकते हैं।

पूछिए

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में सबसे अधिक उपयोग किए जाने वाले खतरों और सुरक्षा संकेतों में से कुछ के नाम बताएं?
- कार्यस्थल दुर्घटनाओं और चोटों की रोकथाम में ये संकेत कैसे सहायता करते हैं?
- कार्यस्थल में इन चेतावनी संकेतकों को समझने और उन पर ध्यान देने का क्या महत्व है?
- क्या आप उन परिदृश्यों के उदाहरण प्रदान कर सकते हैं जिनमें इन संकेतों की अनदेखी करने से दुर्घटना या चोट लग सकती है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों का प्रभाव

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 6.15: जोखिम (रिस्क) मूल्यांकन में खतरे की भूमिका) की मदद से स्पष्ट कीजिए
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए विभिन्न प्रकार के रासायनिक खतरों के सुरक्षा चिन्हों की सहायता से वर्णन कीजिए (चित्र 6.16: रासायनिक जोखिम (रिस्क) सुरक्षा संकेत),
- प्रति भागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 6.17: जैविक जोखिम (रिस्क) सुरक्षा संकेत) की मदद से विभिन्न प्रकार के जैविक खतरों के सुरक्षा संकेतों का वर्णन करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को प्रसंस्करण तकनीशियन द्वारा सामना किए जाने वाले विभिन्न खतरों की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- प्रतिभागियों की कुल संख्या के आधार पर कक्षा को दो या अधिक समूहों में विभाजित करें।
- बोर्ड को सूची प्रस्तुत करने के लिए समूहों को एक प्रतिनिधि चुनने के लिए कहें।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

Skill India
कौशल भारत-कुशल भारत

NCVET
कौशल शलगुणव त्तात्रागतिति

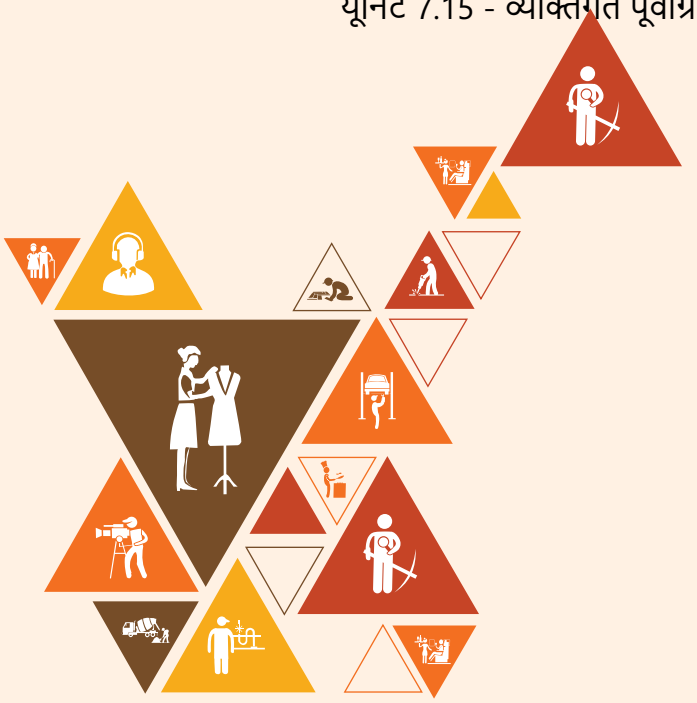
सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP

N·S·D·C
RE IMAGINE FUTURE

FICSI
Food Industry Capacity and Skill Initiative

मॉड्यूल 7: एक संगठन में प्रभावी रूप से कार्य करना

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



एफआईसी/ एन9902

सीखने के प्रमुख परिणाम

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

1. संगठनात्मक नीतियों को वर्गीकृत करें
2. विधानों, मानकों, नीतियों और प्रक्रियाओं को सूचीबद्ध करें
3. रिपोर्टिंग संरचना का विश्लेषण करें
4. अन्योन्याश्रित कार्यों की सूची बनाएं
5. उत्पीड़न और भेदभाव के प्रभाव पर चर्चा करें
6. कार्य को प्राथमिकता देने के तरीकों की निगरानी करें
7. संचार कौशल के प्रकारों को रिकॉर्ड करें
8. टीम वर्क करने के तरीकों का मूल्यांकन करें
9. नैतिकता और अनुशासन पर प्रकाश डालिए
10. शिकायत के समाधान का चित्रण
11. पारस्परिक संघर्षों को पहचानें
12. अक्षमताओं और चुनौतियों को पहचानें
13. लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव को रेखांकित करें
14. लागू कानूनों, शिकायत निवारण तंत्रों पर चर्चा करें
15. व्यक्तिगत पूर्वाग्रह के बिना दूसरों के साथ लेन-देन की प्रक्रिया का विश्लेषण करें

यूनिट 7.1 : संगठनात्मक नीतियां

इकाई के उद्देश्य

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

1. संगठनात्मक नीतियों को वर्गीकृत करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- संगठनात्मक नीतियों के बारे में लंबा

कहना

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

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

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

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 7.2 : विधान, मानक, नीतियां और प्रक्रियाएं

इकाई के उद्देश्य

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

1. विधानों, मानकों, नीतियों और प्रक्रियाओं को सूचीबद्ध करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

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

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

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

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 7.3 : रिपोर्टिंग संरचना

इकाई के उद्देश्य

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

1. रिपोर्टिंग संरचना का विश्लेषण करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- रिपोर्टिंग संरचना को याद करें।

कहना

- रिपोर्टिंग संरचना के विभिन्न प्रकार हैं।
  - लंबवत संरचना
  - क्षैतिज संरचना

पूछिए

- रिपोर्टिंग संरचना क्या हैं?
- रिपोर्टिंग संरचना के प्रकार

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- रिपोर्टिंग संरचना कार्य क्या हैं?

विस्तार में बताना

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

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

- विद्यार्थियों को 2 समूहों में विभाजित करें
- रिपोर्टिंग संरचना को सूचीबद्ध करें।

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 7.4 : अंतर-निर्भर कार्य

इकाई के उद्देश्य

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

1. अन्योन्याश्रित कार्यों की सूची बनाएं

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- अन्योन्याश्रित कार्यों की व्याख्या करें।

कहना

- अंतर-निर्भरता के दो मुख्य घटक हैं।
  - सहयोग
  - प्रतिनिधि मंडल
- परस्पर निर्भरता के विभिन्न प्रकार हैं
  - पूलित अंतर-निर्भरता
  - अनुक्रमिक अंतर-निर्भरता
  - पारस्परिक अंतर-निर्भरता

पूछिए

- अंतर-निर्भरता क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

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

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 7.5 : उत्पीड़न और भेदभाव

इकाई के उद्देश्य

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

1. उत्पीड़न और भेदभाव के प्रभाव पर चर्चा करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- उत्पीड़न और भेदभाव के प्रभाव का वर्णन करें।

कहना

- विभिन्न प्रकार के कार्यस्थल भेदभाव हैं।
  - लैंगिक भेदभाव
  - आयु भेदभाव
  - जातिगत भेदभाव
  - त्वचा का रंग भेदभाव
  - मानसिक और शारीरिक अक्षमता
  - आनुवंशिक जानकारी
  - धर्म भेदभाव

पूछिए

- उत्पीड़न और भेदभाव से आपका क्या मतलब है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- कार्यस्थल में उत्पीड़न और भेदभाव क्या हैं।

विस्तार में बताना

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

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 7.6 : कार्यों को प्राथमिकता देना

इकाई के उद्देश्य

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

1. कार्यों को प्राथमिकता देने के तरीकों की निगरानी करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- कार्य को प्राथमिकता देने के तरीकों की व्याख्या कीजिए।

कहना

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

पूछिए

- कार्य को प्राथमिकता देने से आपका क्या तात्पर्य है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- कार्यस्थल पर प्राथमिकता वाले कार्य क्या हैं।

विस्तार में बताना

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

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 7.7 : संचार कौशल

इकाई के उद्देश्य

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

1. संचार कौशल के प्रकारों को रिकॉर्ड करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- संचार कौशल के प्रकारों की चर्चा कीजिए।

कहना

- कार्यस्थल में विभिन्न प्रकार के संचार कौशल हैं।
  - शारीरिक भाषा (गैर मौखिक)
  - सुनना
  - स्पष्टता और संक्षिप्तता
  - मित्रता
  - समानुभूति
  - आत्मविश्वास
  - आदर

पूछिए

- संचार कौशल क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- संचार कौशल के प्रकारों की व्याख्या कीजिए।

विस्तार में बताना

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

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 7.8 : टीम वर्क

इकाई के उद्देश्य

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

1. टीम वर्क करने के तरीकों का मूल्यांकन करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- टीम वर्क को याद करें।

कहना

- संगठन में टीम वर्क को बेहतर बनाने के लिए अलग-अलग टिप्स।
  - अनौपचारिक सामाजिक आयोजनों को प्रोत्साहित करें
  - भूमिकाएँ स्पष्ट करें
  - पुरस्कार और सम्मान
  - लंबी अवधि के साथ-साथ अल्पकालिक लक्ष्यों को निर्दिष्ट करें
  - सूक्ष्म प्रबंधन से बचें
  - व्यक्तित्व का सम्मान करें
  - अपने कर्मचारियों को सुनें
  - प्रतिक्रिया
  - प्रतिक्रिया मांगें

पूछिए

- टीम वर्क से आपका क्या मतलब है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- टीम वर्क समझाइए।

विस्तार में बताना

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

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 7.9 : नैतिकता और अनुशासन

इकाई के उद्देश्य

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

1. नैतिकता और अनुशासन पर प्रकाश डालिए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- नैतिकता और अनुशासन के बारे में लंबा।

कहना

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

पूछिए

- नैतिकता और अनुशासन से आप क्या समझते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- नैतिकता और अनुशासन की व्याख्या करें।

विस्तार में बताना

- नैतिकता और अनुशासन के बारे में चर्चा करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 7.10 : शिकायतों का समाधान

इकाई के उद्देश्य

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

1. शिकायत के समाधान का चित्रण

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- शिकायत का समाधान बताएं।

कहना

- विभिन्न प्रकार की शिकायत के समाधान हैं।
  - शीघ्र और समय पर कार्रवाई
  - शिकायत स्वीकृति
  - जानकारी एकत्र
  - शिकायत के कारण को क्रॉस सत्यापित करें
  - निर्णय लेना
  - समीक्षा करें और लागू करें

पूछिए

- शिकायत का समाधान क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- शिकायत का समाधान बताएं।

विस्तार में बताना

- शिकायत के समाधान पर चर्चा करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 7.11 : पारस्परिक संघर्ष

इकाई के उद्देश्य

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

1. पारस्परिक संघर्षों को पहचानें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- पारस्परिक संघर्षों को याद करें।

कहना

- कार्यस्थल पर संघर्ष को हल करने के विभिन्न प्रकार के तरीके।
  - बातचीत करना
  - ध्यान से सुनो
  - सहानुभूति दिखाओ
  - किसी भी प्रकार की नाराजगी को कभी पीछे न रखें
  - प्रभावी संचार कौशल

पूछिए

- अंतर्वैयक्तिक संघर्षों से आप क्या समझते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- पारस्परिक संघर्षों की व्याख्या कीजिए।

विस्तार में बताना

- पारस्परिक संघर्षों का वर्णन कीजिए।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 7.12 : विकलांगताएं और चुनौतियां

इकाई के उद्देश्य

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

1. अक्षमताओं और चुनौतियों को पहचानें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- अक्षमताओं और चुनौतियों की व्याख्या करें।

कहना

- अक्षमताओं और चुनौतियों के विभिन्न तरीके हैं।
  - वास्तविक बाधाएं
  - सहकर्मियों और स्टीरियोटाइपिंग की प्रकृति
  - संचार
  - नीतिगत बाधाएँ

पूछिए

- विकलांगता और चुनौतियाँ क्या हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- विकलांगता और चुनौतियाँ क्या हैं?

विस्तार में बताना

- अक्षमताओं और चुनौतियों का वर्णन करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 7.13 : लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव

इकाई के उद्देश्य

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

1. अक्षमताओं और चुनौतियों को पहचानें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव पर चर्चा करें।

कहना

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

पूछिए

- लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव से आप क्या समझते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

- लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव का वर्णन करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 7.14 : लागू कानून, शिकायत निवारण तंत्र

इकाई के उद्देश्य

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

1. लागू कानूनों, शिकायत निवारण तंत्रों पर चर्चा करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- लागू कानूनों, शिकायत निवारण तंत्रों की व्याख्या करें।

कहना

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

पूछिए

- शिकायत निवारण तंत्र से आप क्या समझते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

- लागू कानूनों की शिकायत निवारण तंत्र पर चर्चा करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

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

इकाई के उद्देश्य

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

1. व्यक्तिगत पक्षपात के बिना दूसरों के साथ प्रशासन करना

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- व्यक्तिगत पूर्वाग्रह का वर्णन करें।

कहना

- व्यक्तिगत पूर्वाग्रह शामिल हैं।
  - किसी व्यक्ति के अपने पूर्वाग्रहों को पहचानना
  - लोगों पर ध्यान केंद्रित करना
  - पूर्वाग्रहों के संपर्क में वृद्धि

पूछिए

- व्यक्तिगत पूर्वाग्रह क्या हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- व्यक्तिगत पूर्वाग्रह क्या हैं।

विस्तार में बताना

- व्यक्तिगत पूर्वाग्रह की व्याख्या करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

टिप्पणियाँ

Skill India
कौशल भारत-कुशल भारत

NCVET
कौशल शलगुणव त्तात्ताप्रगतिति

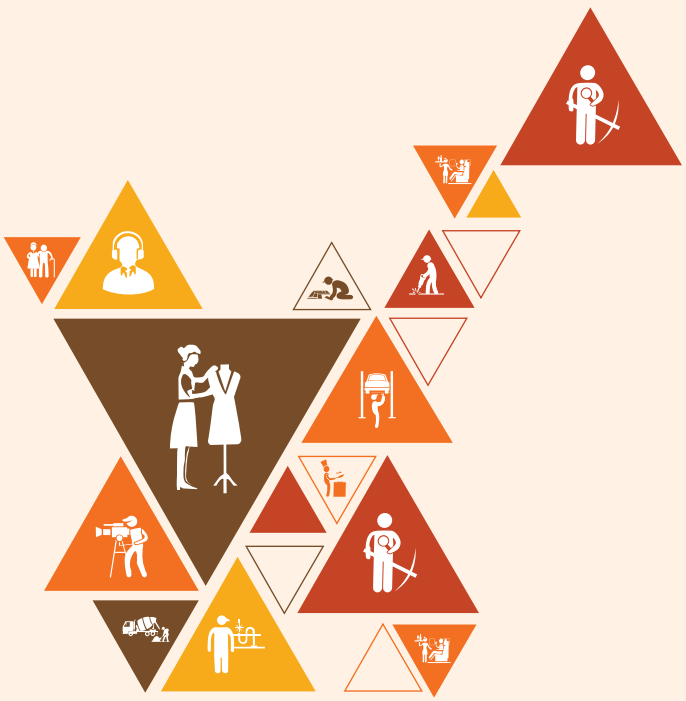
सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP

N·S·D·C
RE IMAGINE FUTURE

FICSI
Food Industry Capacity and Skill Initiative

मॉड्यूल 8: सामग्री संरक्षण एसजीजे

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



एसजीजे/एन1702

सीखने के प्रमुख परिणाम

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

1. सामग्री को संभालने के तरीकों की पहचान करें।
2. वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण को वर्गीकृत करें।
3. कचरे को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाओं की सूची बनाएं।
4. कुशल और अक्षम प्रबंधन के तरीकों का विश्लेषण करें।
5. सामग्री और पानी के उपयोग पर चर्चा करें।

यूनिट 8.1 : सामग्री प्रबंधन

इकाई के उद्देश्य

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

1. सामग्री को संभालने के तरीकों की पहचान करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

- विभिन्न प्रकार के सामग्री हैंडलिंग उपकरण हैं

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

गतिविधि

संक्षिप्त

- बिजली के उपयोग के बारे में दिखाएं

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 8.2 : वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण

इकाई के उद्देश्य

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

1. वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण को वर्गीकृत करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण पर चर्चा करें।

कहना

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

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

- वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण

गतिविधि

संक्षिप्त

- बेकरी उपकरण का संचालन करें।

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

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

इकाई के उद्देश्य

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

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

- विभिन्न प्रकार के संगठनात्मक अपशिष्ट (कचरा) और उन्हें कम करने के तरीके हैं।
  - यातायात
  - भंडार
  - गति
  - इंतज़ार में
  - अधिक उत्पादन

पूछिए

- कचरे को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाएं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

गतिविधि

संक्षिप्त

- विभिन्न प्रकार के संगठनात्मक कचरे की सूची बनाएं।

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 8.4 : कुशल और अक्षम प्रबंधन के अभ्यास

इकाई के उद्देश्य

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

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- कुशल और अक्षम प्रबंधन के तरीकों की व्याख्या करें।

कहना

- अक्षम प्रबंधन के विभिन्न तरीके हैं।
  - काम की असमान प्राथमिकता
  - गैर जरूरी काम
  - संसाधन योजना का अभाव
- कुशल प्रबंधन अभ्यास: -
  - गाढ़ापन
  - लक्ष्य की स्थापना
  - प्रतिनिधि मंडल
  - कार्य प्राथमिकता
  - प्रभावी संचार

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना 

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

गतिविधि 

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 8.5 : सामग्री और पानी का उपयोग

इकाई के उद्देश्य

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

1. सामग्री और पानी के उपयोग पर चर्चा करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- सामग्री और पानी के उपयोग की व्याख्या करें।

कहना

- पानी का उपयोग विभिन्न प्रयोजनों के लिए किया जाता है।

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

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

गतिविधि

संक्षिप्त

- सामग्री और पानी के उपयोग के तरीके दिखाएं।

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

टिप्पणियाँ

Skill India
कौशल भारत-कुशल भारत

NCVET
कौशल शलगुणव त्तात्रागतिति

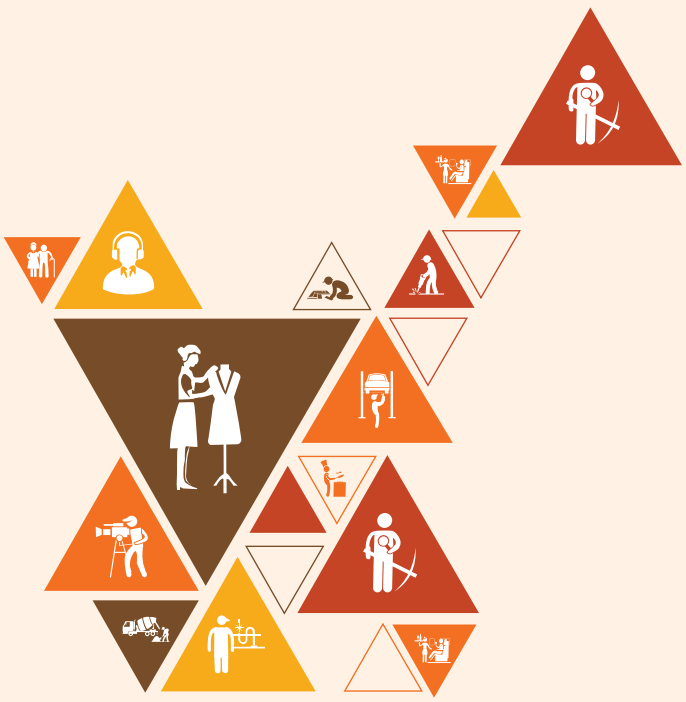
सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP

N·S·D·C
RE IMAGINE FUTURE

FICSI
Food Industry Capacity and Skill Initiative

मॉड्यूल 9: ऊर्जा और बिजली संरक्षण एसजीजे

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



एसजीजे/एन1702

सीखने के प्रमुख परिणाम

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

1. विद्युत को परिभाषित कीजिए।
2. बिजली की मूल बातें बताएं।
3. ऊर्जा कुशल उपकरणों की पहचान करें।
4. बिजली के संरक्षण के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं की व्याख्या करें।
5. बिजली के उपकरणों और उपकरणों का चित्रण करें।

यूनिट 9.1 : बिजली को परिभाषित करें

इकाई के उद्देश्य

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

1. विद्युत को परिभाषित कीजिए।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

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

पूछिए

- बिजली क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- बिजली के उपयोग के बारे में बताएं।

विस्तार में बताना

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

गतिविधि

संक्षिप्त

- बिजली उपयोग के तरीकों के बारे में दिखाएं।

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 9.2 : बिजली की मूल बातें

इकाई के उद्देश्य

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

1. बिजली की मूल बातें बताएं।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- बिजली की मूल बातें पर चर्चा करें।

कहना

- तीन प्राथमिक विद्युत पैरामीटर हैं।
  - वाल्ट
  - एम्पेयर
  - ओम

पूछिए

- बिजली की मूल बातें से आपका क्या मतलब है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- बिजली की जांच के लिए पैरामीटर।

विस्तार में बताना

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

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 9.3 : ऊर्जा कुशल उपकरण

इकाई के उद्देश्य

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

1. ऊर्जा कुशल उपकरणों की पहचान करें।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

- ऊर्जा कुशल उपकरणों के विभिन्न उपयोग हैं।

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

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

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 9.4 : बिजली के संरक्षण के लिए मानक अभ्यास

इकाई के उद्देश्य

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

1. बिजली के संरक्षण के लिए मानक प्रथाओं की व्याख्या करें।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

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

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

- बिजली के संरक्षण के लिए मानक अभ्यास।

गतिविधि

संक्षिप्त

- बिजली बचाने और बिजली बचाने के विभिन्न तरीके।

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

टिप्पणियाँ

Skill India
कौशल भारत-कुशल भारत

NCVET
कौशल शलगुणव त्तात्ताप्रगतिति

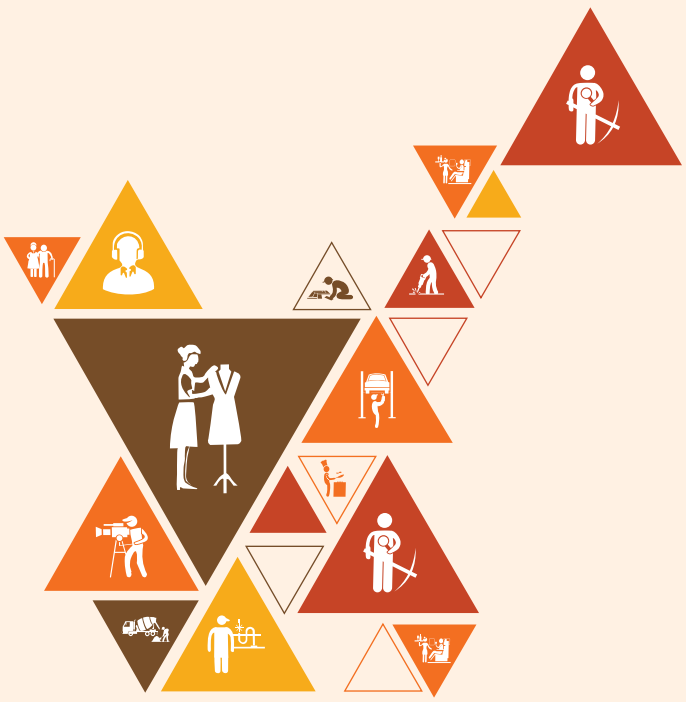
सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP

N·S·D·C
RE IMAGINE FUTURE

FICSI
Food Industry Capacity and Skill Initiative

मॉड्यूल 10: अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और पुनर्चक्रण

यूनिट 10.1 अपशिष्ट (कचरा) के प्रकार
यूनिट 10.2 अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और निपटान समाधान
यूनिट 10.3 प्रदूषण और उपचार



एसजीजे/एन1702

सीखने के प्रमुख परिणाम

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

1. अपशिष्टों (कचरो) के प्रकारों की सूची बनाइए।
2. अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और निपटान समाधान का वर्णन करें।
3. प्रदूषण और उसके उपायों को समझाइए।

यूनिट 10.1 : अपशिष्ट (कचरा) के प्रकार

इकाई के उद्देश्य

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

1. विभिन्न प्रकार के अपशिष्टों की सूची बनाइए।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

- विभिन्न प्रकार के अपशिष्ट (कचरा) हैं।
  - रिसाइकिल करने योग्य कचरा
  - गैर-पुनर्नवीनीकरण अपशिष्ट (कचरा)
- तरह-तरह के कूड़ेदान हैं
  - हरा
  - नीला
  - लाल

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- खतरनाक कचरे और नगरपालिका कचरे की व्याख्या करें।

विस्तार में बताना

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

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 10.2 : अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और निपटान समाधान

इकाई के उद्देश्य

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

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

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

पूछिए

- अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन क्या हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- खतरनाक कचरे और नगरपालिका कचरे की व्याख्या करें।

विस्तार में बताना

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

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

यूनिट 10.3 : प्रदूषण और उपचार

इकाई के उद्देश्य

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

1. प्रदूषण और उसके उपायों को समझाइए।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- प्रदूषण को याद करें।

कहना

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

पूछिए

- प्रदूषण से आप क्या समझते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- विभिन्न प्रकार के प्रदूषण।

विस्तार में बताना

- प्रदूषण और उसके उपाय।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

- कक्षा से इस तरह के प्रश्न पूछकर गतिविधि का सारांश तैयार करें
  - हमने इस गतिविधि में क्या किया?
  - हमने इस गतिविधि से क्या सीखा?

टिप्पणियाँ

Skill India
कौशल भारत-कुशल भारत

NCVET
कौशल शलगुणव त्तात्ताप्रगतिति

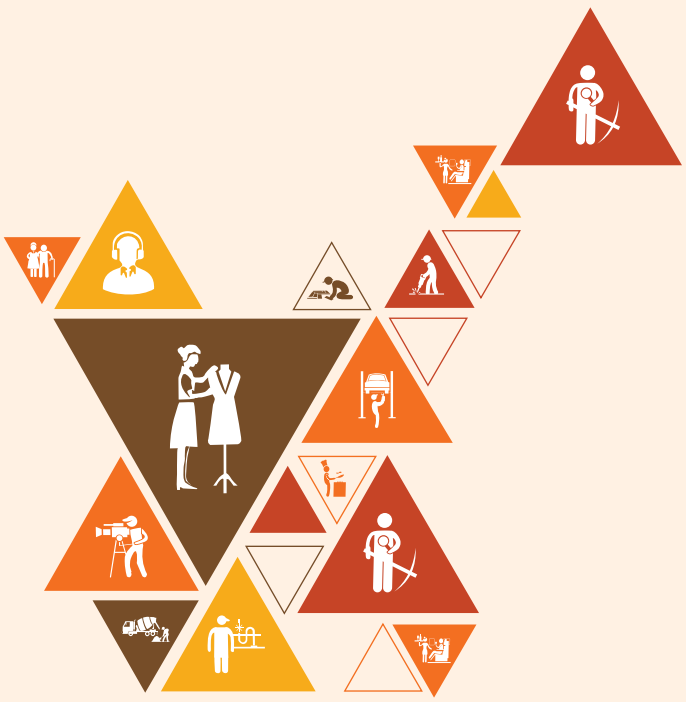
सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP

N·S·D·C
RE IMAGINE FUTURE

FICSI
Food Industry Capacity and Skill Initiative

मॉड्यूल 11: एम्प्लॉयबिलिटी स्किल्स

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



डीजीटी/वीएसक्यू/एन0102

टिप्पणियाँ

Skill India
कौशल भारत-कुशल भारत

NCVET
कौशल शलगुणव त्तात्ामगतिति

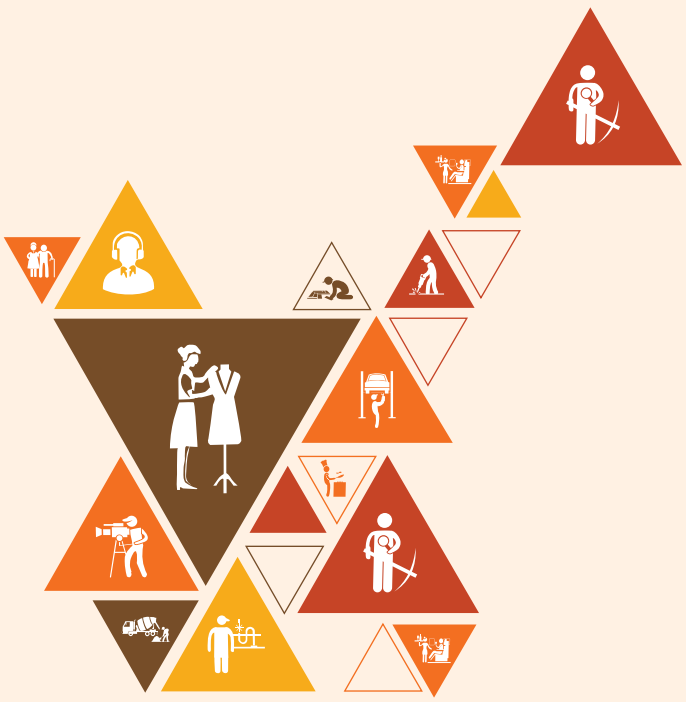
सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP

N·S·D·C
RE IMAGINE FUTURE

FICSI
Food Industry Capacity and Skill Initiative

मॉड्यूल 12: अनुलग्नक

अनुलग्नक 1: प्रशिक्षण वितरण योजना
अनुलग्नक 2: मूल्यांकन के मानदंड
अनुलग्नक 3: पीएचबी में प्रयुक्त क्यूआर कोड की सूची



अनुलग्नक 1
प्रशिक्षण वितरण योजना

प्रशिक्षण वितरण योजना			
कार्यक्रम का नाम:	स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर)		
योग्यता पैक का नाम और संदर्भ। पहचान	स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) - एफआईसी/क्यू7606		
संस्करण संख्या	2.0	**संस्करण अद्यतन दिनांक**	30/12/2021
टर्मिनल परिणाम	**इस कार्यक्रम के अंत तक, प्रतिभागी इसमें सक्षम होंगे**:		
	1. सफाई और स्वच्छता के लिए विभिन्न गतिविधियों का संचालन और निगरानी करना		
	2. कार्यस्थल पर सफाई गतिविधियों की निगरानी करके स्वच्छता प्रथाओं को सुविधाजनक बनाना		
	3. कार्यस्थल पर स्वास्थ्य और सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक स्वास्थ्य और सुरक्षा अभ्यास लागू करें		
	4. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग और उसके उप-क्षेत्रों का संक्षेप में वर्णन करें		
	5. स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर) की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें		
	6. कार्य क्षेत्र में और उसके आस-पास सफाई और स्वच्छता के वांछित स्तर को सुनिश्चित करने के लिए खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल के पर्यवेक्षण के लिए कार्य करने की प्रक्रियाएँ लागू करें।		
	7. कार्यस्थल की आवश्यकताओं की पहचान करें और कार्य को समय पर पूरा करना सुनिश्चित करने के लिए स्वच्छता प्रथाओं की गुणवत्ता की निगरानी करें		
	8. उत्पादन प्रक्रिया के दौरान अपनाए जाने वाले विभिन्न खाद्य सुरक्षा मानकों की व्याख्या करें		
	9. खाद्य सुरक्षा नियमों, निरीक्षणों, दोष अवलोकन आदि के संबंध में नमूना रिपोर्ट तैयार करें।		
	10. कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के तरीके बताएं		
	11. अच्छी स्वच्छता और विनिर्माण प्रथाओं को लागू करने के लिए अपनाए जाने वाले कदमों का प्रदर्शन करें		
	12. कार्यस्थल पर उत्पन्न होने वाली विभिन्न प्रकार की दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों की सूची बनाएं और उनसे निपटने के तरीकों की सूची बनाएं		
	13. कार्यस्थल पर उचित संचार और टीम वर्क के महत्व को बताएं		
	14. विभिन्न कार्यों/गतिविधियों/प्रक्रियाओं में पानी सहित सामग्री के इष्टतम उपयोग पर चर्चा करें		
	15. न्यूनतम अपशिष्ट (कचरा) उत्पादन के महत्व पर चर्चा करें		
	16. प्रदर्शित करें कि उद्योग द्वारा अनुमोदित मानकों के अनुसार कचरे का निपटान कैसे किया जाए		
	17. दूसरों के साथ प्रभावी ढंग से काम करें		
	18. कार्यस्थल पर संसाधनों का सर्वोत्तम उपयोग करें		
	19. कार्यस्थल पर व्यक्ति के गुणों का वर्णन करें		

क्र.सं.	मोड्यूल का नाम	सत्र का नाम	सत्र के उद्देश्य	एनओएस संदर्भ	क्रियाविधि	प्रशिक्षण उपकरण/सहायता	अवधि (घंटे)
1.	आइस ब्रेकिंग सत्र - कार्य भूमिका का परिचय	सत्र 1 पुनर्पूंजी करण सत्र	• खाद्य प्रसंस्करण उद्योग को पहचानें • खाद्य प्रसंस्करण के भविष्य की रूपरेखा प्रस्तुत करें	ब्रिज मॉड्यूल	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र	कंप्यूटर, प्रोजेक्टर, ब्लैकबोर्ड, कक्षा, कक्षा का फर्नीचर	2 घंटे
			व्यावहारिक • भूमिका एवं उत्तरदायित्वों की रूपरेखा प्रस्तुत करें • प्रयुक्त शब्दावली को पहचानें • संचालन का क्रम सूचीबद्ध करें	ब्रिज मॉड्यूल	व्यावहारिक प्रदर्शन	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	2 घंटे
2.	एफआईसी/एन7615 के लिए तैयार सफाई और की स्वच्छता खाद्य प्रसंस्करण सुविधा	सत्र 1 सफाई एवं स्वच्छता की तैयारी करें	• कार्यस्थल पर सफाई, स्वच्छता और खतरे से निपटने के लिए मानकों, नीतियों और प्रक्रियाओं की रूपरेखा तैयार करें • कार्य क्षेत्र में स्वच्छता और निगरानी गतिविधियों के लिए कार्यक्रम के महत्व की रूपरेखा तैयार करें • यह सुनिश्चित करने के लिए कि रसायनों को सर्वोत्तम तरीके से रखा गया है, सामग्री सुरक्षा डेटा को समझें • साफ किए जाने वाले क्षेत्रों में और उसके आसपास लगाए जाने वाले विभिन्न प्रकार के साइनेज के बारे में बताएं	एफआईसी /एन7615 केयू 1 से 9, 19,20 जीएस 1 से 5	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	12 घंटे
			व्यावहारिक • स्वच्छता और निगरानी गतिविधियों के लिए प्रभावी कार्यक्रम तैयार करने के लिए उचित अभ्यास लागू करें • प्रदर्शित करें कि कार्य की सफाई के लिए श्रमिकों,	एफआईसी /एन7615 पीसी 1 से 6	व्यावहारिक प्रदर्शन	1:1 पीसी के साथ कंप्यूटर लैब: प्रशिक्षु अनुपात, सफाई मशीन और उपकरण, सफाई एजेंट, सफाई एसओपी, सफाई कार्यक्रम, रोस्टर	20 घंटे

			सहायकों आदि को निर्देश कैसे प्रदान किए जाएं • निर्दिष्ट क्षेत्रों पर साइनेज की समझ का उदाहरण दें • व्यक्तियों और विभागों से संवाद करें और अनुमोदन प्राप्त करें • प्रदर्शित करें कि सफाई और स्वच्छता के बाद प्रत्येक क्षेत्र का क्या और कैसे निरीक्षण करना है			चार्ट, फ्लैश कार्ड, आदि।	
		सत्र 2 उपकरण और प्रक्रिया को पहचानें	• कार्य क्षेत्र की सफाई के लिए आवश्यक सामग्री जैसे उपकरण, उपकरण, रसायन, पीपीई आदि की सूची बनाएं। • सफाई उपकरणों और उपकरणों का सुरक्षित रूप से निरीक्षण करने के महत्व और उपयोग को विस्तार से बताएं • सफाई मिश्रण या रासायनिक घोल तैयार करने की प्रक्रिया समझाइए	एफआईसी /एन7615 केयू 10 से 18 जीएस 6,7,8	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	20 घंटे
			व्यावहारिक • विभिन्न प्रकार के कार्य क्षेत्रों की सफाई के लिए सामग्रियों का उपयोग कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें • औज़ारों और उपस्करों का निरीक्षण करें • संगठनात्मक अभ्यास के अनुसार दस्तावेज़ीकरण प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • सफाई कर्मियों को प्रशिक्षित करने की तैयारी करें • सफाई क्रम तैयार करें	एफआईसी /एन7615 पीसी 7 से 20	व्यावहारिक प्रदर्शन	1:1 पीसी के साथ कंप्यूटर लैब: प्रशिक्षु अनुपात, सफाई मशीन और उपकरण, सफाई एजेंट, सफाई एसओपी, सफाई कार्यक्रम, रोस्टर चार्ट, फ्लैश कार्ड, आदि।	30 घंटे

3.	एफआईसी/एन7616 सफाई एवं स्वच्छता कार्यों की निगरानी एवं पर्यवेक्षण करें	सत्र 1 कार्यों की निगरानी एवं पर्यवेक्षण करें	• स्वच्छता पर्यवेक्षक द्वारा निभाई गई भूमिका की पहचान करें • उन क्षेत्रों की पहचान करें जिनमें पर्यवेक्षण की आवश्यकता है • एफपीयू की सफाई की अवधारणा को पहचानें	एफआईसी /एन7616 केयू 1 से 5 जीएस 7,8	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	3 घंटे
			व्यावहारिक • एफपीयू में स्वच्छता मानकों का अभ्यास करें • सतहों की सफाई की प्रक्रिया दिखाएँ • एफपीयू स्वच्छता प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • दिखाएँ कि आवश्यकता के आधार पर सफाई एजेंटों का चयन कैसे करें • सफाई के विभिन्न तरीकों का अभ्यास करें	एफआईसी /एन7616 पीसी 6 से 13	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	1:1 पीसी के साथ कंप्यूटर लैब: प्रशिक्षु अनुपात, सफाई एजेंट और उपकरण, चेकलिस्ट, साइनेज, इन्वेंट्री दस्तावेज़, सफाई एसओपी, आदि।	6 घंटे
		सत्र 2 संकेतों और निर्देशों की व्याख्या करें	• सफाई कार्य के दौरान उपयोग किए जाने वाले चिन्हों और प्रतीकों को पहचानें	एफआईसी /एन7616 केयू 6 से 10 जीएस 5,6	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	1 घंटा
			व्यावहारिक • सफाई और स्वच्छता कार्य के लिए विभिन्न संकेतों और प्रतीकों की व्याख्या करने का अभ्यास करें।	एफआईसी /एन7616 पीसी 1 से 5	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	1:1 पीसी के साथ कंप्यूटर लैब: प्रशिक्षु अनुपात, सफाई एजेंट और उपकरण, चेकलिस्ट, साइनेज, इन्वेंट्री दस्तावेज़, सफाई एसओपी, आदि।	2 घंटे
		सत्र 3 जीएचपी और जीएमपी के	• GHP और GMP की अवधारणा को पहचानें • एफपीयू यूनिट के निर्माण के लिए मुख्य अवधारणाओं के चयन	एफआईसी /एन7616 केयू 11 से 17	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	3 घंटे

		उपयोग और निहितार्थ का मूल्यांकन करें	की प्रक्रिया का मूल्यांकन करें • एफपीयू में सैनिटाइज्ड वस्तुओं के भंडारण की प्रक्रिया को पहचानें	जीएस 1,2,3			
			व्यावहारिक • दिखाएँ कि एफपीयू सुविधा के निर्माण के लिए सर्वोत्तम संभव संसाधनों का उपयोग कैसे करें • साफ-सुथरी वस्तुओं का उचित भंडारण करें • सफाई और स्वच्छता के लिए नमूना चेकलिस्ट तैयार करें	एफआईसी /एन7616 पीसी 14,15,16	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	1:1 पीसी के साथ कंप्यूटर लैब: प्रशिक्षु अनुपात, सफाई एजेंट और उपकरण, चेकलिस्ट, साइनेज, इन्वेंट्री दस्तावेज़, सफाई एसओपी, आदि।	6 घंटे
		सत्र 4 एफपीयू उद्योग में दस्तावेज़ीकरण प्रक्रिया	• कार्य भूमिका में दस्तावेज़ों की भूमिका की पहचान करें • पर्यवेक्षक द्वारा किए गए दस्तावेज़ीकरण के प्रकारों की पहचान करें	एफआईसी /एन7616 केयू 18 से 20 जीएस 4	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	3 घंटे
			व्यावहारिक • मानकों के अनुसार उचित दस्तावेज़ीकरण का अभ्यास करें	एफआईसी /एन7616 पीसी 17,18,19	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	1:1 पीसी के साथ कंप्यूटर लैब: प्रशिक्षु अनुपात, सफाई एजेंट और उपकरण, चेकलिस्ट, साइनेज, इन्वेंट्री दस्तावेज़, सफाई एसओपी, आदि।	6 घंटे
4.	एफआईसी/एन9904 बुनियादी खाद्य सुरक्षा मानक	सत्र 1 खाद्य खतरे और संदूषण के कारण और	• खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में मौजूद जैविक, रासायनिक और भौतिक खतरों के प्रकारों की सूची बनाएं • विभिन्न प्रकार के खाद्य संदूषणों, उनके कारणों और उन्हें रोकने के तरीकों पर चर्चा करें • खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए मानक	एफआईसी /एन9904 केयू 1 से 4 जीएस 1,2,3	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	3 घंटे

		रोकथाम	प्रक्रियाओं का पालन करने के महत्व पर चर्चा करें) • विभिन्न प्रकार की एलर्जी और उनके प्रबंधन पर चर्चा करें				
			व्यावहारिक • खाद्य प्रसंस्करण के विभिन्न जैविक, रासायनिक और भौतिक खतरों की पहचान करने के लिए उचित अभ्यास लागू करें • खाद्य सुरक्षा प्रक्रियाओं और नियामक नीतियों को लागू करने के लिए उचित अभ्यास अपनाएं	एफआईसी /एन9904 पीसी 1,2,3	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	1:1 पीसी के साथ कंप्यूटर लैब: प्रशिक्षु अनुपात, विभिन्न जैविक, रासायनिक और भौतिक खतरों के नमूना चित्र, नमूना चित्र संदूषक, संभावित एलर्जी के नमूने, एचएसीसीपी योजना।	पांच घंटे
		सत्र 2 खाद्य सुरक्षा मानक संचालन प्रक्रियाएँ	• 'खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006' में सूचीबद्ध खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए पालन किए जाने वाले मानक नियमों की रूपरेखा तैयार करें, जिनका फल वाइन उत्पादन के दौरान पालन करने की आवश्यकता है। • एचएसीसीपी, वीएसीसीपी और टीएसीसीपी की भूमिका के साथ-साथ खाद्य उद्योग में इन्हें लागू करने की प्रक्रियाओं पर चर्चा करें	एफआईसी /एन9904 केयू 5 से 8 जीएस 4 से 7	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	2 घंटे

			व्यावहारिक • अच्छी विनिर्माण प्रथाओं (जीएमपी) को स्थापित करने और उनका पालन करने के लिए उचित प्रथाओं को नियोजित करें • एलर्जेन प्रबंधन और कच्चे माल के प्रबंधन और भंडारण के लिए अपनाई गई प्रक्रिया का प्रदर्शन करें	एफआईसी /एन9904 पीसी 4,5,6	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	1:1 पीसी के साथ कंप्यूटर लैब: प्रशिक्षु अनुपात, विभिन्न जैविक, रासायनिक और भौतिक खतरों के नमूना चित्र, नमूना चित्र संदूषक, संभावित एलर्जी के नमूने, एचएसीसीपी योजना।	6 घंटे
		सत्र 3 खाद्य सुरक्षा ऑडिट उपाय एवं प्रबंधन	• मूल कारण विश्लेषण करने और कार्यस्थल की समस्याओं के खिलाफ सुधारात्मक और निवारक कार्रवाई करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें • विभिन्न खाद्य सुरक्षा प्रक्रियाओं जैसे जीएमपी, एचएसीसीपी आदि के बारे में टीम के सदस्यों को प्रशिक्षण देने का महत्व बताएं।	एफआईसी /एन9904 केयू 9 से 12 जीएस 8,9,10	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	3 घंटे
			व्यावहारिक • खतरा विश्लेषण क्रिटिकल कंट्रोल प्वाइंट (एचएसीसीपी) जैसी निगरानी प्रणालियों को स्थापित करने और उनका पालन करने के लिए उचित अभ्यास लागू करें। • VACCP (वीएसीसीपी) (भेद्यता मूल्यांकन महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु) और TACCP (टीएसीसीपी) खतरा मूल्यांकन महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु) जैसे मामलों में उचित कार्रवाई करने	एफआईसी /एन9904 पीसी 7,8,9	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	1:1 पीसी के साथ कंप्यूटर लैब: प्रशिक्षु अनुपात, ऑडिट नमूने।	6 घंटे

			के लिए प्रासंगिक प्रथाओं को लागू करें। • खाद्य सुरक्षा पर ऑडिट की योजना बनाएं और उसे क्रियान्वित करें, मूल कारण विश्लेषण (आरसीए) के साथ गैर-अनुरूपता का पता लगाएं, और सुधारात्मक कार्रवाई निवारक कार्रवाई (सीएपीए) करें।				
		सत्र 4 खाद्य उत्पादन प्रक्रिया रिकॉर्ड और दस्तावेज़ीकरण	• कार्य प्रक्रिया में दर्ज की जाने वाली जानकारी सूचीबद्ध करें • कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा ऑडिट करने की प्रक्रिया समझाएं	एफआईसी /एन9904 केयू 13,14 जीएस 11	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	2 घंटे
			व्यावहारिक • टीम के सदस्यों द्वारा बताए गए खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता से संबंधित मुद्दों का समाधान कैसे किया जाए, इस पर भूमिका निभाएं • खाद्य सुरक्षा नियमों का पालन, किए गए निरीक्षण, पाई गई खामियां आदि के लिए नमूना रिपोर्ट तैयार करें।	एफआईसी /एन9904 पीसी 10,11	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	1:1 पीसी के साथ कंप्यूटर लैब: प्रशिक्षु अनुपात, रिपोर्ट नमूने।	3 घंटे
5.	एफआईसी/एन9901 खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना	सत्र 1 खाद्य सुरक्षा और एफएसएसएआई आवश्यकता का परिचय	• खतरों और जोखिमों को परिभाषित करें • संदूषण और क्रॉस संदूषण के संकेतों को पहचानें • खाद्य भंडारण अवधारणाओं को परिभाषित करें • खाद्य परिवहन सिद्धांतों को पहचानें	एफआईसी /एन9901 केयू 7,8,11, 23,24 जीएस 4	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	1 घंटा
			व्यावहारिक	एफआईसी /एन9901	पीपीटी सत्र/रोल प्ले,	1:1 पीसी के साथ कंप्यूटर लैब: प्रशिक्षु अनुपात,	2 घंटे

			• उत्पाद संदूषण और क्रॉस संदूषण को रोकने के लिए उचित तकनीकें अपनाएं • भोजन भंडारण के तरीकों का अभ्यास करें • बिना संदूषण के भोजन के परिवहन के तरीके दिखाएँ • एचएसीसीपी, टीएसीसीपी, वीएसीसीपी, नियंत्रण उपाय, महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु, महत्वपूर्ण सीमा का मूल्यांकन करें	पीसी 1,2,3,4	व्यावहारिक प्रदर्शन	पीपीई, एसओपी नमूने, फ्लैश कार्ड, आदि।	
		सत्र 2 व्यक्तिगत स्वच्छता	• व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए निवारक स्वास्थ्य जांच के महत्व को बताएं • निर्दिष्ट तापमान पर भोजन के भंडारण का महत्व बताएं • स्वयं और कार्य क्षेत्र को सुरक्षित और उचित तरीके से साफ करने के महत्व पर चर्चा करें • स्वच्छता सामग्री को उचित तरीके से संग्रहित करने के तरीकों को याद करें	एफआईसी /एन9901 केयू 9,10,12 जीएस 3,5,6,7	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	2 घंटे
			व्यावहारिक • दिखाएँ कि कटौती, फोड़े, त्वचा संक्रमण और खरोंच जैसी चोटों का उचित उपचार कैसे करें • कार्य क्षेत्र और उपकरणों को अच्छी तरह कीटाणुरहित करने के लिए उपयुक्त तरीके लागू करें • हाथ कैसे धोएं और अल्कोहल-आधारित सैनिटाइज़र का उचित उपयोग कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें	एफआईसी /एन9901 पीसी 4, 5 से 10	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	1:1 पीसी के साथ कंप्यूटर लैब: प्रशिक्षु अनुपात, पीपीई, एसओपी नमूने, फ्लैश कार्ड, आदि।	चार घंटे

		सत्र 3 स्वास्थ्य और सुरक्षा	• किसी संगठन में उपलब्ध विभिन्न प्रकार के स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरणों को याद करें • 'खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006' में सूचीबद्ध अनुसार नौकरी में अपनाए जाने वाले प्रासंगिक स्वास्थ्य और सुरक्षा मानकों पर चर्चा करें।	एफआईसी /एन9901 केयू 1 से 6 केयू 13 से 22 जीएस 1,2	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	2 घंटे
			व्यावहारिक • पर्याप्त सुरक्षा सुनिश्चित करते हुए व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण जैसे दस्ताने, हेयरनेट, मास्क, ईयर प्लग, चश्मा, जूते आदि को ठीक से पहनने का तरीका बताएं। • एक नमूना रिपोर्ट तैयार करें जिसमें स्वयं और दूसरों की बीमारी जैसी जानकारी शामिल हो • विभिन्न स्वास्थ्य सुरक्षा खतरों के विरुद्ध भूमिका निभाना	एफआईसी /एन9901 पीसी 11 से 16	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	1:1 पीसी के साथ कंप्यूटर लैब: प्रशिक्षु अनुपात, पीपीई, एसओपी नमूने, फ्लैश कार्ड, आदि।	चार घंटे
6.	एफआईसी/एन9901 दुर्घटनाओं और आपातकालीन स्थितियों का प्रबंधन	सत्र 1 मानक प्रथाएँ और सावधानियाँ	• खतरों, जोखिमों के साथ-साथ दुर्घटनाओं के प्रकारों की पहचान करें • कार्यस्थल में मानक सावधानियों और प्रथाओं को वर्गीकृत करें	एफआईसी /एन9901 केयू 8	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	1 घंटा
			व्यावहारिक • खतरों की पहचान करने के लिए संकेत दिखाएँ • दिखाएँ कि विभिन्न खतरों को कैसे रोका जाए • भूमिका निभाकर मानक सावधानियों का मूल्यांकन करें	एफआईसी /एन9901 पीसी 5,6,7	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	हेलमेट, दस्ताने, रबर की चटाई, सीढ़ी, नियॉन परीक्षक, चमड़े या एस्बेस्टस दस्ताने, फ्लेम प्रूफ एप्रन, गर्दन तक बटन वाले फ्लेम प्रूफ चौग़ा, कफ रहित	2 घंटे

						(बिना सिलवटों के) पतलून, प्रबलित जूते, हेलमेट / सख्त टोपी, टोपी और कंधे के कवर, कान रक्षक/प्लग, सुरक्षा जूते, घुटने के पैड, कण मास्क, चश्मा/चश्मा/विज़र्स, हाथ और चेहरे की ढाल, मशीन गार्ड, अवशिष्ट वर्तमान उपकरण, ढाल, धूल की चादरें, श्वासयंत्र, आदि।	
		सत्र 2 पीपीई और विद्युत उपकरण का उपयोग	• विद्युत उपकरणों के उपयोग की जाँच करें • उपकरण और उनकी सावधानियों को पहचानें • कार्यस्थल में पीपीई के उपयोग पर चर्चा करें	एफआईसी /एन9901 केयू 6,8,20	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	1 घंटा
			व्यावहारिक • बिजली के तारों का उचित उपयोग बताएं • दिखाएँ कि बिजली के खतरों से स्वयं को कैसे सुरक्षित रखें • पीपीई पहनने और उसके साथ काम करने का अभ्यास करें	एफआईसी /एन9901 पीसी 5,11,12	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	सत्र 1 के समान	2 घंटे
		सत्र 3 आग और विषाक्त	• ईएचएस को परिभाषित करें • प्रयुक्त विभिन्न विषाक्त पदार्थों और उनके दुष्प्रभावों की पहचान करें • आग से बचाव की अवधारणा को पहचानें	एफआईसी /एन9901 केयू 13	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	1 घंटा

		रोकथाम	• विभिन्न प्रकार के अग्निशामक यंत्रों की पहचान करें				
			व्यावहारिक • ईएचएस की मूल बातों का अभ्यास करें • अग्निशामक यंत्र का उपयोग कैसे करें बताएं • विभिन्न अग्नि सुरक्षा अभ्यासों का प्रदर्शन करें • विषाक्त रोकथाम के उपाय प्रदर्शित करें	एफआईसी /एन9901 पीसी 8,9	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	सत्र 1 के समान	2 घंटे
		सत्र 4 स्वास्थ्य रोकथाम, प्राथमिक चिकित्सा और सीपीआर	• प्राथमिक चिकित्सा को परिभाषित करें • प्राथमिक चिकित्सा की वस्तुओं की पहचान करें • सीपीआर को परिभाषित करें • सीपीआर के उपयोग को पहचानें • निकासी के उपायों और संकेतों को पहचानें	एफआईसी /एन9901 केयू 16,17,18	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	1 घंटा
			व्यावहारिक • आपातकालीन निकासी का अभ्यास करें • दिखाएँ कि सीपीआर का उपयोग कैसे करें • विभिन्न प्राथमिक चिकित्सा चरणों का अभ्यास करें • निकासी रिपोर्ट और घटना रिपोर्ट को एकत्रित करने का अभ्यास करें	एफआईसी /एन9901 पीसी 10,13	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	सत्र 1 के समान	2 घंटे
		सत्र 5 गतिशीलता संबंधी सावधानी और	• गतिशीलता को परिभाषित करें • गिरावट की रोकथाम की अवधारणा का मूल्यांकन करें • कार्यस्थल पर चोटों के प्रकारों की पहचान करें	एफआईसी /एन9901 केयू 19 से 22	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	1 घंटा

		चोट की रोकथाम	व्यावहारिक • चोट की रोकथाम के कदम दिखाएँ • गिरने से बचाव का अभ्यास करें • कार्यस्थल पर गतिशीलता सत्र प्रदर्शित करें	एफआईसी /एन9901 पीसी 16	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	सत्र 1 के समान	2 घंटे
7.	एफआईसी/एन9902 किसी संगठन में प्रभावी ढंग से कार्य करना	सत्र 1 संगठनात्मक नीतियां और प्रक्रियाएं	• नीतियों और प्रक्रियाओं को परिभाषित करें • संगठनात्मक नीतियों को वर्गीकृत करें • कार्यस्थल कानूनों, मानकों, नीतियों और प्रक्रियाओं की पहचान करें	एफआईसी /एन9902 केयू 1,2 जीएस 2	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	2 घंटे
			व्यावहारिक • विभिन्न कार्यस्थल नीतियों का पालन करने का अभ्यास करें • प्रदर्शित करें कि रिपोर्टिंग पदानुक्रम का पालन कैसे करें	एफआईसी /एन9902 पीसी 6, 7	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	1:1 पीसी के साथ कंप्यूटर लैब: प्रशिक्षु अनुपात, नमूना दस्तावेज़।	चार घंटे
		सत्र 2 कार्य प्राथमिकताकरण और कार्य	• परस्पर निर्भर कार्यों की सूची बनाएं • उत्पीड़न और भेदभाव के प्रभाव पर चर्चा करें • नियमित कार्यों की पहचान करें और उन्हें प्राथमिकता कैसे दें	एफआईसी /एन9902 केयू 3 जीएस 1	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	2 घंटे
			व्यावहारिक • कार्य को प्राथमिकता देने के तरीकों की निगरानी करें • कार्यस्थल पर उत्पीड़न से निपटने के तरीके पर भूमिका निभाएं	एफआईसी /एन9902 पीसी 5,6	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	1:1 पीसी के साथ कंप्यूटर लैब: प्रशिक्षु अनुपात, नमूना दस्तावेज़	3 घंटे
		सत्र 3 संचार, टीम वर्क	• संचार कौशल के प्रकारों को पहचानें • कार्यस्थल संचार की प्रक्रिया पर चर्चा करें	एफआईसी /एन9902 केयू 4,5,6	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	2 घंटे

		और अनुशासन	• कार्यस्थल पर अनुशासन के महत्व पर चर्चा करें • टीम वर्क करने के तरीकों का मूल्यांकन करें • नैतिकता और अनुशासन की अवधारणा का मूल्यांकन करें	जीएस 3,4,5,6	सत्र, हैंडबुक		
			व्यावहारिक • जानकारी कैसे प्राप्त की जाए, स्पष्टीकरण कैसे मांगा जाए, पारस्परिक समझ कैसे बनाई जाए और सटीक और स्पष्ट रूप से जानकारी कैसे प्रदान की जाए, इस पर एक स्थिति की भूमिका निभाएं • समावेशी भाषा (मौखिक, गैर-मौखिक और लिखित) का उपयोग कैसे करें, इस पर एक स्थिति की भूमिका निभाएं • दिखाएँ कि कार्य में प्रभावशीलता और दक्षता को अधिकतम करने के लिए दूसरों से परामर्श और सहायता कैसे करें • प्रभावी टीम प्रबंधन कौशल दिखाएं	एफआईसी /एन9902 पीसी 1 से 4, 8	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	1:1 पीसी के साथ कंप्यूटर लैब: प्रशिक्षु अनुपात, नमूना दस्तावेज़।	5 घंटे
		सत्र 4 विवाद प्रबंधन	• शिकायत और उसके समाधान को परिभाषित करें • कार्यस्थल पर संघर्ष प्रबंधन को परिभाषित करें • संघर्ष प्रबंधन के तरीकों का वर्णन करें • विकलांगता से संबंधित विभिन्न चुनौतियों की पहचान करें	एफआईसी /एन9902 केयू 7,8,9	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	2 घंटे
			व्यावहारिक	एफआईसी /एन9902	पीपीटी सत्र/रोल	1:1 पीसी के साथ कंप्यूटर लैब:	चार घंटे

			• संघर्ष प्रबंधन पर भूमिका निभाना • कार्यस्थल पर विकलांगता देखभाल पर भूमिका निभाना • शिकायत से निपटने के कौशल का प्रदर्शन करें	पीसी 7	प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	प्रशिक्षु अनुपात, नमूना दस्तावेज़।	
		सत्र 5 PwD और लिंग संवेदन शीलता	• PwD संवेदनशीलता को परिभाषित करें • वैधानिक निकायों द्वारा PwD के लिए परिभाषित लागू कानूनों, अधिनियमों और प्रावधानों पर चर्चा करें • लैंगिक संवेदनशीलता एवं समानता का महत्व बताइये • कार्यस्थल पर उत्पीड़न के खिलाफ लागू कानूनों, शिकायत निवारण तंत्र और दंड पर चर्चा करें • व्यक्तिगत पूर्वाग्रह के बिना दूसरों के साथ लेन-देन के महत्व को बताएं	एफआईसी /एन9902 केयू 10 से 14	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	2 घंटे
			व्यावहारिक • दूसरों के साथ बातचीत करते समय लिंग, विकलांगता और सांस्कृतिक रूप से संवेदनशील समावेशी भाषा (मौखिक, गैर-मौखिक और लिखित) का उपयोग कैसे करें, इस पर भूमिका निभाएं।	एफआईसी /एन9902 पीसी 9,10,11	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	1:1 पीसी के साथ कंप्यूटर लैब: प्रशिक्षु अनुपात, नमूना दस्तावेज़।	चार घंटे
8.	एसजीजे/ एन1702 कार्यस्थल पर संसाधन उपयोग	सत्र 1 सामग्री संरक्षण	• विभिन्न सामग्रियों को संभालने से जुड़े खतरों, जोखिमों और खतरों के प्रकारों की सूची बनाएं • सामग्री संरक्षण में उपयोग किए जाने वाले वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल	एसजीजे/एन1702 केयू 3,4 जीएस 3,5	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	चार घंटे

	को अनुकूलित करें		उपकरणों की भूमिका पर चर्चा करें • अपशिष्ट (कचरा) को न्यूनतम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाओं पर चर्चा करें • कार्यस्थल पर सामग्री और पानी के कुशल और अकुशल प्रबंधन और उपयोग के तरीकों की पहचान करें				
			व्यावहारिक • दिखाएँ कि कार्य में लागू विभिन्न सामग्रियों में रिसाव और रिसाव की जाँच कैसे करें • रिसाव और रिसाव की मरम्मत से संबंधित मुद्दों को कैसे हल किया जाए, इस पर भूमिका निभाएं	एसजीजे/एन1702 पीसी 1 से 4	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	1:1 पीसी के साथ कंप्यूटर लैब: प्रशिक्षु अनुपात, सामग्री और काम में उपयोग किए जाने वाले मशीन और उपकरण	6 घंटे
9.	एसजीजे/एन1702 कार्यस्थल पर संसाधन उपयोग को अनुकूलित करें	सत्र 1 ऊर्जा/ विद्युत संरक्षण	• बिजली को परिभाषित करें • बिजली की बुनियादी बातों पर चर्चा करें • इस कार्य में उपयोग किए जाने वाले ऊर्जा कुशल उपकरणों की सूची बनाएं • बिजली संरक्षण के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं पर चर्चा करें	एसजीजे/एन1702 केयू 5,6,7,8 जीएस 4,6	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	चार घंटे
			व्यावहारिक • कार्यप्रणाली के वांछित स्तर के लिए मशीनरी की जांच करने के लिए उपयुक्त तकनीक लागू करें • दोषपूर्ण उपकरण/मशीनरी को सुरक्षित रूप से ठीक करने के लिए उचित तरीके अपनाएं	एसजीजे/एन1702 पीसी 5 से 8	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	1:1 पीसी के साथ कंप्यूटर लैब: प्रशिक्षु अनुपात, सामग्री और काम में उपयोग किए जाने वाले मशीन और उपकरण	6 घंटे

			• उपकरण की खराबी और रखरखाव संबंधी खामियों की रिपोर्ट कैसे करें, इस पर भूमिका निभाएं				
10.	एसजीजे/एन1702 कार्यस्थल पर संसाधन उपयोग को अनुकूलित करें	सत्र 1 अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन/ पुनर्चक्रण	• विभिन्न प्रकार के पुनर्चक्रण योग्य, गैर-पुनर्चक्रण योग्य और खतरनाक कचरे की सूची बनाएं • अलग-अलग रंग के कूड़ेदानों की पहचान करें • अलग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के कचरे की सूची बनाएं • अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन का महत्व बताइये • अपशिष्ट (कचरा) निपटान के मानक तरीकों पर चर्चा करें • प्रदूषण के स्रोतों की सूची बनाएं।	एसजीजे/एन1702 केयू 9,10,11,12 जीएस 1,2,7,8	कक्षा व्याख्यान/ पीपीटी सत्र, हैंडबुक	लैप टॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर, श्रव्य - दृश्य मदद	चार घंटे
			व्यावहारिक • कचरे को संबंधित श्रेणियों में अलग करने के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रथाओं का प्रदर्शन करें • दिखाएँ कि गैर-पुनर्चक्रण योग्य कचरे का उचित और सुरक्षित तरीके से निपटान कैसे किया जाए • पुनर्चक्रण योग्य और पुन: प्रयोज्य सामग्रियों को जमा करने के लिए मानक अभ्यास का प्रदर्शन करें • दिखाएँ कि खतरनाक कचरे का सुरक्षित निपटान कैसे करें	एसजीजे/एन1702 पीसी 9 से 13	पीपीटी सत्र/रोल प्ले, व्यावहारिक प्रदर्शन	1:1 पीसी के साथ कंप्यूटर लैब: प्रशिक्षु अनुपात, सामग्री और काम में उपयोग किए जाने वाले मशीन और उपकरण	6 घंटे
11	रोज़गार कौशल	ना	ना	डीजीटी/ वीएसक्यू/ एन0102	ना	ना	सिद्धांत: 24:00 प्रैक्टिकल 36:00
कुल अवधि						**300 + 90 घंटे ओजेटी**	

अनुलग्नक 2
मूल्यांकन के मानदंड

नौकरी भूमिका	स्वच्छता समन्वयक (हाइजीन कोर्डिनेटर)
योग्यता पैक	एफआईसी/क्यू7606, संस्करण 2.0
सेक्टर कौशल परिषद	खाद्य प्रसंस्करण

मूल्यांकन के लिए दिशानिर्देश

1. प्रत्येक योग्यता फ़ाइल के मूल्यांकन के मानदंड सेक्टर कौशल परिषद द्वारा बनाए जाएंगे। प्रत्येक प्रदर्शन मानदंड (पीसी) को एनओएस में उसके महत्व के अनुपात में अंक दिए जाएंगे। एसएससी प्रत्येक पीसी के लिए थ्योरी और स्किल्स प्रैक्टिकल के लिए अंकों का अनुपात भी निर्धारित करेगा।
2. सिद्धांत भाग का मूल्यांकन एसएससी द्वारा बनाए गए प्रश्नों के ज्ञान बैंक पर आधारित होगा।
3. मूल्यांकन सभी अनिवार्य एनओएस के लिए आयोजित किया जाएगा, और जहां लागू हो, चयनित वैकल्पिक/विकल्प एनओएस/एनओएस के सेट पर
4. व्यक्तिगत मूल्यांकन एजेंसियां प्रत्येक परीक्षा/प्रशिक्षण केंद्र में प्रत्येक उम्मीदवार के लिए सिद्धांत भाग के लिए अद्वितीय प्रश्न पत्र बनाएंगी (नीचे मूल्यांकन मानदंडों के अनुसार)
5. व्यक्तिगत मूल्यांकन एजेंसियां इस मानदंड के आधार पर प्रत्येक परीक्षा/प्रशिक्षण केंद्र में प्रत्येक छात्र के लिए व्यावहारिक कौशल के लिए अद्वितीय मूल्यांकन तैयार करेंगी।
6. क्यूएफ उत्तीर्ण करने के लिए, एक प्रशिक्षु को सामान्य एनओएस में औसतन 70% अंक और प्रत्येक तकनीकी एनओएस के लिए न्यूनतम 70% अंक प्राप्त करने चाहिए।
7. असफल समापन के मामले में, प्रशिक्षु योग्यता फ़ाइल पर पुनर्मूल्यांकन की मांग कर सकता है।

मूल्यांकन परिणाम	परिणामों के लिए मूल्यांकन मानदंड	कुल मार्क	से बाहर	चिन्ह आवंटन	
				लिखित	व्यावहारिक कौशल
1. एफआईसी/एन7615: कार्य क्षेत्र की सफाई और स्वच्छता के लिए तैयारी करें	**सफाई और स्वच्छता गतिविधियों के लिए तैयारी करें**	**100**	**50**	**15**	**35**
	पीसी1. कार्य क्षेत्र की स्वच्छता के लिए की जाने वाली स्वच्छता गतिविधियों के लिए पालन की जाने वाली एक अनुसूची तैयार करें		-	-	-
	पीसी2. स्वच्छता कार्यकर्ताओं, सहायकों आदि को नियमित स्वच्छता गतिविधियों को करने के लिए निर्देश प्रदान करें और पुष्टि करें कि उन्होंने इसे समझ लिया है		-	-	-
	पीसी3. कार्य क्षेत्र (जैसे कार्य केंद्र, कैंटीन, शौचालय, प्रशासनिक कार्यालय, प्रयोगशालाएं) की सफाई के लिए उपकरण, रसायन आदि जैसी सामग्री आवश्यकताओं की पहचान करें। गोदाम, बाहरी परिसर आदि)		-	-	-

	पीसी4. कार्यों के दौरान पहने जाने वाले उपयुक्त कार्मिक सुरक्षा उपकरण (पीपीई) का चयन करें और सुनिश्चित करें कि सफाई कर्मचारियों ने इसे प्राप्त कर लिया है		-	-	-
	पीसी5. सुनिश्चित करें कि संबंधित कर्मचारियों ने आवश्यक सफाई एजेंट और अन्य सामग्री (जैसे मशीन और उपकरण) प्राप्त कर ली है नौकरी में आवश्यक है		-	-	-
	पीसी6. विभिन्न क्षेत्रों और सतहों जैसे कि फर्श, सफाई उपकरण, फिटिंग, फिक्स्चर, फर्नीचर, रोशनी, खिड़कियां, दरवाजे, फर्श, डिब्बे, वॉश बेसिन, कांच की सतह आदि की सफाई के लिए जनशक्ति आवंटित करें।		-	-	-
	पीसी7. यह पुष्टि करने के लिए कि वे प्रभावी ढंग से काम कर रहे हैं, उपकरणों और उपकरणों का निरीक्षण करें		-	-	-
	पीसी8. सफाई उपकरण, रसायन, उपकरण और अन्य की अवांछनीयता या कमी के मामले में संबंधित विभाग को आवश्यकताएँ प्रस्तुत करें सामग्री		-	-	-
	पीसी9. सतह के प्रकार और साफ किए जाने वाले क्षेत्रों के अनुसार उनकी सांद्रता के आधार पर सफाई मिश्रण तैयार करें और उन्हें सौंप दें संबंधित कर्मी सुरक्षित		-	-	-
	पीसी10. साफ किए जाने वाले क्षेत्र, जारी की गई सामग्री, सफाई का समय और तारीख आदि जैसी जानकारी रिकॉर्ड करें और तदनुसार चेकलिस्ट भरें चिंता प्रबंधक को प्रस्तुत करने पर संगठनात्मक अभ्यास		-	-	-
	स्वच्छता प्रथाओं को सुगम बनाना		**50**	**15**	**35**
	पीसी11. जहां भी आवश्यकता हो, रासायनिक घोल तैयार करें और सफाई कर्मचारी को सौंप दें		-	-	-

	पीसी12. सुनिश्चित करें कि रसायन, पीपीई, सफाई उपकरण आदि जैसी पर्याप्त मात्रा में इन्वेंट्री हमेशा बनाए रखी जाए।		-	-	-
	पीसी13. सुनिश्चित करें कि रसायनों को खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र से दूर निर्दिष्ट स्थान पर बंद करके रखा गया है		-	-	-
	पीसी14. आवश्यकता पड़ने पर प्रक्रियाओं, नीतियों, उपकरणों की सूची, रसायनों और अन्य प्रासंगिक जानकारी को रिकॉर्ड करें		-	-	-
	पीसी15. सुनिश्चित करें कि सभी कर्मचारी सफाई के लिए सांद्रता को प्रभावी बनाए रखने के लिए सामग्री सुरक्षा डेटा शीट के अनुसार रसायनों का इष्टतम उपयोग करें		-	-	-
	पीसी16. स्वच्छता कार्यकर्ताओं को प्रशिक्षित करें और उनकी क्षमताओं को बढ़ाने के लिए नियमित कार्यशालाएँ आयोजित करें		-	-	-
	पीसी17. निरीक्षण करें और सुनिश्चित करें कि सभी कर्मचारी पीपीई पहनें और खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता बनाए रखने के लिए मानक प्रथाओं का पालन करें		-	-	-
	पीसी18. जाँच करें कि सभी सफाई उपकरण और आपूर्तियाँ अपेक्षा के अनुरूप और अच्छी स्थिति में वितरित की गई हैं		-	-	-
	पीसी19. इन्वेंट्री शेड्यूल और उत्पाद लेबल जैसे दस्तावेज़ीकरण की सटीकता की जाँच करें और सुनिश्चित करें		-	-	-
	पीसी20. उपकरणों और रसायनों का उचित भंडारण करें और नियंत्रण के लिए आवश्यक कार्रवाई करें विचलन		-	-	-
		कुल	**100**	**30**	**70**
2. एफआईसी/एन7616: स्वच्छता प्रथाओं का पर्यवेक्षण करें	**सफाई एवं स्वच्छता कार्यों की निगरानी करें**	**100**	**34**	**10**	**24**
	पीसी1. जांचें कि क्या आवश्यक स्थानों पर उचित संकेत प्रदर्शित किए गए हैं		-	-	-

	पीसी2. सफाई और स्वच्छता कार्य से प्रभावित होने वाले व्यक्तियों और विभागों को सूचित करें और संगठनात्मक अभ्यास के अनुसार उनसे अनुमोदन प्राप्त करें		-	-	-
	पीसी3. महत्वपूर्ण क्षेत्रों में जनशक्ति आवंटित करें जिन्हें अचानक रिसाव की स्थिति में तुरंत साफ और स्वच्छ करने की आवश्यकता है		-	-	-
	पीसी4. अन्य विभाग के कर्मचारियों, प्रबंधन से आदेश लें और सफाई गतिविधियों को प्राथमिकता दें		-	-	-
	पीसी5. कर्तव्यों को समय पर पूरा करना सुनिश्चित करने के लिए समय पर संसाधनों को फिर से सौंपें, किए गए कार्यों की गुणवत्ता का मूल्यांकन करें और आवश्यक स्वच्छता मानकों को प्राप्त करने के लिए तुरंत सुधारात्मक कार्रवाई प्रदान करें।		-	-	-
	पीसी6. कार्य के दौरान आवश्यकता पड़ने पर सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र जैसे स्टॉक की भरपाई करें		-	-	-
	पीसी7. क्षेत्र को उचित रूप से साफ़ करने के बाद संबंधित विभागों से अनुमोदन प्राप्त करें		-	-	-
	कार्यस्थल पर सफाई गतिविधियों का पर्यवेक्षण करें		**66**	**22**	**44**
	पीसी8. निर्धारित प्रक्रियाओं और समय-सीमा के अनुसार स्वच्छता कार्यकर्ताओं द्वारा किए जा रहे कार्यों की निगरानी करें		-	-	-
	पीसी9. यह सुनिश्चित करें कि कार्य पूरा होने के बाद सामग्री को उनके संबंधित स्थानों पर रखा जाए, यह सुनिश्चित करते हुए कार्य क्षेत्र व्यवस्थित किया गया है		-	-	-
	पीसी10. सुनिश्चित करें कि कचरे को एकत्र किया जा रहा है, अलग किया जा रहा है और बिना किसी बिखराव के सुरक्षित रूप से निपटाया जा रहा है		-	-	-

	पीसी11. उपयोग के बाद प्रक्रिया में उपयोग किए गए रसायनों, औजारों और उपकरणों की जांच करें और उन्हें सुरक्षित रूप से संग्रहीत करें		-	-	-
	पीसी12. जांचें कि क्या रखरखाव अनुसूची और चेकलिस्ट में सूचीबद्ध कार्य सफलतापूर्वक पूरे हो गए हैं		-	-	-
	पीसी13. साफ किए गए क्षेत्र, कीट संक्रमण, आवश्यक रसायन, सफाई की तारीख और समय आदि जैसी जानकारी रिकॉर्ड करें और समग्र रूप से प्रस्तुत करें संबंधित प्राधिकारी को मासिक रिपोर्ट		-	-	-
	पीसी14. के अनुसार कर्मचारियों का प्रशिक्षण आयोजित करें अच्छी विनिर्माण प्रथाओं (जीएमपी), अच्छी स्वच्छता प्रथाओं (जीएचपी), आदि पर संगठनात्मक अभ्यास।		-	-	-
	पीसी15. सफाई और स्वच्छता के बाद संबंधित सफाई कर्मचारी के साथ प्रत्येक क्षेत्र का निरीक्षण करें और यदि पहचान की जाए तो सफाई संबंधी मुद्दों पर प्रकाश डालें		-	-	-
	पीसी16. कार्य प्रक्रिया के दौरान उत्पन्न होने वाले मुद्दों का समाधान करें और दायरे से परे मुद्दों को संबंधित कर्मियों तक पहुंचाएं		-	-	-
	पीसी17. सफाई रसायनों, उपकरणों, उपकरण और सूचना रिकॉर्ड को परिभाषित के अनुसार बनाए रखें अनुसूचियाँ और संगठनात्मक प्रथाएँ		-	-	-
	पीसी18. कीट संक्रमण, खतरों और अवांछित सामग्रियों की उपस्थिति, रिसाव, क्षति आदि की स्थिति में आवश्यक कार्रवाई करना।		-	-	-
		कुल	**100**	**32**	**68**
3.एफआईसी/एन9901 कार्यस्थल पर स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें	**खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करें**	**100**	**26**	**7**	**19**
	पीसी1. खाद्य प्रसंस्करण कार्यों के सभी चरणों में परस्पर संदूषण से बचने के लिए प्रासंगिक प्रथाओं का पालन करें		5	1	4

	पीसी2. उन वस्तुओं को संभालने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाओं का पालन करें जिनसे एलर्जी हो सकती है		5	1	4
	पीसी3. कार्यस्थल पर अच्छी विनिर्माण प्रथाओं (जीएमपी) का पालन करें। अच्छी उत्पादन कार्यप्रणाली: स्थान और लेआउट (एर्गोनॉमिक्स), सफाई और स्वच्छता, उपकरण और कंटेनर, कीट नियंत्रण, सुविधाएं (प्रकाश, जल आपूर्ति, जल निकासी और) अपशिष्ट (कचरा) निपटान, वायु गुणवत्ता और वेंटिलेशन), खाद्य भंडारण, परिवहन और वितरण (स्रोत: अनुसूची IV, एफएसएसएआई लाइसेंसिंग और पंजीकरण, 2011)		10	3	7
	पीसी4. कार्यस्थल पर अच्छी स्वच्छता प्रथाओं (जीएचपी) का उचित रूप से पालन करें। अच्छी स्वच्छता आदतें: दस्ताने, हेयरनेट, मास्क, ईयर प्लग, चश्मा, जूते आदि का उपयोग; नियमित रूप से हाथ धोना; कटने, फोड़े, त्वचा संक्रमण और खरोंच जैसी चोटों का इलाज करना; निवारक स्वास्थ्य जांच; जब भी आवश्यकता हो टीका लगवाना। (स्रोत: अनुसूची IV, एफएसएसएआई लाइसेंसिंग और पंजीकरण, 2011)		6	2	4
	दुर्घटनाओं से बचने के लिए सुरक्षा उपायों का पालन करें		**35**	**11**	**24**
	पीसी5. विशिष्ट कार्यों और कार्य स्थितियों के लिए सुरक्षात्मक कपड़ों/उपकरणों का उपयोग करें		6	2	4
	पीसी6. कार्यस्थल पर खतरनाक कार्य और कार्यस्थल पर जोखिम या दुर्घटना के संभावित कारणों की पहचान करना		6	2	4
	पीसी7. संगठनात्मक प्रोटोकॉल के अनुसार स्वयं और दूसरों की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए खतरों से सुरक्षित और उचित तरीके से निपटें		6	2	4
	पीसी8. विभिन्न प्रकार के अग्निशामक यंत्रों का प्रभावी ढंग से उपयोग करें		6	2	4

	पीसी9. किसी दुर्घटना की स्थिति या चिकित्सा आपातकाल पर तुरंत और उचित रूप से प्रतिक्रिया दें		5	1	4
	पीसी10. आवश्यकता के अनुसार कार्डियो-फुफ्फुसीय पुनर्जीवन (सीपीआर) प्रदान करें (जैसे कार्डियक अरेस्ट)		6	2	4
	आपातकालीन प्रक्रियाओं का पालन करें		**18**	**6**	**12**
	पीसी11. कार्यस्थल पर आपातकालीन और निकासी प्रक्रियाओं का पालन करें		6	2	4
	पीसी12. किसी व्यक्ति को बिजली के झटके से मुक्त करने के लिए सुरक्षित तरीकों का उपयोग करें		6	2	4
	पीसी13. कटने, खून बहने, जलने, दम घुटने, बिजली के झटके, जहर आदि की स्थिति में पीड़ितों को उचित प्राथमिक उपचार दें।		6	2	4
	संक्रमण नियंत्रण का प्रबंध करें		**21**	**6**	**15**
	पीसी14. संगठनात्मक प्रोटोकॉल के अनुसार कार्य क्षेत्र और उपकरणों को कीटाणुरहित करने के लिए उचित कीटाणुनाशक का उपयोग करें		10	3	7
	पीसी15. अल्कोहल आधारित सैनिटाइज़र का उपयोग करके और व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) पहनकर नियमित रूप से हाथ धोकर व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करें।		5	1	4
	पीसी16. अपनी और दूसरों की बीमारी की रिपोर्ट पर्यवेक्षक या संबंधित प्राधिकारी को दें		6	2	4
		कुल	**100**	**30**	**70**
4.एफआईसी/एन9904 **कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करें**	**कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करें**	**100**	-	-	-
	पीसी1. खाद्य प्रसंस्करण के विभिन्न चरणों में जैविक, रासायनिक और भौतिक खतरों की पहचान करना। चरण: कच्चे माल की खरीद; तैयार का उत्पादन, विनिर्माण, वितरण, वितरण उत्पाद, आदि		-	-	-

	पीसी2. खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल पर खाद्य सुरक्षा प्रक्रियाओं और नियामक नीतियों को लागू करना। नीतियाँ: आगंतुक नीति, स्वास्थ्य घोषणा नीति, आभूषण नीति, गुणवत्ता और सुरक्षा नीति		-	-	-
	पीसी3. सुनिश्चित करें कि सामग्रियों को संदूषण से बचाने के लिए पर्याप्त रूप से पृथक किया गया है। सामग्री: कच्चा माल, प्रसंस्कृत सामग्री, तैयार माल, आदि। संदूषण: भौतिक, रासायनिक, जैविक और दुकान के फर्श का वातावरण		-	-	-
	पीसी4. लागू खाद्य सुरक्षा में निर्धारित अच्छी विनिर्माण प्रथाओं (जीएमपी) को स्थापित करना और उनका पालन करना और भारतीय मानक प्राधिकरण (FSSAI (एफएसएसएआई)) दिशानिर्देश। अच्छी विनिर्माण प्रथाएं (जीएमपी): स्थान और लेआउट (एर्गोनॉमिक्स), सफाई और स्वच्छता, उपकरण और कंटेनर, कीट नियंत्रण, सुविधाएं (प्रकाश, जल आपूर्ति, जल निकासी और अपशिष्ट (कचरा) निपटान, वायु गुणवत्ता और वेंटिलेशन), खाद्य भंडारण, परिवहन और वितरण आदि।		-	-	-
	पीसी5. कच्चे माल की संभाल और भंडारण के लिए एलर्जेन प्रबंधन प्रणाली स्थापित करें और उसका पालन करें		-	-	-

	पीसी6. हैज़र्ड एनालिसिस क्रिटिकल कंट्रोल पॉइंट (एचएसीसीपी) जैसी निगरानी प्रणाली स्थापित करें और उसका पालन करें। उत्पाद की जानकारी और उपभोक्ता जागरूकता, उत्पाद को वापस लेना और वापस लेना, और पता लगाने की क्षमता एचएसीसीपी: खतरे की पहचान, महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदुओं की पहचान, महत्वपूर्ण सीमाएं स्थापित करना, सुधारात्मक और निवारक कार्रवाई। उत्पाद जानकारी और उपभोक्ता जागरूकता: उत्पाद लेबलिंग और उपभोक्ता शिक्षा। ट्रैसेबिलिटी: आगे और पीछे ट्रैसेबिलिटी		-	-	-
	पीसी7. VACCP (वीएसीसीपी) (वल्नरेबिलिटी असेसमेंट क्रिटिकल कंट्रोल पॉइंट्स) और TACCP (टीएसीसीपी) (थ्रेट असेसमेंट क्रिटिकल कंट्रोल पॉइंट्स) जैसे मामलों में उचित कार्रवाई करें।		-	-	-
	पीसी8. एफएसएसएआई दिशानिर्देशों के अनुसार खाद्य सुरक्षा पर कार्यस्थल ऑडिट की योजना, आचरण, प्रबंधन, परिणामों को समेकित करना और सुधारात्मक कार्रवाइयों को बंद करना, मूल कारण विश्लेषण (आरसीए), सुधारात्मक कार्रवाई निवारक कार्रवाई (सीएपीए) के साथ गैर-अनुरूपता को संबोधित करना।		-	-	-
	पीसी9. टीम के सदस्यों द्वारा बताए गए खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता से संबंधित मुद्दों का समाधान करना		-	-	-
	पीसी10. मानक प्रक्रिया के अनुसार खाद्य सुरक्षा नियमों का पालन, किए गए निरीक्षण, पाई गई खामियाँ आदि जैसी जानकारी रिकॉर्ड करें		-	-	-

	पीसी11. खाद्य सुरक्षा पहलुओं जैसे गुड मैन्युफैक्चरिंग प्रैक्टिसेज (जीएमपी), एचएसीसीपी, वीएसीसीपी, टीएसीसीपी आदि पर प्रशिक्षण और कार्यशालाएं आयोजित करें।		-	-	-
		कुल	**100**	**30**	**70**
5. एफआईसी/एन9902 किसी संगठन में प्रभावी ढंग से कार्य करें	**प्रभावी ढंग से संवाद**	**61**	**21**	**8**	**13**
	पीसी1. नामित कर्मियों से पूरी जानकारी और निर्देश प्राप्त करें		5	2	3
	पीसी2. जब भी आवश्यकता हो पारस्परिक समझ बनाएं और स्पष्टीकरण मांगें		5	2	3
	पीसी3. जानकारी सटीक और स्पष्ट रूप से प्रदान करें		5	2	3
	पीसी4. समावेशी भाषा (मौखिक, अशाब्दिक और लिखित) का उपयोग करें जो लिंग, विकलांगता और सांस्कृतिक रूप से संवेदनशील हो		6	2	4
	एक टीम में प्रभावी ढंग से काम करें		**22**	**8**	**14**
	पीसी5. प्राथमिकता और आवश्यकता के अनुसार निष्पादित किए जाने वाले कार्यों की योजना बनाएं		6	2	4
	पीसी6. कार्य में प्रभावशीलता और दक्षता को अधिकतम करने के लिए दूसरों से परामर्श करें और उनकी सहायता करें		5	2	3
	पीसी7. समस्याओं और शिकायतों को अपने दायरे से परे संबंधित प्राधिकारी तक पहुंचाना		5	2	3
	पीसी8. कार्यस्थल पर विवादों को सुलझाने के लिए उचित कार्रवाई करें		6	2	4
	विविधता का सम्मान करें		**18**	**6**	**12**
	पीसी9. कार्यस्थल पर सभी के साथ लिंग-तटस्थ व्यवहार बनाए रखें		6	2	4
	पीसी10. विकलांग लोगों (पीडब्ल्यूडी) के प्रति सहानुभूति रखें और यदि आवश्यक हो तो सहायता प्रदान करें		6	2	4

	पीसी11. उत्पीड़न और भेदभाव की घटनाओं को पहचानें और उचित प्राधिकारी को रिपोर्ट करें		6	2	4
		कुल	**61**	**22**	**39**
6. SGJ/N1702 कार्यस्थल पर संसाधन उपयोग को अनुकूलित करें	**सामग्री संरक्षण प्रथाएँ**	**39**	**12**	**4**	**8**
	पीसी1. विभिन्न कार्यों/गतिविधियों/प्रक्रियाओं में पानी सहित सामग्री के इष्टतम उपयोग के तरीकों की पहचान करना		3	1	2
	पीसी2. विभिन्न कार्यों/गतिविधियों/प्रक्रियाओं में रिसाव/रिसाव की जाँच करें		3	1	2
	पीसी3. रिसाव/रिसाव को बंद करें और सुधार करने में असमर्थ होने पर उचित प्राधिकारी को बताएं		3	1	2
	पीसी4. औजारों, मशीनों और उपस्करों की नियमित सफाई करना		3	1	2
	ऊर्जा/बिजली संरक्षण प्रथाएँ		**12**	**4**	**8**
	पीसी5. विभिन्न कार्यों/गतिविधियों/प्रक्रियाओं में बिजली/ऊर्जा के उपयोग को अनुकूलित करने के तरीकों की पहचान करना		3	1	2
	पीसी6. काम शुरू करने से पहले जांचें कि उपकरण/मशीन सामान्य रूप से काम कर रही है या नहीं और सुधार करें जहाँ भी आवश्यक हो		3	1	2
	पीसी7. खराबी (धूआं/चिंगारी/उत्सर्जन/कंपन/शोर) और उपकरण के रखरखाव में चूक की रिपोर्ट करें		3	1	2
	पीसी8. सुनिश्चित करें कि बिजली के मशीन और उपकरण ठीक से जुड़े हुए हैं और उपयोग में न होने पर बंद कर दिए गए हैं		3	1	2
	प्रभावी अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन/पुनर्चक्रण प्रथाएँ		**15**	**5**	**10**
	पीसी9. पुनर्चक्रण योग्य और गैर-पुनर्चक्रण योग्य और उत्पन्न होने वाले खतरनाक कचरे की पहचान करें		3	1	2

	पीसी10. कचरे को विभिन्न श्रेणियों में अलग करें		3	1	2
	पीसी11. गैर-पुनर्चक्रण योग्य कचरे का उचित निपटान करें		3	1	2
	पीसी12. पुनर्चक्रण योग्य और पुन: प्रयोज्य सामग्री को चिन्हित स्थान पर जमा करें		3	1	2
	पीसी13. खतरनाक कचरे के निपटान के लिए निर्दिष्ट प्रक्रियाओं का पालन करें		3	1	2
		कुल	**39**	**13**	**26**
7. डीजीटी/वीएसक्यू/एन0102 रोज़गार कौशल	**रोजगार योग्यता कौशल का परिचय**	**50**	**2**	**1**	**1**
	पीसी1. विभिन्न उद्योगों में नौकरियों के लिए आवश्यक रोजगार योग्यता कौशल की पहचान करना		-	-	-
	पीसी2. सीखने और रोजगार योग्यता पोर्टलों की पहचान करें और उनका अन्वेषण करें		-	-	-
	संवैधानिक मूल्य - नागरिकता		**2**	**1**	**1**
	पीसी3. संवैधानिक मूल्यों के महत्व को पहचानें, जिनमें नागरिक अधिकार और कर्तव्य, नागरिकता, समाज के प्रति जिम्मेदारी आदि और व्यक्तिगत मूल्य और नैतिकता जैसे ईमानदारी, सत्यनिष्ठा, दूसरों की देखभाल और सम्मान करना आदि शामिल हैं।		-	-	-
	पीसी4. पर्यावरण की दृष्टि से टिकाऊ प्रथाओं का पालन करें		-	-	-
	21वीं सदी में पेशेवर बनना		**6**	**2**	**4**
	पीसी5. रोजगार के लिए 21वीं सदी के कौशल के महत्व को पहचानें		-	-	-

	पीसी6. 21वीं सदी के कौशलों का अभ्यास करें जैसे आत्म-जागरूकता, व्यवहार कौशल, समय प्रबंधन, आलोचनात्मक और अनुकूली सोच, समस्या-समाधान, व्यक्तिगत और रचनात्मक सोच, सामाजिक और सांस्कृतिक जागरूकता, भावनात्मक जागरूकता, निरंतर सीखने के लिए सीखना आदि पेशेवर ज़िंदगी		-	-	-
	बुनियादी अंग्रेजी कौशल		**5**	**2**	**3**
	पीसी7. विभिन्न संदर्भों में, व्यक्तिगत रूप से और टेलीफोन पर रोजमर्रा की बातचीत के लिए बुनियादी अंग्रेजी का उपयोग करें		-	-	-
	पीसी8. अंग्रेजी में लिखी गई नियमित जानकारी, नोट्स, निर्देश, मेल, पत्र आदि को पढ़ें और समझें		-	-	-
	पीसी9. अंग्रेजी में छोटे संदेश, नोट्स, पत्र, ई-मेल आदि लिखें		-	-	-
	कैरियर विकास एवं लक्ष्य निर्धारण		**3**	**1**	**2**
	पीसी10. नौकरी और करियर के बीच अंतर समझें		-	-	-
	पीसी11. योग्यता के आधार पर लघु और दीर्घकालिक लक्ष्यों के साथ एक कैरियर विकास योजना तैयार करें		-	-	-
	संचार कौशल		**4**	**2**	**2**
	पीसी12. मौखिक और गैर-मौखिक का पालन करें विभिन्न सेटिंग्स में संचार शिष्टाचार और सक्रिय श्रवण तकनीक		-	-	-
	पीसी13. एक टीम में अन्य लोगों के साथ मिलकर काम करें		-	-	-
	विविधता और समावेशन		**3**	**1**	**2**
	पीसी14. सभी लिंगों और दिव्यांगजनों के साथ उचित ढंग से संवाद करें और व्यवहार करें		-	-	-

	पीसी15. POSH अधिनियम के अनुसार कार्यस्थल पर यौन उत्पीड़न से संबंधित किसी भी मुद्दे को आगे बढ़ाएं		-	-	-
	वित्तीय और कानूनी साक्षरता		**5**	**2**	**3**
	पीसी16. आवश्यकता के अनुसार वित्तीय संस्थानों, उत्पादों और सेवाओं का चयन करें		-	-	-
	पीसी17. ऑफ़लाइन और ऑनलाइन वित्तीय लेनदेन सुरक्षित और संरक्षित तरीके से करें		-	-	-
	पीसी18. वेतन के सामान्य घटकों की पहचान करें और आय, व्यय, कर, निवेश आदि की गणना करें।		-	-	-
	पीसी19. प्रासंगिक अधिकारों और कानूनों की पहचान करें और कानूनी शोषण के खिलाफ लड़ने के लिए कानूनी सहायता का उपयोग करें		-	-	-
	आवश्यक डिजिटल कौशल		**7**	**3**	**4**
	पीसी20. डिजिटल उपकरणों को संचालित करें और बुनियादी इंटरनेट संचालन को सुरक्षित रूप से करें		-	-	-
	पीसी21. प्रभावी ढंग से काम करने के लिए ई-मेल और सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म और वर्चुअल सहयोग टूल का उपयोग करें		-	-	-
	पीसी22. वर्ड प्रोसेसर, स्प्रेडशीट और प्रस्तुतियों की बुनियादी सुविधाओं का उपयोग करें		-	-	-
	उद्यमशीलता		**5**	**2**	**3**
	पीसी23. विभिन्न प्रकार की उद्यमिता और उद्यमों की पहचान करना और अनुसंधान के माध्यम से संभावित व्यवसाय के अवसरों का आकलन करना		-	-	-
	पीसी24. विपणन उत्पाद, मूल्य, स्थान और प्रचार के 4पी पर विचार करते हुए एक व्यवसाय योजना और एक कार्य मॉडल विकसित करें		-	-	-

	पीसी25. संभावित व्यावसायिक अवसर के लिए वित्त पोषण के स्रोतों की पहचान करें, अनुमान लगाएं और किसी भी वित्तीय/कानूनी बाधा को कम करें		-	-	-
	ग्राहक सेवा		**3**	**1**	**2**
	पीसी26. विभिन्न प्रकार के ग्राहकों की पहचान करें		-	-	-
	पीसी27. पेशेवर तरीके से ग्राहकों के अनुरोधों और जरूरतों को पहचानें और उनका जवाब दें		-	-	-
	पीसी28. उचित स्वच्छता और सौंदर्य मानकों का पालन करें		-	-	-
	प्रशिक्षुता एवं नौकरियों के लिए तैयार होना		**5**	**2**	**3**
	पीसी29. एक पेशेवर पाठ्यचर्या (रेज़्यूमे) बनाएं		-	-	-
	पीसी30. क्रमशः विश्वसनीय ऑफ़लाइन और ऑनलाइन स्रोतों जैसे रोजगार कार्यालय, भर्ती एजेंसियों, समाचार पत्रों आदि और नौकरी पोर्टलों का उपयोग करके उपयुक्त नौकरियों की खोज करें		-	-	-
	पीसी31. आवश्यकता के अनुसार ऑफ़लाइन/ऑनलाइन तरीकों का उपयोग करके चिन्हित नौकरी रिक्तियों के लिए आवेदन करें		-	-	-
	पीसी32. भर्ती और चयन के दौरान प्रश्नों का विनम्रतापूर्वक, स्पष्टता और आत्मविश्वास के साथ उत्तर दें		-	-	-
	पीसी33. प्रशिक्षुता के अवसरों की पहचान करें और दिशानिर्देशों और आवश्यकताओं के अनुसार इसके लिए पंजीकरण करें				
		कुल	**50**	**20**	**30**

अनुलग्नक 3
पीएचबी में प्रयुक्त क्यूआर कोड की सूची

मॉड्यूल नं.	मोड्यूल का नाम	विषय का नाम	पृष्ठ सं	यूआरएल	क्यू आर संहिता
1.	मॉड्यूल 1: कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन	भारत में राष्ट्रीय और खाद्य प्रसंस्करण का दायरा अंतर्राष्ट्रीय परिप्रेक्ष्य		https://www.youtube.com/watch?v=5VlYw38hCxU	
		खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन		https://www.youtube.com/watch?v=J-2EiMVNtpM	
2.	मॉड्यूल 2: सफाई के लिए तैयारी करें और की स्वच्छता खाद्य प्रसंस्करण सुविधा	स्वच्छता प्रशिक्षण और शिक्षा		https://www.youtube.com/watch?v=BFABjcFD8IM	
3.	मॉड्यूल 3: स्वच्छता का पर्यवेक्षण करें आचरण	उपकरण की सफाई प्रक्रियाएँ		https://www.youtube.com/watch?v=Bzfv32XUDns	
		सफाई और कीटाणुशोधन		https://www.youtube.com/watch?v=vBMuX8XzRY0	
		सफाई एवं स्वच्छता		https://www.youtube.com/watch?v=QWpU7DAfNcs	
4.	मॉड्यूल 5: खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करना और व्यक्तिगत स्वच्छता	व्यक्तिगत स्वच्छता		https://www.youtube.com/watch?v=6WXc6cH_gil&t=1s	

मॉड्यूल नं.	मोड्यूल का नाम	विषय का नाम	पृष्ठ सं	यूआरएल	क्यू आर संहिता
		स्वच्छता और साफ-सफाई पर सामान्य आवश्यकताएँ		https://www.youtube.com/watch?v=d5kn5ns0zWM	
5.	मॉड्यूल 10: अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और पुनर्चक्रण	कचरे का प्रबंधन		https://www.youtube.com/watch?v=Qyu-fZ8BOnI	
		संरक्षण पुन: उपयोग रीसायकल कम		https://www.youtube.com/watch?v=abousxwRe4	
6.	मॉड्यूल 11: रोजगार योग्यता कौशल	रोज़गार कौशल		https://www.skillindiadigital.gov.in/content/list	

टिप्पणियाँ





Skill India
कौशल भारत-कुशल भारत

सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP

NCVET
कौशल गुणवत्ता प्रगति

N·S·D·C
RE IMAGINE FUTURE

FICSI
Food Industry Capacity and Skill Initiative

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

ईमेल : admin@ficsi.in

वेबसाइट : www.ficsi.in

फ़ोन : +91-9711260230, +91-9711260240

Price: `