



फैसिलिटेटर गाइड



क्षेत्र
खाद्य प्रसंस्करण

उपक्षेत्र
बहु क्षेत्रीय

पेशा
उत्पादन

संदर्भ आई डी: **FIC/Q9010**, संस्करण 3.0
एनएसक्यूएफ स्तर: 2

**औद्योगिक
उत्पादन
कार्यकर्ता**

प्रकाशक

फूड इंडस्ट्री कैपेसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव

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

वेबसाइट: www.ficsi.in

ईमेल: ceo@ficsi.in

फोन नं: +91-97112-60230

पहला संस्करण, जनवरी 2023

कॉपीराइट © 2023

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

क्रिएटिव कॉमन्स लाइसेंस के तहत: CC-BY-SA

Attribution-ShareAlike: CC BY-SA



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

अस्वीकरण

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





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

श्री नरेंद्र मोदी
भारत के प्रधान मंत्री

स्वीकृति

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

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

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

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

इस पुस्तक के बारे में

यह फैसिलिटेटर गाइड विशिष्ट योग्यता पैक (QP) के लिए प्रशिक्षण को सक्षम करने के लिए डिज़ाइन किया गया है। प्रत्येक राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक (एनओएस) यूनिट/एस में शामिल है।

विशिष्ट एनओएस के लिए सीखने के मुख्य उद्देश्य उस एनओएस के लिए यूनिट/एस की शुरुआत को चिह्नित करते हैं। प्रतीकइस पुस्तक में उपयोग किए गए नीचे वर्णित हैं।

यह संदर्भ पुस्तक FICSI द्वारा अपने संबद्ध प्रशिक्षण सेवा प्रदाताओं के माध्यम से कार्यान्वित किए जा रहे एक फूड प्रोडक्ट हैंडलर के लिए कौशल विकास पाठ्यक्रम के फैसिलिटेटर गाइड के उपयोग के लिए विकसित की गई है। इस पुस्तक की सामग्री पूरी तरह से फूड प्रोडक्ट हैंडलर एनएसक्यूएफ स्तर 2 की भूमिका के लिए योग्यता पैक से जुड़ी हुई है और प्रत्येक एनओएस (राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक) के अनुरूप इकाइयों में विभाजित की गई है। पुस्तक की सामग्री NIFTEM (राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी संस्थान, उद्यमिता और प्रबंधन, कुंडली MOFPI, भारत सरकार के समर्थन से) द्वारा विकसित की गई है।

यह फैसिलिटेटर गाइड विशिष्ट योग्यता पैक (QP) के लिए प्रशिक्षण को सक्षम करने के लिए डिज़ाइन किया गया है। प्रत्येक राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक (एनओएस) यूनिट/एस में शामिल हैं।

विशिष्ट एनओएस के लिए सीखने के मुख्य उद्देश्य उस एनओएस के लिए यूनिट/एस की शुरुआत को चिह्नित करते हैं।

- एफआईसी/एन9020 प्रसंस्कृत खाद्य के लिए मशीनीकृत उत्पादन लाइन पर खाद्य उत्पादन की निगरानी करता है
- एफआईसी/एन9002: खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल पर बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं का उपयोग करें
- डीजीटी/वीएसक्यू/एन0101: रोजगार कौशल

Symbols Used



Key Learning Outcomes



Objectives



Ask



Explain



Practical



Notes



Resources



Activity



Summary



Role Play



Team Activity



Say



Example



Methodology




Do

विषय - सूची

क्रम	विषय और यूनिट	पृष्ठ संख्या
1.	प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और भोजन का अवलोकन प्रसंस्करण उद्योग (FIC/N9020)	1
	यूनिट 1.1 - प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय	5
	यूनिट 1.2 - खाद्य प्रसंस्करण और प्रौद्योगिकी: एक सिंहावलोकन	8
2.	संगठनात्मक मानक और मानदंड (CSC/N1336)	14
	इकाई 2.1- खाद्य उत्पाद संचालकों की भूमिकाएँ और उत्तरदायित्व	16
	यूनिट 2.2- संगठन का ज्ञान और समझ	18
	यूनिट 2.3- कार्यस्थल नैतिकता	21
	यूनिट 2.4- खाद्य संचालकों के लिए व्यक्तिगत स्वच्छता दिशानिर्देश	24
	यूनिट 2.5- कार्यस्थल के लिए खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता मानक	27
3.	कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी तैयार करें और उनका रखरखाव करें उत्पादन (FIC/N9020)	34
	यूनिट3.1- सफाई और स्वच्छता	36
	यूनिट3.2- उत्पादन प्रक्रिया के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी तैयार करना और उसका रखरखाव करना	39
	यूनिट3.3- मशीन का रखरखाव और समस्या निवारण	42
	यूनिट3.4- अपशिष्ट प्रबंधन	44
4.	उत्पादन प्रक्रिया (FIC/N9020)	50
	यूनिट 4.1- मशीनरी और उपकरणों का संचालन	52
	यूनिट 4.2- पोस्ट प्रोडक्शन की सफाई और उपकरणों का भंडारण	55
	यूनिट 4.3- बेकरी उद्योग में निर्माण प्रक्रिया और नियंत्रण	57
	यूनिट 4.4- फल और सब्जी प्रसंस्करण उद्योग में विनिर्माण प्रक्रिया और नियंत्रण	59
	यूनिट 4.5- दूध और दुग्ध उत्पाद प्रसंस्करण उद्योग में विनिर्माण प्रक्रिया और नियंत्रण	61
	यूनिट 4.6- मांस प्रसंस्करण उद्योग में विनिर्माण प्रक्रिया और नियंत्रण	63
5.	दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड कीपिंग (FIC/N9020)	69
	यूनिट 5.1- दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखने की आवश्यकता	71
	यूनिट 5.2- अभिलेखों के दस्तावेज़ीकरण की प्रक्रिया	73



विषय - सूची

क्रम	विषय और यूनिट	पृष्ठ संख्या
6.	खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल पर बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा अभ्यास (FIC/N9002)	78
	यूनिट 6.1- कार्यस्थल सुरक्षा	80
	यूनिट 6.2- सुरक्षा और सुरक्षा उपायों के प्रकार	82
	यूनिट 6.3- दैनिक संचालन में सुरक्षा बनाने के तरीके	84
	यूनिट 6.4- आपातकालीन प्रतिक्रिया और निकासी	86
	यूनिट 6.5- आपातकाल के दौरान बचाव तकनीकें	88
	यूनिट 6.6- बुनियादी प्राथमिक उपचार के तरीके	90
	यूनिट 6.7- दुर्घटना निवारण के तरीके	92
	यूनिट 6.8- विभिन्न उद्योगों में सुरक्षा खतरों का प्रबंधन	95
7.	रोज़गार कौशल	98
	न्यू एम्प्लॉयबिलिटी स्किल्स पर पुस्तक निम्नलिखित स्थान पर उपलब्ध है: https://www.skillindia.digital.gov.in/content/list ईबुक तक पहुंचने के लिए नीचे दिए गए क्यूआर कोड को स्कैन करें	
		
8.	अनुलग्नक	100
	अनुलग्नक - I (प्रशिक्षण वितरण योजना)	101
	अनुलग्नक - II (मूल्यांकन मानदंड)	103
	अनुलग्नक - III (क्यूआर कोड)	112



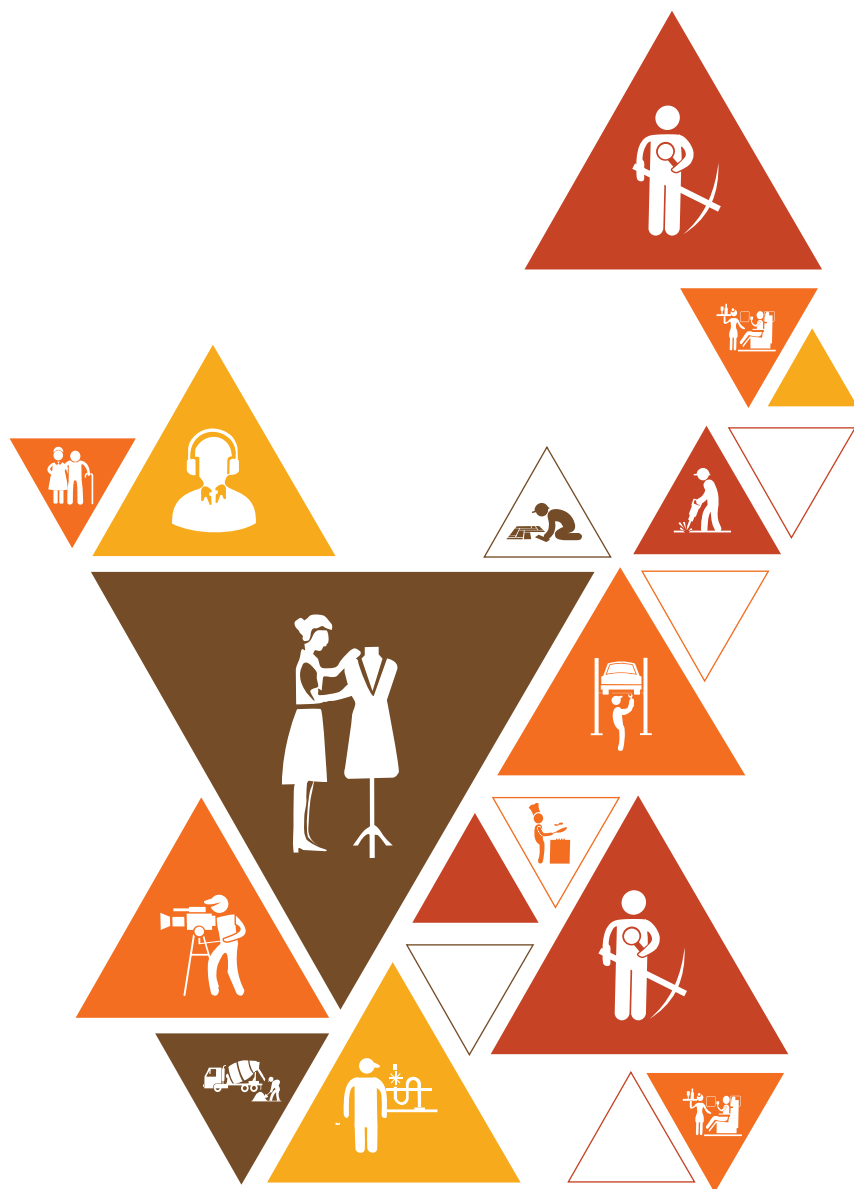
प्रशिक्षक के लिए दिशानिर्देश

एक प्रशिक्षक के रूप में, नीचे दिए गए दिशानिर्देशों का पालन करें:

- अपने काम को अच्छे से समझें
 - प्रशिक्षण सत्र से 15 मिनट पहले कार्यक्रम स्थल पर पहुंचें।
 - कृपया सुनिश्चित करें कि आपके पास प्रशिक्षण सत्र के लिए सभी आवश्यक प्रशिक्षण उपकरण और सामग्री है (लर्निंग कार्ड, स्केच पेन, कच्चा माल, आदि)।
 - अपने प्रशिक्षण उपकरण जैसे लैपटॉप, प्रोजेक्टर और कैमरा, प्रासंगिक उपकरण (प्रशिक्षण स्थल के आधार पर) की स्थिति की जाँच करें।

किसी भी प्रशिक्षण कार्यक्रम को शुरू करने से पहले, प्रशिक्षक को नीचे दिए गए महत्वपूर्ण बिंदुओं पर ध्यान केंद्रित करना चाहिए,

- सर्वोत्तम प्रथाओं और प्रशिक्षण के तरीकों का उपयोग करें।
- किए गए कार्य की गुणवत्ता के बारे में जागरूकता पैदा करें।
- कचरे को कम करने का तरीका बताएं।
- सुनिश्चित करें कि प्रतिभागी सुरक्षा उपायों का अभ्यास करें और उचित पीपीई का उपयोग करें।
- सुनिश्चित करें कि प्रतिभागी बुनियादी एर्गोनोमिक सिद्धांतों को अपनाता है।
- नियमित अंतराल पर हाउसकीपिंग के बारे में जागरूकता पैदा करें।
- समग्र रूप से उत्पादकता के प्रभाव की व्याख्या कीजिए।
- गतिविधि-आधारित या परिदृश्य-आधारित प्रशिक्षण पद्धति अपनाकर कक्षा को यथासंभव संवादात्मक बनाएं।
 - अपने प्रतिभागियों को समझें
 - आप प्रशिक्षक के रूप में एक निश्चित अवधि के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम संचालित करेंगे। कार्यक्रम की प्रभावशीलता में सुधार करने के लिए आपको प्रतिभागियों की मानसिकता को समझना चाहिए और उनके साथ एक अच्छा तालमेल बनाना चाहिए। प्रशिक्षण कार्यक्रम से बेहतर परिणाम प्राप्त करने के लिए प्रतिभागियों के साथ एक अच्छा कार्य संबंध बनाए रखना हमेशा आवश्यक होता है।
 - प्रशिक्षण के दौरान बुनियादी शिष्टाचार अपनाएं
- प्रतिभागी का अभिवादन करें और अपना परिचय दें।
- सहभागी से बात करते समय आवाज/स्वर की कोमल गति का प्रयोग करें।
- प्रशिक्षण कार्यक्रम की आवश्यकता एवं उपयोग की व्याख्या कीजिए।
- प्रतिभागियों को समूह में अपना परिचय देने के लिए कहें और संचार कठिनाइयों में उनकी मदद करें।
- उनकी शंकाओं को धैर्यपूर्वक स्पष्ट करें, और यदि कोई प्रतिभागी बार-बार एक ही शंका पूछ रहा है तो चिढ़ें नहीं।
- प्रतिभागियों के स्तर को समझें और उसी के अनुसार उन्हें प्रशिक्षित करें।
- प्रतिभागियों को काम पर देखें, और प्रदर्शन के कुछ संकेत नोट करें।
- कुछ ऐसे संकेत और आसान थंब रूल्स दें जिन्हें आसानी से समझा और याद किया जा सके।
- हमेशा तीन सुनहरे शब्द "कृपया", "धन्यवाद", और "क्षमा करें" का प्रयोग करें।
- प्रतिभागियों को प्रतिक्रिया देते समय सकारात्मक और पेशेवर रहें; उनके प्रदर्शन की आलोचना या मज़ाक न करें।
- प्रतिभागियों की दोषपूर्ण प्रथाओं की पहचान करें और जितनी जल्दी हो सके उन्हें सुधारें।
- हमेशा एक अच्छे मेंटर और ऑब्जरवर बनें।
- अगली कक्षा में शामिल किए जाने वाले विषय का परिचय देना न भूलें।
- पिछली कक्षा में शामिल किए गए विषय को दोहराना न भूलें।





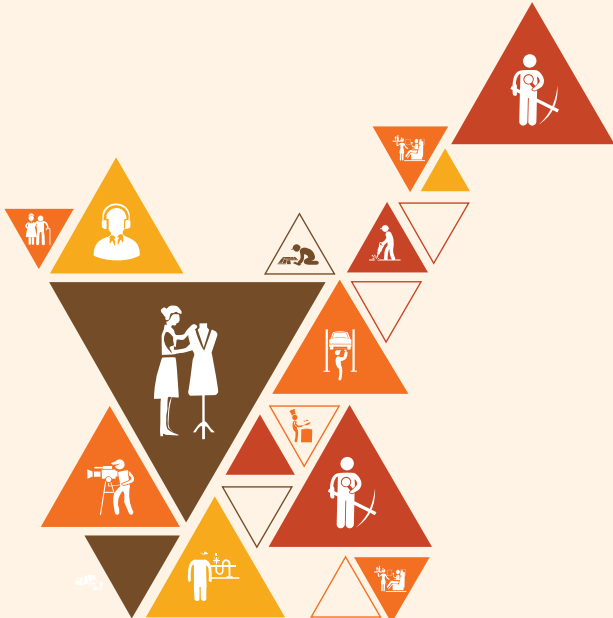
FICSI

Food Industry Capacity and Skill Initiative

1. प्रशिक्षणकार्यक्रमा का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्ये का अवलेकन

यूनिट 1.1 - प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय

यूनिट 1.2 - खाद्य प्रसंस्करण और प्रौद्योगिकी: एक सिंहावलोकन



सीखनेके मुख्य उद्देश्य



इस मॉड्यूलके अंतमें, प्रतिभागी सक्षमहो जाएगा

1. प्रशिक्षण कार्यक्रम के उद्देश्य और लाभों की व्याख्या करें; एक-दूसरे का परिचय दें और साथी प्रतिभागी और प्रशिक्षक के साथ तालमेल बनाएं
2. प्रशिक्षण कार्यक्रम के परिणामों की व्याख्या करें
3. खाद्य प्रसंस्करण को परिभाषित करें और भारत और विश्व स्तर पर खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के वर्तमान परिदृश्य को समझें
4. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न क्षेत्रों की सूची बनाइए

आइसक्रेटर

कहना



- मेरा नाम है _____, और मैं इस सत्र का प्रशिक्षक बनूंगा।
- आपकी भागीदारी के लिए आप सभी का धन्यवाद।
- कृपया अपनी-अपनी सीट ले लें।

सुविध के लिए नोट्स



- अपना परिचय देते समय अधिक विवरण जोड़ें, जैसे अनुभव, मूल स्थान, शिक्षा, पसंद आदि।

उपयोग किए जानेवालेसंसाधन



- किसी प्रॉप उदाहरण प्रोजेक्टर, पानी की बोतल, या पेंसिल

गतिविधि



- सभी प्रतिभागियों को एक अर्धवृत्त में खड़ा होना चाहिए।
- प्रतिभागियों को क्रियाओं के साथ एक-एक करके अपना परिचय देने के लिए कहें।
- नामों की घोषणा करते समय प्रतिभागी अपने कार्यों के लिए किसी भी संभावित सहारा का उपयोग कर सकते हैं।
- जबकि प्रतिभागी अपने नाम की घोषणा करता है, अन्य लोग नाम और क्रिया को याद करने का प्रयास करेंगे।
- फिर प्रशिक्षक के साथ सभी प्रतिभागी प्रतिभागी का नाम दोहराते हैं और क्रिया की नकल भी करते हैं।
- एक बार सभी प्रतिभागियों को किया जाता है। साथी प्रतिभागी द्वारा किए गए कार्यों के साथ, प्रशिक्षक किसी भी यादृच्छिक प्रतिभागी को दूसरे का नाम लेने के लिए बुलाएगा।
- प्रतिभागियों को अपने बारे में सामान्य जानकारी प्रदान करने के लिए

सुविध के लिए नोट्स



- उपरोक्त क्रियाकलाप को प्रदर्शन तकनीक का प्रयोग करते हुए प्रारंभ करें। उदाहरण: हैलो, मैं नीरज हूँ जो हाथ उठा रहा है या हाथ हिला रहा है या कोई क्रिया कर रहा है (क्रिया संकेत के रूप में)।
- शर्मीले छात्रों को उनके मौखिक परिचय के साथ कार्य

कहन



- अब जब हम एक दूसरे के नाम और कार्यों से परिचित हो गए हैं, तो आप में से प्रत्येक अपना संक्षिप्त परिचय देंगे।
- उदाहरण। मैं हूँ _____, यहाँ से आ रहा हूँ _____, उसकी तरह _____, प्यार _____ और _____.
- अब जब हम एक दूसरे के बारे में कुछ जानते हैं। हम अपने शेष सत्रों में एक-दूसरे से बात करते समय केवल प्रथम नाम लेने का प्रयास करेंगे।
- आइए देखें कि एक साथ काम करके हम इस चर्चा को कितना संवादात्मक बना सकते हैं।

पूछन



- 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।

टिप्पणियां



यूनिट 1.1: प्रशिक्षणकार्यक्रमका परिचय

इकाई उद्देश्य



इस इकाई के अंतमें, प्रशिक्षु सक्षमहोंगे:

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

उपयोग किए जानेवालेसंसाधन



- प्रतिभागी पुस्तिका
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और लैपटॉप
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर

करना



- सत्र योजना का सख्ती से पालन करें।
- प्रतिभागियों को प्रश्न पूछने, विचारों का पता लगाने आदि के लिए प्रोत्साहित करें
- उनकी प्रतिक्रियाओं को बोर्ड पर कैप्चर करें और जहां भी आवश्यक हो उन्हें साझा करें

कहना



- स्किल इंडिया मिशन के तहत यह प्रशिक्षण दिया जा रहा है।
- स्किल इंडिया मिशन एक पहल है जिसे सरकार ने 2015 में शुरू किया था।
- इस कार्यक्रम को शुरू करने के पीछे प्राथमिक उद्देश्य देश के युवाओं को मूल्यवान कौशल सेट से लैस करना है जो अर्थव्यवस्था के विभिन्न क्षेत्रों में रोजगार खोजने की संभावनाओं को बढ़ाएगा।
- यह प्रशिक्षण कार्यक्रम "खाद्य प्रसंस्करण उद्योग" में "खाद्य उत्पाद हैंडलर" के रूप में प्रदर्शन करने के लिए आवश्यक नौकरी भूमिकाओं के लिए प्रासंगिक विशिष्ट ज्ञान और कौशल प्रदान करने के लिए विकसित किया गया है।
- निम्नलिखित एनओएस के आधार पर प्रशिक्षण दिया जाएगा:
 - प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों के लिए मशीनीकृत उत्पादन लाइन पर खाद्य उत्पादन की निगरानी करें (एफआईसी/एन9020)
 - दूसरों के साथ प्रभावी ढंग से कार्य करें (सीएससी/एन 1336)
 - खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल पर बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाएं (एफआईसी/एन 9002)
- कोर्स सफलतापूर्वक पूरा करने के बाद प्रतिभागी को स्किल सर्टिफिकेट और स्किल कार्ड जारी किया जाएगा।

सुविध के लिए नोट्स



- छात्र को पाठ्यक्रम के मुख्य उद्देश्यों के बारे में बताएं
- कौशल प्रमाण पत्र प्राप्त करने के लाभ और यह उनके रोजगार में कैसे उपयोगी है, के बारे में बताएं

व्याख्या करना



- खाद्य उत्पाद हैंडलर पर पाठ्यक्रम के लाभ और उद्देश्य
- इस प्रोफाइल का प्रमाणपत्र उनकी मदद कैसे करता है?
- वे कौन से विभिन्न स्थान हैं जहाँ उन्हें नियोजित किया जा सकता है?
- स्किल इंडिया सर्टिफिकेट कैसा दिखता है और इसका उपयोग कैसे किया जाता है?
- प्रशिक्षण कार्यक्रम के परिणामों को विस्तृत करें।

विस्तार में बतान



- स्किल इंडिया सर्टिफिकेट के लाभों और विशिष्टता को स्पष्ट करें (चित्र 1.1 - स्किल कार्ड का उपयोग करके)

पूछन



- स्किल इंडिया का मिशन क्या है?
- कौशल भारत के मुख्य उद्देश्य क्या हैं?
- खाद्य उत्पाद हैंडलर का यह प्रमाणन क्या है और इसका क्या अर्थ है?

गतिविधि



इंटरनेट से किसी कुशल कार्यक्रम का वीडियो चलाएं और छात्रों को वीडियो देखने दें। उन्हें वीडियो से दो टिप्पणियों को इंगित करने के लिए कहें।

प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए विषयों पर उन्हें संक्षेप में बताएं।

- स्किल इंडिया मिशन
- मुख्य कौशल भारत उद्देश्य
- स्किल इंडिया मिशन की विशेषताएं
- उप-योजनाएं जो स्किल इंडिया मिशन का हिस्सा हैं
- स्किल इंडिया स्रोतों की सूची
- स्किल इंडिया मिशन और इसकी विशेषताओं की व्याख्या करें जो स्किल इंडिया मिशन का हिस्सा हैं
- अवलोकन जो वीडियो का हिस्सा है

संक्षेप



- सत्र को सारांशित करें।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां



यूनिट 1.2: खाद्यसंस्करणऔर प्रौद्योगिकी: एक सिंहावलोकन

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंतमें, प्रशिक्षु सक्षमहोंगे:

1. खाद्य प्रसंस्करण को परिभाषित कीजिए तथा खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के महत्व को समझिए
2. भारत और विश्व स्तर पर खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के वर्तमान परिदृश्य की व्याख्या करें
3. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न क्षेत्रों की सूची बनाइए

उपयोग किए जानेवालेसंसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- पावर प्वाइंट प्रस्तुति और लैपटॉप
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर

करन

- पीपीटी और प्रोजेक्टर की मदद से खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के बारे में चित्रात्मक प्रश्नोत्तरी के साथ कक्षा शुरू करें

कहन

- भारतीय खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र एक उभरता हुआ क्षेत्र है।
- वैश्विक स्तर पर खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का मूल्य 3.2 ट्रिलियन अमेरिकी डॉलर है और यह लगातार बढ़ रहा है।
- भारत विश्व स्तर पर कृषि क्षेत्र में एक मजबूत देश है, फिर भी खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र इसका एक छोटा सा हिस्सा है, जो इसे बढ़ने की बहुत बड़ी गुंजाइश देता है।
- इस क्षेत्र के विकास का समर्थन करने के लिए भारत सरकार द्वारा विभिन्न सहायता योजनाएं और वित्तीय सहायता कार्यक्रम शुरू किए गए हैं।
- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में डेयरी, फल और सब्जियां, अनाज और अनाज, मांस, पोल्ट्री, ब्रेड, बेकरी और एमनी अन्य श्रेणियां शामिल हैं।

व्याख्या करन

- क्षेत्रीय वितरण भारत में प्रसंस्कृत खाद्य उद्योग की
- संसाधित का महत्वखाद्य क्षेत्र

विस्तार में बतान



- खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र क्या है और भारत में इसका क्या महत्व है। (चर्चा के लिए चित्र 4 और 5 का उपयोग करें)
- खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के विभिन्न उप-क्षेत्रों को पहचानना। (उसी के लिए तालिका 1 का उपयोग करें)
- वैश्विक खाद्य प्रसंस्करण बाजार में भारत के महत्व की व्याख्या कीजिए।

पूछन



- क्या करना है प्रतिभागी प्रसंस्कृत खाद्य क्षेत्र को समझते हैं?
- भारतीय खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र से जुड़े सकारात्मक और नकारात्मक बिंदु क्या हैं?

गतिविधि



इंटरनेट पर उपलब्ध भारतीय संसाधित खाद्य उद्योग से संबंधित कोई भी वीडियो चलाएं। प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए विषयों पर उन्हें संक्षेप में बताएं।

- एक खाद्य उत्पाद हैंडलर की भूमिका
- एक अच्छा फूड हैंडलर बनने के लिए आवश्यक कौशलों पर चर्चा करें

संक्षेप



- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां



अभ्यास



0 रिक्तस्थानों की पूर्ति सही विकल्प से कीजिए

- 1) कच्ची सामग्री/सामग्री को भोजन के उपभोज्य रूप में बदलने के लिए उपयोग की जाने वाली विधि है
 - a. खाद्य तैयारी
 - b. खाद्य प्रसंस्करण
 - c. खाद्य विकिरण
- 2) भारत से खाद्य उत्पादों की बिक्री के लिए प्रमुख बाजार है।
 - a. एशिया
 - b. यूरोप
 - c. हम
- 3) निम्नलिखित में से कौन सा खाद्य प्रसंस्करण का लाभ नहीं है?
 - a. भोजन के पोषक मूल्य को बरकरार रखता है
 - b. खराब खाना
 - c. भोजन की शेल्फ लाइफ बढ़ाता है
- 4) निम्नलिखित में से कौन सा खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के लिए भारत सरकार द्वारा एक पहल नहीं है
 - a. मेगा फूड पार्क
 - b. खेत से उपभोक्ता तक कोल्ड चेन
 - c. रासायनिक संवर्धन और विकास योजना
- 5) विश्वव्यापी खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का मूल्य यूएस डॉलर है _____ खरब
 - a. 4.6
 - b. 3.2
 - c. 6.5
- 6) भारत का खाद्य और किराना बाजार विश्व में ----- स्थान पर खड़ा है
 - a. चौथी
 - b. पहला
 - c. पांचवां
- 7) प्रधान मंत्री किसान संपदा योजना ----- प्रसंस्करण के विकास पर केंद्रित है
 - a. कृषि समुद्री
 - b. मांस और पॉल्ट्री
 - c. डेरी
- 8) इसके सफल समापन के बाद प्रतिभागी के लिए जारी किया जाता है

प्रशिक्षण कार्यक्रम

 - a. पहचान पत्र
 - b. कौशल कार्ड
 - c. प्रशिक्षण कार्ड

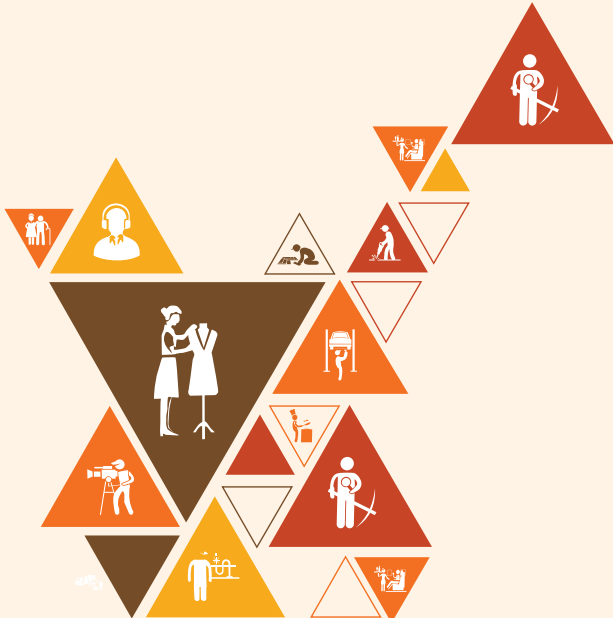


FICSI

Food Industry Capacity and Skill Initiative

2. संगठनात्मक मानक और मानदंड

- यूनिट 2.1- फूड प्रोडक्ट हैंडलर की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां
- यूनिट 2.2- संगठन का ज्ञान और समझ
- यूनिट 2.3- कार्यस्थल नैतिकता
- यूनिट 2.4- खाद्यकर्मियों के लिए व्यक्तिगत स्वच्छता दिशानिर्देश
- यूनिट 2.5- कार्यस्थल के लिए खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता मानक



सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रतिभागी सक्षम हो जाएगा

1. एक औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता की मुख्य भूमिकाओं और जिम्मेदारियों का वर्णन करें
2. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में खाद्य उत्पाद हैंडलर के लिए नौकरियों की प्रकृति और उपलब्धता को समझना
3. बताएं कि कार्यस्थल में खुद को कैसे संचालित करना है
4. कार्यक्षेत्र में सफलता के लिए अनुशासित व्यवहार के महत्व को समझें
5. बताएं कि कार्यस्थल पर पारस्परिक संघर्षों को कैसे हल किया जाए
6. प्रबंधन को कार्यस्थल की शिकायतों को दूर करने के लिए हॉट समझाएं
7. कार्यस्थल में एक टीम के रूप में काम करने के महत्व को बताएं
8. संगठनात्मक नीतियों और प्रक्रियाओं के महत्व को समझें
9. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग पर लागू नियामक मानकों को समझना
10. अच्छी व्यक्तिगत स्वच्छता का पालन करने के महत्व को समझें
11. खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों के लिए खाद्य सुरक्षा और स्वच्छ मानकों की व्याख्या कीजिए
12. कार्यस्थल के संदर्भ में GMP को समझाइए
13. खाद्य व्यवसाय संचालन (एफएसएसएआई विनियमों की अनुसूची 4) द्वारा पालन की जाने वाली सामान्य स्वच्छता और स्वच्छता प्रथाओं को समझें।
14. जोखिम मूल्यांकन प्रक्रिया और एचएसीसीपी को समझें

यूनिट 2.1: औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. एक औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता के मुख्य लक्ष्यों और कार्यों का वर्णन कर सकेंगे;
2. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में औद्योगिक उत्पादन श्रमिकों के लिए नौकरियों की प्रकृति और उपलब्धता को समझें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई

करना

- पीपीटी और प्रोजेक्टर की मदद से प्रतिभागियों को विभिन्न प्रकार के खाद्य प्रसंस्करण वस्तुओं की पहचान कराने के लिए एक चित्रात्मक प्रश्नोत्तरी के साथ कक्षा शुरू करें।
- दिखाएँ कि विभिन्न चित्रों का उपयोग करके एक इकाई में औद्योगिक उत्पादन कर्मचारी कैसे काम करते हैं

कहना

- उत्पादन सुविधा में विशिष्ट खाद्य उत्पादों के बड़े पैमाने पर उत्पादन के लिए उत्पादन कर्मचारी जिम्मेदार होते हैं।
- उनके पास कार्य क्षेत्र की तैयारी और रखरखाव, मशीनों को संचालित करने, तकनीकी ज्ञान को इकट्ठा करने और साझा करने, कार्य स्थल पर बुनियादी स्वस्थ स्वच्छता प्रथाओं का उपयोग करने और अंत में संगठन के लक्ष्यों को प्राप्त करने जैसी विभिन्न भूमिकाएँ हैं।
- स्वास्थ्य और पोषण के बारे में भारतीय उपभोक्ताओं की बढ़ती जागरूकता के साथ भारतीय प्रसंस्कृत खाद्य उद्योग तेजी से बढ़ रहा है।
- औद्योगिक उत्पादन श्रमिकों के लिए इस क्षेत्र में नौकरी पाने का बड़ा अवसर है।
- यह प्रमाणन लोगों को औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता के रूप में नौकरी पाने में मदद कर सकता है और भविष्य में बेहतर पदों पर पहुंचने में मदद कर सकता है।

व्याख्या करना

- एक औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता प्रसंस्कृत खाद्य उद्योग में महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है।
- प्रसंस्कृत खाद्य उद्योग में संगठित और असंगठित क्षेत्र की हिस्सेदारी और खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में उनकी रोजगार हिस्सेदारी।
- साथ ही भारत की कुछ महत्वपूर्ण खाद्य प्रसंस्करण कंपनियों के बारे में भी बताएं।

विस्तार में बताना



- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (तालिका 2: खाद्य उत्पादन कार्यकर्ता की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां) की मदद से खाद्य उत्पादन कार्यकर्ता की महत्वपूर्ण भूमिका और जिम्मेदारियों को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (तालिका 3 भारत में अग्रणी खाद्य निर्माण कंपनियों) की मदद से भारत में कुछ महत्वपूर्ण खाद्य उत्पादक कंपनियों से प्रतिभागी का परिचय कराएं।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (तालिका 4 भारतीय खाद्य निर्माण क्षेत्र में कर्मचारियों की हिस्सेदारी) की मदद से भारत में संगठित और असंगठित क्षेत्र द्वारा दिए गए रोजगार के हिस्से को स्पष्ट करें।

पूछना



- खाद्य उत्पादन कार्यकर्ता की महत्वपूर्ण भूमिकाएँ और उत्तरदायित्व क्या हैं?
- इस क्षेत्र में भारत में मौजूद महत्वपूर्ण कंपनियां कौन सी हैं?
- संगठित और असंगठित क्षेत्र क्या है और वे श्रमिकों को नौकरी का हिस्सा कैसे प्रदान करते हैं?

गतिविधि



- छात्रों को एक समूह बनाने और चर्चा करने के लिए कहें कि वे उत्पादन कार्यकर्ता की कौन सी अतिरिक्त जिम्मेदारियों के बारे में सोच सकते हैं और एक सूची बनाएं।

संक्षेप



- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां



यूनिट 2.2 : संगठन का ज्ञान और समझ

इकाई उद्देश्य



इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. संगठनात्मक मानकों और नीतियों का पालन करने के महत्व की व्याख्या करें;
2. एसओपी शब्द की व्याख्या करें
3. एचआर नीतियों का पालन करने के महत्व को बताएं और रिपोर्टिंग संरचना को समझें काम पर

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई

करना



- नीति, एसओपी और एचआर क्या है?
- प्रतिभागियों को उत्तरों पर मंथन करने दें और बिंदु बनाएं।

कहना



- किसी कंपनी में उत्पादन कर्मचारियों द्वारा नीति को समझना महत्वपूर्ण है। इसमें शामिल है:
- संगठनों के मानदंड, मानक और मान्यता चिह्न
- संगठन और उसके प्रवाह चार्ट द्वारा उत्पादित विभिन्न प्रकार के उत्पाद
- सुरक्षा और स्वच्छता मानकों और उनका पालन न करने पर उनका प्रभाव।
- विभिन्न कार्यों के लिए प्रयुक्त ट्रेस कोड
- संगठन और उनकी भूमिकाओं में प्रासंगिक लोग
- प्रक्रियाओं/काम से संबंधित मुद्दों की रिपोर्टिंग के लिए
- SOP, मानक संचालन प्रक्रियाओं के लिए खड़ा है।
- वे एक संगठन में संचालन करने के तरीके पर सुधार करते हैं।
- संगठन में विफलताओं और अपव्यय को कम करने के लिए सभी कार्यकर्ताओं द्वारा इनका पालन किया जाना महत्वपूर्ण है।
- एक उत्पादन कार्यकर्ता कार्य क्षेत्र में नौकरी की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों, रोजगार की शर्तों, रिपोर्टिंग संरचना, विभिन्न विभागों और उनकी भूमिकाओं और प्रक्रियाओं के बारे में एचआर नीतियों को समझेगा।
- उसे खाद्य प्रसंस्करण विभाग की सामान्य रिपोर्टिंग संरचना को समझना चाहिए।

व्याख्या करना



- परिचय
- एक संगठन में नीतियों, प्रक्रियाओं और नियमों का महत्व
- SOP का अर्थ और उनका महत्व
- एक संगठन में एसओपी के लाभ
- मानव संसाधन क्या है और यह एक संगठन के लिए कैसे महत्वपूर्ण है?
- खाद्य प्रसंस्करण विभाग की बुनियादी रिपोर्टिंग संरचना

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए डेटा की मदद से नीतियों और प्रक्रियाओं के अर्थ को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र: 7 संगठनात्मक एसओपी का पालन करने के लाभ) की मदद से एसओपी के अर्थ और महत्व का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 8. खाद्य प्रसंस्करण इकाई के उत्पादन विभाग में अपनाई जाने वाली सामान्य रिपोर्टिंग संरचना) की मदद से खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में मानव संसाधन और संगठन संरचना के महत्व को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र: 2.2.5 सुरक्षा सावधानियों) की मदद से अतिथि के ऑर्डर को संभालने की विधि को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 2.2.6 टेबलवेयर) की मदद से भोजन की गुणवत्ता का मूल्यांकन करने के तरीकों का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 2.2.6 संगत) की मदद से खाद्य शेल्फ-लाइफ को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी हैंडबुक में दिए गए (तालिका 2.2.1 संगत मेनू) की मदद से उपयोग किए जाने वाले टेबलवेयर, संगत और सांस को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी हैंडबुक में दिए गए (चित्र: 2.2.5 सांस के प्रकार) की मदद से रेस्तरां को व्यापक रूप से भिन्न होने का उदाहरण दें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र: 2.2.7 फूड ऑर्डर और डिलीवरी सिस्टम) की मदद से इंटरनेट ऑर्डर को प्रोसेस करने की सहनशक्ति को स्पष्ट करें।

पूछना



- एसओपी क्या है?
- एसओपी का पालन करने के क्या फायदे हैं?
- मानव संसाधन नीतियों से आप क्या समझते हैं?
- क्या आप जानते हैं कि खाद्य प्रसंस्करण विभाग में रिपोर्टिंग संरचना कैसे तैयार की जाती है और किसी भी प्रश्न के मामले में आपको किसे रिपोर्ट करना चाहिए?

गतिविधि



- उन पर लिखी गई रिपोर्टिंग संरचना के स्तर के साथ चिट्स तैयार करें। लेने वाले को लेने दो एक चिट। उसे एक चिट में जो पद मिला है, उसकी भूमिका निभानी है।
- रिपोर्टिंग संरचना कैसे काम करती है, इसके बारे में सभी प्रतिभागियों को एक छोटा सा दृश्य तैयार करना चाहिए।

संक्षेप



- सत्र को सारांशित करें।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां



यूनिट 2.3 : वर्कप्लेस एथिक्स

इकाई उद्देश्य



इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. बताएं कि कार्यस्थल पर खुद को कैसे संचालित करना है
2. कार्यक्षेत्र में सफलता के लिए अनुशासित व्यवहार के महत्व को समझें
3. कार्यस्थल में सफलता के लिए एक खाद्य उत्पाद संचालक के लिए आवश्यक विभिन्न कौशलों की व्याख्या कीजिए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई

करना



- नैतिकता क्या है और एक कार्यकर्ता के लिए वे कैसे महत्वपूर्ण हैं, इस पर विचार मंथन के साथ कक्षा शुरू करें
- प्रतिभागियों को उत्तरों पर मंथन करने दें और बिंदु बनाएं।

कहना



- कार्यस्थल नैतिकता बुनियादी दिशा-निर्देश हैं जिनका सुचारू और प्रभावी कामकाज सुनिश्चित करने के लिए संगठन में काम करते समय पालन किया जाना चाहिए।
- काम की गुणवत्ता बनाए रखना, ईमानदारी, सत्यनिष्ठा, नियमों का पालन करना, स्वच्छता मानकों का पालन करना और एक टीम प्लेयर बनना, ये सभी काम की नैतिकता का हिस्सा हैं।
- कार्यस्थल के प्रदर्शन को बेहतर बनाने और एक सुरक्षित और ईमानदार कार्य वातावरण प्रदान करने के लिए व्यवहारिक सुरक्षा और अनुशासित व्यवहार महत्वपूर्ण है।
- अनुशासित व्यवहार के बहुत से लाभ हैं जैसे तनाव के स्तर को कम करना, काम की गुणवत्ता में सुधार करना, कार्य-जीवन संतुलन बनाए रखने के साथ लक्ष्यों को प्राप्त करना।
- संचार कौशल कार्यकर्ता को अपने काम में उत्कृष्टता प्राप्त करने में मदद करते हैं। संचार कौशल में पढ़ने, लिखने, सुनने और बोलने के कौशल शामिल हैं।
- एक कार्यकर्ता को एक अच्छा टीम वर्कर बनने के लिए अपने संचार कौशल में सुधार करना चाहिए।
- प्रभावी संचार के लिए बुनियादी आवश्यकता हैस्वयं और संगठनात्मक लक्ष्यों को प्राप्त करें।
- रिपोर्टिंग स्तरों के सभी दिशाओं में संचार प्रवाहित होना चाहिए- ऊपर से नीचे, नीचे से ऊपर और साइड तरीके।
- किसी भी संगठन की सफलता के लिए दो तरफा संचार का विकास करना बहुत महत्वपूर्ण है। बोलना और सुनना दोनों ही महत्वपूर्ण हैं।
- संचार में विभिन्न बाधाएँ हो सकती हैं जैसे शोर, गड़बड़ी, श्रमिकों की भाषाओं में अंतर, संवाद करने में रुचि की कमी और संवाद करने में शारीरिक अक्षमता।

- इन बाधाओं से खराब संचार हो सकता है। खराब संचार से संघर्ष, समझ की कमी, कार्य-जीवन असंतुलन और कार्य स्थल पर उत्पादकता में कमी आती है।
- पारस्परिक कौशल दूसरों के साथ उपयोगी संबंध विकसित करने की क्षमता है। कार्यस्थल पर लोगों के साथ स्वस्थ कामकाजी संबंध कैसे विकसित करें, यह जानना एक उत्पादन कार्यकर्ता के रूप में आपकी सफलता में महत्वपूर्ण योगदान देता है।
- पारस्परिक कौशल संचार क्षमता में सुधार करते हैं और एक अच्छी टीम के गठन की ओर ले जाते हैं।
- टीम वर्क मजबूत कार्य संबंधों को बढ़ावा देता है जो अंततः उच्च उत्पादकता में योगदान देता है।
- मतभेद राय में अंतर है जो खराब संचार कौशल, पारस्परिक कौशल की कमी और विश्वास की कमी के कारण उत्पन्न हो सकता है।
- सफल टीम निर्माण के लिए किसी संगठन में संघर्ष समाधान एक बहुत ही महत्वपूर्ण गतिविधि है।
- शिकायत एक चिंता/शिकायत को संदर्भित करता है जो एक कर्मचारी के पास कार्य/कार्यस्थल, या किसी ऐसे व्यक्ति के बारे में है जिसके साथ वे काम करते हैं जिससे वह असंतुष्ट महसूस करता/करती है।
- शिकायत को हल करने के लिए एक कंपनी में एक उचित शिकायत प्रबंधन तंत्र का पालन किया जाना चाहिए। प्रत्येक कार्यकर्ता को तंत्र को समझना चाहिए और शिकायत की स्थिति में उसके अनुसार कार्य करना चाहिए।

व्याख्या करना



- प्रतिभागियों को कार्यनीति की अवधारणा से परिचित कराना।
- एक संगठन में कार्यनीति का महत्व।
- प्रभावी संचार का अर्थ और कार्यकर्ता के लिए अच्छे संचार कौशल के क्या फायदे हैं।
- एक संगठन में खराब संचार के कारण और इसे कैसे सुधारा जाए।
- पारस्परिक संचार का अर्थ और इसके लाभ।
- एक संगठन में संघर्ष समाधान और शिकायत निवारण तंत्र का महत्व।

विस्तार में बताना



- हस्तपुस्तिका में दिए गए कार्य नैतिकता के अर्थ को स्पष्ट कीजिए।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए कार्यस्थल में अनुशासित व्यवहार के महत्व का वर्णन करें और यह विभिन्न स्तरों पर कैसे काम करता है (चित्र 9. एक संगठन में विभिन्न स्तरों के लोगों के व्यवहार के बीच लिंक) की मदद से।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 10. अनुशासित व्यवहार के लाभ) की मदद से एक संगठन में अनुशासित व्यवहार के लाभों को स्पष्ट करें।
- चित्र 11 अच्छे के मानदंडलिसनर), पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 12. कार्यस्थल में प्रभावी संचार के लाभ) का उपयोग करके कार्यकर्ता और संगठन को प्रभावी संचार के लाभों का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 13. संचार प्रवाह की 5 दिशाएँ) की मदद से किसी संगठन में संचार के प्रवाह को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 14. एक अच्छे कम्युनिकेटर के मानदंड) की मदद से एक अच्छा कम्युनिकेटर बनने के मानदंडों पर चर्चा करें।

- संचार के दौरान उत्पन्न होने वाली संचार की विभिन्न बाधाओं पर चर्चा करें। पार्टिसिपेंट हैंडबुक के उपयोग की प्रक्रिया (चित्र 16. प्रभावी संचार की बाधाएं)।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र: 18 टीम वर्क के लाभ) का उपयोग करके अच्छे टीम वर्क के लाभों को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 19. संघर्ष समाधान प्रक्रिया) की मदद से संघर्ष समाधान प्रक्रिया को स्पष्ट करें।

पूछना



- संचार क्या है?
- संचार के लिए बाधाएं क्या हैं ??
- आप अनुशासन और कार्य नीति को क्या समझते हैं? वे एक संगठन को बेहतर बनाने में कैसे मदद करते हैं?
- क्या आप जानते हैं कि एक संगठन में संघर्ष समाधान और शिकायत निवारण प्रणाली कैसे काम करती है?

गतिविधि



- उन्हें पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई सेल्फ क्रिज को हल करने दें।
- जहां संघर्ष की स्थिति हो वहां एक दृश्य बनाएं। प्रत्येक भागीदार को संघर्ष को हल करने के तरीकों के बारे में सोचने दें।
- सभी प्रतिभागियों से 2 मिनट की एक छोटी सी बात तैयार करने और कक्षा के सामने प्रस्तुत करने की अपेक्षा की जाती है।

संक्षेप



- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां



यूनिट 2.4 : खाद्य संचालकों के लिए व्यक्तिगत स्वच्छता दिशानिर्देश

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. कार्यस्थल पर खाद्य संचालकों द्वारा अपनाई जाने वाली अच्छी व्यक्तिगत स्वच्छता प्रथाओं की व्याख्या करें
2. कार्यस्थल पर पीपीई के महत्व के बारे में बताएं
3. स्पष्ट करें कि स्वच्छ तरीके से खाद्य प्रसंस्करण करने के लिए स्वयं को कैसे तैयार करें
4. कार्यस्थल पर विभिन्न स्वच्छता/सावधानी संकेतों को समझें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई

करना

- कार्यस्थल पर व्यक्तिगत स्वच्छता से वे क्या समझते हैं, इस पर विचार मंथन के साथ कक्षा शुरू करें। व्यक्तिगत स्वच्छता की अनुपस्थिति उनके काम को कैसे प्रभावित कर सकती है?
- प्रतिभागियों को उत्तरों पर मंथन करने दें और बिंदु बनाएं।

कहना

- वर्क प्लेस पर पर्सनल हाइजीन बहुत जरूरी है।
- कार्य स्थल पर उचित स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों पर मुकदमा चलाया जाता है।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण में श्रमिकों के शरीर को चोट/संक्रमण से बचाने के लिए और भोजन की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले क्रॉस संदूषण से बचने के लिए उपयोग किए जाने वाले आवश्यक वस्त्र शामिल हैं।
- हेड कवर, मास्क, हाथ के दस्ताने, दाढ़ी कवर, जूते/जूते कवर पीपीई का हिस्सा हैं।
- प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादन विभाग में काम करते समय हाथों को साफ रखें, उन्हें नियमित रूप से धोएं, ढीले आभूषण पहनने से बचें, बालों को टोपी के अंदर रखें, दस्ताने और मास्क पहनें।
- यदि आपको किसी संचारी रोग का पता चला है तो काम न करें, किसी अन्य स्वास्थ्य स्थिति के मामले में उचित सावधानी बरतें, हाथ में चोट लगने पर काम करने से बचें और कार्यस्थल के उपयुक्त स्वच्छता मानकों का पालन करके स्वास्थ्य और स्वच्छता का ध्यान रखें।

व्याख्या करना



- व्यक्तिगत स्वच्छता का महत्व और खाद्य प्रसंस्करण कार्य पर इसका प्रभाव।
- पीपीई के अर्थ और घटक और उनका उपयोग कैसे करें।
- मेन प्रोसेसिंग लाइन पर काम करते समय स्थितियों से बचना चाहिए और मेन प्रोसेसिंग लाइन पर काम करते समय किन बातों का ध्यान रखना चाहिए।
- स्वास्थ्य की स्थिति पर व्यसनों के प्रभाव और खाद्य उत्पादन हैंडलर के कार्य पर इसके प्रभाव को समझें।

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 21 व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण) की मदद से पीपीई का अर्थ और काम करते समय उनका उपयोग कैसे करें, इसे स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 23. फूड हैंडलर्स के लिए ड्रेस कोड) की मदद से फूड प्रोडक्शन हैंडलर द्वारा उपयोग किए जाने वाले उपयुक्त कपड़ों का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 25. कार्यस्थल पर आभूषण नीति) का उपयोग करते हुए कार्यस्थल पर आभूषण नीति पर चर्चा करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 27. कार्यस्थल के लिए व्यक्तिगत स्वच्छता के तरीके) की मदद से कार्यस्थल पर रखी जाने वाली व्यक्तिगत स्वच्छता का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 28. कार्यस्थल के लिए स्वच्छ साइनेज को समझें) का उपयोग करके कार्यस्थल पर उपयोग किए जाने वाले विभिन्न स्वच्छता संकेतों का वर्णन करें।

पूछना



- व्यक्तिगत स्वच्छता क्या है?
- खाद्य उत्पादों को संभालने के दौरान विभिन्न व्यक्तिगत स्वच्छता वाले कपड़े और उपकरण कौन से हैं जिनका उपयोग किया जाना चाहिए?
- खाद्य उत्पादन लाइन पर काम करते समय कोई व्यक्ति खाद्य उत्पादों की उचित स्वच्छता कैसे सुनिश्चित कर सकता है?

गतिविधि



- पीपीई किट लें। उन्हें 2 मिनट की समय सीमा के भीतर सभी सुरक्षा उपकरण पहनने के लिए कहें।

संक्षेप



- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

यूनिट 2.5 : कार्यस्थल के लिए खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता मानक

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. खाद्य सुरक्षा, खाद्य सूक्ष्म जीव विज्ञान को परिभाषित कीजिए तथा खाद्य पदार्थों को खराब करने वाले विभिन्न संदूषकों के बारे में बताइए
2. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग पर लागू नियामक मानकों की व्याख्या कीजिए
3. अपनाई जाने वाली अच्छी निर्माण पद्धतियों की व्याख्या करें कार्यस्थल;
4. कार्यस्थल के संदर्भ में GMP (जीएमपी) को समझाइए
5. खाद्य व्यवसाय संचालकों द्वारा पालन की जाने वाली सामान्य स्वच्छता और स्वच्छता प्रथाओं को समझें (FSSAI (एफएसएसआई) विनियमों की अनुसूची 4)
6. जोखिम मूल्यांकन प्रक्रिया और एचएससीपी को समझें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई

करना

- कक्षा की शुरुआत इस बात पर चर्चा के साथ करें कि खाद्य प्रसंस्करण इकाई के लिए खाद्य सुरक्षा का निर्धारण क्यों महत्वपूर्ण है?

कहना

- खाद्य सुरक्षा, उत्पादन/प्रसंस्करण/वितरण के विभिन्न चरणों में खाद्य पदार्थों को संदूषित करने वाले रोगाणुओं के कारण होने वाली खाद्य जनित विषाक्तता की संभावना को समाप्त करने के लिए भोजन का सही प्रबंधन, उत्पादन और संरक्षण है।
- सूक्ष्मजीव भोजन को दूषित कर सकते हैं, लेकिन सभी सूक्ष्मजीव हानिकारक नहीं होते हैं। कुछ का उपयोग भोजन के उत्पादन के लिए किया जाता है।
- भोजन में उपस्थित सूक्ष्मजीवों के अध्ययन को खाद्य सूक्ष्मजैविकी कहते हैं।
- भोजन में कोई भी परिवर्तन जो इसे मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त बना देता है, भोजन का खराब होना कहलाता है। ये परिवर्तन सूक्ष्मजीवों द्वारा संदूषण, कीड़ों द्वारा संक्रमण या अंतर्जात एंजाइमों द्वारा गिरावट के कारण हो सकते हैं।
- खाद्य परिरक्षण खाद्य पदार्थों को सूक्ष्मजीवों, खराब होने और संदूषकों से बचाने की विधि है।

- एक इकाई में उत्पादित भोजन की गुणवत्ता की जांच करने के लिए आईएसओ-9000, खाद्य सुरक्षा और मानक विनियमन, व्यावसायिक स्वास्थ्य और प्रथाओं, जीएमपी और कई अन्य जैसे विभिन्न मानकों को बनाया गया है।
- ग्राहकों को उच्च गुणवत्ता और सुरक्षित भोजन का उत्पादन सुनिश्चित करने के लिए अच्छी विनिर्माण प्रथाएं (जीएमपी) दिशानिर्देशों का समूह है। जीएमपी में फोकस के क्षेत्रों में कर्मियों की स्वच्छता, प्रक्रिया सत्यापन, उपकरणों का रखरखाव और सफाई और स्वच्छता शामिल है।
- उत्पादों की अच्छी गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए प्रत्येक खाद्य प्रसंस्करण इकाई द्वारा एफएसएसआई विनियमन का पालन किया जाना बहुत महत्वपूर्ण है। अनुसूची 4 किसी भी परिसर में बने भोजन की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए आवश्यकताओं का एक समूह है और खाद्य व्यवसाय संचालक लगातार प्रयास करेगा
- भारत एचएसीसीपी मानकों को प्राप्त करने के उद्देश्य से परिसर में स्वच्छता की स्थिति और स्वच्छता प्रथाओं में सुधार करना।

व्याख्या करना



- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में गुणवत्ता का महत्व।
- विभिन्न प्रकार के सूक्ष्मजीव जो भोजन की गुणवत्ता को प्रभावित कर सकते हैं और भोजन के खराब होने के लक्षण क्या हैं।
- भारत में अपनाए जाने वाले विभिन्न खाद्य सुरक्षा मानक और उनके निहितार्थ।
- अच्छी निर्माण प्रथाओं का अर्थ और मनुष्य, सामग्री, मशीन और सामग्री का प्रभाव।
- एफएसएसआई विनियमों की अनुसूची 4 की संक्षिप्त व्याख्या और खाद्य उत्पादन के गुणवत्ता मानक पर उनका प्रभाव।

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 29. एफएसएसआई के अनुसार सुरक्षित भोजन के लिए 10 सुनहरे नियम) का उपयोग करके खाद्य सुरक्षा का अर्थ स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 7: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में उपयोग किए जाने वाले मानक) का उपयोग करते हुए खाद्य प्रसंस्करण उद्योग पर लागू होने वाले विभिन्न मानकों का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई अच्छी निर्माण प्रथाओं और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में माइक्रोबियल गैर-अनुपालन के कारणों पर चर्चा करें (चित्र 30. खाद्य पदार्थों में माइक्रोबियल गैर-अनुपालन के कारण)।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 27. कार्यस्थल के लिए व्यक्तिगत स्वच्छता के तरीके) की मदद से कार्यस्थल पर रखी जाने वाली व्यक्तिगत स्वच्छता का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक के खाद्य उद्योग में लागू जोखिम मूल्यांकन प्रक्रिया (चित्र 31. जोखिम मूल्यांकन प्रक्रिया) पर चर्चा करें।
- पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक के (चित्र 32. एचएसीसीपी के 7 सिद्धांत) का उपयोग करके एचएसीसीपी के महत्व को स्पष्ट करें।

पूछना



- खाद्य सुरक्षा क्या है?
- क्या कोई खाद्य गुणवत्ता और सुरक्षा मानकों के बारे में प्रतिभागियों को पता है?
- कैसे हुआ खाद्य गुणवत्ता मानकों का पालन करने से खाद्य प्रसंस्करण उद्योग को मदद मिलती है?

गतिविधि



- प्रतिभागियों (5 के समूह में) को चींटी खाद्य सुरक्षा/गुणवत्ता मानक चुनने और उस पर एक छोटी प्रस्तुति देने के लिए कहें।

संक्षेप



- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां



अभ्यास



रिक्त स्थानों की पूर्ति सही ऑप्शन से कीजिए

- 1) ----- एक उत्पादन सुविधा में एक विशिष्ट खाद्य उत्पाद के बड़े पैमाने पर उत्पादन के लिए जिम्मेदार हैं।
 - a. उत्पादन कार्यकर्ता
 - b. सफाई कर्मचारी
 - c. पर्यवेक्षकों
- 2) कारखाना अधिनियम-1948 के अनुसार किसी भी कर्मचारी को एक सप्ताह में ----- घंटे से अधिक काम नहीं करना चाहिए।
 - a. 48 घंटे
 - b. 52 घंटे
 - c. 56 घंटे
 - d. 50 घंटे
- 3) ----- बोलने, लिखने या किसी अन्य माध्यम का उपयोग करके जानकारी प्रदान करने या आदान-प्रदान करने की प्रक्रिया के रूप में वर्णित किया जा सकता है।
 - a. सुनना
 - b. संचार
 - c. डिजिटल साक्षरता
 - d. योजना
- 4) ----- वह प्रक्रिया है जिसके द्वारा संसाधित और असंसाधित भोजन रोगाणुओं, खराब करने वाले एजेंटों और दूषित पदार्थों से सुरक्षित रहता है
 - a. खाद्य संरक्षण
 - b. खाद्य सूक्ष्म जीव विज्ञान
 - c. भोजन संदूषण
 - d. खाद्य विकिरण
- 5) एचएसीसीपी है
 - a. जोखिम विश्लेषण और क्रिटिकल कंट्रोल पैरामीटर्स
 - b. जोखिम विश्लेषण और महत्वपूर्ण बिंदुओं को नियंत्रित करें
 - c. जोखिम विश्लेषण और क्रिटिकल कंट्रोल पॉइंट (Hazard Analysis and Critical Control Point)
 - d. खतरा प्राधिकरण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु

- 6) SOP का मतलब है-----
- स्वच्छता संचालन प्रक्रियाएं
 - मानक संचालन प्रक्रियाएं (Standard Operating Procedure)
 - मानक संचालन पैरामीटर
 - स्वच्छता संचालन पैरामीटर
- 7) खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में अनुमति है
- खाने का सामान
 - आभूषण
 - पीपीई के
 - चप्पलें
- 8) निम्नलिखित में से भोजन के माइक्रोबियल गैर-अनुपालन की ओर जाता है
- खराब गुणवत्ता वाला पानी
 - अच्छी व्यक्तिगत स्वच्छता
 - अच्छी गुणवत्ता वाले कच्चे माल
 - अच्छी स्वच्छता प्रथाएं
- 9) निम्नलिखित में से कौन सा संचार प्रक्रिया का घटक नहीं है
- संदेश
 - मध्यम
 - प्रतिक्रिया
 - तरीका
- 10) ----- एक संगठन में पदानुक्रम के समान स्तरों पर किस प्रकार का संचार होता है?
- नीचे
 - ऊपर की ओर
 - पार्श्व
 - बाहरी

टिप्पणियां



A large rectangular area enclosed by a thin orange border, containing 25 horizontal black lines for writing notes.





FICSI

Food Industry Capacity and Skill Initiative

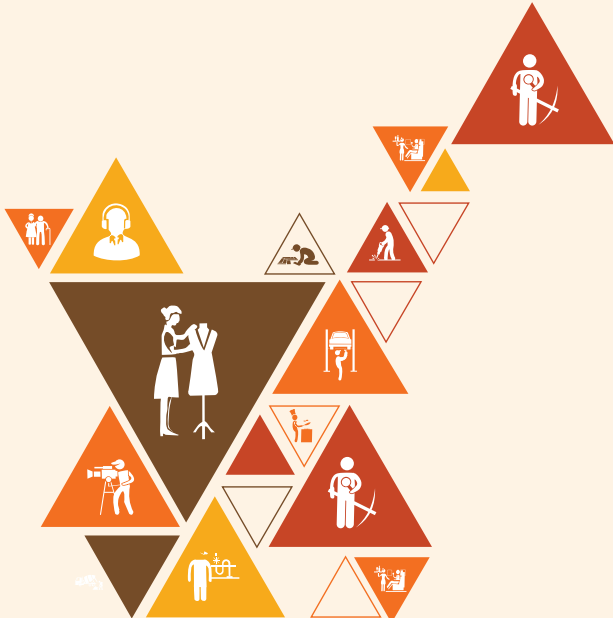
3. उत्पादन के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी तैयार करें और उसका रखरखाव करें

यूनिट 3.1- सफाई और स्वच्छता

यूनिट 3.2- उत्पादन प्रक्रिया के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण
मशीनरी तैयार करना और उसका रखरखाव करना

यूनिट 3.3- मशीन रखरखाव और समस्या निवारण

यूनिट 3.4- अपशिष्ट प्रबंधन



सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रतिभागी सक्षम हो जाएगा

1. उपकरणों और सुविधाओं की प्रभावी सफाई और स्वच्छता के लिए विभिन्न पूर्व-आवश्यकताओं की सूची बनाएं;
2. सफाई के लिए सामान्य प्रक्रिया को समझें और स्वच्छता;
3. खाद्य प्रसंस्करण उपकरणों और अन्य सुविधाओं की सफाई और स्वच्छता के दौरान उठाए जाने वाले विभिन्न एहतियाती उपायों को बताएं।
4. उत्पादन के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी की सफाई की प्रक्रिया की व्याख्या करें;
5. दूध, मांस और के प्रसंस्करण के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों, मशीनरी और औजारों की पहचान करें
6. समझाएं कि मशीनरी और उपकरणों की सुरक्षा और स्वच्छता जांच कैसे करें उत्पादन प्रक्रिया
7. खाद्य उत्पादन लाइन में प्रयुक्त मशीनों पर किए जाने वाले अनुरक्षण के प्रकारों की व्याख्या कीजिए।
8. मशीन खराब होने के विभिन्न प्रकारों और संकेतों को समझें।
9. तरीकों को पहचानो जिसके माध्यम से विभिन्न सामान्य टूटने से बचा जा सकता है।
10. खाद्य प्रसंस्करण इकाई में अपशिष्ट पदार्थों के प्रबंधन एवं निपटान की विधि समझाइए।

इकाई 3.1 : साफ-सफाई और सैनिटाइजेशन

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. उपकरणों और सुविधाओं की प्रभावी सफाई और स्वच्छता के लिए विभिन्न पूर्व-आवश्यकताओं की सूची बनाएं;
2. सामान्य समझेंसफाई और स्वच्छता के लिए प्रक्रिया;
3. खाद्य प्रसंस्करण उपकरणों और अन्य सुविधाओं की सफाई और स्वच्छता के दौरान उठाए जाने वाले विभिन्न एहतियाती उपायों को बताएं।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई

करना

- कक्षा की शुरुआत पीपीटी और प्रोजेक्टर की मदद से चित्रात्मक प्रश्नोत्तरी से करें।
- विभिन्न प्रकार की सफाई और स्वच्छता उपकरणों को दिखाएं और प्रतिभागियों को उन्हें पहचानने के लिए कहें।

कहना

- साफ-सफाई और सैनिटाइजेशन एक बहुत ही महत्वपूर्ण प्रक्रिया है।
- खाद्य अवशेषों को हटाने के लिए खाद्य संपर्क सतहों की सफाई और स्वच्छता की जाती है। खाद्य अवशेष बैक्टीरिया के विकास को बढ़ाते हैं जो उत्पादित भोजन की गुणवत्ता और शेल्फ जीवन पर प्रतिकूल प्रभाव डालते हैं
- स्वच्छ कार्य वातावरण से बेहतर उत्पाद, अच्छी कार्य स्थितियाँ, कर्मचारियों की सुरक्षा सुनिश्चित होती है, मशीन का जीवन बढ़ता है और उत्पादकता बढ़ती है।
- काम के माहौल को साफ रखने के लिए अच्छी गुणवत्ता वाले पानी, उचित सफाई उपकरण और प्रभावी सफाई एजेंटों जैसे उचित संसाधनों की आवश्यकता होती है।
- उपकरण की प्रकृति के आधार पर जगह से बाहर सफाई या जगह में सफाई विधि से सफाई की जा सकती है।
- कर्मचारी सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए स्वच्छता प्रक्रिया के दौरान उचित पीपीई किट का उपयोग किया जाना चाहिए।
- सैनिटाइजेशन करने से पहले सभी उपकरणों, मशीनों और खाद्य उत्पादों को सुरक्षित किया जाना चाहिए।

व्याख्या करना



- सफाई और स्वच्छता का अर्थ।
- प्रक्रिया के दौरान उपयोग किए जाने वाले डिटर्जेंट जैसे सफाई उपकरणों और एजेंटों के प्रकार
- तरह-तरह की सफाईविभिन्न मशीनों को संभालने के दौरान उपयोग की जाने वाली प्रक्रियाएं
- मशीनों और संयंत्र को कीटाणुरहित करने के लिए कदम।
- व्यक्तिगत और पौधों की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए जगह की सफाई के दौरान बरती जाने वाली विभिन्न सावधानियां।

विस्तार में बताना



- प्रतिभागी हैंडबुक में दिए गए (चित्र 33 सफाई के उद्देश्य, चित्र 34. सफाई के लाभ) का उपयोग करके सफाई और स्वच्छता की आवश्यकता और लाभों पर चर्चा करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 8 सफाई के लिए उपकरण) की मदद से सफाई प्रक्रिया के दौरान उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों को विस्तृत करें।
- आमतौर पर उपयोग किए जाने वाले सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र का परिचय दें (तालिका 9 खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में आमतौर पर इस्तेमाल होने वाले डिटर्जेंट और सैनिटाइज़र)

पूछना



- वे अपने घरों में खाना बनाने की जगह को कैसे साफ रखें?
- खाद्य प्रसंस्करण सुविधा के स्वच्छताकरण के दौरान उन्हें क्या सावधानी बरतनी चाहिए?

गतिविधि



- प्रतिभागियों को हस्तपुस्तिका में दिए गए प्रयोग करने के लिए कहें और निष्कर्ष दर्ज करें।
प्रयोग 3: दूध भंडारण टैंक की हाथ से सफाई (एमएसटी)
उद्देश्य:दूध भंडारण टैंक की मैनुअल सफाई पर ज्ञान प्राप्त करने के लिए।

कार्यप्रणाली:

यूनिट से प्रशिक्षित व्यक्ति से निर्देश के साथ संचालन (दूध भंडारण टैंक की मैनुअल सफाई की एसओपी, ऑपरेशन शुरू करने से पहले किए जाने वाले एहतियाती उपाय, सफाई ऑपरेशन के बाद स्वच्छता) का संचालन करें।

पैक्टिकल 4:सीआईपी प्रक्रिया के अंतिम कुल्ला में कास्टिक की उपस्थिति का पता लगाने के लिए परीक्षण करें

उद्देश्य:एक सीआईपी प्रक्रिया से अंतिम कुल्ला पानी में कास्टिक की उपस्थिति का पता लगाने के लिए
कार्यप्रणाली:एक बीकर में लगभग 10 मिली अंतिम कुल्ला पानी का नमूना लें। फेनोल्फथेलिन सूचक की कुछ बूँदें डालें। रंग का ध्यान रखें। गुलाबी रंग का विकास खंगालने के पानी में काँस्क की उपस्थिति को इंगित करता है जबकि गुलाबी रंग की अनुपस्थिति खंगाले गए पानी में कास्टिक की अनुपस्थिति को इंगित करता है।

संक्षेप



- सत्र को सारांशित करें।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां



यूनिट 3.2: उत्पादन प्रक्रिया के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी तैयार करना और उसका रखरखाव करना

इकाई उद्देश्य



इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. उत्पादन के लिए कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी की सफाई की प्रक्रिया की व्याख्या करें;
2. दूध, मांस और बेकिंग उद्योगों के प्रसंस्करण के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों, मशीनरी और औजारों की पहचान करें
3. समझाएं कि उत्पादन प्रक्रिया के लिए मशीनरी और उपकरणों की सुरक्षा और स्वच्छता जांच कैसे करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई

करना



- कक्षा शुरू करने के लिए प्रतिभागियों को आमतौर पर उपयोग किए जाने वाले कुछ सफाई उपकरणों के बारे में बताने के लिए कहें।

कहना



- खाद्य सुरक्षा मानदंडों के अनुसार, सभी खाद्य प्रसंस्करण परिसरों को उत्पादों के संदूषण की जांच के लिए स्वच्छता और साफ-सफाई के उच्च मानकों का पालन करना चाहिए।
- भोजन तैयार करने में प्रयुक्त उपकरणों और क्षेत्रों की सफाई सुनिश्चित करने के लिए उचित दिशा-निर्देशों का पालन किया जाना चाहिए।
- सुनिश्चित करें कि कोई संदूषण नहीं है सफाई के दौरान होता है।
- जांच लें कि उपयोग करने से पहले सभी मशीनों को साफ और सैनिटाइज किया गया है।
- मशीनों के सुचारू संचालन के लिए उचित ग्रीसिंग और ऑयलिंग की जानी चाहिए।
- समय-समय पर मशीनों के प्रदर्शन की जांच करें।

व्याख्या करना



- खाद्य उत्पादन क्षेत्र में स्वच्छता का महत्व
- चर्चाअत्यधिक सावधानी के साथ उत्पादन सुविधा के आसपास के क्षेत्र की सफाई के लिए प्रक्रिया
- सुनिश्चित करने के लिए दिशा-निर्देशों की व्याख्या कीजिएउत्पादन क्षेत्र की स्वच्छता
- खाद्य उत्पादन के लिए उपयोग की जाने वाली मशीनों और उपकरणों की सफाई के लिए SOP का विवरण दें
- उत्पादन प्रक्रिया के दौरान उपयोग की जाने वाली विभिन्न मशीनों और उपकरणों को चित्रों के माध्यम से समझाएं और उन्हें बनाए रखने के लिए दिशा-निर्देश भी साझा करें
- सफाई और स्वच्छता जांच करने की प्रक्रिया

विस्तार में बताना



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 36. उत्पादन से पहले कार्य क्षेत्र की सफाई के लिए सामान्य प्रक्रिया) की मदद से उत्पादन प्रक्रिया शुरू करने से पहले सफाई संचालन की प्रक्रिया को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका के (खंड 3.2.5,3.2.6,3.2.7) का उपयोग करके डेयरी, मांस और बेकिंग क्षेत्र में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों का वर्णन करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका के (खंड 3.2.8) का उपयोग करके भोजन का उत्पादन शुरू करने से पहले की जाने वाली विभिन्न स्वच्छता और सफाई जांचों का विवरण दें।

पूछना



- उत्पादन शुरू करने से पहले आप उस क्षेत्र की सीलन कैसे करेंगे?
- भोजन के उत्पादन में प्रयुक्त सामान्य उपकरण कौन से हैं?
- आप खाद्य उत्पादन क्षेत्र में स्वच्छता और स्वच्छता जांच कैसे करेंगे?
- उत्पादन प्रक्रिया में प्रयुक्त मशीनों के प्रदर्शन की जाँच के लिए आप किन मापदंडों पर विचार करेंगे?
- प्रतिभागियों को प्रतिभागी की हैंडबुक में दिए गए प्रयोग 5 को संचालित करने के लिए कहें और टिप्पणियों को नोट करें।

संक्षेप



- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

यूनिट 3.3 : मशीन का रखरखाव और समस्या निवारण

इकाई उद्देश्य



इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. खाद्य उत्पादन लाइन में प्रयुक्त मशीनों पर किए जाने वाले अनुरक्षण के प्रकारों की व्याख्या कीजिए।
2. मशीन खराब होने के विभिन्न प्रकारों और संकेतों को समझें।
3. तरीकों को पहचानो जिसके माध्यम से विभिन्न सामान्य टूटने से बचा जा सकता है।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई

करना



- प्रतिभागियों को किसी मशीन में होने वाली किसी प्रकार की खराबी के बारे में बताने के लिए कहकर कक्षा शुरू करें।
- चर्चा करें कि ब्रेकडाउन उनके संचालन को कैसे प्रभावित कर सकता है।

कहना



- संचालन की निरंतरता सुनिश्चित करने के लिए किसी भी उत्पादन लाइन में रखरखाव एक महत्वपूर्ण ऑपरेशन है।
- रखरखाव की विभिन्न श्रेणियां हैं जैसे आवधिक, निवारक, सुधारात्मक और ब्रेकडाउन रखरखाव।
- सिस्टम के पूरी तरह टूटने से बचने के लिए, छोटे संकेतों का निरीक्षण करना महत्वपूर्ण है जो असामान्य लीकेज, आवाज और गंध जैसे ब्रेकडाउन का कारण बन सकते हैं।

व्याख्या करना



- मशीन के रखरखाव का महत्व
- विभिन्न प्रकार के रखरखाव जैसे आवधिक, निवारक, सुधारात्मक और ब्रेकडाउन रखरखाव पर चर्चा करें।
- विस्तार से बताएं कि वे मशीनों और उपकरणों में किसी भी खराबी से कैसे बच सकते हैं।

विस्तार में बताना



- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (तालिका 13 रखरखाव के प्रकार) की मदद से विभिन्न प्रकार की रखरखाव प्रक्रियाओं को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई मशीनों के आपातकालीन शटडाउन के दौरान प्रोडक्शन हैंडलर की जिम्मेदारियों पर चर्चा करें (चित्र 38 मशीन के आपातकालीन शटडाउन में उत्पादन कार्यकर्ता की जिम्मेदारी)।

पूछना



- प्रतिभागियों को एक ऐसी स्थिति दें जहां वे खाद्य उत्पाद के ट्रांसफेक्ट के लिए एक कंवायर बेल्ट सिस्टम वाली मशीन पर काम कर रहे हों।
- मशीन/सिस्टम में कोई समस्या है या नहीं, यह जानने के लिए वे कौन से संकेत देखेंगे?
- जिस सिस्टम पर वे काम कर रहे हैं, उसके लिए वे एक रखरखाव कार्यक्रम कैसे स्थापित करेंगे?
- प्रतिभागियों को किसी भी खाद्य उत्पादन स्थल पर जाने और उनके मशीन रखरखाव कार्यक्रम को समझने के लिए कहें। उसी के नोट्स बना लें।

संक्षेप



- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां



यूनिट 3.4 : कचरे का प्रबंधन

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. खाद्य प्रसंस्करण इकाई में अपशिष्ट पदार्थ के प्रबंधन और निपटान की विधि की व्याख्या करें।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई

करना

- प्रतिभागियों से यह पूछकर कक्षा प्रारंभ करें कि किसी कंपनी में अपशिष्ट प्रबंधन कितना महत्वपूर्ण है।
- वे कौन से तरीके हैं जिनसे वे सोचते हैं कि किसी भी कार्यस्थल में कचरे को कम किया जा सकता है?

कहना

- संभावित खतरों से बचने के लिए उत्पादन क्षेत्र से समय-समय पर खाद्य अपशिष्ट और अन्य कचरे को हटा दिया जाएगा।
- एक खाद्य प्रसंस्करण सुविधा में, संगठन/पर्यावरण प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड की आवश्यकताओं के अनुरूप ठोस, तरल और गैसीय बहिस्त्राव का निपटान किया जाता है।
- ठोस, तरल, अर्ध-ठोस और गैसीय अपशिष्ट जैसे विभिन्न प्रकार के अपशिष्ट होते हैं जो एक ऑपरेशन के दौरान उत्पन्न हो सकते हैं।
- निपटान से पहले अपशिष्ट सामग्री और पानी के उपचार के लिए सभी खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों में एक एफ्लुएंट ट्रीटमेंट प्लांट (ईटीपी) होना चाहिए।
- यह पर्यावरण पर कचरे के बुरे प्रभाव को कम करता है।
- खाद्य उत्पादन संचालन का प्रदूषण, ग्लोबल वार्मिंग में महत्वपूर्ण योगदान है क्षमता, अम्लीकरण और यूट्रोफिकेशन क्षमता के साथ-साथ पानी और ऊर्जा की खपत
- पर उत्पन्न अपव्यय के इस प्रभाव को कम करने के लिए उचित प्रयास किए जाने चाहिए पर्यावरण।

अभ्यास



रिक्त स्थानों पर सही विकल्प लिखिए

- कुशल स्वच्छता के लिए गर्म पानी का तापमान ----- फेरेनहीट होगा
 - 160
 - 180
 - 170
 - 200
- सीआईपी सफाई में, _____ सफाई के लिए उपयोग किए जाने वाले कास्टिक का %
 - 0.5-1%
 - 1- 1.2%
 - 1.5-2%
 - 2-3%
- सीआईपी सफाई के दौरान अंतिम खंगालने वाले पानी में कास्टिक की उपस्थिति का पता लगाने के लिए परीक्षण को आगे बढ़ाने के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला संकेतक है
 - लोडाइन
 - phenolphthalein
 - हाइड्रोजन पेरोक्साइड
 - काटू
- निम्नलिखित सीआईपी प्रक्रिया का मिलान करें

1 उत्तर: 1-सी	पहले खंगालना	ए.	10 मिनट के लिए 1-1.2% कास्टिक पर कास्टिक सोल्यु सर्कुलेट करें
2 उत्तर: 2-ए	सफाई कर्मक पदार्थ	बी.	75-80 डिग्री सेल्सियस पर और नाली 45-50 डिग्री सेल्सियस पर ताजे साफ पानी के साथ, के लिए परिचालित करें
3 उत्तर: 3-बी	ताजा पानी	सी.	लगभग 2 मिनट और छान लें
4 उत्तर: 4-ई	सफाई	डी.	45-50 डिग्री सेल्सियस पर ताजे साफ पानी के साथ
5 उत्तर: 1-डी	कुल्ला	इ.	ताजे पानी से अंतिम कुल्ला करें
			हाइपोक्लोराइट के घोल से सैनिटाइज करें उपयोग से ठीक पहले

5. ईटीपी का विस्तार करें
 - a. प्रभावी उपचार योजना
 - b. प्रभावी उपचार संयंत्र (Effluent Treatment Plant)
 - c. आपातकालीन उपचार संयंत्र
 - d. हाडीएन.डीआपातकालीन उपचार संयंत्र
6. निम्नलिखित में से कौन सा संकेत और लक्षण नहीं है जो मशीनरी के खराब होने का संकेत देता है
 - a. असामान्य ध्वनि
 - b. जलने की गंध
 - c. उच्च कंपन
 - d. सड़ी हुई गंध
7. शामिल समय-समय पर उपकरणों का निरीक्षण, सर्विसिंग और सफाई
 - a. निश्चित अंतराल पर देखभाल
 - b. निवारक रखरखाव
 - c. ब्रेकडाउन रखरखाव
8. निम्न में से कौन सा सैनिटाइजिंग एजेंट नहीं है
 - a. हाइपोक्लोराइट
 - b. क्लोरीन
 - c. गर्म पानी
9. सैनिटाइजर के रूप में क्लोरीन से जुड़ा जोखिम है
 - a. लीड्स का रंग बदल जाता है
 - b. जंग
 - c. बनावट में लीड परिवर्तन
10. खाद्य उद्योग में उपयोग किए जाने वाले अपमार्जकों में से कौन सा खाद्य संपर्क सतहों में क्षरण नहीं करता है?
 - a. पोटेशियम हाइपोक्लोराइट
 - b. सोडियम हाइपोक्लोराइट
 - c. ओजोन



4. उत्पादन प्रक्रिया

यूनिट 4.1- मशीनरी और उपकरणों का संचालन

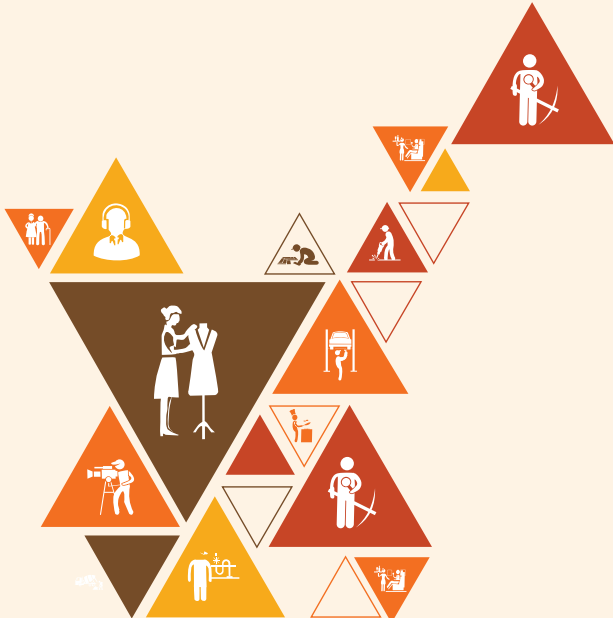
यूनिट 4.2- उत्पादन के बाद की सफाई और उपकरणों का भंडारण

यूनिट 4.3- बेकरी उद्योग में निर्माण प्रक्रिया और नियंत्रण

यूनिट 4.4- फल और सब्जी प्रसंस्करण उद्योग में विनिर्माण प्रक्रिया और नियंत्रण

यूनिट 4.5- दूध और दूध उत्पाद प्रसंस्करण उद्योग में विनिर्माण प्रक्रिया और नियंत्रण

यूनिट 4.6- मांस प्रसंस्करण उद्योग में विनिर्माण प्रक्रिया और नियंत्रण



सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रतिभागी सक्षम हो जाएगा

1. खाद्य उद्योगों द्वारा अपनाई जाने वाली मशीनीकृत उत्पादन प्रक्रिया के विभिन्न प्रकारों का उल्लेख कीजिए
2. उत्पादन को सुचारू रूप से चलाने के लिए कच्चे माल की उपलब्धता सुनिश्चित करने के तरीके बताएं/इकाई
3. खाद्य उत्पादों के उत्पादन के लिए मशीनरी को कैसे संचालित किया जाए, यह समझें
4. पैकेजिंग, लेबलिंग और भंडारण समाप्त होने के दौरान बरती जाने वाली सावधानियों के बारे में बताएं/उत्पाद;
5. कुशल उत्पादन प्रक्रिया को प्रभावित करने वाले कारकों की व्याख्या कीजिए
6. कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनों की पोस्ट-प्रोडक्शन सफाई की तेह प्रक्रिया का प्रदर्शन करें
7. बेकिंग, फल/सब्जियों, दूध/दूध में प्रयोग होने वाले विभिन्न खाद्य सुरक्षा उपकरणों के बारे में बताएं
8. उत्पादों और, मांस प्रसंस्करण इकाइयों और उनसे संबंधित विभिन्न प्रक्रियाओं, चरणों और स्वच्छ नियंत्रणों को समझें।

यूनिट 4.1 : मशीनरी और उपकरणों का संचालन

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों द्वारा अनुसरित विभिन्न इकाई प्रचालनों का वर्गीकरण कीजिए
2. उत्पादन योजना की समीक्षा करने और उत्पादन के लिए मशीनरी और कच्चे माल का अनुकूलन करने की प्रक्रिया को कम करें
3. मशीनीकृत प्रसंस्करण लाइन में उत्पादन कैसे करें, इसकी व्याख्या करें
4. कच्चे माल और तैयार माल की गुणवत्ता जांच के महत्व को समझाइए
5. तैयार माल की रख-रखाव और भंडारण की विधि समझाइए
6. दक्षता को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों का उल्लेख कीजिए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई

करना

- प्रतिभागियों से खाद्य उत्पादन सुविधा में उत्पादन प्रक्रिया के लिए आवश्यक महत्वपूर्ण चीजों के बारे में पूछकर कक्षा शुरू करें?
- उत्पादन प्रक्रिया को कुशल बनाने के लिए कौन से कारक महत्वपूर्ण हैं?

कहना

- खाद्य उत्पादन सुविधा में विभिन्न प्रकार की उत्पादन प्रक्रियाएँ अपनाई जाती हैं।
- मैकेनिकल प्रोसेसिंग, असेंबली ऑपरेशन, मेकनाकल सेपरेशन, हीट ट्रांसफर ऑपरेशन और नॉन-थर्मल प्रिजर्वेशन हो सकते हैं।
- उत्पादन प्रक्रिया शुरू करने से पहले सबसे पहली और महत्वपूर्ण प्रक्रिया उत्पादन आदेश की समीक्षा है।
- विभिन्न तरीकों का उपयोग करके उत्पादन ऑर्डर की समीक्षा की जा सकती है।
- वास्तविक प्रसंस्करण से पहले सभी कच्चे अवयवों को प्रसंस्करण क्षेत्र में ले जाया जाना चाहिए।
- क्षति से बचने के लिए कच्चे माल को स्थानांतरित करने, संभालने और भंडारण करते समय सावधानी बरतनी चाहिए।

- मशीनरी की नियमित जांच और उपयोग से पहले मशीनरी की सफाई बहुत जरूरी है।
- उत्पादन योजना की समीक्षा करें और उत्पादन शुरू करने से पहले पर्यवेक्षक से निर्देश प्राप्त करें
- किसी को यह सुनिश्चित करना होगा कि सभी कच्चे माल संगठन के गुणवत्ता मानकों की पुष्टि करें
- उत्पादित उत्पाद के गुणवत्ता मानकों को समझना आवश्यक है। गुणवत्ता का आकलन करने के लिए एक छोटा सा नमूना लिया जाता है और उसका परीक्षण किया जाता है
- सुनिश्चित करें कि सभी तैयार उत्पाद को एसओपी के अनुसार भेजने से पहले पैक किया गया है और स्पष्ट रूप से लेबल किया गया है
- तैयार खाद्य उत्पादों को हमेशा कच्चे माल, सफाई एजेंटों और अन्य माल से दूर रखा जाना चाहिए।
- क्षतिग्रस्त उत्पादों को अंतिम जांचे गए उत्पादों से अलग किया जाना चाहिए और आगे की कार्रवाई के लिए चिह्नित किया जाना चाहिए।
- उत्पादन को प्रभावित करने वाले सभी महत्वपूर्ण कारक जैसे मशीन, आदमी, सामग्री और सहायक उपकरण की जाँच की जानी चाहिए और अधिकतम उत्पादन सुनिश्चित करने के लिए ठीक से संभाला जाना चाहिए।

व्याख्या करना



- खाद्य निर्माण में संचालन के प्रकार।
- आदेश की समीक्षा, कच्चे माल, मशीनरी चयन जैसी दक्षता उत्पादन प्रक्रिया के लिए आवश्यक शर्तों पर चर्चा करें।
- अंतिम निर्माण के लिए मशीन में कच्चा माल लोड करते समय ध्यान रखने योग्य बातें।
- उत्पादन के प्रत्येक चरण में गुणवत्ता जांच किस प्रकार महत्वपूर्ण है?
- एसओपी के अनुसार पैकेजिंग और लेबलिंग का अभ्यास करने के तरीके।
- इस बात पर चर्चा करें कि खराब माल या दोषपूर्ण सामान को कैसे संभाला जाना चाहिए।
- विभिन्न कारक जो उत्पादन प्रक्रिया को कुशल बना सकते हैं।

विस्तार में बताना



- निम्नलिखित का उपयोग करते हुए खाद्य उत्पादन प्रक्रिया के दौरान आवश्यक संचालन के विभिन्न समूह पर चर्चा करें। (तालिका 14: खाद्य प्रसंस्करण में इकाई संचालन), पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।
- (चित्र 39. समीक्षा करने के तरीके) का उपयोग करके अंतिम आदेश की समीक्षा करने के तरीकों को विस्तृत करें (प्रोडक्शन ऑर्डर), पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 40. कुशल उत्पादन प्रक्रिया को प्रभावित करने वाले कारक) का उपयोग करके उत्पादन संचालन की दक्षता को प्रभावित करने वाले कारक का विवरण दें।

यूनिट 4.2 : डाक उत्पादन सफाई और भंडारण उपकरणों

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई

करना

- यह पूछकर कक्षा शुरू करें कि उत्पादन के बाद की जाने वाली सबसे महत्वपूर्ण गतिविधियाँ कौन सी हैं जिनके बारे में प्रतिभागी सोच सकते हैं?
- उनके साथ पोस्ट प्रोडक्शन की सफाई के महत्व पर चर्चा करें।

कहना

- खाद्य उत्पादन हैंडलर की गतिविधि उत्पादन पर समाप्त नहीं होती है।
- उन्हें एसओपी के अनुसार मशीनों की सफाई और रीसेटिंग जैसी पोस्ट प्रोडक्शन गतिविधियों की संख्या का संचालन करना है।
- उसे सभी कचरे को साफ करना होता है और सभी उपयोगी सामग्री जैसे उपकरणों को निर्दिष्ट स्थान पर वापस रखना होता है।

व्याख्या करना

- खाद्य उत्पादन संचालकों द्वारा विभिन्न प्रकार की पोस्ट प्रोडक्शन गतिविधियों का संचालन किया जाना।
- उत्पादन के बाद क्षेत्र और मशीन की सफाई के महत्व पर चर्चा करें।
- मशीनों को रीसेट करने और सभी उपकरणों को जगह पर रखने के तरीके बताएं।

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए उत्पादन के बाद की जाने वाली विभिन्न गतिविधियों पर चर्चा करें (चित्र 41. उत्पादन के बाद की सफाई और स्वच्छता के लिए विधि)।

पूछना



- प्रतिभागियों से उन बिंदुओं पर विचार-मंथन करने के लिए कहें, जिनका वे उत्पादन के बाद की गतिविधियों को संचालित करते समय ध्यान रखेंगे।
- यदि उनके पास उत्पादन के बाद के कार्यों का कोई अनुभव है, तो उन्हें साझा करने के लिए कहें।

संक्षेप



- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां



यूनिट 4.3 :- बेकरी में निर्माण प्रक्रिया और नियंत्रण उद्योग

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. बेकरी उद्योग में प्रयुक्त विभिन्न खाद्य सुरक्षा उपकरणों का उल्लेख कर सकेंगे;
2. विविध समझौते प्रक्रिया कदम और उनसे संबंधित स्वच्छ नियंत्रण।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई
- बुनियादी उपकरण, यदि उपलब्ध हो

करना

- यह पूछकर कक्षा प्रारंभ करें कि खाद्य सुरक्षा की जाँच क्यों महत्वपूर्ण है?
- उनसे उन बिंदुओं पर मंथन करने के लिए कहें कि यदि भोजन सुरक्षित नहीं है तो क्या होगा।

कहना

- खाद्य सुरक्षा उपकरणों का उपयोग बाहरी कणों के जोखिम को समाप्त करके भोजन को सुरक्षित रखने के लिए किया जाता है।
- मेटल डिटेक्टर, छलनी, चुंबक, फिल्टर और हवा के पर्दे कुछ ऐसे उपकरण हैं जिनका उपयोग भोजन में किसी भी बाहरी कणों की जांच के लिए किया जाता है।
- किसी भी भोजन को पकाते समय आटा बनाने, किण्वन, बेकिंग, ठंडा करने और पैकेजिंग की लंबी श्रृंखला से गुजरना पड़ता है।
- इस प्रकार एक कार्यकर्ता को हर स्तर पर सावधानियों का ध्यान रखना पड़ता है।
- किसी भी स्तर पर कोई भी गलत प्रबंधन या गलती अंतिम परिणाम को खराब कर सकती है और भोजन को उपभोग के लिए अनुपयुक्त बना सकती है।

व्याख्या करना

- खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए विभिन्न प्रकार के उपकरणों का उपयोग किया जाता है।
- बेकिंग इकाई में सामग्री का प्रवाह।
- एक बेकरी में उत्पादन के विभिन्न चरणों में कार्यकर्ता द्वारा अपनाई जाने वाली स्वच्छता संबंधी बातों को विस्तृत करें।

विस्तार में बताना



- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई बेकरी इकाई में उत्पादन के दौरान संचालित की जाने वाली विभिन्न गतिविधियों पर चर्चा करें (चित्र 42. बेकरी इकाई में सामग्री का प्रवाह)।
- प्रतिभागी की पुस्तिका के खंड 4.3.3 के तहत दिए गए बेकरी में एक उत्पादन कार्यकर्ता द्वारा किए जाने वाले स्वच्छता नियंत्रणों को विस्तृत करें।

पूछना



- प्रतिभागियों को इंटरनेट पर बेकरी संचालन से संबंधित कोई भी वीडियो देखने के लिए कहें और प्री-प्रोडक्शन, प्रोडक्शन और पोस्ट-प्रोडक्शन के संचालन के बारे में उनके अवलोकन को नोट करें।

संक्षेप



- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां



यूनिट 4.4: फल और सब्जी प्रसंस्करण उद्योग में विनिर्माण प्रक्रिया और नियंत्रण

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. फलों और सब्जियों के प्रसंस्करण उद्योग में प्रक्रिया के विभिन्न चरणों और उनसे संबंधित स्वच्छ नियंत्रणों को समझें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई
- बुनियादी उपकरण, यदि उपलब्ध हो

करना

- कक्षा की शुरुआत ताजे फल और सब्जी संचालकों के सामने आने वाली चुनौतियों पर चर्चा के साथ करें।
- प्रतिभागियों को अपने विचारों के बारे में सामूहिक बिंदु बनाने और इन चुनौतियों से बचने के संभावित समाधानों पर चर्चा करने के लिए कहें।

कहना

- सब्जियों और फलों के उत्पादों को संभालना बेहद मुश्किल होता है क्योंकि वे प्रकृति में जल्दी खराब होने वाले होते हैं।
- उचित रख-रखाव, उपचार और पैकेजिंग कम खराब होने और बर्बादी को सुनिश्चित करते हैं।
- सब्जियों और फलों को संभालने में कई कदम शामिल होते हैं जैसे- प्राप्त करना, भंडारण, छंटाई, सफाई, ब्लीचिंग, प्रसंस्करण, संरक्षण, पैकेजिंग और फिर अंतिम शिपमेंट।
- न्यूनतम अपव्यय और अधिकतम दक्षता सुनिश्चित करने के लिए इनमें से प्रत्येक चरण में अपनाई जाने वाली स्वच्छता प्रक्रिया को समझना बहुत महत्वपूर्ण है।

व्याख्या करना

- नश्वरता का अर्थ.
- प्रसंस्करण के दौरान विभिन्न चरण जिनसे सब्जियां और फल गुजरते हैं।
- ताजे फलों और सब्जियों को संभालते समय विभिन्न चरणों में स्वच्छता प्रथाओं का पालन किया जाना चाहिए।

पूछना

- प्रतिभागी को किसी भी सब्जी/फल वितरण खुदरा विक्रेता के संचालन का निरीक्षण करने के लिए कहें। जियो-मार्ट, ब्लिंकिट या उनके आस-पास के किसी भी स्टोर और सब्जी सुरक्षा और शिपमेंट से संबंधित संचालन के बारे में उनके अवलोकन को नोट करें।

संक्षेप

- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां

यूनिट 4.5 : दूध और दुग्ध उत्पाद प्रसंस्करण उद्योगों में विनिर्माण प्रक्रिया और नियंत्रण

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. दूध और दुग्ध उत्पाद प्रसंस्करण उद्योग में प्रयुक्त होने वाले विभिन्न खाद्य सुरक्षा उपकरणों का उल्लेख कर सकेंगे;
2. विविध समझौते प्रक्रिया कदम और उनसे संबंधित स्वच्छ नियंत्रण।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई
- बुनियादी उपकरण, यदि उपलब्ध हो

करना

- कक्षा की शुरुआत दूध और दुग्ध उत्पादों को संभालने में आने वाली चुनौतियों पर चर्चा के साथ करें।
- प्रतिभागियों को अपने विचारों के बारे में सामूहिक बिंदु बनाने और इन चुनौतियों से बचने के संभावित समाधानों पर चर्चा करने के लिए कहें।

कहना

- दूध या दुग्ध उत्पाद क्षेत्र में काम करना बेहद चुनौतीपूर्ण है।
- सुरक्षा के साथ-साथ उत्पाद की शुद्धता का निर्धारण करने के लिए स्वच्छता और सुरक्षा मानकों का अत्यधिक ध्यान रखा जाना चाहिए।
- दूध प्रसंस्करण उद्योग में विभिन्न उपकरणों जैसे तौल कटोरे, लाइन फिल्टर, दूध पंप, साइलो और पैकेजिंग मशीन का उपयोग किया जाता है।
- कार्यकर्ता के लिए प्रक्रिया के दौरान सामग्री प्रवाह के पाठ्यक्रम और इन चरणों के दौरान स्वच्छता बनाए रखने के तरीकों को जानना अत्यंत महत्वपूर्ण है।

व्याख्या करना

- नश्वरता का अर्थ.
- विभिन्न दूध हैंडलिंग उपकरणों में इस्तेमाल किया दूध प्रसंस्करण उद्योग।
- प्रसंस्करण इकाई में दूध किन चरणों से होकर गुजरता है।
- दूध और दुग्ध उत्पादों को संभालते समय विभिन्न चरणों में स्वच्छता प्रथाओं का पालन किया जाना चाहिए।

विस्तार में बताना



- भाग की सहायता से दुग्ध प्रसंस्करण उद्योग में प्रयुक्त होने वाले विभिन्न उपकरणों की चर्चा कीजिए 4.5.1 प्रतिभागी पुस्तिका में दिया गया है।
- भाग में दिए गए प्रवाह चार्ट का उपयोग करते हुए दूध के प्रसंस्करण में शामिल प्रक्रिया को विस्तृत करें
- प्रतिभागी पुस्तिका का 4.5.2।
- प्रतिभागी की हैंडबुक के (दूध संयंत्र में दूध स्वच्छता को नियंत्रित करने के लिए तालिका 19 कदम) का उपयोग करके दूध प्रसंस्करण संचालन के दौरान प्रयोग किए जाने वाले स्वच्छ नियंत्रणों का वर्णन करें।

पूछना



- प्रतिभागियों को अपने आसपास के क्षेत्र में किसी डेयरी के संचालन का निरीक्षण करने और उन्हें नोट करने के लिए कहें प्रसंस्करण और शिपमेंट के दौरान दूध सुरक्षा से संबंधित संचालन के बारे में अवलोकन।

संक्षेप



- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां



यूनिट 4.6 : मांस में निर्माण प्रक्रिया और नियंत्रण प्रसंस्करण उद्योग

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. मांस प्रसंस्करण उद्योग में सामग्री प्रवाह की व्याख्या कर सकेंगे;
2. विविध समझेंप्रक्रिया कदम और उनसे संबंधित स्वच्छ नियंत्रण।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई
- बुनियादी उपकरण, यदि उपलब्ध हो

करना

- मांस प्रसंस्करण उद्योग से संबंधित एक वीडियो देखने के लिए दिए गए प्रतिभागियों के साथ कक्षा शुरू करें।
- मांस और मांस उत्पादों को संभालने में आने वाली चुनौतियों पर चर्चा शुरू करें।
- प्रतिभागियों को अपने विचारों के बारे में सामूहिक बिंदु बनाने और इन चुनौतियों से बचने के संभावित समाधानों पर चर्चा करने के लिए कहें।

कहना

- मीट प्रोसेसिंग सेक्टर में काम करना बेहद चुनौतीपूर्ण है।
- सुरक्षा के साथ-साथ उत्पाद की शुद्धता का निर्धारण करने के लिए स्वच्छता और सुरक्षा मानकों का अत्यधिक ध्यान रखा जाना चाहिए।
- मांस को अंतिम वितरण योग्य उत्पाद में संसाधित करने में विभिन्न कदम शामिल हैं।
- कार्यकर्ता के लिए इन चरणों को जानना अत्यंत महत्वपूर्ण है और इन चरणों के दौरान स्वच्छता बनाए रखने के तरीके भी।

व्याख्या करना

- मुर्गे के मांस का अर्थ।
- प्रसंस्करण इकाई में मांस किस चरण से होकर गुजरता है।
- प्रसंस्करण इकाई में मांस को संभालते समय विभिन्न चरणों में स्वच्छता प्रथाओं का पालन किया जाना चाहिए।

विस्तार में बताना



- प्रतिभागी की पुस्तिका में दिए गए (चित्र 44 मांस इकाई में सामग्री प्रवाह) का उपयोग करके कुक्कुट मांस प्रसंस्करण के विभिन्न चरणों पर चर्चा करें।
- प्रतिभागी की हैंडबुक के (अनुभाग 4.6.2) का उपयोग करके मांस प्रसंस्करण कार्यों के दौरान प्रयोग किए जाने वाले स्वच्छ नियंत्रणों का वर्णन करें।

पूछना



- प्रतिभागी से मांस प्रसंस्करण से संबंधित वीडियो देखने के लिए कहें और उनका नोट करें
- प्रसंस्करण और शिपमेंट के दौरान दूध सुरक्षा से संबंधित संचालन के बारे में अवलोकन।

संक्षेप



- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां



अभ्यास



रिक्त स्थानों पर सही विकल्प लिखिए

- पर्यावरण को रोगाणुओं और अन्य कीटाणुओं से मुक्त रखने के लिए बेकिंग उद्योगों में उपयोग किया जाता है
 - हवा के पर्दे
 - ऊजियर
 - मैग्रेट
 - चलनी
- निम्नलिखित में से कौन सा खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का उप क्षेत्र नहीं है?
 - डेरी
 - रोटी और बेकरी
 - फल और सब्जी
 - पेट्रोलियम
- स्प्रे सुखाना, ट्रे सुखाना, द्रव निष्कर्षण और आसवन खाद्य प्रसंस्करण की किस श्रेणी में आते हैं
 - हीट ट्रांसफर ऑपरेशन
 - बड़े पैमाने पर स्थानांतरण संचालन
 - झिल्ली निस्पंदन
- शव को ठंडा करने का काम किया जाता है _____ डिग्री सेल्सियस
 - 3
 - 2
 - 18
 - 4 डिग्री से नीचे

5. बेकिंग यूनिट में पैकिंग मशीनों के संपर्क भागों को --- से साफ किया जाएगा - हाइपोक्लोराइट घोल का पीपीएम
 - a. 50
 - b. 100
 - c. 500
 - d. 15
6. ----- फल और सब्जी प्रसंस्करण उद्योगों में भौतिक खतरों (विदेशी पदार्थ) जैसे पत्थर, गंदगी, तार, स्ट्रिंग, लाठी, मलमूत्र, अन्य पशु संदूषण को दूर करने के लिए आयोजित किया जाता है
 - a. ब्लैचिंग
 - b. संरक्षण
 - c. छँटाई और ग्रेडिंग
7. फीफो का मतलब है
 - a. पेहले आये पेहले गये
 - b. फर्स्ट इन लास्ट आउट
 - c. अंतिम अंदर प्रथम बाहर
 - d. पहला इनपुट पहले आउट
8. जब मशीन की क्षमता 1000 किलो है, तो उत्पादन करने के लिए बैच का आकार 100 किलो है, मशीन को संचालित करने की आवश्यकता की संख्या की गणना करें
 - a. 10
 - b. 5
 - c. 20
 - d. 100



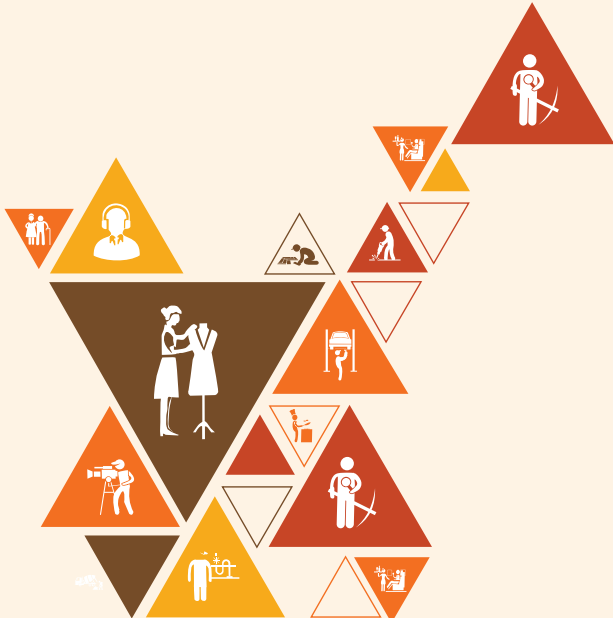
FICSI

Food Industry Capacity and Skill Initiative

5. दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड कीपिंग

यूनिट 5.1- दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखने की आवश्यकता

यूनिट 5.2- रिकॉर्ड दस्तावेज़ीकरण की प्रक्रिया



सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रतिभागी सक्षम हो जाएगा

1. प्रलेखन के महत्व को समझें;
2. प्रलेखन के बारे में स्टैई क्या करें और क्या न करें;
3. खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों के बाद प्रलेखन की संरचना को समझें
4. भोजन में होने वाली सभी गतिविधियों का रिकॉर्ड रखने के महत्व को समझें
5. सूचीएक खाद्य निर्माण इकाई में रखे जाने वाले विभिन्न प्रकार के रिकॉर्ड

यूनिट 5.1 : दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखने की आवश्यकता

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. दस्तावेज़ीकरण के महत्व को समझें
2. प्रलेखन के क्या करें और क्या न करें बताएं

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई

करना

- कक्षा की शुरुआत उस जानकारी के बारे में पूछकर करें जो वे रिकॉर्ड करते हैं और अपने दैनिक जीवन में रखते हैं और क्यों?
- उनसे घटनाओं को नोट करने और रिकॉर्ड करने के महत्व के बारे में पूछें।

कहना

- प्रत्येक संगठन को भीतर होने वाली सभी गतिविधियों का रिकॉर्ड रखना चाहिए।
- रिकॉर्ड रखने के कुछ नियम हैं और प्रत्येक कर्मचारी को बुनियादी नियमों के बारे में पता होना चाहिए।
- एक अच्छा दस्तावेज सरल, व्यवस्थित, स्पष्ट और हमेशा अद्यतन होता है।
- जानकारी कागज के रूप में या इलेक्ट्रॉनिक रूप में दर्ज की जा सकती है।
- किसी संगठन में उनके उपयोग के आधार पर कंपनी में विभिन्न प्रकार के दस्तावेज़ और रिकॉर्ड रखे जा सकते हैं उदाहरण: गुणवत्ता आश्वासन प्रणाली के तहत गुणवत्ता आश्वासन प्रणाली के तहत गुणवत्ता मैनुअल और प्रक्रिया पुस्तिका अनिवार्य है, जैसे कि आईएसओ, एसओपी किसी कंपनी में अपनाई जाने वाली संचालन प्रक्रियाओं को परिभाषित करने के लिए, कार्य कैसे किया जाना है, इस पर कार्य निर्देश और कार्य के अनुरूप होने के साक्ष्य के रूप में रिकॉर्ड।

व्याख्या करना

- प्रलेखन और अभिलेखों का अर्थ और महत्व
- अभिलेखों और दस्तावेजों की मांग करते समय क्या करें और क्या न करें
- अभिलेखों के प्रकार जिन्हें एक संगठन में रखा जा सकता है

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 45: प्रलेखन के लाभ) का उपयोग करके दस्तावेज़ीकरण से जुड़े लाभों पर चर्चा करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 46: अच्छे दस्तावेज के मानदंड) का उपयोग करके एक अच्छा दस्तावेज़ बनाने के लिए मानदंड विस्तृत करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (तालिका 21 दस्तावेजों की संरचना) की मदद से एक कंपनी में प्रलेखन की संरचना पर चर्चा करें।

पूछना



- प्रतिभागियों को उनके आसपास के किसी भी खाद्य प्रसंस्करण इकाई में तैयार और रिकॉर्ड किए गए विभिन्न दस्तावेजों का पता लगाने के लिए कहें।

संक्षेप



- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां



यूनिट 5.2 : दस्तावेजीकरण की प्रक्रिया अभिलेख

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. एक खाद्य निर्माण इकाई में होने वाली सभी गतिविधियों के रिकॉर्ड को बनाए रखने के महत्व को समझें।
2. एक खाद्य निर्माण इकाई में रखे जाने वाले विभिन्न प्रकार के अभिलेखों की सूची बनाइए।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई
- बुनियादी उपकरण, यदि उपलब्ध हो

करना

- कक्षा की शुरुआत यह पूछकर करें कि क्या वे अपने दैनिक जीवन की विभिन्न गतिविधियों का रिकॉर्ड रखते हैं? वे किन गतिविधियों को रिकॉर्ड करते हैं और क्यों?

कहना

- प्रसंस्करण, उत्पादन और वितरण का उचित रिकॉर्ड एक वर्ष की अवधि या उत्पाद के शेल्फ जीवन, जो भी अधिक हो, के लिए अच्छी स्थिति में बनाए रखा जाना चाहिए।
- एक संगठन में विभिन्न प्रकार के दस्तावेज तैयार और दर्ज किए जाते हैं जैसे गुणवत्ता संबंधी, खरीद, उत्पादन संबंधी, सफाई, रखरखाव, एचआर रिकॉर्ड आदि।
- दस्तावेज बनाने या न बनाने में प्रत्यक्ष रूप से शामिल कोई भी कर्मचारी, अपने संगठन में बनाए जा रहे और दर्ज किए जा रहे विभिन्न प्रकार के दस्तावेजों के बारे में जागरूक होना चाहिए।

व्याख्या करना

- एक संगठन में रिकॉर्ड बनाने का महत्व
- विपणन, मानव संसाधन, गुणवत्ता नियंत्रण आदि जैसी विभिन्न गतिविधियों से संबंधित किसी भी संगठन में रखे जाने वाले अभिलेखों का प्रकार।

विस्तार में बताना

- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 22: दस्तावेज के प्रकार) की मदद से किसी भी संगठन में बनाए गए और दर्ज किए गए विभिन्न प्रकार के दस्तावेजों पर चर्चा करें।

पूछना



- प्रतिभागियों को उनके आसपास के किसी भी खाद्य प्रसंस्करण इकाई में दर्ज विभिन्न उत्पादन संबंधी दस्तावेजों के बारे में पता लगाने के लिए कहें।

संक्षेप



- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां



अभ्यास



रिक्त स्थानों की पूर्ति सही विकल्प से कीजिए

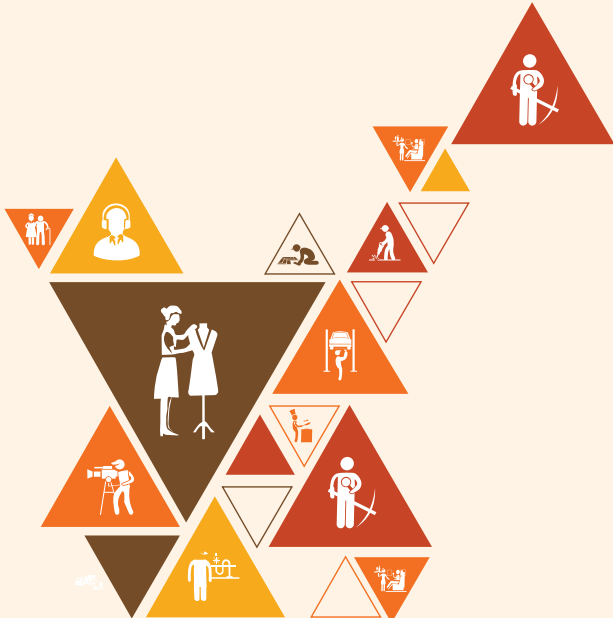
1. दस्तावेज लिखते समय आपको ----- नहीं करना चाहिए
 - a. स्थायी स्याही का प्रयोग करें
 - b. गलतियां निकालो
 - c. प्रविष्टियों पर हस्ताक्षर करें
 - d. पेंसिल का प्रयोग करें
2. कानूनी उद्देश्य के लिए निम्नलिखित में से कौन से रिकॉर्ड की आवश्यकता है
 - a. एफएसएसएआई लाइसेंस और पंजीकरण
 - b. प्रदूषण प्रमाण पत्रकारखाना
 - c. उत्पादन रिकॉर्ड
 - d. सबकी जरूरत है
3. यह परिभाषित करने के लिए उपयोग किया जाता है कि कार्य उद्देश्य कैसे प्राप्त किया जा सकता है
 - a. शराबी
 - b. काम अनुदेश
 - c. गुणवत्ता पुस्तिका
4. आईएसओ के लिए दस्तावेज अनिवार्य है
 - a. गुणवत्ता आश्वासन मैनुअल
 - b. मानक संचालन प्रक्रिया
 - c. कार्य निर्देश
5. ईटीपी अनुपालन रिकॉर्ड एक है
 - a. कानूनी रिकॉर्ड
 - b. उत्पादन रिकॉर्ड
 - c. खरीद रिकॉर्ड





6. खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल पर बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा अभ्यास

- यूनिट 6.1- कार्यस्थल सुरक्षा
- यूनिट 6.2- सुरक्षा और सुरक्षा उपायों के प्रकार
- यूनिट 6.3- दैनिक संचालन में सुरक्षा बनाने के तरीके
- यूनिट 6.4- आपातकालीन प्रतिक्रिया और निकासी
- यूनिट 6.5- आपातकालीन के दौरान बचाव तकनीक
- यूनिट 6.6- बुनियादी प्राथमिक चिकित्सा पद्धति
- यूनिट 6.7- दुर्घटना निवारण के तरीके
- यूनिट 6.8- विभिन्न उद्योगों में सुरक्षा खतरों का प्रबंधन



सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रतिभागी सक्षम हो जाएगा

- 1 कार्यस्थल सुरक्षा को परिभाषित करें, इसका महत्व है और संगठन में काम करते समय पालन किए जाने वाले सुरक्षा नियमों को समझें
- 2 कार्यस्थल में पालन किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के सुरक्षा और संरक्षा नियमों को समझें; औद्योगिक आग के सामान्य कारणों की व्याख्या कीजिए
- 3 समझें कि कार्यस्थल पर दैनिक संचालन में सुरक्षा का निर्माण कैसे करें कार्यस्थल पर सुरक्षा के लिए क्या करें और क्या न करें स्पष्ट करें
- 4 विभिन्न प्रकार की आपात स्थितियों की व्याख्या करें और उनसे कैसे निपटें
- 5 आग की स्थिति में किसी इमारत से कैसे निकाला जाए
- 6 आग बुझाने के यंत्र और आग की बाल्टी का उपयोग कैसे करें आपात स्थिति में आग से बचाव की तकनीकों की व्याख्या करें
- 7 आपात स्थिति में घायल व्यक्ति को ले जाने की विधियों की व्याख्या कीजिए
- 8 कार्यस्थल पर विभिन्न प्रकार की आपात स्थितियों के लिए बुनियादी प्राथमिक चिकित्सा तकनीकों का प्रदर्शन करें सीपीआर का संचालन कैसे करें इसका प्रदर्शन करें
- 9 कार्यस्थल में दुर्घटनाओं को रोकने के लिए प्रभावी सफाई और हाउसकीपिंग कार्यक्रम के महत्व को बताएं
- 10 कार्यस्थल पर कीट प्रबंधन योजना को समझें और निष्पादित करें
- 11 अपशिष्ट पदार्थों के निपटान के लिए सुरक्षित तरीकों की व्याख्या करें
- 12 कार्यस्थल पर सुरक्षा प्रशिक्षण में भाग लेने के महत्व को समझें घटनाओं की सूचना देने की विधि को समझें
- 13 खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में सामान्यतः देखे जाने वाले विभिन्न प्रकार के संकटों का उल्लेख कीजिए

यूनिट 6.1 : कार्यस्थल सुरक्षा

इकाई उद्देश्य



इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. कार्यस्थल सुरक्षा और इसके महत्व को परिभाषित करें
2. किसी संगठन में काम करते समय पालन किए जाने वाले सुरक्षा नियमों को समझें
3. खतरों की व्याख्या करें संबंधित विभिन्न खाद्य प्रसंस्करण उद्योग

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई

करना



- कक्षा की शुरुआत इस बारे में विचार-मंथन सत्र आयोजित करके करें कि प्रतिभागी सुरक्षा से क्या समझते हैं और खाद्य प्रसंस्करण इकाई में यह क्यों महत्वपूर्ण है?

कहना



- कार्यस्थल सुरक्षा में वे सभी कारक शामिल हैं जो काम के माहौल में कर्मचारियों की सुरक्षा, स्वास्थ्य और कल्याण को प्रभावित करते हैं।
- किस प्रकार की दुर्घटनाएँ हो सकती हैं, लोगों को किस प्रकार के जोखिम हैं, उन जोखिमों को कम करने के तरीकों को समझकर एक सुरक्षित कार्यस्थल बनाया जा सकता है।
- सुरक्षित कार्य वातावरण कर्मचारियों के विश्वास को बनाने में मदद करता है और बेहतर उत्पादकता की ओर ले जाता है।
- विभिन्न प्रकार के खतरे हो सकते हैं जैसे मशीनरी से संबंधित, ट्रिप और गिरना, गैस का रिसाव आदि।
- कार्यकर्ता के लिए यह महत्वपूर्ण है कि वह उनके कारणों को समझे और जोखिम की इस स्थिति से बचने के लिए उसे जो सावधानी बरतनी चाहिए, उसे भी समझना चाहिए।

व्याख्या करना



- कार्यस्थल में स्वास्थ्य और सुरक्षा का महत्व।
- कार्यस्थल में जोखिम का अर्थ और महत्व।
- उन सामान्य तरीकों पर चर्चा करें जिनसे कार्यस्थल को सुरक्षित बनाया जा सकता है और जोखिमों को कम किया जा सकता है।
- खाद्य प्रसंस्करण इकाई से संबंधित विभिन्न कार्यस्थल के खतरे, उनके कारण और इन खतरों से बचने के तरीके।

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 47: स्वास्थ्य और सुरक्षा का महत्व) का उपयोग करके स्वास्थ्य और सुरक्षा के महत्व पर चर्चा करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 48: कार्यस्थल में सामान्य रूप से होने वाली दुर्घटनाएं) का उपयोग करके कार्यस्थल में आमतौर पर होने वाली दुर्घटनाओं को प्रदर्शित करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में होने वाले विभिन्न कार्यस्थल खतरों, उनके कारणों और एहतियाती उपायों पर चर्चा करें (तालिका 23 खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में कार्यस्थल के खतरे)।

पूछना



- प्रतिभागियों को अपने आस-पास किसी बेकरी या रेस्तरां में जाने के लिए कहें। वहां संभावित विभिन्न कार्यस्थल खतरों के बारे में पूछताछ करें और इन खतरों से कार्यस्थल की सुरक्षा के लिए किए गए एहतियाती उपायों के बारे में पूछताछ करें।

संक्षेप



- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां



यूनिट 6.2 : सुरक्षा और सुरक्षा उपायों के प्रकार

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. कार्यस्थल में पालन किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के सुरक्षा और संरक्षा नियमों को समझें;
2. औद्योगिक आग और विस्फोटों के सबसे सामान्य कारणों की व्याख्या कीजिए।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई

करना

- कार्यस्थल में आग लगने और विस्फोट होने के क्या कारण हो सकते हैं, इस पर मंथन सत्र आयोजित कर कक्षा प्रारंभ करें? उनसे पूछें कि ऐसे में सुरक्षा कैसे सुनिश्चित की जा सकती है?

कहना

- कार्यस्थल सुरक्षा में वे सभी कारक शामिल हैं जो काम के माहौल में कर्मचारियों की सुरक्षा, स्वास्थ्य और कल्याण को प्रभावित करते हैं।
- एक प्रसंस्करण इकाई में काम करते समय एक कार्यकर्ता को अपनी व्यक्तिगत सुरक्षा का ध्यान रखना पड़ता है।
- कार्यस्थल पर सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए उचित पीपीई किट का उपयोग महत्वपूर्ण है।
- व्यक्तिगत सुरक्षा में कार्य के अनुसार सही व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) का उपयोग, सही उठाने और ले जाने की मुद्रा, सुरक्षा नियमों के बारे में जागरूक होना आदि शामिल हैं।
- पीपीई भौतिक, बिजली, गर्मी, रसायन, बायोहाजार्ड्स और एयरबोर्न पार्टिकुलेट मैटर सहित खतरों से निपटने के लिए प्रभावी हैं।
- किसी भी प्रसंस्करण इकाई में रासायनिक खतरा बहुत प्रमुख है।
- यूनिट में किसी भी रसायन का उपयोग करने से पहले सामग्री सुरक्षा डाटा शीट (एमएसडीएस) से गुजरना चाहिए।
- निर्देशों के अनुसार सभी सुरक्षा उपकरणों का ठीक से उपयोग किया जाना चाहिए।
- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में औद्योगिक आग और विस्फोट एक और बड़ा खतरा हैं।
- यह कई कारणों से होता है, मुख्यतः कार्यस्थल में मौजूद खतरे के बारे में अनभिज्ञता के कारण।
- ऐसे किसी भी खतरे से बचने के लिए विस्फोटक सामग्री, सिलेंडरों और रसायनों को बहुत सावधानी से संभालना चाहिए।

व्याख्या करना



- एक कार्यकर्ता द्वारा उपयोग की जाने वाली व्यक्तिगत सुरक्षा और विभिन्न पीपीई घटकों का महत्व।
- अर्थ, कारण और रासायनिक सुरक्षा से बचाव।
- मशीन सुरक्षा का निर्धारण।
- खाद्य प्रसंस्करण इकाई में आग और विस्फोट के कारण और निवारण।

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (टेबल 24: पर्सनल प्रोटेक्टिव किट) का इस्तेमाल करते हुए पर्सनल प्रोटेक्टिव किट के कंपोनेंट और उनके इस्तेमाल पर चर्चा करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 49: केमिकल सेफ्टी के लिए साइनेज) का उपयोग करके प्रतिभागियों को रासायनिक सुरक्षा संकेतों से परिचित कराएं।

पूछना



- प्रतिभागियों को अपने आसपास के किसी भी बेकरी या रेस्तरां को खोजने और वहां जाने के लिए कहें। इन खतरों से कार्यस्थल की सुरक्षा के लिए उनके द्वारा उठाए गए विभिन्न कार्यस्थल अग्नि सुरक्षा उपायों के बारे में पूछताछ करें।

संक्षेप



- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां



यूनिट 6.3 : दैनिक कार्यों में सुरक्षा बनाने के तरीके

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. समझें कि कार्यस्थल पर दैनिक कार्यों में सुरक्षा का निर्माण कैसे करें
2. कार्यस्थल पर सुरक्षा के लिए क्या करें और क्या न करें स्पष्ट करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई

करना

- उन्होंने किस तरह के मैनुअल सामग्री हैंडलिंग उपकरणों को देखा है, इस पर विचार-मंथन सत्र आयोजित करके कक्षा शुरू करें? क्या वे उनमें से कुछ का नाम बता सकते हैं? उन्हें इन्टरनेट से चित्र ढूँढ़कर कक्षा में दिखाने को कहें।

कहना

- किसी संगठन में पर्यावरण, स्वास्थ्य और सुरक्षा (ईएचएस) सबसे महत्वपूर्ण नीति है।
- संगठन में दिन-प्रतिदिन सुरक्षा का ख्याल रखने के लिए एक अलग ईएचएस विभाग स्थापित किया गया है। यह कर्मचारियों को किसी भी खतरे से खुद को बचाने और आपात स्थिति में उन्हें दूर करने के तरीकों के लिए प्रशिक्षण प्रदान करता है।
- किसी भी दुर्घटना या चोट से बचने के लिए सरल संचालन जैसे सीढ़ी संचालन, सामग्री संचालन संचालन का ध्यान रखें।
- कार्य को आसान बनाने के लिए विभिन्न सामग्रियों को संभालने वाले उपकरणों जैसे हाथ गाड़ियां, ड्रम लिफ्ट, रैक लिफ्ट आदि का उपयोग करें।
- यूनिट में भारी वस्तुओं को संभालने के लिए मैकेनिकल मटेरियल हैंडलिंग सबसे सुविधाजनक तरीका है। इस उद्देश्य के लिए बड़े पैमाने पर क्रेन और फोर्कलिफ्ट का उपयोग किया जाता है।
- प्रत्येक इकाई में उचित अग्नि सुरक्षा प्रावधान किए गए हैं। दुर्घटनाओं से बचने के लिए प्रत्येक कार्यकर्ता को इनका धर्मपूर्वक पालन करना चाहिए।
- स्टोर रूम जैसी सीमित जगहों में सुरक्षा महत्वपूर्ण मुद्दा है। प्रत्येक इकाई में इसके लिए एक प्रावधान है और श्रमिकों को उनका पालन करना चाहिए।
- कचरे को संभालने के बारे में सामान्य जागरूकता भी खतरे से बचाव का हिस्सा है।

व्याख्या करना



- एक कंपनी में ईएचएस नीति का अर्थ।
- कुशल सामग्री प्रबंधन तकनीक और एक संगठन में वजन की यांत्रिक हैंडलिंग।
- एक संगठन में अग्नि सुरक्षा वातावरण और कार्यकर्ता के लिए इसका महत्व
- सीमित स्थानों में काम करते समय किए जाने वाले सुरक्षा उपाय।
- खतरनाक कचरे को संभालने के तरीके, यदि कोई हो।
- किसी भी दुर्घटना या आपात स्थिति के दौरान मूलभूत नियमों को समझें (क्या करें और क्या न करें) का पालन करें।

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 51: यांत्रिक सामग्री प्रबंधन उपकरण) का उपयोग करके विभिन्न यांत्रिक सामग्री प्रबंधन उपकरणों का वर्णन करें।
- प्रतिभागी हैंडबुक में दिए गए (तालिका 25: भारोत्तोलन के क्या करें और क्या न करें) का उपयोग करके प्रतिभागियों को भारोत्तोलन के लिए क्या करें और क्या न करें से परिचित कराएं।
- प्रतिभागियों की पुस्तिका में दिए गए (चित्र 52: आग से बचाव के लिए सक्रिय उपाय) की मदद से आग से बचाव के सक्रिय उपायों की व्याख्या करें।

पूछना



- प्रतिभागियों को उनके आसपास किसी भी भारी वजन उठाने के ऑपरेशन का निरीक्षण करने के लिए कहें। ऑपरेशन के दौरान प्रयोग की जाने वाली हैंडलिंग और सुरक्षा के संबंध में उनके द्वारा की गई बुनियादी टिप्पणियों पर ध्यान दें।

संक्षेप



- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां



यूनिट 6.4: आपातकालीन प्रतिक्रिया और निकासी

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. विभिन्न प्रकार की आपात स्थितियों और उनसे निपटने के तरीकों का उल्लेख कर सकेंगे;
2. आग लगने की स्थिति में किसी इमारत से कैसे निकाला जाए;
3. आग बुझाने के यंत्र और आग बुझाने वाली बाल्टी का उपयोग कैसे करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई
- चार्ट पर एक मॉडल निकासी योजना

करना

- छात्रों को अपने आस-पास विभिन्न प्रकार की आग बुझाने वाली प्रणालियों का निरीक्षण करने के लिए कहकर कक्षा प्रारंभ करें। ये कैसे काम करते हैं और इनका क्या महत्व है।

कहना

- एक संगठन में आग, प्राकृतिक आपदा जैसे भूकंप और बाढ़, मशीनों और उपयोगिता प्रणालियों की विफलता और मानव खतरे जैसी विभिन्न प्रकार की आपात स्थिति हो सकती है।
- किसी भी आपात स्थिति के मामले में अपने लोगों को बाहर निकालने के लिए किसी भी संगठन के लिए एक उचित निकासी योजना निर्धारित की जाती है। उचित अभ्यास उदा। लोगों को अभ्यास कराने के लिए फायर ड्रिल कराई जाती है। कर्मचारियों से अपेक्षा की जाती है कि वे घबराएं नहीं और किसी भी आपात स्थिति के दौरान निकासी योजना के अनुसार कार्य करें।
- आग से बचाव के लिए विभिन्न प्रकार के अग्निशामक यंत्रों का प्रयोग किया जाता है। कर्मचारी को अपनी इकाई में उपलब्ध एक्सटिंगुइशर के उपयोग को समझना चाहिए, इसके बुनियादी कामकाज को समझना चाहिए।
- एक कर्मचारी बहुत सारे लोगों को आग से बचा सकता है, अगर वह आग बुझाने वाले यंत्र और आग की बाल्टियों जैसे अग्नि सुरक्षा उपकरणों का उपयोग जानता है।

व्याख्या करना

- विभिन्न प्रकार की आपात स्थितियाँ जो किसी कंपनी में हो सकती हैं।
- निकासी योजना का अर्थ और आग लगने या किसी अन्य आपात स्थिति में निकासी योजना को समझने के लिए मुख्य बिंदु।
- आग बुझाने के विभिन्न वर्ग (कक्षा ए, बी, सी और डी) और उनके बुनियादी उपयोग पैटर्न।
- आग बुझाने की अन्य तकनीकों जैसे फायर बकेट का उपयोग करने के लिए बुनियादी कदम।

विस्तार में बताना

- आग की विभिन्न श्रेणियों के दौरान उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के अग्निशामकों का वर्णन कीजिए(चित्र 53: आग बुझाने के प्रकार), प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए।
- प्रतिभागी हैंडबुक में दिए गए अग्निशामक यंत्र का उपयोग करने के बुनियादी चरणों से प्रतिभागियों का परिचय कराएं (तालिका 28: अग्निशामक का उपयोग करने के लिए बुनियादी कदम)।

पूछना

- प्रतिभागियों को मॉक फायर ड्रिल करने और आपातकालीन निकासी योजना बनाने के लिए कहें।

संक्षेप

- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां

यूनिट 6.5 : आपातकाल के दौरान बचाव तकनीक

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. अग्नि बचाव तकनीकों को समझाए
2. आपात स्थिति में घायल व्यक्ति को ले जाने की विधियों की व्याख्या कीजिए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई
- आग बुझाने का यंत्र बुनियादी संचालन दिखाने के लिए

करना

- छात्रों से यह पूछकर कक्षा शुरू करें कि जब उनकी इकाई में आग जैसी आपात स्थिति हो तो उनके विचार से क्या उपाय किए जाने चाहिए।

कहना

- आग या किसी अन्य आपात स्थिति के दौरान की जाने वाली कार्रवाइयों को समझना बहुत महत्वपूर्ण है।
- उचित ज्ञान व्यक्ति को अपना जीवन और अपने साथी कर्मचारियों का भी जीवन बचाने में मदद कर सकता है।
- घायल व्यक्ति की सही समय पर मदद करने से जानमाल के नुकसान को बचाया जा सकता है। लेकिन यह उचित सावधानी के साथ किया जाना चाहिए।
- एक घायल व्यक्ति को कभी भी एक स्थान से दूसरे स्थान पर नहीं ले जाया जाना चाहिए जब तक कि वह जीवन-धमकी की स्थिति में न हो।
- किसी घायल व्यक्ति को हिलाने से कभी-कभी चोट और खराब हो सकती है, खासकर यदि उसे रीढ़ की हड्डी में चोट लगी हो।
- अग्नि चोट और रीढ़ की हड्डी की चोट वाले व्यक्ति को संभालने के अलग-अलग तरीके हैं।

व्याख्या करना

- इकाई में अग्नि बचाव तकनीकों पर चर्चा करें।
- अगर कपड़ों में आग लग जाए तो खुद को कैसे बचाएं, इसका उदाहरण दें।
- रीढ़ की हड्डी में चोट वाले व्यक्ति को अत्यंत सावधानी से संभालने की तकनीकें।
- उचित सीपीआर प्रदान करें और व्यक्ति को खतरे के क्षेत्र से बाहर खींचें।

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (तालिका 30: आग से बचाव की तकनीक) का उपयोग करके आग से बचाव के लिए विभिन्न तकनीकों का वर्णन करें।
- प्रतिभागियों की हैंडबुक में दी गई तकनीकों का उदाहरण देकर समझाएं कि कपड़ों में आग लगने पर क्या करना चाहिए (तालिका 31: अगर कपड़े में आग लग जाए तो क्या करें)।

पूछना



- प्रतिभागियों को स्पाइनल इंजरी और नॉन-स्पाइनल इंजरी वाले व्यक्ति को उठाने और शिफ्ट करने के लिए मॉक ड्रिल करने के लिए कहें।

संक्षेप



- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां



यूनिट 6.6 : बुनियादी प्राथमिक चिकित्सा के तरीके

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. कार्यस्थल पर विभिन्न प्रकार की आपात स्थितियों के लिए बुनियादी प्राथमिक चिकित्सा तकनीकों का प्रदर्शन करें
2. सीपीआर का संचालन कैसे करें इसका प्रदर्शन करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई
- सीपीआर और अन्य प्राथमिक चिकित्सा तकनीकों को प्रदर्शित करने के लिए एक पुतला
- एक प्राथमिक चिकित्सा किट

करना

- छात्रों से यह पूछकर कक्षा प्रारंभ करें कि प्राथमिक चिकित्सा क्या है। कुछ बुनियादी प्राथमिक चिकित्सा प्रक्रियाओं के बारे में उन्होंने सुना है। साथ ही, उन्हें बुनियादी प्राथमिक चिकित्सा प्रक्रिया जानने के लाभों को सूचीबद्ध करने के लिए कहें।

कहना

- विभिन्न प्रकार की चोटों जैसे कट, जलन, फ्रैक्चर, जहर, झटके, घुटन और सांस की तकलीफ के दौरान बुनियादी प्राथमिक उपचार प्रक्रिया को समझने से व्यक्ति को जीवन बचाने में मदद मिल सकती है।
- इन चोटों के दौरान प्राथमिक उपचार देने के लिए कुछ निश्चित प्रक्रियाएँ हैं और एक व्यक्ति को आपातकाल के दौरान कार्य करने के लिए इनका अभ्यास करना चाहिए।
- सीपीआर जैसी तकनीकें अभ्यास से ही सीखी जा सकती हैं।

व्याख्या करना

- चोट, जलने, फ्रैक्चर और झटके के दौरान पालन की जाने वाली विभिन्न प्राथमिक चिकित्सा प्रक्रियाओं पर चर्चा करें।

विस्तार में बताना

- प्रतिभागी की हनाडबुक के खंड 6.6.1 से 6.6.5 में दिए गए अनुसार रक्तस्राव, अस्थिभंग, सदमा और जलने के दौरान प्राथमिक उपचार देने के लिए विभिन्न तकनीकों का वर्णन करें।
- प्रतिभागी की पुस्तिका के व्यावहारिक 14 में वर्णित कार्यप्रणाली की मदद से सीपीआर प्रक्रिया।

पूछना



- प्रतिभागियों को एक ऐसी स्थिति का नाटक करने के लिए कहें जहां किसी व्यक्ति को विभिन्न प्रकार की चोटें, जलन, फ्रैक्चर, रक्तस्राव हुआ हो और उचित प्राथमिक सामग्री का उपयोग करके प्राथमिक चिकित्सा तकनीकों को दिखाएं।

संक्षेप



- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां



यूनिट 6.7 : तरीकों दुर्घटना निवारण

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. कार्यस्थल में दुर्घटनाओं को रोकने के लिए प्रभावी सफाई और हाउसकीपिंग कार्यक्रम के महत्व को बता सकेंगे;
2. कार्यस्थल पर कीट प्रबंधन योजना को समझना और क्रियान्वित करना;
3. कचरे के निस्तारण के सुरक्षित तरीके बताएं
4. काम पर सुरक्षा प्रशिक्षण प्राप्त करने के महत्व को समझें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई
- विभिन्न रंग कोडित कूड़ेदान और उनकी उपयोगिता-चार्ट
- सफाई और पोछा लगाने के दौरान प्रदर्शन के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले विभिन्न संकेतक

करना

- जब विभिन्न स्थानों पर काम चल रहा हो या सफाई चल रही हो तो विभिन्न संकेतों के बारे में छात्रों के साथ एक प्रश्नोत्तरी खेलकर कक्षा शुरू करें।
- उनसे पूछो, इन चिन्हों को लगाने का क्या महत्व है।

कहना

- कार्यस्थल के खतरों को खत्म करने के लिए एक अच्छा और प्रभावी हाउसकीपिंग अभ्यास महत्वपूर्ण है।
- एक सुनियोजित हाउस कीपिंग योजना दुर्घटनाओं से बचा सकती है और अच्छे परिणाम दे सकती है।
- उचित सफाई और स्वच्छता उच्च गुणवत्ता वाले, सुरक्षित खाद्य पदार्थों के उत्पादन की कुंजी है। एक अच्छी तरह से प्रशिक्षित कर्मचारी दुर्घटनाओं के बिना सुरक्षित खाद्य प्रसंस्करण की नींव है।
- खाद्य प्रसंस्करण इकाई में सफाई और स्वच्छता के लिए उचित कदमों का पालन किया जाना चाहिए।
- सफाई और साफ-सफाई के बाद भी अपशिष्ट निपटान एक खाद्य प्रसंस्करण इकाई में काम और उत्पाद की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाला एक महत्वपूर्ण कार्य है।
- उचित रंग कोडित अपशिष्ट डिब्बे का उपयोग किया जाता है और अपशिष्ट प्रबंधन मानकों के अनुसार अपशिष्ट का निपटान किया जाता है।

- एकीकृत कीट प्रबंधन (आईपीएम) खाद्य उद्योगों में कीटों से जुड़े जोखिमों को खत्म करने के लिए अपनाई जाने वाली एक प्रक्रिया है जो भोजन की गुणवत्ता पर प्रतिकूल प्रभाव डाल सकती है। कीट प्रबंधन योजना को संगठन के मानकों के अनुसार क्रियान्वित किया जाएगा।
- संभावित खतरनाक कार्य करने से पहले संबंधित प्राधिकारी से वर्क परमिट प्राप्त किया जाएगा।
- प्रशिक्षण कर्मचारियों के प्रदर्शन के स्तर को ऊपर उठाने की कुंजी है, जो मदद भी करता है कार्यस्थल के खतरों को रोके। जब कर्मचारी नौकरी शुरू करते हैं तो आवश्यक प्रशिक्षण प्राप्त करेंगे और आवश्यकता के अनुसार ओपेन के रूप में चल रहे प्रशिक्षण प्राप्त करेंगे।
- प्रसंस्करण इकाई में सुरक्षित और कुशलता से काम करने के लिए विभिन्न खतरे के संकेतों को समझना महत्वपूर्ण है।

व्याख्या करना



- खाद्य प्रसंस्करण इकाई में हाउसकीपिंग के दौरान उपयोग किए जाने वाले विभिन्न सफाई और तृप्ति के चरण।
- कचरे का प्रबंधन प्रणाली और रंग कोडित अपशिष्ट डिब्बे का महत्व
- खाद्य प्रसंस्करण इकाई में कीट नियंत्रण संचालन
- स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रशिक्षण का महत्व और
- दुकान के फर्श पर किसी भी दुर्घटना से बचने के लिए विभिन्न साइनेज और बोर्ड का इस्तेमाल किया गया था।

विस्तार में बताना



- कीट नियंत्रण के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों को निम्न की सहायता से समझाए (तालिका 32: प्रयुक्त उपकरण कीट नियंत्रण के लिए), प्रतिभागी की हैंडबुक में दिया गया है।
- प्रतिभागी की हैंडबुक में दिए गए (अनुभाग 6.7.7: कार्य स्थल पर उपयोग किए जाने वाले साइनेज) का उपयोग करके कार्य स्थल पर खतरनाक साइनेज की समझ।

पूछना



- प्रतिभागियों से अपशिष्ट निपटान से संबंधित अपशिष्ट प्रबंधन नियमों का पता लगाने के लिए कहें। यदि मांस, सब्जी, बेकरी और दूध प्रसंस्करण इकाई जैसे सभी खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्रों के लिए यह समान है।
- उन्हें उसी पर एक रिपोर्ट बनाने के लिए कहें।

संक्षेप



- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां



A large rectangular area with a thin orange border, containing 25 horizontal lines for writing notes.

यूनिट 6.8: विभिन्न उद्योगों में सुरक्षा खतरों का प्रबंधन

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में सामान्यतः देखे जाने वाले विभिन्न प्रकार के संकटों का उल्लेख कर सकेंगे;
2. घटनाओं की रिपोर्टिंग की प्रक्रिया को समझें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका या प्रस्तुति
- व्हाइटबोर्ड, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर और लैपटॉप
- जरूरत पड़ने पर चार्ट/पीपीई
- घटना रिपोर्ट की नमूना प्रति जिसका उपयोग संगठनों में किया जाता है।

करना

- किसी संगठन में किसी घटना की रिपोर्ट और प्रबंधन कैसे किया जाए, यह पूछकर कक्षा प्रारंभ करें। विचारों पर मंथन करें और प्रतिभागियों को अंक नोट करने के लिए कहें।

कहना

- हालांकि खाद्य प्रसंस्करण में होने वाली अधिकांश प्रकार की चोटें समान होती हैं, लेकिन कुछ विशिष्ट चोटें विशिष्ट क्षेत्रों से संबंधित होती हैं जैसे कि मांस उद्योग में कटना और चोट लगना, दूध क्षेत्र में गीले फर्श के कारण फिसलना और गिरना, बेकरी में जलना आदि।
- सभी घटनाओं (घटनाओं में घातकता, बड़ी चोटें, प्राथमिक चिकित्सा के मामले और निकट चूक के मामले शामिल हैं) को संगठन में संबंधित प्राधिकरण को सूचित किया जाना चाहिए ताकि मार्ग के कारण की जांच की जा सके और उसी से उचित कार्रवाई की जा सके।
- यह देखना महत्वपूर्ण है कि भविष्य में उन्हीं कारणों से दुर्घटनाएं दोबारा न हों।

व्याख्या करना

- विभिन्न खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र से संबंधित विभिन्न प्रकार की दुर्घटनाएं और चोटें।
- एक घटना रिपोर्ट का प्रारूप और एक संगठन में इसका महत्व।

विस्तार में बताना



- प्रतिभागी की हैंडबुक में दिए गए (तालिका 33: विभिन्न क्षेत्रों और चोट के कारण) की मदद से विभिन्न क्षेत्रों और उनसे जुड़ी चोट के कारणों पर चर्चा करें।
- प्रतिभागी की हैंडबुक में दिए गए (धारा 6.8.2: घटना रिपोर्टिंग) का उपयोग करके घटना रिपोर्ट के घटकों की समझ।

पूछना



- प्रतिभागियों को बनाने के लिए कहेँ घटना की रिपोर्ट का एक प्रारूप और उनकी समझ के अनुसार इसे भरें।

संक्षेप



- संक्षेप अधिवेशन।
- प्रतिभागियों की शंकाओं की सूची तैयार करें, यदि उनके पास कोई हो। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उनके प्रश्नों का उत्तर दें।

टिप्पणियां



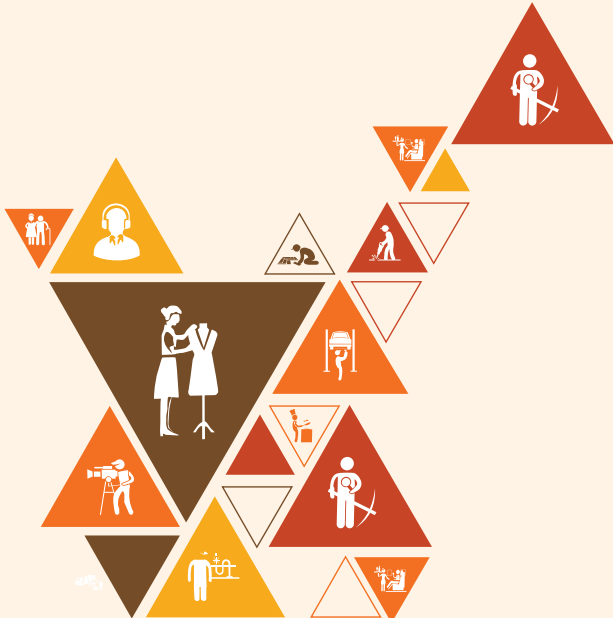


7. रोज़गार कौशल



क्यूआर कोड स्कैन करें

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





FICSI

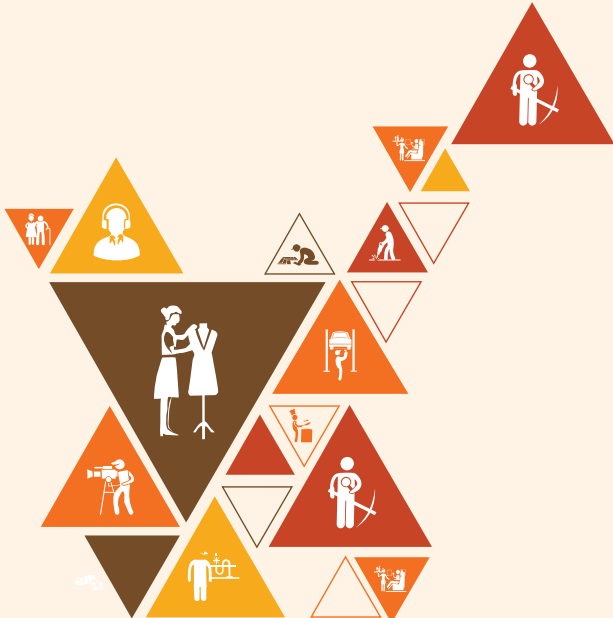
Food Industry Capacity and Skill Initiative

8. अनुबंध

अनुलग्नक - I (प्रशिक्षण सुपुर्दगी योजना)

अनुबंध - II (मूल्यांकन मानदंड)

अनुबंध - III (क्यूआर कोड)



अनुबंध I

कार्यक्रम का नाम:	औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता		
योग्यता पैक और संदर्भ आईडी	औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता- FIC/N9010		
संस्करण संख्या	3.0	संस्करण अद्यतन तिथि	27/07/2024
पूर्व आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण	नहीं		
प्रशिक्षण परिणाम	<p>कार्यक्रम के अंत में, शिक्षार्थी निम्नलिखित में सक्षम होगा:</p> <ul style="list-style-type: none"> उपकरणों को ढेर करने जैसे सीमित कार्य करे प्रदान किए गए निर्देशों और विनिर्देशों के अनुसार उत्पादन लाइन, निगरानी उत्पादन, सफाई आदि। सुरक्षित कार्य पद्धतियों को समझें और कार्यान्वित करें किसी उद्योग में सुरक्षित रूप से काम करने के महत्व को समझें 		

क्र. सं.	मापांक नाम	सत्र नाम	सत्र के उद्देश्य	ओपन स्कूल संदर्भ	क्रियाविधि	औजार	अवधि
1.	खाद्य उत्पादन की निगरानी करें प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों के लिए यंत्रीकृत उत्पादन लाइन पर FIC/N9020	परिचय प्रशिक्षण कार्यक्रम और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन	1. चर्चा करना संक्षेप में खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र और इसके उप-क्षेत्र के बारे में 2. चर्चा करना खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में उपलब्ध भूमिकाएं और अवसर	FIC/N9020	प्रशिक्षक के नेतृत्व में प्रशिक्षण, गतिविधि-आधारित शिक्षा, समूहचर्चा या भूमिका निभाना	कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फेसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक।	टी: 02 पी: 00
		निगरानी करना मशीनीकृत डी उत्पादन लाइन पर खाद्य उत्पादन	1. चर्चा करना खाद्य उत्पादन लाइन की निगरानी के लिए उठाए जाने वाले कदम	FIC/N9020	प्रशिक्षक के नेतृत्व में प्रशिक्षण, गतिविधि-आधारित शिक्षा, समूहचर्चा या भूमिका निभाना	लैपटॉप, व्हाइटबोर्ड मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, बिजनेस प्लान और छात्र पुस्तिका।	टी:14 पी:30
			2. एसओपी के अनुसार प्रक्रिया का प्रदर्शन करें	FIC/N9020	प्रशिक्षक के नेतृत्व में प्रशिक्षण, गतिविधि-आधारित शिक्षा, समूहचर्चा या भूमिका निभाना	लैपटॉप, व्हाइटबोर्ड मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, बिजनेस प्लान और छात्र पुस्तिका।	टी:14 पी:30
			1. परिभाषित करना नौकरी की भूमिका के काम के माहौल में दुर्घटना की रोकथाम के तरीके	FIC/N9002	प्रशिक्षक के नेतृत्व में प्रशिक्षण, गतिविधि-आधारित शिक्षा, समूहचर्चा या भूमिका निभाना	लैपटॉप, व्हाइटबोर्ड मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, बिजनेस प्लान और छात्र पुस्तिका।	टी: 10 पी: 20

(प्रशिक्षण वितरण योजना)

क्र. सं.	मापांक नाम	सत्र नाम	सत्र के उद्देश्य	ओपन स्कूल संदर्भ	क्रियाविधि	औजार	अवधि
2.	खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल FIC/ N9002 पर बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं का उपयोग करें	बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं का उपयोग a पर करें खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल	2. सही प्रक्रियाओं का उपयोग करते हुए सभी खाद्य और संबंधित सामग्रियों को सुरक्षित रूप से संभालने का प्रदर्शन करें	FIC/N9002	प्रशिक्षक के नेतृत्व में प्रशिक्षण, गतिविधि-आधारित शिक्षा, समूहचर्चा या भूमिका निभाना	लैपटॉप, व्हाइटबोर्ड मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, बिजनेस प्लान और छात्र पुस्तिका।	टी: 10 पी: 20
			3. संकट के दौरान अपनाई जाने वाली बचाव तकनीकों का प्रदर्शन करें	FIC/N9002	प्रशिक्षक के नेतृत्व में प्रशिक्षण, गतिविधि-आधारित शिक्षा, समूहचर्चा या भूमिका निभाना	लैपटॉप, व्हाइटबोर्ड मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड, बिजनेस प्लान और छात्र पुस्तिका।	टी: 10 पी: 20
3	रोज़गार कौशल डीजीटी/ वीएसक्यू/ एन0 101	रोज़गार योग्यता कौशल	1. कार्यस्थल पर व्यक्ति के लक्षणों का वर्णन करें।	डीजीटी/ वीएसक्यू/ एन0101	प्रशिक्षक के नेतृत्व में प्रशिक्षण, गतिविधि-आधारित शिक्षा, समूहचर्चा या भूमिका निभाना	कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स हैंडबुक	टी: 06 पी: 10
			2. प्रदर्शन लागू रोजगार योग्यता और	डीजीटी/ वीएसक्यू/ एन0101	प्रशिक्षक के नेतृत्व में प्रशिक्षण, गतिविधि-आधारित शिक्षा, समूह	कंप्यूटर, प्रोजेक्शन उपकरण, पॉवरपॉइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर, फैसिलिटेटर गाइड, पार्टिसिपेंट्स पुस्तिका	टी: 06 पी: 08
			उद्यमशीलता कार्यस्थल पर कौशल।		चर्चा या भूमिका निभाना		

अनुबंध - II

नौकरी भूमिका	औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता
योग्यता पैक	FIC/N9010
सेक्टर कौशल परिषद	FICSI

क्रम सं.	मूल्यांकन दिशानिर्देश
1	सेक्टर स्किल काउंसिल प्रत्येक योग्यता पैक के मूल्यांकन के लिए मानदंड बनाएगी। प्रत्येक प्रदर्शन मानदंड (पीसी) को एनओएस में इसके महत्व के अनुपात में अंक दिए जाएंगे। एसएससी अंकों के अनुपात को भी निर्धारित करेगा प्रत्येक पीसी के लिए सिद्धांत और कौशल व्यावहारिक।
2	सैद्धान्तिक भाग के लिए मूल्यांकन एसएससी द्वारा बनाए गए प्रश्नों के ज्ञान बैंक पर आधारित होगा।
3	मूल्यांकन सभी अनिवार्य एनओएस के लिए और जहां लागू हो, चयनित ऐच्छिक/विकल्प पर आयोजित किया जाएगा एनओएस / एनओएस का सेट।
4	अलग-अलग मूल्यांकन एजेंसियां प्रत्येक उम्मीदवार के लिए सैद्धान्तिक भाग के लिए अलग-अलग प्रश्न पत्र तैयार करेंगी परीक्षा/प्रशिक्षण केंद्र (नीचे मूल्यांकन मानदंड के अनुसार)।
5	इन मानदंडों के आधार पर, अलग-अलग मूल्यांकन एजेंसियां प्रत्येक के लिए कौशल व्यावहारिक के लिए अलग-अलग मूल्यांकन तैयार करेंगी प्रत्येक परीक्षा/प्रशिक्षण केंद्र पर छात्र।
6	योग्यता पैक मूल्यांकन पास करने के लिए, प्रत्येक प्रशिक्षु को कुल अंकों का न्यूनतम 70% अंक प्राप्त करना चाहिए मूल्यांकन को सफलतापूर्वक साफ करने के लिए।
7	असफल समापन के मामले में, प्रशिक्षु योग्यता पैक पर पुनर्मूल्यांकन की मांग कर सकता है।

एनओएस/मॉड्यूल नाम	प्रदर्शन मानदंड / सीखने के परिणामों के लिए मूल्यांकन मानदंड	थ्योरी मार्क्स	प्रैक्टिकल मार्क्स	प्रोजेक्ट मार्क्स	चिरायु मार्क्स
प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों के लिए मशीनीकृत उत्पादन लाइन पर खाद्य उत्पादन की निगरानी करें	स्टैकिंग उपकरण या मोल्ड को मशीन में फीड या लोड करें	05	18	-	-
	PC1. व्यावसायिक स्वास्थ्य और सुरक्षा दिशानिर्देशों के अनुसार उत्पादन से जुड़े खतरों के खिलाफ उपयुक्त व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (PPE) का उपयोग करें	-	-	-	-
	PC2. कार्य क्षेत्र और संबंधित इनपुट की प्रारंभिक सुरक्षा और स्वच्छता जांच करें	-	-	-	-
	PC3. प्रसंस्करण के विभिन्न चरणों में खाद्य पदार्थों को ठीक से ले जाने के लिए उपकरणों को साफ करें	-	-	-	-
	PC4. खाद्य पदार्थों को स्टैकिंग उपकरण में ले जाने के लिए उपकरण को सही स्थिति में रखें और दिए गए निर्देशों के अनुसार मशीन में लोड करें	-	-	-	-
	PC5. दिए गए विनिर्देशों के अनुसार उपयुक्त अस्तर सामग्री या एजेंटों का चयन करें और इसे खाद्य सामग्री ले जाने पर लागू करें	-	-	-	-
	-	-	-	-	-
	PC6. गुणवत्ता रखरखाव सुनिश्चित करने के लिए कन्वेयर बेल्ट से अस्वीकार्य / विकृत स्टैकिंग या खाद्य ले जाने वाले उपकरण को पहचानें और चुनें	-	-	-	-
	PC7. ब्लॉकिंग/जाम से बचने के लिए स्टैकिंग उपकरण की जांच और समायोजन करें	-	-	-	-
	PC8. सुनिश्चित करें कि उपयोग किए गए उपकरण साफ हैं और किसी भी संभावित समस्या या खराबी से मुक्त हैं मशीनों पर बुनियादी संचालन करें	08	25	-	-
उपकरण जहां आवश्यक हो	PC9. मशीन और प्रमुख कार्यों की नियामक कुंजियों की पहचान करें	-	-	-	-
	PC10. किसी भी यांत्रिक अक्षमता और तकनीकी समस्या के संचालन से पहले मशीनों का निरीक्षण/जांच करें	-	-	-	-

एनओएस/मॉड्यूल नाम	प्रदर्शन मानदंड / सीखने के परिणामों के लिए मूल्यांकन मानदंड	थ्योरी मार्क्स	प्रैक्टिकल मार्क्स	प्रोजेक्ट मार्क्स	चिरायु मार्क्स
उपकरण जहां आवश्यक हो	<p>PC11. तकनीकी रखरखाव की आवश्यकता होने पर पहचानें और रिपोर्ट करें</p> <p>PC12. दिए गए विनिर्देशों के अनुसार खाद्य प्रसंस्करण मशीन के मापदंडों को सेट और समायोजित करें</p> <p>PC13. के विभिन्न चरणों की निगरानी करें</p> <p>-</p> <p>PC14. काम करते समय मशीनों को प्रभावी ढंग से और सुरक्षित रूप से संचालित करें</p> <p>PC15. निर्दिष्ट आवश्यकताओं के अनुसार लाइन की गति, उत्पादन दर, उपकरणों को शुरू और बंद करना आदि की जांच और नियंत्रण करना</p> <p>PC16. प्रभावी परिचालन स्थिति बनाए रखने के लिए उपकरणों के प्रदर्शन की जांच करें</p> <p>PC17. संचालन की स्थिति में भिन्नता/तकनीकी मुद्दों की पहचान और रिपोर्ट करें</p> <p>PC18. ऑपरेटिंग सिस्टम में विसंगतियों/भिन्नताओं की पहचान करें और संबंधित अधिकृत व्यक्ति को तुरंत समस्या की रिपोर्ट करें</p> <p>PC19. निर्देशों में दिए गए आवश्यक दिशानिर्देशों का पालन करते हुए ऑपरेटिंग सिस्टम को बंद करने के लिए उपयुक्त विधि की पहचान करें</p> <p>आवंटित असेंबली लाइन क्षेत्र से गुजरने वाले सभी उत्पाद टुकड़ों की निगरानी करें</p> <p>PC20. मॉनिटर पासिंग पीस यह पुष्टि करने के लिए कि सभी आइटम पास हो गए हैं</p> <p>-</p> <p>PC21. कंवायर बेल्ट से गुजरने वाले गैर-अनुरूप उत्पाद टुकड़ों को पहचानें और चुनें</p> <p>PC22. गैर-अनुरूप उत्पाद को एक अलग बॉक्स में रखें और कार्यस्थल के निर्देश के अनुसार बॉक्स को लेबल करें</p> <p>PC23. ऑपरेटिंग सिस्टम की किसी भी समस्या को पहचानें और रिपोर्ट करें</p>	-	-	-	-
गुणवत्ता मानकों को बनाए रखने के लिए प्रसंस्करण संचालन		-	-	-	-
आवंटित प्रक्रिया के अनुसार कंवेयर बेल्ट के माध्यम से		05	18	-	-

एनओएस/मॉड्यूल नाम	प्रदर्शन मानदंड / सीखने के परिणामों के लिए मूल्यांकन मानदंड	थ्योरी मार्क्स	प्रैक्टिकल मार्क्स	प्रोजेक्ट मार्क्स	चिरायु मार्क्स
	PC24. स्वीकृत उत्पाद की पुष्टि करें और इसे पैकेजिंग के लिए निर्दिष्ट बेल्ट पर निर्देशित करें पीसी25। अगले बैच के उत्पाद को लोड करने के लिए ओवन के नियंत्रणों को समायोजित या रीसेट करें	-	-	-	-
तुरंत कार्रवाई	- PC26. उत्पादन आवश्यकताओं के अनुरूप नियंत्रण कुंजियों का सुरक्षित और कुशलता से उपयोग करके मशीन को संचालित करें PC27. ऑपरेटिंग सिस्टम को सुरक्षित और सही तरीके से बंद करें कार्य क्षेत्र और उपकरण का रखरखाव और सफाई करें PC28. बैचों की संख्या रिकॉर्ड करने आदि जैसे आवश्यक बुनियादी दस्तावेज तैयार करें। PC29. प्रसंस्करण गतिविधि के पूरा होने पर कार्यस्थल स्वच्छता और स्वच्छता प्रथाओं का पालन करें PC30. संगठनात्मक दिशानिर्देशों के अनुसार उपयोग किए गए उपकरण, उपकरण और अन्य उपयोगिताओं को उनके संबंधित भंडारण में लौटा दें या कुल मार्क	7	14	-	-
आवश्यक का पालन	16 PC1. विशिष्ट कार्यों और कार्य स्थितियों के लिए सुरक्षात्मक कपड़ों/उपकरणों का उपयोग करें PC2. कार्यस्थल में स्वास्थ्य और सुरक्षा के लिए जिम्मेदार लोगों का नाम और स्थान बताएं PC3. कार्य-स्थल खतरनाक कार्य की पहचान करें और कार्यस्थल में जोखिम या दुर्घटना के संभावित कारणों को बताएं PC4. स्वयं और दूसरों की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए खतरों से निपटने के दौरान सुरक्षित कार्य पद्धतियों का पालन करें PC5. कार्य भूमिका के कार्य वातावरण में दुर्घटना की रोकथाम के तरीके बताएं PC6. कार्यस्थल में सामान्य स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरणों का स्थान बताएं	25 31	75	-	-
खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल पर बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं का प्रयोग करें स्वास्थ्य और सुरक्षा		-	-	-	-

एनओएस/मॉड्यूल नाम	प्रदर्शन मानदंड / सीखने के परिणामों के लिए मूल्यांकन मानदंड	थ्योरी मार्क्स	प्रैक्टिकल मार्क्स	प्रोजेक्ट मार्क्स	चिरायु मार्क्स
	<p>PC7. खाइयों, ऊंचे स्थानों और सीमित क्षेत्रों में और उसके आसपास सुरक्षित रूप से काम करें</p> <p>PC8. सही प्रक्रियाओं का उपयोग करके सभी भोजन और संबंधित सामग्री को सुरक्षित रूप से संभालें</p> <p>PC9. हर समय अच्छे हाउसकीपिंग व्यवहारों को लागू करें</p> <p>PC10. विभिन्न क्षेत्रों में प्रदर्शित सामान्य खतरे के संकेतों की पहचान करें</p> <p>PC11. प्रासंगिक खाद्य सुरक्षा नीतियों का पालन करें जैसे कि औचित्य उत्पाद नीति, दस्ताने नीति, कीट नियंत्रण नीति, काम के अंदर हानिकारक रसायनों पर प्रतिबंध</p>	-	-	-	-
	<p>-</p> <p>आग सुरक्षा</p> <p>PC12. विभिन्न प्रकार की आग पर विभिन्न उपयुक्त अग्निशामक यंत्रों का सही ढंग से उपयोग करें</p> <p>PC13. आग के खतरे के दौरान इस्तेमाल की जाने वाली बचाव तकनीकों को प्रदर्शित करता है</p> <p>PC14. आग के खतरों को रोकने के लिए अच्छी हाउसकीपिंग का प्रदर्शन करें</p> <p>PC15. अग्निशामक यंत्र के सही उपयोग को प्रदर्शित करता है</p> <p>आपात स्थिति, बचाव और प्राथमिक चिकित्सा प्रक्रियाएं</p> <p>PC16. दिखाता है कि किसी व्यक्ति को बिजली के झटके से कैसे मुक्त किया जाए</p> <p>PC17. पीड़ितों को उचित प्राथमिक चिकित्सा प्रदान करना जहां आवश्यक हो उदाहरण के लिए रक्तस्राव, जलन, घुटन, बिजली के झटके, जहर आदि के मामले में।</p> <p>PC18. बैडिंग की बुनियादी तकनीकों का प्रदर्शन</p>	04	11	-	-
उत्पादन के दौरान क्षेत्र		-	-	-	-
		12	26	-	-
		-	-	-	-
		-	-	-	-
		-	-	-	-

एनओएस/मॉड्यूल नाम	प्रदर्शन मानदंड / सीखने के परिणामों के लिए मूल्यांकन मानदंड	थ्योरी मार्क्स	प्रैक्टिकल मार्क्स	प्रोजेक्ट मार्क्स	चिरायु मार्क्स
	PC19. वास्तविक या सिमुलेटेड वातावरण में दुर्घटना की स्थिति या चिकित्सा आपातकाल के लिए तुरंत और उचित रूप से प्रतिक्रिया दें PC20. हानि न्यूनीकरण या बचाव गतिविधि को निष्पादित और व्यवस्थित करें	-	-	-	-
	-	-	-	-	-
	PC21. दिल का दौरा पड़ने या बिजली के झटके के कारण कार्डियक अरेस्ट के मामले में पीड़ितों को प्राथमिक उपचार देना, वास्तविक या नकली मामलों में आपातकालीन सेवाओं के आने से पहले PC22. कृत्रिम श्वसन और सीपीआर प्रक्रिया को प्रदर्शित करता है PC23. आपातकालीन प्रक्रियाओं में भाग ले PC24. एक लिखित दुर्घटना/घटना रिपोर्ट को पूरा करें या किसी अन्य व्यक्ति को एक रिपोर्ट लिखवाएं, और जिम्मेदार व्यक्ति को रिपोर्ट भेजें PC25. आपातकाल के दौरान घायल लोगों और अन्य लोगों को स्थानांतरित करने के लिए सही तरीके का प्रदर्शन	-	-	-	-
वास्तविक या नकली वातावरण में दुर्घटना के दौरान	कुल मार्क	32	68	-	-

डीजीटी/वीएसक्यू/ एन0101:	रोजगार कौशल का परिचय	2	1	1	-
रोज़गार कौशल	पीसी1. नौकरी की आवश्यकताओं को पूरा करने में रोजगार कौशल के महत्व को समझ सकेंगे	-	-	-	-
	संवैधानिक मूल्य - नागरिकता	2	1	1	-
	पीसी 2. संवैधानिक मूल्यों, नागरिक अधिकारों, कर्तव्यों, व्यक्तिगत मूल्यों और नैतिकता और पर्यावरण की दृष्टि से स्थायी प्रथाओं की पहचान करना	-	-	-	-
	21 वीं सदी में एक पेशेवर बनना	4	1	3	-
	पीसी3. आत्म-जागरूकता, व्यवहार कौशल, सकारात्मक दृष्टिकोण, आत्म-प्रेरणा, समस्या-समाधान, रचनात्मक सोच, समय प्रबंधन, सामाजिक और सांस्कृतिक जागरूकता, भावनात्मक जागरूकता, निरंतर सीखने की मानसिकता आदि जैसे 21 वीं सदी के कौशल की व्याख्या करें।	-	-	-	-
	बुनियादी अंग्रेजी कौशल	5	2	3	-
	पीसी4. कुछ बुनियादी अंग्रेज़ी वाक्यांशों या वाक्यों का उपयोग करके दूसरों से बात करें	-	-	-	-
	संचार कौशल	2	1	1	-
	पीसी5. दूसरों के साथ संवाद करते समय अच्छे शिष्टाचार का पालन करें	-	-	-	-
	पीसी6. एक टीम में दूसरों के साथ काम करें	-	-	-	-
	विविधता और समावेशन	2	1	1	-
	पीसी7. सभी जेंडर और पीडब्ल्यूडी के साथ संवाद करें और उचित व्यवहार करें	-	-	-	-
	पीसी8. यौन उत्पीड़न से संबंधित किसी भी मुद्दे की रिपोर्ट करें	-	-	-	-
	वित्तीय और कानूनी साक्षरता	7	3	4	-
	पीसी9. विभिन्न वित्तीय उत्पादों और सेवाओं का सुरक्षित और सुरक्षित रूप से उपयोग करें	-	-	-	-
	पीसी10. आय, व्यय, बचत आदि की गणना करें।	-	-	-	-
	पीसी11. कानूनी अधिकारों और कानूनों के अनुसार किसी भी शोषण के लिए संबंधित अधिकारियों से संपर्क करें	-	-	-	-
आवश्यक डिजिटल कौशल	10	4	6	-	
पीसी12. डिजिटल उपकरणों को संचालित करें और सुरक्षित रूप से और सुरक्षित रूप से इसकी सुविधाओं और अनुप्रयोगों का उपयोग करें	-	-	-	-	
पीसी13. सुरक्षित और सुरक्षित रूप से इंटरनेट और सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म का उपयोग करें	-	-	-	-	
उद्यमशीलता	8	3	5	-	

पीसी14. संभावित व्यवसाय के अवसरों की पहचान करना और उनका आकलन करना		-	-	-	-
पीसी15. पैसे और संबंधित वित्तीय और कानूनी चुनौतियों की व्यवस्था के लिए स्रोतों की पहचान करें		-	-	-	-
ग्राहक सेवा		4	2	2	-
पीसी16. विभिन्न प्रकार के ग्राहकों की पहचान करना		-	-	-	-
पीसी17. ग्राहक की जरूरतों की पहचान करें और उन्हें उचित रूप से संबोधित करें		-	-	-	-
पीसी18. उचित स्वच्छता और संवारने के मानकों का पालन करें		-	-	-	-
शिक्षता और नौकरियों के लिए तैयार		4	1	3	-
पीसी19. एक बुनियादी बायोडाटा बनाएँ		-	-	-	-
पीसी20. उपयुक्त नौकरियों की तलाश करें और आवेदन करें		-	-	-	-
पीसी21. आवश्यकता के अनुसार शिक्षता अवसरों की पहचान करना और उन्हें पंजीकृत करना		-	-	-	-
	कुल मार्क	50	20	30	0

अनुबंध - III

क्र. सं.	यूनिट क्र.	विषयनाम	पृष्ठ सं	क्यूआर कोड के लिए लिंक	क्यूआर कोड
1.	यूनिट 1.2 - खाद्य प्रसंस्करण और प्रौद्योगिकी: एक सिंहावलोकन	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन	12	https://youtu.be/wMu0EpUgCd4	
2.	यूनिट 2.1- की भूमिका और उत्तरदायित्व	औद्योगिक उत्पादन कार्यकर्ता	32	https://youtu.be/0tThA3DYX2c	
3.	यूनिट 4.3 - बेकरी उद्योग में निर्माण प्रक्रिया और नियंत्रण	ब्रेड और बेकरी उद्योग का परिचय	67	https://youtu.be/mcpVs3CVNIw	
4.	यूनिट 4.4 - बेकिंग यूनिट में सामग्री का प्रवाह	फलों और सब्जियों के प्रसंस्करण का अवलोकन	67	https://youtu.be/hW10tq2fWfY	
5.	इकाई 4.5 - विनिर्माण प्रक्रिया और नियंत्रण दुग्ध सहायता दुग्ध उत्पाद प्रसंस्करण उद्योग	डेयरी उद्योग का अवलोकन	67	https://youtu.be/4XuvGYvKGnE	
6.			67	https://youtu.be/UZ7nMyVQWCU	
7.	यूनिट 4.6 - मांस प्रसंस्करण उद्योग में विनिर्माण प्रक्रिया और नियंत्रण	मांस और पोल्टी उद्योग का अवलोकन			
8.	यूनिट 5.1 - दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखने की आवश्यकता	खाद्य प्रसंस्करण इकाई में दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखना	76	https://youtu.be/HesWbNFSQS4	
9.	यूनिट 9.5 - उद्यमियों को समझना	उद्यमिता का परिचय		https://youtu.be/BzeoC3mSDgg	
10.	यूनिट 9.6- एक उद्यमी बनने की तैयारी	उद्यमी के लक्षण		https://youtu.be/3uEqWH9oWls	
रोजगार कौशल (30 घंटे)				https://www.skillindiadigital.gov.in/content/list	



Skill India
कौशल भारत - कुशल भारत



सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP



FICSI
Food Industry Capacity and Skill Initiative

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

ईमेल: admin@ficsi.in

वेबसाइट: www.ficsi.in

फ़ोन: +91-9711260230, +91-9711260240

मूल्य : ₹