



फैसिलिटेटर गाइड



क्षेत्र
खाद्य प्रसंस्करण

उपक्षेत्र
बहु क्षेत्रीय

पेशा
पैकेजिंग

संदर्भ आई डी: FIC/Q7006, संस्करण 3.0
एनएसक्यूएफ स्तर: 3

पैकिंग मशीन
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 पुस्तक खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में 'फूड पैकर' की नौकरी लेने के लिए कौशल प्रशिक्षण प्रदान करने और/या ज्ञान और बुनियादी कौशल को उन्नत करने के लिए डिज़ाइन की गई है। एक विशेषज्ञ द्वारा की जाने वाली सभी गतिविधियाँ इस पाठ्यक्रम में शामिल हैं। इस कोर्स को सफलतापूर्वक पूरा करने पर, उम्मीदवार फूड पैकर के रूप में काम करने के योग्य हो जाएगा।

यह फैसिलिटेटर गाइड विशिष्ट योग्यता पैक (क्यूपी) के लिए प्रशिक्षण को सक्षम करने के लिए डिज़ाइन किया गया है। प्रत्येक राष्ट्रीय व्यवसाय 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/एन7024 विभिन्न प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों (एफआईसी/क्यू7006) के लिए पैकिंग मशीनों और गैर-मानक उत्पादन की पहचान करें
- एफआईसी/एन9002 खाद्य प्रसंस्करण सुविधा में बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं का उपयोग (एफआईसी/क्यू7006)
- 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 खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन (FIC/N7024) | 1 |
| | यूनिट 1.1 - खाद्य प्रसंस्करण का परिचय और अवलोकन | 3 |
| | यूनिट 1.2:- भारत में पैकेजिंग उद्योग का अवलोकन | 7 |
| 2. | संगठनात्मक मानक और मानदंड (FIC/N7024) | 11 |
| | यूनिट 2.1:- कार्य नैतिकता के साथ-साथ एक पैकिंग मशीन कार्यकर्ता की भूमिकाएं और उत्तरदायित्व | 13 |
| | यूनिट 2.2:- खाद्य पैकेजिंग में व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देशों का पालन किया जाना चाहिए | 17 |
| | यूनिट 2.3:- सफाई प्रक्रिया के प्रकार | 20 |
| | यूनिट 2.4:- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की मानक संचालन प्रक्रिया | 23 |
| 3. | विभिन्न प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों के लिए पैकिंग मशीन और पहचान अमानक आउटपुट (FIC/N7024) | 27 |
| | यूनिट 3.1 - पैकिंग विनिर्देश और सामग्री के साथ पैकेजिंग और खाद्य पैकेजिंग प्रणाली की परिभाषा | 29 |
| | यूनिट 3.2:- पैकिंग से पहले पैकेजिंग के लिए आवश्यक गुणवत्ता मानदंड | 32 |
| | यूनिट 3.3 - खाद्य पैकेजिंग लाइन की विशेषताओं और वर्गीकरण के साथ पैकेजिंग मशीनें | 35 |
| | यूनिट 3.4 - पैकिंग मशीनों के प्रकार और उनके ऑपरेटिंग पैरामीटर | 38 |
| | यूनिट 3.5 - पहचान उपकरण दोष और ऑपरेटिंग मापदंडों की आवश्यकता है पहचाने गए दोषों को ठीक करें | 42 |
| | यूनिट 3.6:- किसी विशेष खाद्य पदार्थ की पैकिंग और अपशिष्ट प्रबंधन के लिए पर्यावरणीय आवश्यकताएं | 45 |
| | यूनिट 3.7: - पैकेजिंग मदों पर सत्यनिष्ठा परीक्षण और विसंगतियों और गैर-मानक आउटपुट की पहचान | 48 |
| | यूनिट 3.8 - उपयोग के बाद पैकेजिंग मशीन की सफाई और प्रलेखन | 51 |
| | यूनिट 3.9 - खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2011 - पैकेजिंग और लेबलिंग | 54 |
| | यूनिट 3.10 - पैक किए जा रहे खाद्य पदार्थ के संबंध में विनियम | 57 |
| | यूनिट 3.11 - खतरा विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (एचएसीसीपी) और आईएसओ 22000 | 61 |
| 4. | खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल सुविधा पर बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं का उपयोग करें (FIC/N9002) | 65 |
| | यूनिट 4.1 - पैकेजिंग कार्य स्थितियों में उपयोग किए जाने वाले व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई)। | 67 |
| | यूनिट 4.2 - कार्यस्थल में स्वास्थ्य और सुरक्षा के लिए नियोक्ता और कर्मचारी की जिम्मेदारी | 70 |
| | यूनिट 4.3 - कार्य-स्थल में खतरनाक कार्य की पहचान | 72 |



विषय - सूची

| क्रम | विषय और यूनिट | पृष्ठ संख्या |
|-----------|---|--------------|
| | यूनिट 4.4:- सामान्य स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरण का स्थान और सुरक्षित रूप से काम करने के लिए दिशानिर्देश | 75 |
| | यूनिट 4.5:- भोजन और अन्य संबंधित सामग्री के साथ-साथ हाउसकीपिंग प्रथाओं को संभालना | 78 |
| | यूनिट 4.6:- खाद्य प्रसंस्करण यूनिट में खतरे के संकेत और विभिन्न नीतियां | 81 |
| | यूनिट 4.7:- आग बुझाने के विभिन्न प्रकार और आग से बचाव | 84 |
| | यूनिट 4.8:- व्यक्ति को बिजली के झटके से मुक्त करना और प्राथमिक चिकित्सा किट का उपयोग करना | 87 |
| | यूनिट 4.9:- किसी दुर्घटना या चिकित्सकीय आपात स्थिति से निपटना और उसकी सूचना देना | 90 |
| | यूनिट 4.10 आपातकाल के दौरान लोगों को कैसे स्थानांतरित करें? | 92 |
| 5. | दूसरों के साथ प्रभावी ढंग से कार्य करें (CSC/N1336) | 96 |
| | यूनिट 5.1- पर्यवेक्षकों और साथी कर्मचारियों से जानकारी प्राप्त करना और आगे बढ़ाना | 98 |
| | यूनिट 5.2:- कार्यस्थल पर व्यवहार प्रभावशीलता और कुशलता के साथ | 101 |
| | यूनिट 5.3:- कार्यस्थल में प्रभावी कार्य करने के लिए विभिन्न कौशल | 104 |
| | यूनिट 5.4:- जिम्मेदार और अनुशासित व्यवहार प्रदर्शित करें | 107 |
| 6. | रोज़गार कौशल | 111 |
| | न्यू एम्प्लॉयबिलिटी स्किल्स पर पुस्तक निम्नलिखित स्थान पर उपलब्ध है: https://www.skillindiadigital.gov.in/content/list | |
| | ईबुक तक पहुंचने के लिए नीचे दिए गए क्यूआर कोड को स्कैन करें | |
| |  | |
| 7. | अनुलग्नक | 113 |
| | अनुलग्नक - I (प्रशिक्षण वितरण योजना) | 114 |
| | अनुलग्नक - II (मूल्यांकन मानदंड) | 117 |
| | अनुलग्नक - III (क्यूआर कोड) | 123 |



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 ऑब्जर्वर 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।



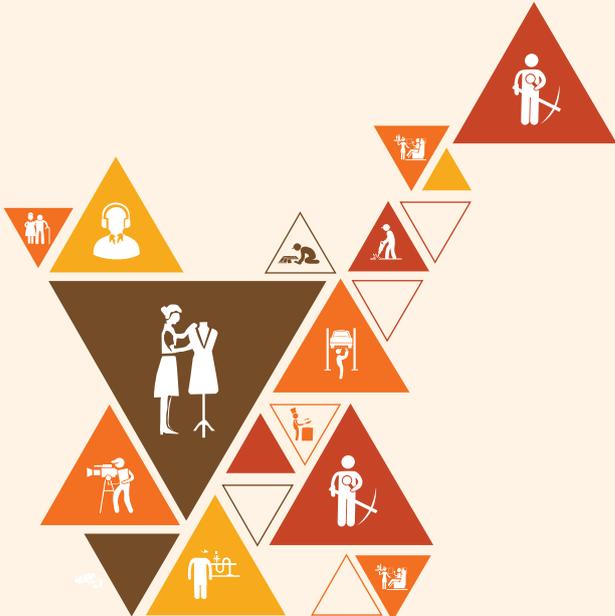
FICSI

Food Industry Capacity and Skill Initiative

1. प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय

यूनिट 1.1 - खाद्य प्रसंस्करण का परिचय और अवलोकन

यूनिट 1.2 - भारत में पैकेजिंग उद्योग का अवलोकन



सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रतिभागी सक्षम हो जाएगा

- 1 एक दूसरे का परिचय देना और साथी प्रतिभागियों और प्रशिक्षक के साथ तालमेल बनाना
- 2 खाद्य प्रसंस्करण क्या है बताइए।
- 3 खाद्य प्रसंस्करण के विभिन्न क्षेत्रों का उल्लेख कीजिए।
- 4 भारत में पैकेजिंग उद्योग का अवलोकन जानें।
- 5 पैकेजिंग उद्योग के उप-क्षेत्रों को समझें

यूनिट 1.1: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय

इकाई उद्देश्य



इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. एक दूसरे का परिचय दें और एक साथी प्रतिभागी और प्रशिक्षक के साथ तालमेल बनाएं
2. जानिए इस जॉब रोल के लिए ट्रेनिंग के उद्देश्य के बारे में।
3. प्रशिक्षण के परिणामों और कौशल कार्ड के बारे में जानें
4. खाद्य प्रसंस्करण की अवधारणा
5. खाद्य प्रसंस्करण के विभिन्न क्षेत्र।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना



- ग्राहक के आदेश के अनुसार पैकेजिंग संचालन की व्याख्या करें।
- हर शिफ्ट के अंत में सफाई मशीनों और कार्य क्षेत्र के बारे में बात करें।
- पैकेजिंग अखंडता के लिए जिम्मेदार पर चर्चा करें।
- पैकेज्ड फूड के नियमन के महत्व पर चर्चा करें।
- दैनिक उत्पादन रिपोर्ट और पर्यवेक्षकों को प्रस्तुत करने की व्याख्या करें
- इस विषय की शुरुआत कक्षा से पूछकर करें कि क्या वे कार्यस्थल की नैतिकता के बारे में जानते हैं।
- कार्यस्थल नैतिकता की अवधारणा को समझाइए।
- कक्षा से पूछें कि उन्हें ऐसा क्यों लगता है कि कार्यस्थल की नैतिकता का पालन करने की आवश्यकता है। बोर्ड पर बिंदुओं को नोट करें।
- कार्यस्थल नैतिकता का पालन करने के महत्व की व्याख्या करें।
- एक प्रसंस्करण इकाई में दैनिक स्थिति का वर्णन करते हुए चर्चा आरंभ करें। एक प्रश्न पूछें कि प्रतिभागी उस स्थिति पर कैसे प्रतिक्रिया देंगे।
- उदाहरण के लिए, आप कह सकते हैं, "प्रोसेसिंग यूनिट में दिन के मध्य में, आपका वरिष्ठ आपको एक जरूरी ऑर्डर के बारे में सूचित करता है जिसे एक दिन के भीतर पूरा किया जाना चाहिए। इसका मतलब है कि कर्मचारियों को कुछ अतिरिक्त घंटे काम करना होगा। आप ऐसी स्थिति पर कैसे प्रतिक्रिया देंगे?"
- कक्षा से प्रतिक्रियाएं प्राप्त करें। इसके बाद कक्षा को बताएं कि ऐसी स्थिति में उनसे क्या अपेक्षा की जाती है।
- प्रतिभागियों की हैंडबुक में उल्लिखित 'कार्यस्थल नैतिकता' में से प्रत्येक को परिस्थितियों पर चर्चा करके (उपरोक्त उदाहरण की तरह) और प्रतिभागियों से प्रतिक्रियाएं प्राप्त करके समझाएं।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को मूल्यवर्धित उत्पादों और उनकी पैकेजिंग सामग्री की एक सूची तैयार करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- कक्षा को 4-5 प्रतिभागियों के समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को एक उप-सेक्टर असाइन करें।
- समूहों को आवंटित समय में विभिन्न तकनीकों द्वारा विकसित प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों पर चर्चा करने के लिए पर्याप्त समय दें। साथ ही, उन्हें उस उत्पाद के लिए लोकप्रिय ब्रांडों के नाम सूचीबद्ध करने के लिए कहें।
- अब समूहों से कहें कि वे अपने में से एक ऐसे व्यक्ति का चयन करें जो बोर्ड पर उत्पादों की सूची लिखेगा।

सवाल-जवाब

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की अवधारणा और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में विभिन्न अवसरों को सारांशित करें।
- विभिन्न प्रकार के उत्पादों के लिए उपयोग किए जाने वाले खाद्य प्रसंस्करण और पैकेजिंग सामग्री के विभिन्न क्षेत्रों को उदाहरणों के साथ सारांशित करें।

कहना



- यह प्रशिक्षण स्किल इंडिया मिशन के तहत कराया 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।

खाद्य प्रसंस्करण कच्चे माल को मूल्यवान भोजन या भोजन को अन्य रूपों में उपयोग करने के लिए परिवर्तित करने के लिए तकनीकों और विधियों का उपयोग करता है। इसे 2 खंडों में विभाजित किया गया है:

- प्राथमिक प्रसंस्कृत भोजन
- मूल्य वर्धित प्रसंस्कृत खाद्य

खाद्य प्रसंस्करण खाद्य प्रसंस्करण के सामान्य तरीकों से जुड़ा हुआ है। न केवल खाद्य प्रसंस्करण के विभिन्न तरीके खाद्य प्रसंस्करण को खंडित करने में विभिन्न श्रृंखलाओं के साथ आते हैं

पूछना



- कौशल प्रशिक्षण कार्यक्रम
- व्यावसायिक मानक
- खाद्य प्रसंस्करण की अवधारणा
- खाद्य प्रसंस्करण के तरीके
- खाद्य प्रसंस्करण खंड में श्रृंखला

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- कौशल प्रशिक्षण कार्यक्रम क्या है?
- प्रशिक्षण के परिणाम क्या हैं?
- खाद्य प्रसंस्करण के क्या लाभ हैं?

विस्तार में बताना



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 1.1 कौशल कार्ड) की सहायता से कौशल प्रशिक्षण कार्यक्रम को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 1.1 खाद्य प्रसंस्करण खंड में चेन का फ्लो चार्ट) की मदद से खाद्य प्रसंस्करण खंड में श्रृंखला का वर्णन करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 1.1 विभिन्न खाद्य क्षेत्र और पैकेजिंग) की मदद से खाद्य प्रसंस्करण खंड में श्रृंखला को स्पष्ट करें।

यूनिट 1.2: भारत में पैकेजिंग उद्योग का अवलोकन

इकाई उद्देश्य



इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. भारत में पैकेजिंग उद्योग का एक सिंहावलोकन जानें
2. पैकेजिंग उद्योग के उप-क्षेत्र

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना



- भारत में खाद्य पैकेजिंग उद्योग के सिंहावलोकन की व्याख्या कीजिए।
- खाद्य पैकेजिंग के विभिन्न उप-क्षेत्रों के बारे में बात करें।
- पैकेज्ड फूड के बारे में उपभोक्ताओं की जागरूकता पर चर्चा करें।
- पैकेज्ड फूड के नियमन के महत्व पर चर्चा करें।
- संपूर्ण पैकेजिंग चक्र पर चर्चा करें।

कहना



- वैश्विक पैकेजिंग व्यवसाय दिन-ब-दिन बढ़ रहा है और विस्तार कर रहा है। भारतीय पैकेजिंग व्यवसाय तेजी से बढ़ रहा है। पैकेजिंग भारत के प्रमुख उद्योगों में से एक है। यह प्रति वर्ष 22-25% की दर से विकसित हो रहा है। प्रसंस्करण और पैकेजिंग भोजन का खर्च यूरोप के कुछ हिस्सों की तुलना में 40% तक कम हो सकता है, जो भारत के कुशल श्रमिकों के साथ मिलकर भारत को वित्त पोषण के लिए एक आकर्षक स्थान बनाता है।
- पैकेजिंग चक्र कच्चे माल से शुरू होता है और उपयोग किए गए उत्पाद के साथ समाप्त होता है

पूछना



- भारत में पैकेजिंग उद्योग का अवलोकन
- पैकेज चक्र?

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- भारत में पैकेजिंग उद्योग का अवलोकन क्या है?
- पैकेजिंग चक्र क्या है?

विस्तार में बताना



- (आकृति 1.2) की सहायता से प्रतिभागी में दिए गए पैकेजिंग चक्र को स्पष्ट करें पुस्तिका

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को मूल्य वर्धित उत्पादों की सूची और पैकेजिंग सामग्री के उनके अवलोकन के साथ आना चाहिए।

गतिविधि विवरण

- कक्षा को 4-5 प्रतिभागियों के समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को एक उप-सेक्टर असाइन करें।
- समूहों को आवंटित समय में विभिन्न तकनीकों द्वारा विकसित प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों पर चर्चा करने के लिए पर्याप्त समय दें।
- पैकेजिंग प्रक्रिया में पैकेजिंग चक्र का अवलोकन
- कक्षा में चर्चा किए गए बिंदुओं को लिखें।

सवाल-जवाब

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





FICSI

Food Industry Capacity and Skill Initiative

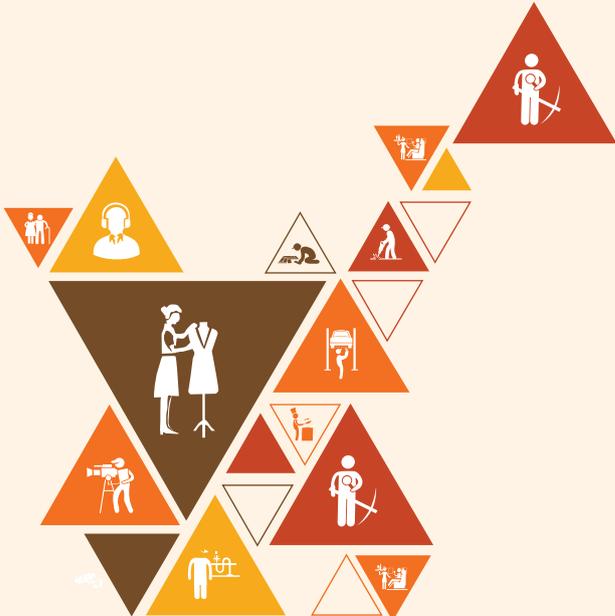
2. संगठनात्मक मानक और मानदंड

यूनिट 2.1- कार्य नैतिकता के साथ-साथ एक पैकिंग मशीन कार्यकर्ता की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां

यूनिट 2.2 - खाद्य पैकेजिंग में व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देशों का पालन किया जाना चाहिए

यूनिट 2.3 - कार्य वातावरण में पालन करने के लिए खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानक

यूनिट 2.4 - खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की मानक संचालन प्रक्रियाएं



सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रतिभागी सक्षम हो जाएगा

1. पके हुए उत्पादों के उत्पादन की तैयारी के लिए किए जाने वाले कार्यों पर चर्चा करें
2. औजारों और उपकरणों को प्रभावी ढंग से बनाए रखने के महत्व को बताएं
3. बेकिंग प्रक्रिया में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों की पहचान करें
4. कार्य क्षेत्र और मशीनों की सफाई और रख-रखाव में प्रयुक्त सामग्री और उपकरणों का उल्लेख कीजिए
5. कार्य क्षेत्र को साफ करने के लिए उपयोग की जाने वाली सफाई प्रक्रिया को बताएं

यूनिट 2.1: - कार्य नैतिकता के साथ-साथ एक पैकिंग मशीन कार्यकर्ता की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. पैकिंग मशीन कर्मियों की भूमिकाओं और उत्तरदायित्वों का उल्लेख कीजिए।
2. कार्यक्षेत्र में सफलता के लिए अनुशासित व्यवहार के महत्व को समझें
3. एक सफल पैकिंग मशीन कार्यकर्ता बनने के लिए आवश्यक सामान्य कौशलों की व्याख्या कीजिए
4. एक अच्छे श्रोता के मानदंड की व्याख्या कर सकेंगे;
5. एक सफल पैकिंग मशीन कार्यकर्ता बनने के लिए प्रभावी संचार के महत्व की व्याख्या करें।
6. कार्यस्थल पर अच्छे संबंध बनाए रखने के लिए पारस्परिक कौशल के महत्व को बताएं
7. कार्यस्थल में एक टीम के रूप में काम करने के महत्व को बताएं;
8. टीम वर्क के फायदे बताएं।
9. कार्यस्थल में पारस्परिक संघर्षों के सामान्य कारणों और उनसे निपटने के तरीके को समझें
10. कर्मचारियों की शिकायतों को प्रबंधन तक कैसे पहुंचाया जाए
11. एक संगठन में शिकायतों से निपटने की प्रक्रिया की व्याख्या करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- ग्राहक के आदेश के अनुसार पैकेजिंग संचालन की व्याख्या करें।
- हर शिफ्ट के अंत में सफाई मशीनों और कार्य क्षेत्र के बारे में बात करें।
- पैकेजिंग अखंडता के लिए जिम्मेदार पर चर्चा करें।
- पैकेज्ड फूड के नियमन के महत्व पर चर्चा करें।
- दैनिक उत्पादन रिपोर्ट और पर्यवेक्षकों को प्रस्तुत करने की व्याख्या करें
- इस विषय की शुरुआत कक्षा से पूछकर करें कि क्या वे कार्यस्थल की नैतिकता के बारे में जानते हैं।
- कार्यस्थल नैतिकता की अवधारणा को समझाइए।
- कक्षा से पूछें कि उन्हें ऐसा क्यों लगता है कि कार्यस्थल की नैतिकता का पालन करने की आवश्यकता है। बिंदुओं को बोर्ड पर नोट कर लें।
- कार्यस्थल नैतिकता का पालन करने के महत्व की व्याख्या करें।
- एक प्रसंस्करण इकाई में दैनिक स्थिति का वर्णन करते हुए चर्चा आरंभ करें। प्रश्न पूछें कि प्रतिभागी उस स्थिति पर कैसे प्रतिक्रिया देंगे।

- उदाहरण के लिए, आप कह सकते हैं, "प्रोसेसिंग यूनिट में दिन के मध्य में, आपका वरिष्ठ आपको एक जरूरी ऑर्डर के बारे में सूचित करता है जिसे एक दिन के भीतर पूरा किया जाना चाहिए। इसका मतलब है कि कर्मचारियों को कुछ अतिरिक्त घंटे काम करना होगा। आप ऐसी स्थिति पर कैसे प्रतिक्रिया देंगे?"
- कक्षा से प्रतिक्रियाएं प्राप्त करें। इसके बाद कक्षा को बताएं कि ऐसी स्थिति में उनसे क्या अपेक्षा की जाती है।
- प्रतिभागियों की हैंडबुक में उल्लिखित 'कार्यस्थल नैतिकता' में से प्रत्येक को परिस्थितियों पर चर्चा करके (उपरोक्त उदाहरण की तरह) और प्रतिभागियों से प्रतिक्रियाएं प्राप्त करके समझाएं।

कहना



- पैकिंग मशीन श्रमिकों की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां आमतौर पर निर्माण कंपनियों में काम करती हैं। वे सुनिश्चित करते हैं कि पैक किए गए सामान की गुणवत्ता और मात्रा कंपनी के मानकों के अनुरूप हों। केवल भूमिकाएं और जिम्मेदारियां ही नहीं बल्कि कार्यस्थल की नैतिकता एक महत्वपूर्ण भूमिका निभाती है क्योंकि यह नैतिक दिशानिर्देशों और दायित्वों के सेट का वर्णन करती है जो किसी व्यक्ति के कार्य क्षेत्र में उनके कार्यों का मार्गदर्शन करती है।

पूछना



- पैकिंग मशीन कर्मियों की भूमिकाओं और उत्तरदायित्वों का वर्णन कीजिए।
- कार्यस्थल नैतिकता क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- पैकिंग मशीन कर्मियों की भूमिकाओं और उत्तरदायित्वों का वर्णन कीजिए।
- कार्यस्थल नैतिकता क्या है?
- अच्छे पारस्परिक कौशल कैसे विकसित करें
- शिकायत प्रक्रिया क्या है?

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (तालिका 2.1) की मदद से पैकिंग मशीन श्रमिकों की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 2.1 अनुशासित व्यवहार) की मदद से कार्यस्थल नैतिकता को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 2.2 प्रभावी संचार) की मदद से कार्यस्थल नैतिकता को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 2.3 संचार प्रवाह) की मदद से कार्यस्थल नैतिकता का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 2.4 संचार के घटक) की मदद से कार्यस्थल की नैतिकता को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 2.5 प्रभावी संचार की बाधाओं) की मदद से कार्यस्थल की नैतिकता को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 2.6 खराब संचार) की मदद से कार्यस्थल नैतिकता को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 2.7 टीम वर्क) की मदद से वर्कप्लेस एथिक्स को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 2.8 टीमवर्क के लाभ) की मदद से कार्यस्थल नैतिकता को परिभाषित करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 2.9 संघर्ष समाधान प्रक्रिया) की मदद से कार्यस्थल नैतिकता को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रतिभागियों को बताएं कि अब आप पैकेजिंग मशीन कार्यकर्ता की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करने के लिए एक गतिविधि आयोजित करेंगे।

गतिविधि विवरण

- प्रतिभागियों की कुल संख्या के आधार पर कक्षा को दो या अधिक समूहों में विभाजित करें।
- एक समूह को उन भूमिकाओं को विकसित करना होता है जो एक पैकेजिंग मशीन कार्यकर्ता को निभानी होती है। दूसरे समूह को उन जिम्मेदारियों के साथ आना चाहिए जो उसे निभानी चाहिए।
- कक्षा को बताएं, "अब जब आप पैकेजिंग की प्रक्रिया को समझ गए हैं, तो क्या आप बता सकते हैं"
- क) पैकेजिंग मशीन कार्यकर्ता द्वारा कौन सी गतिविधियाँ की जाती हैं?
- ख) वे दिन की शुरुआत कैसे करते हैं?
- ग) उसकी दिन-प्रतिदिन की गतिविधियाँ क्या हो सकती हैं?
- समूहों को अपनी भूमिकाओं और जिम्मेदारियों के बारे में सोचने के लिए पर्याप्त समय दें (लगभग 5 मिनट)।
- समूहों को एक चुनने के लिए कहें - समूह का व्यक्ति जो भूमिकाओं और जिम्मेदारियों को सूचीबद्ध करता है।

सवाल-जवाब

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

टिप्पणियां



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

यूनिट 2.2: खाद्य पैकेजिंग में व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देशों का पालन किया जाना चाहिए

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में अपनाई जाने वाली विभिन्न अच्छी स्वच्छ पद्धतियों का वर्णन कीजिए
2. स्वच्छता दिशानिर्देश और व्यक्तिगत स्वच्छता
3. काम पर जाते समय स्वच्छता का महत्व

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देशों की व्याख्या करें।
- व्यक्तिगत स्वच्छता के लिए क्या करें और क्या न करें के बारे में बात करें
- बता दें कि प्रत्येक फूड हैंडलर को उचित स्वच्छ सुरक्षा, फेस मास्क, दस्ताने, जूते और सिर को ढंकना चाहिए।

कहना

व्यक्तिगत स्वच्छता में शामिल हैं:

- स्वास्थ्य की स्थिति: किसी भी बीमारी से पीड़ित कर्मियों को किसी भी खाद्य प्रबंधन क्षेत्र में प्रवेश करने की अनुमति नहीं दी जानी चाहिए।
- व्यक्तिगत सफाई: किसी की स्वच्छता को संदर्भित करता है।

पूछना

- व्यक्तिगत स्वच्छता से आप क्या समझते हैं?
- स्वच्छता दिशानिर्देश क्या हैं?

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- व्यक्तिगत स्वच्छता से आप क्या समझते हैं?
- स्वच्छता दिशानिर्देश क्या हैं?

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 2.10 स्वास्थ्य का निरीक्षण) की मदद से व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देशों को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 2.11 व्यक्तिगत स्वच्छता) की मदद से व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देशों का वर्णन करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 2.12 सुरक्षित खाद्य प्रबंधन) की मदद से व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देशों को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को मूल्य वर्धित उत्पादों की सूची और पैकेजिंग सामग्री के उनके अवलोकन के साथ आना चाहिए।

गतिविधि विवरण

- कक्षा को 4-5 प्रतिभागियों के समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को एक उप-सेक्टर असाइन करें।
- कक्षा के भीतर उन स्वच्छता प्रथाओं के बारे में पूछते हुए एक चर्चा शुरू करें जिनका पालन दैनिक रूप से किया जाना चाहिए। उदाहरण के लिए, हाथ धोना, जूते/जूते झाड़ना, एप्रन पहनना आदि
- कक्षा से इनपुट प्राप्त करें। महत्वपूर्ण बिंदुओं को बोर्ड/फ्लिपचार्ट पर लिख लें। अपनी खुद की कुछ और स्वच्छता प्रथाओं को जोड़ें।
- प्रतिभागियों में से किसी एक को प्रदर्शन के लिए स्वयंसेवा करने के लिए कहें।
- एक समूह से व्यक्तिगत स्वच्छता के महत्व को समझाने के लिए कहें।

सवाल-जवाब

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

यूनिट 2.3: सफाई प्रक्रिया के प्रकार

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. कार्य वातावरण में पालन किए जाने वाले खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानक क्या हैं?
2. एफएसएसआई की अनुसूची 4 की व्याख्या करें
3. अनुसूची 4 का क्या महत्व है
4. एकल कानून का परिचय, जो भोजन से संबंधित है।
5. खाद्य व्यवसाय संचालक द्वारा विभिन्न सामान्य स्वच्छता और स्वच्छता प्रथाओं की सूची बनाएं
6. खाद्य व्यवसाय संचालकों के लिए खाद्य सुरक्षा की आवश्यकता

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- खाद्य सुरक्षा स्वच्छता के बारे में एक प्रश्न पूछें।
- खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानकों के महत्व के बारे में बात करें
- एफएसएसआई की अनुसूची की व्याख्या करें
- खाद्य व्यवसाय संचालक की विभिन्न स्वच्छता और स्वच्छता प्रथाओं पर चर्चा करें
- खाद्य व्यवसाय संचालक के लिए खाद्य सुरक्षा की आवश्यकता के बारे में बात करें

कहना

- काम के माहौल में खाद्य सुरक्षा स्वच्छता का पालन करना। हमें अनुसूची 4 का पालन करना चाहिए: सामान्य स्वच्छता और स्वच्छता प्रथाएं जो इस प्रकार हैं:
- अनुसूची 4 को पांच भागों में विभाजित किया गया है, जिसे भाग I से भाग V तक नाम दिया गया है। भागों का शीर्षक इस प्रकार है:
- भाग 1 - पंजीकरण के लिए आवेदन करने वाले एफबीओ द्वारा अपनाई जाने वाली सामान्य स्वच्छता और स्वच्छता प्रथाएं
- भाग 2 - स्वच्छता और स्वच्छता प्रथाओं पर सामान्य आवश्यकताएं लाइसेंस के लिए आवेदन करने वाले सभी खाद्य व्यवसाय संचालकों द्वारा पालन किया जाना है
- भाग 3 - दूध और दुग्ध उत्पादों के उत्पादन, प्रसंस्करण, भण्डारण और व्यापार में शामिल एफबीओ द्वारा अपनाई जाने वाली स्वच्छ और स्वच्छता प्रथाएं।

- भाग 4 - मांस और मांस उत्पादों के उत्पादन, प्रसंस्करण, भंडारण और व्यापार में लगे एफबीओ द्वारा अपनाई जाने वाली स्वच्छ और स्वच्छता प्रथाएं।
- भाग 5 - खानपान/खाद्य सेवा व्यवसायों में शामिल एफबीओ द्वारा अपनाई जाने वाली स्वच्छ और स्वच्छता संबंधी प्रथाएं।

पूछना

- अनुसूची 4 क्या हैं: सामान्य स्वच्छता और स्वच्छता प्रथाएं?
- परिसर कैसा होगा?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- अनुसूची 4 क्या हैं: सामान्य स्वच्छता और स्वच्छता प्रथाएं?
- परिसर कैसा होगा?

विस्तार में बताना

- कार्य वातावरण में पालन की जाने वाली खाद्य सुरक्षा स्वच्छता क्या है?
- अनुसूची 4 का वर्णन करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को सफाई प्रक्रिया के प्रकारों की एक सूची बनानी चाहिए

गतिविधि विवरण

- कक्षा को 4-5 प्रतिभागियों के समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को एक उप-सेक्टर असाइन करें।
- सफाई प्रक्रिया के प्रकारों की सूची बनाएं और हम इसमें अनुसूची 4 को कैसे लागू कर सकते हैं।
- पूरी प्रक्रिया के बाद एक परिणाम पत्रक बनाएं।

सवाल-जवाब

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

टिप्पणियां



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

यूनिट 2.4: संस्करण उद्योग की मानक संचालन प्रक्रियाएं

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. राज्य मानक संचालन प्रक्रियाएं
2. फूड रिकॉल के निहितार्थ
3. मानक संचालन प्रक्रियाओं के लाभों की व्याख्या कीजिए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- सत्र की शुरुआत अनुसूची 4 पर सत्र को याद करके करें
- मानक संचालन प्रक्रियाओं की व्याख्या करें
- फूड रिकॉल के राज्य निहितार्थ
- SOPs को विकसित करने और बनाए रखने के बिंदुओं को लिख लें।
- एसओपी विकसित करने के महत्व की व्याख्या करें।
- खाद्य व्यवसाय संचालक के लिए एसओपी की आवश्यकता को समझाइए

कहना

खतरा विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (एचएसीसीपी) और खाद्य सुरक्षा योजनाएं खाद्य निर्माताओं के लिए महत्वपूर्ण हैं। इन सुविधाओं के लिए कुछ पूर्व-अपेक्षित कार्यक्रम की आवश्यकता होती है। ये मानक संचालन प्रक्रियाएं पूर्व-अपेक्षित कार्यक्रम के आधार पर चलती हैं। SOPs को विकसित करने और बनाए रखने की मदद से SOPs के विभिन्न लाभ हैं

पूछना

- मानक संचालन प्रक्रियाएं
- एचएसीसीपी
- फूड रिकॉल का निहितार्थ
- एसओपी

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- मानक संचालन प्रक्रियाएं क्या हैं?
- फूड रिकॉल के प्रभावों का वर्णन करें।
- एसओपी के क्या फायदे हैं?
- हमें SOPs/SSOPs विकसित करने और बनाए रखने की आवश्यकता क्यों है?
- पीडीसीए के चरण क्या हैं?

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 2.13 खाद्य सुरक्षा योजना) की मदद से मानक संचालन प्रक्रियाओं को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 2.14 संशोधन और समीक्षा) की मदद से एसओपी/एसएसओपी के विकास और रखरखाव का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 2.16 संशोधित और सुधार प्रक्रियाओं) की मदद से एसओपी/एसएसओपी के विकास और रखरखाव को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की मानक संचालन प्रक्रिया की एक सूची तैयार करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- कक्षा को 4-5 प्रतिभागियों के समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को एक उप-सेक्टर असाइन करें।
- उन्हें खाद्य सुरक्षा योजना बनाने के लिए कहें
- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में निष्पादित करने की सही प्रक्रिया की सूची बनाएं

सवाल-जवाब

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





3. विभिन्न प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों के लिए पैकिंग मशीन और गैर-मानक आउटपुट की पहचान करना

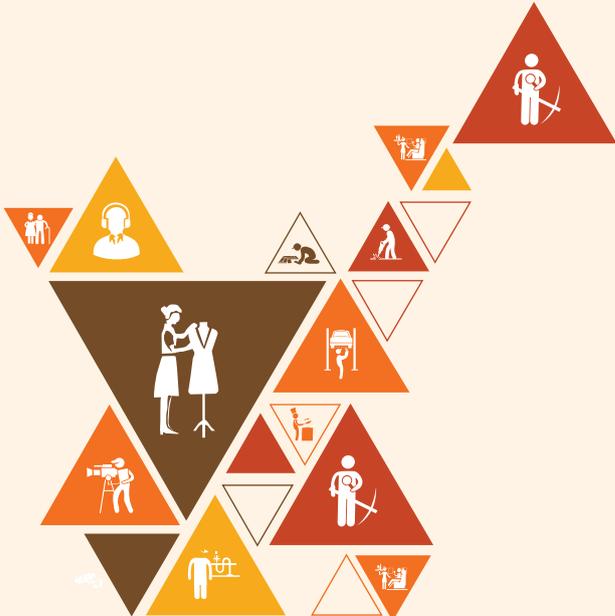
- यूनिट 3.1- पैकिंग विनिर्देश और सामग्री के साथ पैकेजिंग और खाद्य पैकेजिंग प्रणाली की परिभाषा
- यूनिट 3.2 - पैकिंग से पहले पैकेजिंग के लिए आवश्यक गुणवत्ता मानदंड
- यूनिट 3.3- पैकेजिंग मशीनों की विशेषताओं और वर्गीकरण के साथ-साथ खाद्य पैकेजिंग लाइन
- यूनिट 3.4 - पैकिंग मशीनों के प्रकार और उनके ऑपरेटिंग पैरामीटर
- यूनिट 3.5- उपकरणों की खराबी की पहचान और पहचाने गए दोषों को ठीक करने के लिए आवश्यक ऑपरेटिंग पैरामीटर
- यूनिट 3.6- विशेष खाद्य और अपशिष्ट प्रबंधन की पैकिंग के लिए पर्यावरणीय आवश्यकताएं
- यूनिट 3.7- पैकेजिंग आइटम पर अखंडता परीक्षण और विसंगतियों और गैर-मानक आउटपुट की पहचान

यूनिट 3.8- उपयोग के बाद पैकेजिंग मशीन की सफाई और प्रलेखन

यूनिट 3.9- खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2011 - पैकेजिंग और लेबलिंग

यूनिट 3.10- पैक किए जा रहे खाद्य पदार्थ से संबंधित विनियम

यूनिट 3.11- जोखिम विश्लेषण महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (एचएसीसीपी) और आईएसओ 22000



सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रतिभागी सक्षम हो जाएगा

1. बेकिंग उद्योग में अपनाई जाने वाली विभिन्न उत्पादन प्रक्रियाओं का उल्लेख कीजिए
2. संसाधनों, मानव संसाधनों और मशीनरी के क्षमता उपयोग को अधिकतम करने के लिए उत्पादन क्रम की योजना बनाएं
3. उत्पादन अनुसूची और मशीन की क्षमता के आधार पर बैच आकार की गणना करें
4. उत्पादन कार्यक्रम के आधार पर तत्काल आदेशों को प्राथमिकता दें
5. कंपनी के मानकों के अनुरूप कच्चे माल की गुणवत्ता की जांच करें
6. बेकिंग उद्योग में प्रयुक्त मापन की इकाइयों का उल्लेख कीजिए

यूनिट 3.1 : पैकेजिंग और खाद्य पैकेजिंग प्रणाली की परिभाषा साथ में पैकिंग विनिर्देश और सामग्री के साथ

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. पैकेजिंग की अवधारणा को समझें
2. विभिन्न खाद्य पैकेजिंग प्रणाली को समझें
3. पैकेजिंग सामग्री के विनिर्देशों को समझें
4. विभिन्न प्रकार के उत्पाद के लिए सामग्री की आवश्यकता को समझें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- पैकेजिंग के बारे में एक प्रश्न पूछें और आप खाद्य पैकेजिंग को कैसे परिभाषित करते हैं
- पैकेजिंग के महत्व के बारे में बात करें और पैकेजिंग की परिभाषा समझाएं
- विभिन्न खाद्य पैकेजिंग प्रणालियों की व्याख्या करें और उदाहरण के साथ प्राथमिक, द्वितीयक, तृतीयक और चतुर्थांश पैकेजिंग प्रणालियों के बीच अंतर करें।
- पैकेजिंग विनिर्देश की आवश्यकता क्यों है, इस बारे में एक प्रश्न पूछें
- भोजन की सुरक्षा के लिए पैकेजिंग दिशानिर्देशों के बारे में बात करें।
- प्लास्टिक रेजिन के विभिन्न कोड और उनके अनुप्रयोग की व्याख्या कीजिए
- विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्री के बारे में उनके उपयोग के उदाहरण के साथ बात करें।
- पैकेजिंग आवश्यकताओं पर विचार करने के लिए विभिन्न मापदंडों पर चर्चा करें।
- प्राथमिक खाद्य पैकेजिंग के लिए विशिष्ट आवश्यकताओं के बारे में बात करें।
- खाद्य पैकेजिंग के लिए कागज, धातु, कांच और प्लास्टिक के विभिन्न मानकों की चर्चा कीजिए।
- खाद्य पदार्थों के संपर्क में आने वाले प्लास्टिक पदार्थों से पदार्थों की विशिष्ट प्रवासन सीमा की आवश्यकता के बारे में बात करें।

कहना



पैकेजिंग को एक लपेटे हुए पाउच, बैग, बॉक्स, कप, ट्रे, कैन, ट्यूब, बोले या किसी अन्य कंटेनर फॉर्म में उत्पादों, वस्तुओं या पैकेजों के बाड़े के रूप में परिभाषित किया जा सकता है, जो निम्नलिखित कार्यों में से एक या अधिक कार्य करता है: रोकथाम, सुरक्षा, संरक्षण, संचार, उपयोगिता और प्रदर्शन। खाद्य पैकेजिंग सिस्टम के प्रकार हैं:

1. प्राथमिक पैकेजिंग
2. माध्यमिक पैकेजिंग
3. तृतीयक पैकेज
4. यूनिट लोड / चतुर्धातुक पैकेज

पैकेजिंग विनिर्देश एक क्रम में उत्पाद के लिए सभी आवश्यक पैकिंग स्तरों को परिभाषित करता है। प्रत्येक पैकेजिंग की विशिष्ट आवश्यकताएं होती हैं, जैसे कागज और बोर्ड सामग्री, ग्लास कंटेनर, धातु और धातु मिश्र धातु और प्लास्टिक सामग्री।

पूछना



- पैकेजिंग के कार्य क्या हैं?
- प्राथमिक पैकेजिंग से आप क्या समझते हैं ?
- पैकेजिंग विनिर्देशन की आवश्यकता क्यों है?
- विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्री और उनके उपयोग को समझाइए।

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- पैकेजिंग हमारी मदद कैसे करती है?
- कितने प्रकार के खाद्य पैकेजिंग सिस्टम हैं?
- पैकेजिंग विशिष्टता से आप क्या समझते हैं ?
- पैकेजिंग विनिर्देशन की आवश्यकता क्यों है?
- कितने प्रकार के प्लास्टिक उपलब्ध हैं?
- खाद्य पैकेजिंग के लिए विशिष्ट आवश्यकताएं क्या हैं?

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.1 विभिन्न प्रकार के प्लास्टिक रेजिन के कोड और उनके उपयोग) की मदद से प्लास्टिक के प्रकारों को परिभाषित करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.2 विभिन्न पैकेजिंग सामग्री और उनके उपयोग) की मदद से प्लास्टिक के प्रकारों का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (तालिका 3.1 पैकेजिंग आवश्यकता के लिए विचार) की मदद से प्लास्टिक के प्रकारों को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 3.2 पैकेजिंग सामग्री और उनके अनुप्रयोग) की मदद से प्लास्टिक के प्रकारों का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (तालिका 3.3. कागज और बोर्ड सामग्री खाद्य उत्पादों के संपर्क में आने के लिए) की मदद से खाद्य पैकेजिंग के लिए विशिष्ट आवश्यकताओं का वर्णन करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 3.4 धातु और धातु मिश्र धातु खाद्य उत्पादों के संपर्क में आने के लिए) की मदद से खाद्य पैकेजिंग के लिए विशिष्ट आवश्यकताओं को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका - 3.5: खाद्य उत्पादों के संपर्क में आने के लिए प्लास्टिक सामग्री) की मदद से खाद्य पैकेजिंग के लिए विशिष्ट आवश्यकताओं को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (तालिका 3.6. खाद्य सामग्री के संपर्क में आने वाले प्लास्टिक सामग्री से पदार्थों की विशिष्ट प्रवासन सीमा के लिए आवश्यकता) की मदद से खाद्य पैकेजिंग के लिए विशिष्ट आवश्यकताओं को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को पैकिंग विनिर्देशों और सामग्रियों के साथ-साथ खाद्य पैकेजिंग प्रणालियों की एक सूची विकसित करनी चाहिए

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें।
- विभिन्न पैकेजिंग प्रणालियों के उदाहरण के बारे में पूछते हुए कक्षा के भीतर चर्चा आरंभ करें।
- सभी प्रतिभागियों को सीधे, प्राथमिक, द्वितीयक और तृतीयक खाद्य पैकेजिंग सिस्टम लाएँ और अंतर स्पष्ट करें।
- बोर्ड को सूची देने के लिए प्रत्येक समूह से एक प्रतिनिधि का चयन करने का अनुरोध करें।

सवाल-जवाब

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

यूनिट 3.2: पैकिंग से पहले पैकेजिंग के लिए आवश्यक गुणवत्ता मानदंड

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. पैकिंग से पहले पैकेजिंग के लिए आवश्यक विभिन्न मानदंड बताएं
2. विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्री के लिए विभिन्न गुणवत्ता परीक्षण और उनके महत्व की व्याख्या करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- पैकेजिंग की गुणवत्ता इसे कैसे प्रभावित करती है, इस बारे में एक प्रश्न पूछें।
- पैकेजिंग गुणवत्ता नियंत्रण को प्रभावित करने वाले कारकों के बारे में बात करें।
- उच्च गुणवत्ता वाले पैकड भोजन को सुनिश्चित करने के लिए गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली के महत्वपूर्ण बिंदुओं के बारे में बात करें
- विभिन्न परीक्षण और उनके महत्व पर चर्चा करें

कहना

खाद्य उत्पादों की उचित सुरक्षा के लिए पैकेजिंग सिस्टम की गुणवत्ता महत्वपूर्ण है। पैकेजिंग दोष के गंभीर परिणाम हो सकते हैं जिसके परिणामस्वरूप उत्पाद को वापस मंगाया जा सकता है। यह टूट-फूट, छपाई या स्याही से संबंधित समस्या, लेबल पर त्रुटि, सामग्री का स्थानांतरण, शेल्फ लाइफ से संबंधित समस्या आदि से संबंधित हो सकता है। पैकेजिंग गुणवत्ता नियंत्रण निम्नलिखित से प्रभावित हो सकता है:

- पैकेजिंग सामग्री पर गुणवत्ता नियंत्रण
- इन-प्रोसेस सामग्री पर गुणवत्ता नियंत्रण और
- तैयार उत्पादों पर गुणवत्ता नियंत्रण

पूछना

- पैकेजिंग में गुणवत्ता की जरूरत है
- पैकेजिंग सामग्री के विभिन्न गुणवत्ता परीक्षणों का महत्व

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- पैकेजिंग में गुणवत्ता के लिए क्या आवश्यक हैं?
- पैकेजिंग सामग्री के विभिन्न गुणवत्ता परीक्षणों के महत्व पर विस्तार से बताएं।
- पैकेजिंग के दौरान उत्पाद के ऑनलाइन नियंत्रण में हमें कम से कम क्या जांच करनी चाहिए?

विस्तार में बताना



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 3.7 विभिन्न गुणवत्ता परीक्षणों का महत्व) की मदद से पैकेजिंग सामग्री के विभिन्न गुणवत्ता परीक्षणों के महत्व का वर्णन करें।
- पैक किए गए सामानों की उच्च गुणवत्ता कैसे सुनिश्चित करें?

गतिविधि



संक्षिप्त

- सफाई और कामकाज के वांछित स्तर के लिए उपयोग की जाने वाली मशीनरी की जांच कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें।

गतिविधि विवरण

- कक्षा को 2 समूहों में विभाजित करें।
- जैसे प्रश्न पूछकर चर्चा शुरू करें,
- पैकिंग कार्य से पहले पैकेजिंग के लिए गुणवत्ता मानदंड की आवश्यकता का प्रदर्शन करें।
- विभिन्न गुणवत्ता परीक्षणों के बारे में पूछते हुए कक्षा के भीतर चर्चा शुरू करें।
- विभिन्न गुणवत्ता परीक्षणों के लिए उपकरण प्रदर्शित करें। यदि सुविधाएं उपलब्ध नहीं हैं, तो परीक्षण को समझने के लिए खाद्य पैकेजिंग उद्योग पर जाएँ।

यूनिट 3.3: पैकेजिंग मशीनों की विशेषताओं और वर्गीकरण के साथ खाद्य पैकेजिंग लाइन

इकाई उद्देश्य



इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. खाद्य पैकेजिंग लाइन के क्रम को समझने के लिए
2. पैकेजिंग मशीनरी के चयन में कारकों को समझें
3. विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग मशीनों का उल्लेख कीजिए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना



- फूड पैकेजिंग लाइन के बारे में बात करें
- खाद्य पैकेजिंग लाइन के विभिन्न चरणों के फ्लो चार्ट पर चर्चा करें।
- विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग मशीनरी के नाम के बारे में प्रश्न पूछें
- पैकेजिंग मशीन के कार्य के बारे में बात करें
- पैकेजिंग मशीनरी के चयन में सामान्य कारक पर चर्चा करें।
- विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग मशीन के वर्गीकरण के बारे में बात करें।

कहना



- मशीनरी, उत्पाद और पैकेज किसी भी पैकेजिंग लाइन की एकीकृत प्रणाली का हिस्सा हैं। पैकेजिंग लाइन पर अधिकांश संचालन दो भागों में विभाजित होते हैं:
- सबसे पहले, पैकेज के साथ ही ऑपरेशन, जैसे पाउच बनाना या बनाना, खड़ा करना या बंद करना कार्टन, फीडिंग और सीमिंग कैन, और फिलर हेड्स को बोल्स पेश करना और उन्हें कैप करना।
- माध्यमिक संचालन में कोडिंग, लेबलिंग, धातु का पता लगाना और वजन की जाँच करना शामिल है प्रेषण के लिए मिलान।

पूछना



- खाद्य पैकेजिंग लाइन
- पैकिंग मशीन की उप-प्रणालियाँ

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- खाद्य पैकेजिंग लाइन
- एक खाद्य संयंत्र में एक विशिष्ट पैकेजिंग लाइन में क्या शामिल होता है?
- पैकेजिंग मशीनरी के चयन में सामान्य कारक क्या है?
- पैकिंग मशीन की उप-प्रणालियाँ

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 3.3 फूड पैकेजिंग लाइन) की मदद से फूड पैकेजिंग लाइन का वर्णन करें।
- एक मशीन को कितने सबसिस्टम में तोड़ा जा सकता है?

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को पैकेजिंग मशीनों की विशेषताओं और वर्गीकरण के साथ-साथ खाद्य पैकेजिंग लाइनों की एक सूची विकसित करनी चाहिए

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें।
- तत्काल आदेशों की प्राथमिकता, मशीन की क्षमता, कार्यबल आदि का इष्टतम उपयोग सुनिश्चित करते हुए संगठनात्मक मानकों और निर्देशों के अनुसार उत्पादन कार्यक्रम के लिए एक योजना तैयार करें।
- उत्पादन के लिए कच्चे माल, पैकेजिंग सामग्री, कार्यबल, उपकरण और मशीनरी को व्यवस्थित करने का तरीका दिखाएं।
- उत्पादन के लिए कच्चा माल तैयार करने के लिए किए जाने वाले कार्यों का प्रदर्शन करें।

सवाल-जवाब

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

टिप्पणियां



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

यूनिट 3.4 : पैकिंग मशीन के प्रकार और उनके ऑपरेटिंग पैरामीटर

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग मशीन की कार्यप्रणाली बताइए
2. पैकिंग के लिए आवश्यक ऑपरेटिंग पैरामीटर को समझना।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- सत्र की शुरुआत विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग मशीन के वर्गीकरण पर चर्चा को याद करते हुए करें।
- भरने की मशीन के चयन में विचार करने वाले कारकों के बारे में बात करें
- तरल और अर्ध-तरल उत्पादों को भरने के लिए उपकरण पर चर्चा करें।
- शुष्क खाद्य उत्पादों के लिए भरने वाले उपकरणों की व्याख्या कीजिए।
- फॉर्म-फिल-सील मशीनों और उनके प्रकारों पर चर्चा करें।
- वर्टिकल फॉर्म फिल सील मशीन और हॉरिजॉन्टल फॉर्म फिल सील मशीन के बीच अंतर के बारे में बात करें।
- थ्रिंक-रैपिंग मशीन पर चर्चा करें।
- पैकिंग के लिए आवश्यक ऑपरेटिंग पैरामीटर को प्रभावित करने वाले कारकों के बारे में बात करें।
- विभिन्न प्रकार की पैकिंग मशीन के परिचालन प्राचलों की चर्चा कीजिए

कहना

- प्रत्येक प्रकार के लिए अलग-अलग प्रकार की पैकेजिंग की आवश्यकता होती है, जो बॉटलिंग, निरंतर लेवल फिलिंग, ड्राई गुड्स भरने, फॉर्म फिल सील, रैपिंग ऑपरेशन और पैकिंग के लिए आवश्यक ऑपरेटिंग पैरामीटर पर निर्भर करता है।

पूछना



- विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग मशीन का वर्गीकरण
- बॉटलिंग
- तरल लगातार स्तर भरना
- सूखा माल भरना
- फार्म भरने की मुहर
- लपेटने का कार्य
- पैकिंग के लिए आवश्यक ऑपरेटिंग पैरामीटर

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग मशीनों का वर्गीकरण क्या है?
- तरल और अर्ध-तरल भरने का सबसे आम तरीका क्या है?
- सभी तरल और अर्ध-तरल पदार्थ के निरंतर स्तर भरने के लिए उपयोग की जाने वाली पाँच बुनियादी विधियाँ क्या हैं?
- वितरित किए जा रहे उत्पाद की मात्रा को कैसे मापा जाता है, इसके आधार पर ड्राई फिलिंग मशीनों के चार मूल प्रकार क्या हैं?
- सील मशीनों को भरने के लिए बैग की कितनी अलग-अलग शैलियाँ हैं?
- विस्तृत ट्विस्ट रैपिंग मशीन।
- ऑपरेटिंग पैरामीटर कितने कारकों पर निर्भर करते हैं?

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.4 पैकेज के विभिन्न आकार और आकार) की मदद से बॉटलिंग का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 3.5. रोटरी वाल्व के साथ पिस्टन वॉल्यूमेट्रिक फिलिंग) की मदद से बॉटलिंग का वर्णन करें।
- बॉटलिंग को चित्र 3.6 पिस्टन की सहायता से स्पष्ट कीजिए रेसिप्रोकेटिंग वाल्व से भरना), प्रतिभागी हैंडबुक में दिया गया है।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.7 डायफ्राम वॉल्यूमेट्रिक फिलर) की मदद से बॉटलिंग को चित्रित करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 3.8. टाइम फ्लो वॉल्यूमेट्रिक फिलिंग बाय रोटेटिंग मीटरिंग डिस्क) की मदद से बॉटलिंग का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.9. बैग फॉर्म फिल सील मशीनों की विभिन्न शैलियों) की मदद से फॉर्म फिल सील को स्पष्ट करें।

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.10 फॉर्म फिल सील मशीन की क्रियाविधि) की मदद से फॉर्म फिल सील को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.11. घटक के विभिन्न कार्य) की मदद से फॉर्म फिल सील का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.12. हॉरिजॉन्टल फॉर्म फिल सील मशीन) की मदद से फॉर्म फिल सील को चित्रित करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.13. टॉफ़ी की ट्विस्ट रैपिंग) की मदद से रैपिंग ऑपरेशन को परिभाषित करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.14. गर्मी के प्रयोग से प्लास्टिक पॉलीमर की रीकॉइलिंग) की मदद से रैपिंग ऑपरेशन को समझाइए।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.15 श्रिंक रैप मशीन) की मदद से रैपिंग ऑपरेशन को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को एक सूची विकसित करनी चाहिए। पैकिंग मशीनों के प्रकार और उनके ऑपरेटिंग पैरामीटर

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें।
- विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग मशीनों के बारे में पूछते हुए कक्षा के भीतर चर्चा शुरू करें।
- फिल सील मशीन से बैग या पाउच की विभिन्न शैलियों का प्रदर्शन करें
- छात्रों को अलग-अलग आकार और आकार के पैकेज इकट्ठा करने के लिए निर्देशित करें
- छात्रों को विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग मशीनों के बारे में निर्देशित करें।

सवाल-जवाब

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

टिप्पणियां



A large rectangular area enclosed in an orange border, containing 22 horizontal lines for writing. The lines are evenly spaced and extend across the width of the box, leaving a small margin from the left edge.

यूनिट 3.5: उपकरणों की खराबी की पहचान और पहचाने गए दोषों को ठीक करने के लिए आवश्यक ऑपरेटिंग पैरामीटर

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. उपकरण दोष की पहचान बताएं
2. दोषों को ठीक करने के लिए आवश्यक ऑपरेटिंग मापदंडों को समझें।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- पैकेजिंग मशीन में सबसे आम दोषों के बारे में बात करें
- पैकिंग मशीनों का दोष समझाइए
- खराबी के संभावित कारण पर चर्चा करें।

कहना

- पैकेजिंग मशीनों में सबसे आम दोष:
- गलत पैकिंग विधि
- गलत पैकेजिंग सामग्री का उपयोग करना
- गलत पैकिंग वर्गीकरण
- गुम या गलत कुशनिंग सामग्री या पर्याप्त सुरक्षा के लिए प्लग
- गलत कार्टन आकार का उपयोग करना, कार्टन के अंदर अतिरिक्त जगह छोड़ना, जिससे उत्पाद की आवाजाही होती है जो इसे नुकसान पहुंचा सकती है

पूछना

- पैकेजिंग मशीन में सामान्य दोष

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- पैकेजिंग मशीनों में सामान्य दोष क्या हैं? विस्तार में बताना
- पहचाने गए दोषों को ठीक करने के लिए आवश्यक विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग मशीनें और पैरामीटर क्या हैं?

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (तालिका 3.9 दोष और संभावित कारण) की मदद से पैकेजिंग मशीन में सामान्य दोषों का वर्णन करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को पहचाने गए दोषों को ठीक करने के लिए आवश्यक पहचान उपकरण दोषों और ऑपरेटिंग मापदंडों की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें।
- उनसे उपकरणों की खराबी की पहचान और पहचाने गए दोषों को ठीक करने के लिए आवश्यक संचालन मापदंडों के बारे में पूछें
- उन्हें सूचीबद्ध करें और एक सूची बनाएं

सवाल-जवाब

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

टिप्पणियां



A large rectangular area with a thin orange border, containing 20 horizontal lines for writing notes.

यूनिट 3.6: विशेष खाद्य और अपशिष्ट प्रबंधन की पैकिंग के लिए पर्यावरणीय आवश्यकताएं

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. विशेष भोजन की पैकिंग के लिए उपयुक्त पर्यावरणीय आवश्यकताओं की व्याख्या करें
2. पैकिंग उद्योग में अपशिष्ट प्रबंधन का उल्लेख कीजिए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- विशेष भोजन को पैक करने के महत्व पर चर्चा को याद करते हुए सत्र प्रारंभ करें
- विभिन्न प्रकार के भोजन की विफलता के सूचकांकों के बारे में बात करें
- पैकिंग की सामान्य आवश्यकता को समझाइए।
- विभिन्न पैकेजिंग भोजन की पर्यावरणीय आवश्यकता पर चर्चा करें।
- अपशिष्ट प्रबंधन के उद्देश्य के बारे में प्रश्न पूछें
- अपशिष्ट प्रबंधन के मुख्य तरीकों और अपशिष्ट प्रबंधन के पदानुक्रम के बारे में बात करें
- पुनर्चक्रण को समझाइए।
- थर्माप्लास्टिक सामग्री के पुनर्चक्रण कोड और पैकेजिंग अनुप्रयोग के बारे में बात करें
- प्लास्टिक रीसाइक्लिंग प्रक्रिया पर चर्चा करें
- कांच और एल्युमीनियम के पुनर्चक्रण को समझाइए
- पुनर्चक्रण कागज और डिब्बों के प्रत्येक चरण पर चर्चा करें।

कहना

- पैक किए गए उत्पाद की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले महत्वपूर्ण पैरामीटर जैसे वातावरण हैं
- तापमान, गैस का वातावरण, सापेक्ष आर्द्रता, अच्छा निर्माण और स्वच्छ व्यवहार/उत्पादन, भंडारण, वितरण और प्रदर्शन के दौरान। पर्यावरण को कचरे से बचाने के लिए, यानी, अपशिष्ट कोई भी पदार्थ है जो स्क्रेप सामग्री का निर्माण करता है, एक समृद्ध या अवांछित अधिशेष पदार्थ है, जिसे टूटे, घिसे हुए, दूषित या अन्यथा के रूप में निपटान की आवश्यकता होती है।

बिगड़ा हुआ। उसको निष्क्रिय करने के लिए पर्यावरण की रक्षा के लिए पुनर्चक्रण किया जा सकता है, जो कई प्रकार के होते हैं:-

1. प्लास्टिक पुनर्चक्रण प्रक्रिया
2. ग्लास पुनर्चक्रण
3. एल्यूमीनियम पुनर्चक्रण
4. कागज / डिब्बों का पुनर्चक्रण

पूछना



- पैकिंग के लिए पर्यावरणीय आवश्यकताएं
- पैकेजिंग में अपशिष्ट
- पुनर्चक्रण

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- पैकेजिंग की जरूरतों को पूरा करते हुए हमें पर्यावरण की रक्षा करने की आवश्यकता क्यों है?
- पैकेजिंग में उत्पन्न होने वाले कचरे के प्रकार क्या हैं?
- विस्तृत पुनर्चक्रण
- कांच के पुनर्चक्रण को समझाइए।

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (तालिका 3.10 विभिन्न खाद्य पदार्थों की पैकेजिंग के लिए पर्यावरण की आवश्यकता) की मदद से पैकिंग के लिए पर्यावरणीय आवश्यकताओं का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.16 अपशिष्ट प्रबंधन के पदानुक्रम) की मदद से पैकेजिंग में अपशिष्ट का वर्णन करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 3.17. पुनर्चक्रण कोड) की सहायता से पुनर्चक्रण को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 3.11 थर्माप्लास्टिक सामग्री के पैकेजिंग अनुप्रयोग) की मदद से पुनर्चक्रण को चित्रित करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 3.18 पुनर्चक्रण प्रक्रिया) की सहायता से पुनर्चक्रण को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.19. ग्लास रीसाइक्लिंग की प्रक्रिया का एक फ्लो चार्ट) की मदद से पुनर्चक्रण को स्पष्ट करें।

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.20. एल्युमिनियम की रीसाइक्लिंग प्रक्रिया का फ्लो चार्ट) की मदद से पुनर्चक्रण को चित्रित करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 3.21. कागज की पुनर्चक्रण प्रक्रिया) की मदद से पुनर्चक्रण को परिभाषित करें

गतिविधि

संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को एक सूची विकसित करनी चाहिए। विभिन्न खाद्य पदार्थों की पैकेजिंग के लिए पर्यावरण की आवश्यकता

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें।
- खाद्य पैकेजिंग में उपयोग की जाने वाली विभिन्न प्रकार की पर्यावरणीय आवश्यकताओं के बारे में पूछते हुए कक्षा के भीतर चर्चा शुरू करें
- सूची को खाद्य पदार्थ, सब्जियां, दूध में विभाजित करें
- उन्हें उनके पर्यावरण के अनुकूल तापमान में वर्गीकृत करें
- इसमें परिणाम नीचे

सवाल-जवाब

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

टिप्पणियां

यूनिट 3.7: वस्तुओं पर सत्यनिष्ठा परीक्षण और विसंगतियों और गैर-मानक आउटपुट की पहचान

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. विभिन्न पैकेजिंग वस्तुओं की अखंडता परीक्षण को समझें
2. गैर-मानक आउटपुट को समझें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- पैकेज अखंडता परीक्षण के महत्व के बारे में बात करें
- विभिन्न खाद्य पैकेजों के सूक्ष्म रिसाव का पता लगाने के लिए अनुशंसित परीक्षण विधियों की व्याख्या करें।
- गैर-मानक आउटपुट के बारे में बात करें
- गैर-मानक आउटपुट के वर्गीकरण को समझाइए
- पैकेजिंग लाइन की एक श्रृंखला में उत्पादन और गैर-मानक उत्पादन के प्रवाह चार्ट पर चर्चा करें।

कहना

- गैर-मानक को किसी भी स्तर पर सामग्री के रूप में परिभाषित किया जा सकता है जो पूर्वनिर्धारित विशिष्टताओं के एक सेट के खिलाफ परीक्षण किया गया और पूरी तरह से विनिर्देश को पूरा नहीं पाया गया। हम ऐसी सामग्रियों से मुख्य रूप से दो तरह से निपट सकते हैं:
 1. यह देखने के लिए कि सामग्री हमारी विशिष्ट आवश्यकताओं को पूरा करती है या नहीं, सामग्री को पुनः संसाधित और पुनः परीक्षण करें।
 2. इसे नष्ट कर दें या आपूर्तिकर्ता को भेज दें। अस्वीकृत सामग्रियों और उत्पादों को इस रूप में चिह्नित किया जाना चाहिए और प्रतिबंधित क्षेत्रों में अलग से संग्रहित किया जाना चाहिए।

पूछना



- पैकेज अखंडता परीक्षण
- गैर-मानक आउटपुट

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- पैकेज अखंडता परीक्षण
- हम गैर-मानक आउटपुट सामग्री को कैसे हल कर सकते हैं?
- अमानक उत्पादन को कितने भागों में बांटा गया है?

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (तालिका 3.12. पैकेज के लिए अनुशंसित परीक्षण) की मदद से पैकेज इंटीग्रिटी टेस्टिंग का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.22 पैकेजिंग की श्रृंखला और गैर-मानक आउटपुट) की मदद से गैर-मानक आउटपुट का वर्णन करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को पैकेजिंग और गैर-मानक आउटपुट को कैसे चेन करना है इसकी एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें।
- विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग और गैर-मानक आउटपुट के बारे में पूछते हुए कक्षा के भीतर चर्चा शुरू करें
- खाद्य उद्योग में उत्पादन का पालन करते हुए श्रृंखला का रिकॉर्ड बनाए रखें

सवाल-जवाब

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

यूनिट 3.8: उपयोग के बाद पैकेजिंग मशीन की सफाई और प्रलेखन

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. उपयोग के बाद पैकेजिंग मशीन की सफाई प्रक्रिया को समझें
2. पैकेजिंग सामग्री, प्रक्रियाओं और तैयार पैकेज्ड उत्पादों के उत्पादन, गुणवत्ता और रखरखाव के विवरण को दस्तावेज करने की आवश्यकता को समझें।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- मशीन की सफाई के महत्व और उसके प्रभाव के बारे में एक प्रश्न पूछें।
- उपयोग के बाद मशीन की सामान्य सफाई प्रक्रिया को समझाइए।
- उत्पादन विवरण के दस्तावेजीकरण के महत्व के बारे में बात करें
- उत्पादन, गुणवत्ता और रखरखाव विवरण के दस्तावेजीकरण की आवश्यकता के बारे में बताएं।
- प्रलेखन के लिए सामान्य आवश्यकताओं के बारे में बात करें
- दस्तावेज में क्या लिखा जाना चाहिए और उनके लाभ बताएं
- सबसे सामान्य प्रकार के दस्तावेजों की सूची के बारे में बात करें
- गुणवत्ता नियंत्रण दस्तावेजों के दस्तावेज में लिखे गए महत्वपूर्ण बिन्दुओं को स्पष्ट कीजिए

कहना

- उचित सफाई और रखरखाव किसी भी पैकिंग मशीन के स्थायित्व और स्थायित्व के लिए महत्वपूर्ण हैं। सफाई प्रक्रियाएं, उपयोग किए गए डिटर्जेंट और सफाई कार्यक्रम संसाधित किए जा रहे उत्पाद और परिवेश पर्यावरणीय परिस्थितियों (तापमान, आर्द्रता, धूल के स्तर, कंपन, आदि) पर निर्भर करते हैं।

पूछना

- पैकेजिंग मशीन की सफाई
- उत्पादन विवरण का दस्तावेजीकरण
- प्रलेखन के लिए सामान्य आवश्यकताएं

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- पैकेजिंग मशीन की सफाई
- उत्पादन विवरण का दस्तावेज़ीकरण
- प्रलेखन के लिए सामान्य आवश्यकताएं
- दस्तावेज़ में क्या लिखा जाना चाहिए?

विस्तार में बताना



- पैकेजिंग मशीन की सफाई
- उत्पादन विवरण का दस्तावेज़ीकरण
- प्रलेखन के लिए सामान्य आवश्यकताएं

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को पैकेजिंग मशीन को कैसे साफ करना है इसकी एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें।
- खाद्य उद्योग के विभिन्न स्तरों पर पैकेजिंग मशीन को कैसे साफ किया जाए, इस बारे में पूछते हुए कक्षा के भीतर चर्चा शुरू करें
- इसका परिणाम शैली के अनुसार नीचे और वर्गीकृत किया जा रहा है

सवाल-जवाब

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

यूनिट 3.9: खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2011 - पैकेजिंग और लेबलिंग

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. पैकेजिंग की सामान्य आवश्यकता को समझें
2. एफएसएसआई के अनुसार लेबलिंग की सामान्य आवश्यकता को समझें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- भोजन की पैकेजिंग के लिए सामान्य आवश्यकताओं के बारे में बात करें
- खाद्य पैकेजिंग पर लेबल लगाने की सामान्य आवश्यकता को समझाइए
- लेबलिंग की आवश्यकता पर चर्चा करें।

कहना

- पैकेजिंग का उद्देश्य उपभोक्ता को सुरक्षित, संपूर्ण, पौष्टिक भोजन पहुंचाना है। सरकार उपभोक्ता और समाज के हितों की रक्षा के लिए पैकेजिंग कानून और विनियम पेश किए।

पूछना

- एफएसएसआई द्वारा पैकेजिंग की सामान्य आवश्यकताएं
- खाद्य पैकेजिंग की लेबलिंग के लिए एफएसएसआई की सामान्य आवश्यकताएं
- पहले से पैक किए गए खाद्य पदार्थों की लेबलिंग

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना



- एफएसएसआई द्वारा पैकेजिंग की सामान्य आवश्यकताएं क्या हैं?
- खाद्य पैकेजिंग पर लेबल लगाने के लिए एफएसएसआई की सामान्य आवश्यकताओं का वर्णन करें।
- पहले से बंद खाद्य पदार्थों पर लेबल लगाने से आपका क्या तात्पर्य है?

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.23. एफएसएसआई का लोगो) की मदद से खाद्य पैकेजिंग पर लेबल लगाने के लिए FSSAI की सामान्य आवश्यकताओं का वर्णन करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को सामान्य खाद्य सुरक्षा मानकों की पहचान करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें।
- उन्हें खाद्य सुरक्षा और मानक की सूची बनाने को कहें
- उन्हें एक अलग प्रोटोटाइप में सुरक्षा और मानक की पहचान कराएं।

सवाल-जवाब

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

यूनिट 3.10: पैक किए जा रहे खाद्य पदार्थ के संबंध में विनियम

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. विभिन्न प्रकार के खाद्य उत्पादों की विशिष्ट पैकेजिंग आवश्यकता को समझें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- दूध और दुग्ध उत्पादों के लिए पैकेजिंग आवश्यकताओं के बारे में बात करें
- दूध और दुग्ध उत्पादों की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न पैकेजिंग सामग्रियों की व्याख्या करें:
- फल और सब्जी उत्पादों के लिए पैकेजिंग आवश्यकताओं पर चर्चा करें:
- फल और सब्जी उत्पादों के लिए प्रयुक्त पैकेजिंग सामग्री की व्याख्या कीजिए
- अनाज और अनाज उत्पादों की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री पर चर्चा करें
- पैकेजिंग वसा, तेल और वसा इमल्शन के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री पर चर्चा करें
- मिठाई और कन्फेक्शनरी की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री के बारे में बात करें
- मांस और मांस उत्पादों या पोल्ट्री उत्पादों की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री की व्याख्या करें।
- मछली और मछली उत्पादों या समुद्री भोजन के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री के बारे में बात करें।
- शहद सहित मीठा करने वाले एजेंटों की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री की व्याख्या करें।
- नमक, मसाले, मसालों और संबंधित उत्पादों की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री के बारे में बात करें।
- पैकेजिंग पेय पदार्थों के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री पर चर्चा करें (डेयरी और फलों और सब्जियों पर आधारित के अलावा)

कहना

- खाद्य उद्योग में, खाद्य उत्पाद को पैक करने के कई तरीके हैं, लेकिन जब दूध या दूध से संबंधित उत्पादों की बात आती है, तो पैकेजिंग उत्पाद की प्रकृति से निर्धारित होती है, चाहे उत्पाद गर्म हो या ठंडा।

पूछना



- दूध और दुग्ध उत्पादों के लिए पैकेजिंग आवश्यकताएं
- फलों और सब्जियों के उत्पादों के लिए पैकेजिंग आवश्यकताएं
- पैकेजिंग सामग्री का उपयोग अनाज और अनाज उत्पादों की पैकेजिंग के लिए किया जाता है
- वसा, तेल और वसा इमल्शन की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री
- मिठाई और कन्फेक्शनरी के लिए पैकेजिंग सामग्री
- मांस और मांस उत्पादों या पोल्ट्री उत्पादों की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री
- पैकेजिंग सामग्री मछली और मछली उत्पादों या समुद्री भोजन की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाती है
- शहद सहित मधुरक एजेंटों की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री
- नमक, मसाले, मसालों और संबंधित उत्पादों की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री
- पेय पदार्थों की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री (डेयरी और फलों और सब्जियों पर आधारित के अलावा)

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- दूध और दुग्ध उत्पादों के लिए पैकेजिंग आवश्यकताओं का वर्णन करें।
- फलों और सब्जियों के उत्पादों के लिए पैकेजिंग आवश्यकताओं का वर्णन करें।
- अनाज और अनाज उत्पादों की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री का वर्णन करें।
- वसा, तेल और वसा इमल्शन की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री का वर्णन करें।
- मिठाई और कन्फेक्शनरी के लिए पैकेजिंग सामग्री का वर्णन करें।
- मांस और मांस उत्पादों या कुक्कुट उत्पादों के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री का वर्णन करें।
- मछली और मछली उत्पादों या समुद्री भोजन की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री का वर्णन करें।
- शहद सहित मधुरक एजेंटों की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री का वर्णन करें।
- नमक, मसाले, मसालों और संबंधित उत्पादों की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री का वर्णन करें।
- पेय पदार्थों की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री का वर्णन करें (डेयरी और फलों और सब्जियों पर आधारित के अलावा)।

विस्तार में बताना



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 3.13 दूध और दूध आधारित उत्पादों की पैकिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री) की मदद से दूध और दूध उत्पादों के लिए पैकेजिंग आवश्यकताओं का वर्णन करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए फलों और सब्जियों के उत्पादों के लिए पैकेजिंग आवश्यकताओं का वर्णन (तालिका 3.14 फल और सब्जी उत्पादों के लिए पैकेजिंग सामग्री) की मदद से करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (तालिका 3.15 अनाज और अनाज उत्पादों के लिए पैकेजिंग सामग्री) की मदद से अनाज और अनाज उत्पादों की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (तालिका 3.16 वसा, तेल और वसा इमल्शन के लिए पैकेजिंग सामग्री) की मदद से वसा, तेल और वसा इमल्शन की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री का वर्णन करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 3.17, मिठाई और कन्फेक्शनरी के लिए पैकेजिंग सामग्री) की मदद से मिठाई और कन्फेक्शनरी के लिए पैकेजिंग सामग्री को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 3.18 मांस और मांस उत्पादों या पोल्ट्री उत्पादों के लिए पैकेजिंग सामग्री) की मदद से मांस और मांस उत्पादों या कुक्कुट उत्पादों की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (तालिका 3.19, मछली और मछली उत्पादों या समुद्री भोजन के लिए पैकेजिंग सामग्री) की मदद से मछली और मछली उत्पादों या समुद्री भोजन की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री का वर्णन करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (तालिका 3.20 शहद सहित मिठास देने वाले एजेंटों के लिए पैकेजिंग सामग्री) की मदद से, शहद सहित, मीठा करने वाले एजेंटों की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री को परिभाषित करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 3.21 नमक, मसालों, मसालों और संबंधित उत्पादों के लिए पैकेजिंग सामग्री) की मदद से पैकेजिंग नमक, मसालों, मसालों और संबंधित उत्पादों के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री का वर्णन करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (तालिका 3.22, पेय पदार्थों के लिए पैकेजिंग सामग्री) की मदद से पैकेजिंग पेय पदार्थों (डेयरी और फलों और सब्जियों के अलावा अन्य) के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को पैक की गई खाद्य सामग्री के साथ विनियमों की एक सूची तैयार करनी चाहिए

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें।
- उन्हें प्रकृति के साथ-साथ उत्पाद और इसे सुविधाजनक तरीके से कैसे पैक किया जाए, इस पर चर्चा करें

सवाल-जवाब

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

यूनिट 3.11: खतरा विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (एचएसीसीपी) और आईएसओ 22000

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. पैकेजिंग में खतरों के विश्लेषण के महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदुओं को समझें
2. आईएसओ 22000 और इसके लाभों को समझें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- व्यावहारिक उद्देश्यों और पैकेजिंग के लिए बेकिंग की आवश्यकता को याद करें।
- चर्चा शुरू करने के लिए, छात्रों से पूछें कि वे अपना बचा हुआ खाना कैसे स्टोर करते हैं।
- उत्तर के लिए देखें।
- संचयन के महत्व का वर्णन कीजिए।
- फीफो और फीफो का वर्णन कीजिए।
- बुनियादी सामग्रियों के भंडारण का वर्णन करें।
- वर्णन करें कि तैयार उत्पादों को कैसे संग्रहीत किया जाता है।
- एक परीक्षण के साथ बैठक समाप्त करें।

कहना

- सामग्री के भंडारण को समझने के लिए, फीफा और फेफो की आवश्यकता होती है। कूलर का तापमान बनाए रखा जाना चाहिए, यानी 41 एफ। खाद्य सुरक्षा उपभोग के बिंदु पर भोजन में खाद्य जनित खतरों की उपस्थिति और स्तरों से संबंधित है। चूंकि खाद्य सुरक्षा के खतरे किसी भी स्तर पर शुरू हो सकते हैं, पूरी खाद्य श्रृंखला में पर्याप्त नियंत्रण आवश्यक है। इस प्रकार, खाद्य सुरक्षा खाद्य श्रृंखला में भाग लेने वाले सभी पारियों की संयुक्त जिम्मेदारी है। आईएसओ के कई अंतर्राष्ट्रीय मानक हैं जिनका उद्देश्य पूरी आपूर्ति श्रृंखला में खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करना है

पूछना



- एचएसीसीपी क्या है?
- आईएसओ 22000 क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- एचएसीसीपी क्या है?
- आईएसओ 22000 क्या है?
- एचएसीसीपी सिद्धांत का उल्लेख कीजिए।
- एचएसीसीपी योजना के विकास में प्रारंभिक कार्य क्या है?

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.24. एचएसीसीपी योजना के लिए प्रारंभिक कार्य) की मदद से एचएसीसीपी का वर्णन करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 3.25. खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली) की मदद से आईएसओ 22000 का वर्णन करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को एचएसीसीपी और आईएसओ 22000 के बाद मानकों की एक सूची विकसित करनी चाहिए

गतिविधि विवरण

- छात्रों को दो समूहों में समूहित करें।
- उन्हें बनाए रखने के लिए कहें। खाद्य उद्योग में मानकों की एक सूची
- उन्हें एचएसीसीपी और आईएसओ 22000 में जस्टिफाई करें

सवाल-जवाब

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



FICSI

Food Industry Capacity and Skill Initiative

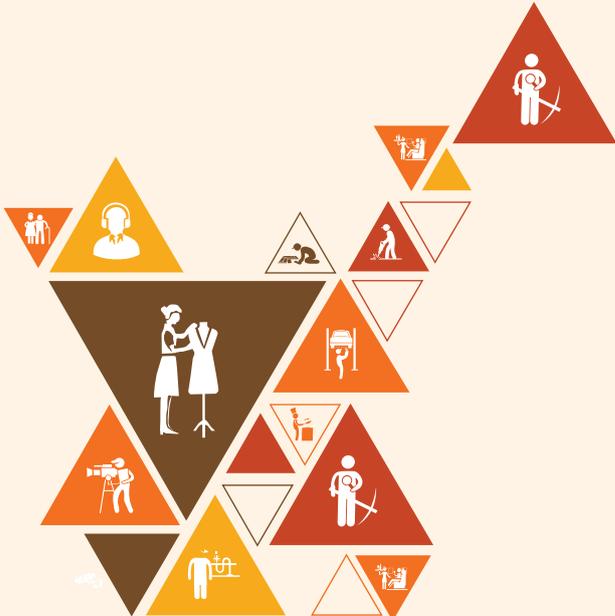
4. खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल पर बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं का उपयोग करें

- यूनिट 4.1-व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) पैकेजिंग कार्य स्थितियों में उपयोग किया जाता है
- यूनिट 4.2-कार्यस्थल में स्वास्थ्य और सुरक्षा के लिए नियोक्ता और कर्मचारी की जिम्मेदारी
- यूनिट 4.3-कार्य स्थल में खतरनाक कार्य की पहचान और खतरों के प्रकार के साथ-साथ सुविधा में जोखिम/दुर्घटनाओं के उचित कारणों का पता लगाना
- यूनिट 4.4 - सामान्य स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरण का स्थान और सुरक्षित रूप से काम करने के लिए दिशानिर्देश
- यूनिट 4.5- हाउसकीपिंग प्रथाओं के साथ-साथ भोजन और अन्य संबंधित सामग्री को संभालना
- यूनिट 4.6-खतरे के संकेत और खाद्य प्रसंस्करण यूनिट में विभिन्न नीतियां
- यूनिट 4.7-विभिन्न प्रकार के अग्निशामक यंत्र और आग से बचाव

यूनिट 4.8-बिजली के झटके से व्यक्ति को मुक्त करना और प्राथमिक चिकित्सा किट का उपयोग करना

यूनिट 4.9- किसी दुर्घटना या चिकित्सा आपात स्थिति को संभालना और रिपोर्ट करना

यूनिट 4.10-किसी आपात स्थिति के दौरान लोगों को कैसे स्थानांतरित करें?



सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रतिभागी सक्षम हो जाएगा

1. व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों का उपयोग
2. व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों का वर्गीकरण
3. सुरक्षा और स्वास्थ्य सुनिश्चित करने के लिए कार्यस्थल में विभिन्न कर्मियों के बारे में जानें।
4. कार्यकर्ता की जिम्मेदारी समझें।
5. कार्यस्थल में होने वाली दुर्घटनाओं की विभिन्न संभावनाओं की पहचान करें।
6. सुरक्षा और स्वास्थ्य सुनिश्चित करने के लिए कार्यस्थल में विभिन्न कर्मियों के बारे में जानें।
7. कार्यकर्ता की जिम्मेदारी समझें।
8. स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरणों के संभावित स्थानों को समझें।
9. खाइयों, ऊंचे स्थानों और सीमित क्षेत्रों के आसपास काम करना सीखें।
10. कार्यस्थल में भोजन और संबंधित सामग्रियों को संभालने की सही प्रक्रियाओं को समझें।
11. प्रसंस्करण सुविधा में हाउसकीपिंग प्रथाओं को जानें।
12. पैकेजिंग कार्यस्थल में विभिन्न खतरों के संकेतों को पहचानें
13. प्रसंस्करण सुविधा की विभिन्न नीतियों के बारे में जानें
14. आग बुझाने के प्रकार के बारे में जानें और हमें उन्हें कैसे संचालित करना चाहिए।
15. समझें कि आग के खतरे के दौरान बचाव कैसे करें।
16. विभिन्न तकनीकों को समझें जो किसी व्यक्ति को बिजली के झटके से मुक्त करने में मदद कर सकती हैं।
17. उन विभिन्न स्थितियों के बारे में जानने के लिए समझें जिनमें प्राथमिक चिकित्सा का उपयोग किया जा सकता है।
18. किसी दुर्घटना या मेडिकल इमरजेंसी में प्रतिक्रिया देने का तरीका जानें।
19. इस यूनिट का उद्देश्य यह है कि आप यह सीख सकेंगे कि दुर्घटना/घटना की रिपोर्ट कैसे तैयार की जाती है।
20. इस यूनिट का उद्देश्य यह है कि आप आपात स्थिति के दौरान घायलों और अन्य लोगों को स्थानांतरित करने में सक्षम होंगे।

यूनिट 4.1: पैकेजिंग में प्रयुक्त व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई)। काम की स्थिति

इकाई उद्देश्य



इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों का उपयोग
2. व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों का वर्गीकरण

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना



- पीपीई के बारे में वे क्या जानते हैं, यह पूछकर कक्षा शुरू करें
- शब्दावली पीपीई पर चर्चा करें।
- उन्हें पीपीई के वर्गीकरण के बारे में बताएं।
- एक तालिका बनाएं जो दर्शाती है कि संबंधित कार्यों में कौन से संभावित खतरे संभावित हैं और सुरक्षा के लिए हम कौन से पीपीई का उपयोग कर सकते हैं।

कहना



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

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

पूछना



- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण?

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण का उपयोग क्या है?
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण के प्रकारों को समझाइए।

विस्तार में बताना



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 4.1 व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण) की मदद से व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण का वर्णन करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 4.2 व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण के अनुप्रयोग) की मदद से व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण का वर्णन करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 4.3 शरीर के अंगों के लिए व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण) की मदद से व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों के प्रकारों की एक सूची विकसित करनी चाहिए

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों की सूची बनाएं।
- उन्हें उनकी संबंधित भूमिकाओं में वर्गीकृत करें।

सवाल-जवाब

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

यूनिट 4.2: कार्यस्थल में स्वास्थ्य और सुरक्षा के लिए नियोक्ता और कर्मचारी की जिम्मेदारी

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. सुरक्षा और स्वास्थ्य सुनिश्चित करने के लिए कार्यस्थल में विभिन्न कर्मियों के बारे में जानें।
2. कार्यकर्ता की जिम्मेदारी समझें।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- कक्षा की शुरुआत यह पूछकर करें कि वे पीपीई के बारे में क्या समझते हैं।
- कार्यस्थल सुरक्षा पर चर्चा करें।
- नियोक्ता की जिम्मेदारी पर चर्चा करें।
- कर्मचारी की जिम्मेदारी पर चर्चा करें

कहना

- कार्यस्थल सुरक्षा एक व्यक्ति से नहीं आती है। कार्यस्थल को सुनिश्चित करने के लिए सभी कर्मचारियों के साथ-साथ नियोक्ता भी जिम्मेदार हैं। कार्यस्थल सुरक्षा एक प्राथमिक चीज है यह सुनिश्चित करने के लिए दोनों की अलग-अलग भूमिकाएं हैं।

पूछना

- कार्यस्थल सुरक्षा
- नियोक्ता की जिम्मेदारी

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना



- हमें कार्यक्षेत्र सुरक्षा का पालन कैसे करना चाहिए?
- एक कर्मचारी की जिम्मेदारियां क्या हैं? उन्हें बताएं।

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 4.1 कार्यस्थल में विभिन्न कर्मियों) की मदद से कार्यस्थल सुरक्षा का वर्णन करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को विभिन्न व्यक्तिगत सुरक्षा की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- कृपया उन्हें उद्योग में संचित विभिन्न भूमिकाएँ दें
- नीचे सूचीबद्ध करें और उन्हें उनकी संबंधित भूमिकाओं में रखें

सवाल-जवाब

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

टिप्पणियां



यूनिट 4.3: कार्यस्थल में खतरनाक काम की पहचान और खतरों के प्रकार के साथ-साथ सुविधा में जोखिम/दुर्घटनाओं के उचित कारणों का पता लगाना

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. कार्यस्थल में होने वाली दुर्घटनाओं की विभिन्न संभावनाओं की पहचान करें।
2. सुरक्षा और स्वास्थ्य सुनिश्चित करने के लिए कार्यस्थल में विभिन्न कर्मियों के बारे में जानें।
3. कार्यकर्ता की जिम्मेदारी समझें।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- कक्षा की शुरुआत यह पूछकर करें कि वे पीपीई के बारे में क्या समझते हैं।
- कार्यस्थल सुरक्षा पर चर्चा करें।
- विभिन्न प्रकार की कार्यस्थल दुर्घटनाओं को संक्षेप में लिखिए।
- कार्यस्थल के खतरों को परिभाषित करें।
- विभिन्न प्रकार के कार्यस्थल खतरों को संक्षेप में लिखें।
- चर्चा करें कि हम कार्यस्थल दुर्घटनाओं को कैसे रोक सकते हैं।

कहना

व्यावसायिक सुरक्षा और स्वास्थ्य प्रशासन, जिसे अक्सर संक्षेप में OHSAS कहा जाता है, में कार्यस्थल दुर्घटना के लिए एक संक्षिप्त परिभाषा है। यह एक "अनियोजित घटना है जिसके परिणामस्वरूप व्यक्तिगत चोट या संपत्ति की क्षति होती है।"

कार्यस्थल दुर्घटनाओं के प्रकार:

1. अत्यधिक परिश्रम:
2. गिर रहा है:
3. फिसलता है और गिर जाता है
4. गिरती वस्तुएं
5. दोहराव वाला चाँद

पूछना

- कार्यस्थल दुर्घटनाओं के प्रकार
- कार्यस्थल के खतरे
- कार्यस्थल पर दुर्घटनाओं की रोकथाम

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- विभिन्न प्रकार की कार्यस्थल दुर्घटनाओं का वर्णन कीजिए
- कार्यस्थल के खतरे क्या हैं?
- हम कार्यस्थल में दुर्घटनाओं को कैसे रोक सकते हैं

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.1 खतरनाक काम की पहचान) की मदद से कार्यस्थल दुर्घटनाओं के प्रकारों का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 4.3 कार्यस्थल पर चोट) की मदद से कार्यस्थल दुर्घटनाओं के प्रकारों का वर्णन करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 4.4 कार्यस्थल सुरक्षा) की मदद से कार्यस्थल के खतरों को स्पष्ट करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

- छात्रों को तीन के समूह में समूहित करें।
- कार्यस्थल के खतरे को संक्षेप में लिखें
- उनका वर्गीकरण कीजिए।

सवाल-जवाब

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

टिप्पणियां



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

यूनिट 4.4: सामान्य स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरण का स्थान और सुरक्षित रूप से काम करने के लिए दिशानिर्देश

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरणों के संभावित स्थानों को समझें।
2. खाइयों, ऊंचे स्थानों और सीमित क्षेत्रों के आसपास काम करना सीखें।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- कार्यस्थल के खतरों के बारे में वे क्या समझते हैं, यह पूछकर कक्षा शुरू करें।
- कार्यस्थल सुरक्षा पर चर्चा करें।
- स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरणों के लिए स्थानों को लिख लें।
- सुरक्षित रूप से काम करने के लिए दिशानिर्देश लिखें।
- कार्यस्थल सुरक्षा की आवश्यकता पर चर्चा करें।

कहना

कार्यस्थल में विभिन्न प्रकार के खतरे हो सकते हैं। अवांछित स्थितियों से बचने के लिए कार्यस्थल में उचित सामान्य स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरण होना आवश्यक है। इसके अलावा, नुकसान से बचने के लिए उपकरणों का स्थान सभी को पता होना चाहिए। तो हमें निम्नलिखित का पालन करना चाहिए:

1. खाइयों में और उसके आसपास काम करने के लिए दिशानिर्देश
2. ऊंचे स्थानों पर कार्य करने के निर्देश
3. सीमित क्षेत्रों में काम करने के लिए दिशानिर्देश

पूछना

- स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरणों के स्थान
- सुरक्षित रूप से काम करने के लिए दिशानिर्देश

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरणों के विस्तृत स्थान
- सुरक्षित रूप से काम करने के लिए दिशानिर्देश क्या हैं?

विस्तार में बताना



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 4.5 स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरणों के लिए स्थान) की मदद से स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरणों के स्थानों का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.4 अग्नि आपातकालीन प्रक्रिया) की मदद से स्वास्थ्य और सुरक्षा उपकरणों के स्थानों का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (खाइयों में और उसके आसपास चित्र 4.5 काम करते हैं) की मदद से सुरक्षित रूप से काम करने के लिए दिशानिर्देशों को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.6 ऊंचे स्थानों पर काम करते हैं) की मदद से सुरक्षित रूप से काम करने के लिए दिशानिर्देशों को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.7 सीमित क्षेत्रों में काम करते हैं) की मदद से सुरक्षित रूप से काम करने के लिए दिशानिर्देशों को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को दिशानिर्देशों का पालन करने के तरीकों की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार या पाँच के समूह में समूहित करें।
- किसी विशेष स्थिति में अनुसरण करने वाले विभिन्न दिशानिर्देशों को लिखें
- उन्हें उनके प्रासंगिक दिशानिर्देश प्रकारों में वर्गीकृत करें।

सवाल-जवाब

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

टिप्पणियां



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

यूनिट 4.5:- भोजन और अन्य संबंधित सामग्री के साथ-साथ हाउस कीपिंग प्रथाओं को संभालना

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. भोजन और संबंधित सामग्री को संभालने के लिए कार्यस्थल की सही प्रक्रियाओं को समझें।
2. प्रसंस्करण सुविधा में हाउसकीपिंग प्रथाओं को जानें।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- कार्यस्थल सुरक्षा के बारे में वे क्या समझते हैं, यह पूछकर कक्षा शुरू करें
- भोजन को संभालने की प्रक्रिया को समझाइए।
- हाथ धोने की प्रक्रिया पर चर्चा कीजिए।
- हाउसकीपिंग प्रथाओं को परिभाषित करें।
- हाउसकीपिंग प्रथाओं की व्याख्या करें।
- हाउसकीपिंग प्रथाओं की आवश्यकता के बारे में बताएं

कहना

अधिकतम सुरक्षा, न्यूनतम संदूषण और न्यूनतम अपव्यय सुनिश्चित करने के लिए खाद्य सामग्री को ठीक से संभाला जाना चाहिए। इससे यह सुनिश्चित होगा कि कंपनी उपभोक्ता को सबसे सुरक्षित भोजन प्रदान करने के लिए नियमों का पालन करती है। प्रत्येक खाद्य प्रसंस्करण पेशेवर समझता है कि स्वच्छ सुविधाएं खाद्य सुरक्षा के लिए महत्वपूर्ण हैं। वे आपके संयंत्र में काम करने वाले सभी लोगों की सुरक्षा, स्वास्थ्य और मनोबल के लिए भी महत्वपूर्ण हैं। व्यावसायिक सुरक्षा और स्वास्थ्य प्रशासन (OSHA) प्रत्येक कार्यस्थल के लिए सामान्य "हाउसकीपिंग" दिशानिर्देश जारी करता है।

पूछना

- भोजन और अन्य संबंधित सामग्री को संभालना
- हाउसकीपिंग प्रैक्टिस

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- आप भोजन और अन्य संबंधित सामग्रियों को कैसे संभाल सकते हैं?
- हाउसकीपिंग प्रथाएं क्या हैं?

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.8 हाथ धोने के तरीकों) की मदद से भोजन और अन्य संबंधित सामग्रियों को संभालने का वर्णन करें।
- प्रतिभागी हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.9. मास्क, एप्रन, दस्ताने पहनना) की मदद से भोजन और अन्य संबंधित सामग्रियों को संभालने का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.10. उपकरणों की हैंडलिंग) की मदद से भोजन और अन्य संबंधित सामग्रियों की हैंडलिंग को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को हाउसकीपिंग प्रथाओं की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- हाउसकीपिंग अभ्यासों में प्रत्येक समूह को एक फोकस क्षेत्र निर्दिष्ट करें
- सही शैली के सामने हाउसकीपिंग के सही तरीकों को लिख लें।

सवाल-जवाब

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

यूनिट 4.6:- खाद्य प्रसंस्करण इकाई में खतरे के संकेत और विभिन्न नीतियां

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. पैकेजिंग कार्यस्थल में विभिन्न खतरों के संकेतों को पहचानें
2. प्रसंस्करण सुविधा की विभिन्न नीतियों के बारे में जानें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- कक्षा की शुरुआत यह पूछकर करें कि वे हाउसकीपिंग अभ्यासों के बारे में क्या समझते हैं।
- उन्हें कार्यस्थल में विभिन्न खतरों के लिए आबंटित चिन्ह दिखाएँ।
- उन्हें खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों में विभिन्न नीतियों की व्याख्या करें।
- उनके नाम लिखो।
- प्रतिभागियों को प्रत्येक नीति के बारे में विस्तार से बताएं।

कहना

- पैकेजिंग कार्यस्थल में प्रदर्शित विभिन्न खतरे के संकेत कार्यस्थल उद्योग में महत्वपूर्ण भूमिका निभाते हैं। खाद्य प्रसंस्करण इकाई में नीतियों का पालन करने की प्रक्रिया के साथ-साथ प्रत्येक कार्यबल को किसी भी समय दिशानिर्देशों का पालन करना चाहिए।

पूछना

- पैकेजिंग कार्यस्थल में उल्लिखित विभिन्न खतरों के संकेत।
- खाद्य प्रसंस्करण इकाई में नीतियां

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना



- किसी विशेष कार्यस्थल में विभिन्न खतरों के लिए क्या संकेत है? उदाहरण सहित स्पष्ट कीजिए।
- कीट नियंत्रण नीति क्या है?
- पैकेजिंग नीतियां क्या हैं?
- खाद्य सुरक्षा नीति क्या है?

विस्तार में बताना



- पैकेजिंग कार्यस्थल में उल्लिखित विभिन्न खतरों के संकेतों का वर्णन करें। प्रतिभागी हैंडबुक में दी गई (चित्र 4.11. खाद्य एलर्जी चेतावनी) की मदद से।
- पैकेजिंग कार्यस्थल में उल्लिखित विभिन्न खतरों के संकेतों का वर्णन करें। पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.12. सुरक्षा के लिए साइन) की मदद से।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.13. सुरक्षा के लिए बहुउद्देश्यीय चिह्न) की मदद से पैकेजिंग कार्यस्थल में उल्लिखित विभिन्न खतरों के लिए संकेतों को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को खाद्य प्रसंस्करण इकाई में नीतियों की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- खाद्य प्रसंस्करण इकाई में विभिन्न नीतियों की श्रेणियों की सूची बनाएं।
- सही खाद्य प्रसंस्करण इकाई के सामने सही नीतियां लिखें।

सवाल-जवाब

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

यूनिट 4.7: विभिन्न प्रकार के अग्निशामक यंत्र और आग से बचाव

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. आग बुझाने के प्रकार के बारे में जानें और हमें उन्हें कैसे संचालित करना चाहिए।
2. समझें कि आग के खतरे के दौरान बचाव कैसे करें।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- कार्यस्थल सुरक्षा के बारे में वे क्या समझते हैं, यह पूछकर कक्षा शुरू करें
- भोजन को संभालने की प्रक्रिया को समझाइए।
- हाथ धोने की प्रक्रिया पर चर्चा कीजिए।
- हाउसकीपिंग प्रथाओं को परिभाषित करें।
- हाउसकीपिंग प्रथाओं की व्याख्या करें।
- हाउसकीपिंग प्रथाओं की आवश्यकता के बारे में बताएं।

कहना

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

पूछना

- अग्निशामक यंत्रों के प्रकार
- आग के खतरे के दौरान बचाव

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- अग्निशामक कितने प्रकार के होते हैं?
- आग के खतरों के दौरान हम कैसे बचाव कर सकते हैं?

विस्तार में बताना



पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.14. पानी और फोम) की मदद से अग्निशामकों के प्रकारों का वर्णन करें।

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.15. कार्बन डाइऑक्साइड) की मदद से अग्निशामकों के प्रकारों का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.16. ड्राई केमिकल) की मदद से अग्निशामक यंत्रों के प्रकारों को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.17. ड्राई पाउडर) की मदद से अग्निशामकों के प्रकारों को समझाइए।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.18. वाटर मिस्ट) की मदद से अग्निशामकों के प्रकारों को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.19. कार्ट्रिज ऑपरेटेड ड्राई केमिकल) की मदद से अग्निशामक के प्रकारों को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.20. अग्निशामकों के प्रकार) की मदद से अग्निशामकों के प्रकारों को समझाइए।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.21. आग के दौरान एस्केप प्लान) की मदद से आग के खतरे के दौरान बचाव को परिभाषित करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को विभिन्न प्रकार के अग्निशामकों की एक सूची तैयार करनी चाहिए

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

टिप्पणियां



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

यूनिट 4.8:- बिजली के झटके से व्यक्ति को मुक्त करना और प्राथमिक चिकित्सा किट का उपयोग करना

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. विभिन्न तकनीकों को समझें जो किसी व्यक्ति को बिजली के झटके से मुक्त करने में मदद कर सकती हैं।
2. उन विभिन्न स्थितियों को समझें जिनमें प्राथमिक चिकित्सा का उपयोग किया जा सकता है।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों की नीतियों के बारे में पूछकर कक्षा प्रारंभ करें।
- विभिन्न प्रकार के अग्निशामकों के नाम लिखिए।
- विद्वतीकरण पर चर्चा करें।
- प्राथमिक उपचार के बारे में बताएं।
- प्राथमिक चिकित्सा की आवश्यकता समझाइए।
- जहाँ प्राथमिक उपचार की आवश्यकता हो वहाँ लिखें।
- चर्चा करें कि हम एक ऐसे व्यक्ति की मदद कैसे कर सकते हैं जो बेहोश है लेकिन सांस ले रहा है।
- प्राथमिक उपचार के विभिन्न चरणों की चर्चा कीजिए
- उन्हें विस्तार से समझाइए।
- बैंडिंग को समझाइए।
- कृत्रिम श्वसन और सीपीआर को समझाइए।

कहना

- बिजली के झटके से किसी व्यक्ति की मृत्यु या शरीर के माध्यम से विद्वत प्रवाह के गुजरने के रूप में विद्वतघात को परिभाषित किया गया है। यह शब्द दो शब्दों से बना है, इलेक्ट्रो और निष्पादन, लेकिन आकस्मिक मृत्यु को इलेक्ट्रोक्वशन भी कहा जाता है। चौंक जाना और मरना नहीं, बिजली का करंट नहीं है।
 - प्राथमिक उपचार किसी रोगी या बीमार व्यक्ति को किसी भी दुर्घटना या अचानक होने पर प्रदान किया जाने वाला प्राथमिक उपचार है
- एंबुलेंस आने से पहले बीमारी, एक प्रशिक्षित पैरामेडिक का आगमन या पेशेवर चिकित्सा मेनन प्रदान करने में सक्षम सुविधा पर पहुंचने से पहले।

पूछना



- बिजली
- प्राथमिक चिकित्सा की आवश्यकता

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- इलेक्ट्रोक्वशन से आप क्या समझते हैं?
- क्या है? प्राथमिक चिकित्सा के उद्देश्य क्या हैं?

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए इलेक्ट्रोक्वऑन का वर्णन (चित्र 4.22. इलेक्ट्रोक्वशन रेस्क्यू के लिए विभिन्न तकनीक) की मदद से करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 4.23. बैडिंग) की मदद से प्राथमिक उपचार की आवश्यकता का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 4.24. कृत्रिम श्वसन) की मदद से प्राथमिक चिकित्सा की आवश्यकता को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 4.25. कार्डियोपल्मोनरी रिससिटेशन) की मदद से प्राथमिक उपचार की आवश्यकता को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 4.9: हैंडलिंग और रिपोर्टिंग का एक दुर्घटना या आपात चिकित्सा

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. किसी दुर्घटना या मेडिकल इमरजेंसी में प्रतिक्रिया देने का तरीका जानें।
2. इस इकाई का उद्देश्य यह है कि आप यह सीख सकेंगे कि दुर्घटना/घटना की रिपोर्ट कैसे तैयार की जाती है।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- कक्षा की शुरुआत यह पूछकर करें कि वे हाउसकीपिंग अभ्यासों के बारे में क्या समझते हैं।
- उन्हें कार्यस्थल में विभिन्न खतरों के लिए आबंटित चिन्ह दिखाएँ।
- उन्हें खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों में विभिन्न नीतियों की व्याख्या करें।
- उनके नाम लिखो।
- प्रतिभागियों को प्रत्येक नीति के बारे में विस्तार से बताएं।

कहना

- पैकेजिंग कार्यस्थल में प्रदर्शित विभिन्न खतरे के संकेत कार्यस्थल उद्योग में महत्वपूर्ण भूमिका निभाते हैं। खाद्य प्रसंस्करण इकाई में नीतियों का पालन करने की प्रक्रिया के साथ-साथ प्रत्येक कार्यबल को किसी भी समय दिशानिर्देशों का पालन करना चाहिए।

पूछना

- चिकित्सा आपात स्थिति का जवाब देने के तरीके

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना



- चिकित्सा आपात स्थिति का जवाब देने के तरीके
- दुर्घटना रिपोर्ट तैयार करना

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (घटना/दुर्घटना की रिपोर्ट करने के लिए तालिका 4.6 दस्तावेज़) की मदद से दुर्घटना रिपोर्ट तैयार करने का वर्णन करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को किसी घटना या दुर्घटना की सूचना देने के लिए आवश्यक दस्तावेजों की एक सूची विकसित करनी चाहिए

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- किसी घटना या दुर्घटना की रिपोर्ट करने के लिए आवश्यक विभिन्न दस्तावेजों की श्रेणियों की सूची बनाएं
- सही घटना या दुर्घटना के साथ सही दस्तावेज लिख लें

सवाल-जवाब

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

यूनिट 4.10 किसी आपात स्थिति के दौरान लोगों को कैसे स्थानांतरित करें?

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. इस इकाई का उद्देश्य यह है कि आप आपात स्थिति के दौरान घायल और अन्य लोगों को स्थानांतरित करने में सक्षम होंगे।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- चिकित्सा आपात स्थिति के बारे में पूछकर कक्षा प्रारंभ करें।
- चिकित्सा आपात स्थिति से निपटने के लिए कदमों को संक्षेप में लिखें।
- किसी घायल व्यक्ति को स्थानांतरित करने के विभिन्न तरीकों को लिखिए।
- राज्य लंबवत निकासी।
- राज्य क्षैतिज निकासी

कहना

जब भी कोई आपात स्थिति उत्पन्न होती है, तो हमें समस्याओं का मुकाबला करने के लिए उचित तरीके से विशिष्ट कदमों का पालन करना चाहिए। निम्नलिखित चरणों पर विचार किया जाना चाहिए:

- किसी भी आपात स्थिति से व्यक्ति को घबराना नहीं चाहिए
- आपको संबंधित व्यक्ति या अपने पर्यवेक्षकों को स्थिति की रिपोर्ट करनी चाहिए।
- आपको पोर्टेबल अग्निशामक यंत्र और जल स्रोत के साथ तैयार रहना चाहिए।
- प्रत्येक व्यक्ति की सुरक्षा को ध्यान में रखते हुए वर्कस्टेशन को खाली किया जाना चाहिए।
- आपातकालीन स्थिति में आपको निम्न चीजें करनी चाहिए:
- आपको इसकी सूचना सत्ता में बैठे व्यक्ति या वरिष्ठ को देनी चाहिए।
- सुधारात्मक कार्रवाई करने के लिए आपको उचित कदम उठाने चाहिए।

पूछना

- आपात स्थिति से निपटने के लिए कदम
- घायल व्यक्ति को स्थानांतरित करने का एक अलग तरीका

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- आपात स्थिति से निपटने के लिए क्या कदम हैं?
- घायल व्यक्ति को स्थानांतरित करने के विभिन्न तरीके क्या हैं?

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.26. घायल व्यक्ति को स्थानांतरित करने का तरीका) की मदद से घायल व्यक्ति को स्थानांतरित करने के विभिन्न तरीकों का वर्णन करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.27. घायल व्यक्ति को स्थानांतरित करने के लिए लॉग रोल) की मदद से घायल व्यक्ति को स्थानांतरित करने के विभिन्न तरीकों का वर्णन करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को घायल व्यक्ति को स्थानांतरित करने के विभिन्न तरीकों की एक सूची विकसित करनी चाहिए

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- घायल व्यक्ति को स्थानांतरित करने के विभिन्न तरीकों की श्रेणियों की सूची बनाएं
- किसी घायल व्यक्ति को स्थानांतरित करने के सही तरीके लिखें

सवाल-जवाब

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





FICSI

Food Industry Capacity and Skill Initiative

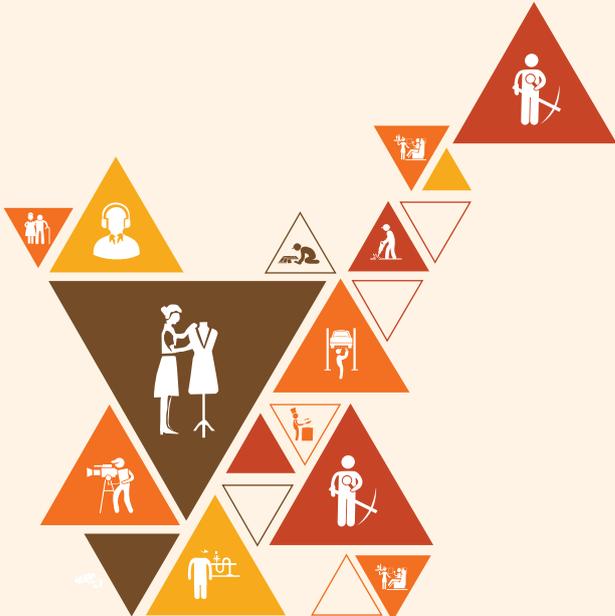
5. दूसरों के साथ प्रभावी ढंग से काम करें

यूनिट 5.1- पर्यवेक्षकों और साथी कर्मचारियों से प्रभावी संचार के साथ सूचना प्राप्त करना और आगे बढ़ाना

यूनिट 5.2- कार्यस्थल पर प्रभावशीलता और कुशलता के साथ व्यवहार

यूनिट 5.3- कार्यस्थल में प्रभावी कार्य करने के लिए विभिन्न कौशल

यूनिट 5.4- जिम्मेदार और अनुशासित व्यवहार प्रदर्शित करें



सीखने के मुख्य उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रतिभागी सक्षम हो जाएगा

1. निर्देशों का पालन कैसे हो जाएगा।
2. किसी भी समस्या और अपने कार्य के परिणामों की रिपोर्ट करना।
3. सही ढंग से जानकारी प्राप्त करें और पर्यवेक्षकों और साथी कर्मचारियों से निर्देश प्राप्त करें
4. अधिकृत व्यक्तियों को सूचना संप्रेषित करने के साधनों के बारे में जानें।
5. स्पष्ट और प्रभावी संचार के बारे में मुख्य बातें जानें
6. कार्यस्थल पर सहायक व्यवहार प्रदर्शित करने के तरीके जानें।
7. परामर्श और दूसरों की सहायता करके कार्य को पूरा करने के प्रमुख बिंदुओं को बताएं
8. सक्रिय श्रवण कौशल के लाभ जानें
9. सक्रिय सुनने की तकनीक सीखें।
10. उपयुक्त पिच का महत्व
11. उपयुक्त स्वर का महत्व
12. उपयुक्त भाषा का महत्व और सुझाव
13. अनुशासित व्यवहार के प्रदर्शन के दौरान ध्यान में रखी जाने वाली महत्वपूर्ण बातें।
14. जिम्मेदार व्यवहार के प्रदर्शन के दौरान महत्वपूर्ण बिंदुओं को ध्यान में रखा जाना चाहिए।

यूनिट 5.1 :- पर्यवेक्षकों और साथी कर्मचारियों से प्रभावी संचार के साथ सूचना प्राप्त करना और आगे बढ़ाना

इकाई उद्देश्य



इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. निर्देशों का पालन कैसे हो जाएगा।
2. किसी भी समस्या और अपने कार्य के परिणामों की रिपोर्ट करना।
3. सही ढंग से जानकारी प्राप्त करें और पर्यवेक्षकों और साथी कर्मचारियों से निर्देश प्राप्त करें
4. अधिकृत व्यक्तियों को सूचना संप्रेषित करने के साधनों के बारे में जानें।
5. स्पष्ट और प्रभावी संचार के बारे में मुख्य बातें जानें।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना



- पिछले मॉड्यूल में उन्होंने क्या किया है, इस बारे में पूछकर कक्षा शुरू करें।
- बताएं कि कोई जानकारी कैसे प्राप्त कर सकता है।
- सूचना संप्रेषित करने के लिए विभिन्न उपकरणों की सूची बनाएं।
- उनके नाम लिखिए और चर्चा कीजिए।
- प्रभावी संचार के प्रमुख बिंदु बताइए।

कहना



अपने पर्यवेक्षक और साथी कार्यकर्ता से जानकारी प्राप्त करते समय याद रखने योग्य कुछ महत्वपूर्ण पहलू हैं।

1. ध्यान केंद्रित किया:
2. सुनना
3. घड़ी
4. प्रश्न पूछो
5. लिखो
6. कार्यान्वयन

पूछना



- सूचना प्राप्त करने की प्रक्रिया
- निर्देश देने के लिए उपकरण
- प्रभावी संचार के प्रमुख बिंदु

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- सूचना प्राप्त करने की प्रक्रिया क्या है?
- निर्देश देने के लिए उपकरण क्या हैं?
- प्रभावी संचार के प्रमुख बिंदुओं को स्पष्ट करें।

विस्तार में बताना



- प्रभावी संचार के प्रमुख बिंदु
- रिकॉर्ड रखना

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को निर्देश देने के लिए विभिन्न प्रकार के उपकरणों की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- सूचीबद्ध करें कि हम निर्देशों को संप्रेषित करने के लिए विभिन्न प्रकार के उपकरणों का उपयोग कैसे कर सकते हैं।
- उन पर विस्तार से चर्चा कीजिए

सवाल-जवाब

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

यूनिट 5.2: प्रभावशीलता और कुशलता के साथ कार्यस्थल पर व्यवहार

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. कार्यस्थल पर सहायक व्यवहार प्रदर्शित करने के तरीके जानें।
2. परामर्श और दूसरों की सहायता करके कार्य को पूरा करने के प्रमुख बिंदुओं को बताएं

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- प्रभावी संचार से वे क्या समझते हैं, इस बारे में पूछकर कक्षा शुरू करें।
- अपने मददगार व्यवहार को प्रदर्शित करने के तरीके बताएं।
- प्रभावी कार्य के लिए प्रमुख बिन्दुओं का उल्लेख कीजिए।
- उचित संचार शिष्टाचार पर चर्चा करें।

कहना

- दूसरों को कार्यों को पूरा करने में सहायता करके सहायक व्यवहार प्रदर्शित करना चाहिएसकारात्मक तरीका, जहां आवश्यक और संभव हो।
- कार्यों को करने में प्रभावशीलता और दक्षता को अधिकतम करने के लिए, दूसरों के साथ और भी चर्चा करें

जरूरत पड़ने पर मदद लें

- काम करते समय उचित संचार शिष्टाचार प्रदर्शित किया जाना चाहिए।

पूछना

- आपके सहायक व्यवहार को प्रदर्शित करने के तरीके
- प्रभावी कार्य के लिए मुख्य बिंदु
- उपयुक्त संचार शिष्टाचार

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- आपके सहायक व्यवहार को प्रदर्शित करने के तरीके
- प्रभावी कार्य के लिए मुख्य बिंदु
- उपयुक्त संचार शिष्टाचार

विस्तार में बताना



- आपके सहायक व्यवहार को प्रदर्शित करने के तरीके
- प्रभावी कार्य के लिए मुख्य बिंदु
- उपयुक्त संचार शिष्टाचार

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को प्रभावी कार्य के प्रमुख बिंदुओं की एक सूची विकसित करनी चाहिए

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- कृपया विस्तृत करें कि हम प्रभावी कार्यप्रणाली कैसे विकसित कर सकते हैं

सवाल-जवाब

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

यूनिट 5.3: कार्यस्थल में प्रभावी कार्य करने के लिए विभिन्न कौशल

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. सक्रिय श्रवण कौशल के लाभ जानें
2. सक्रिय सुनने की तकनीक सीखें।
3. उपयुक्त पिच का महत्व
4. उपयुक्त स्वर का महत्व
5. उपयुक्त भाषा का महत्व और सुझाव

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- संचार शिष्टाचार के बारे में वे क्या समझते हैं, इस बारे में पूछकर कक्षा शुरू करें।
- सक्रिय श्रवण पर चर्चा करें।
- सक्रिय श्रवण के मौखिक लक्षण बताएं।
- सक्रिय श्रवण के अशाब्दिक लक्षण बताइए।
- उचित स्वर का महत्व बताइए।
- उचित पिच के महत्व को बताएं।
- प्रभावशाली भाषा का महत्व बताइए

कहना

- काम पर अन्य कर्मियों के साथ संवाद करते समय सक्रिय श्रवण कौशल प्रदर्शित किया जाना चाहिए। सक्रिय श्रवण कौशल के कुछ मौखिक और गैर-मौखिक संकेत हैं। विनम्रता, देखभाल, व्यावसायिकता और मुखरता व्यक्त करने के लिए उचित स्वर, पिच और भाषा का प्रयोग होना चाहिए।

पूछना

- स्फूर्ति से ध्यान देना
- कार्यस्थल में उचित स्वर, पिच और भाषा का महत्व

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- सक्रिय श्रवण क्या है?
- कार्यस्थल में उचित टोन, पिच और भाषा के महत्व का वर्णन करें।
- सही स्वर के महत्व को स्पष्ट करें।

विस्तार में बताना



- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 5.1 संचार उपकरण) की मदद से कार्यस्थल में उचित टोन, पिच और भाषा के महत्व का वर्णन करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को कार्यस्थल में उचित टोन, पिच और भाषा के महत्व की एक सूची विकसित करनी चाहिए

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- कार्यस्थल में उचित टोन, पिच और भाषा के महत्व को सूचीबद्ध करें
- इसे अपने आवंटित समूह में प्रयोग करें
- परिणाम लिखो

सवाल-जवाब

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

यूनिट 5.4: जिम्मेदार और अनुशासित व्यवहार प्रदर्शित करें

इकाई उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रशिक्षु सक्षम होंगे:

1. अनुशासित व्यवहार प्रदर्शित करते समय महत्वपूर्ण बिंदुओं को ध्यान में रखा जाना चाहिए।
2. जिम्मेदार व्यवहार प्रदर्शित करते समय महत्वपूर्ण बिंदुओं को ध्यान में रखा जाना चाहिए।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान

करना

- पिच, टोन और भाषा के महत्व के बारे में पूछकर कक्षा शुरू करें।
- अनुशासित और जिम्मेदार व्यवहार प्रदर्शित करें।
- बताएं कि संबंधित प्राधिकरण के साथ शिकायतों और समस्याओं को कैसे आगे बढ़ाया जाए।
- बताएं कि शिकायतों को कैसे वर्गीकृत किया जाए।

कहना

अनुशासित और जिम्मेदार व्यवहार को निष्पादित करने के लिए एक महत्वपूर्ण कुंजी है, जो जिम्मेदार और अनुशासित व्यवहार प्रदर्शित करती है और शिकायतों और समस्याओं को सिस्टम के अनुसार संबंधित प्राधिकरण तक पहुंचाती है ताकि उनका चयन किया जा सके और विवाद को बायपास किया जा सके।

पूछना

- अनुशासित और जिम्मेदार व्यवहार
- संबंधित प्राधिकरण को शिकायतों और समस्याओं की वृद्धि

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना



- अनुशासित और जिम्मेदार व्यवहार से आपका क्या तात्पर्य है?
- संबंधित प्राधिकरण को शिकायतों और समस्याओं की विस्तृत वृद्धि।
- हम एक प्रणाली कैसे स्थापित कर सकते हैं?

विस्तार में बताना



- अनुशासित और जिम्मेदार व्यवहार से आपका क्या तात्पर्य है?
- संबंधित प्राधिकरण को शिकायतों और समस्याओं की विस्तृत वृद्धि
- अनुशासित और जिम्मेदार व्यवहार को क्रियान्वित करने के लिए महत्वपूर्ण कुंजी क्या है?

गतिविधि



संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को एक निष्पादन प्रणाली विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- अपने समूह में सिस्टम स्थापित करने की श्रेणियों की सूची बनाएं
- इसके साथ अपने अनुभव लिखिए

सवाल-जवाब

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

टिप्पणियां



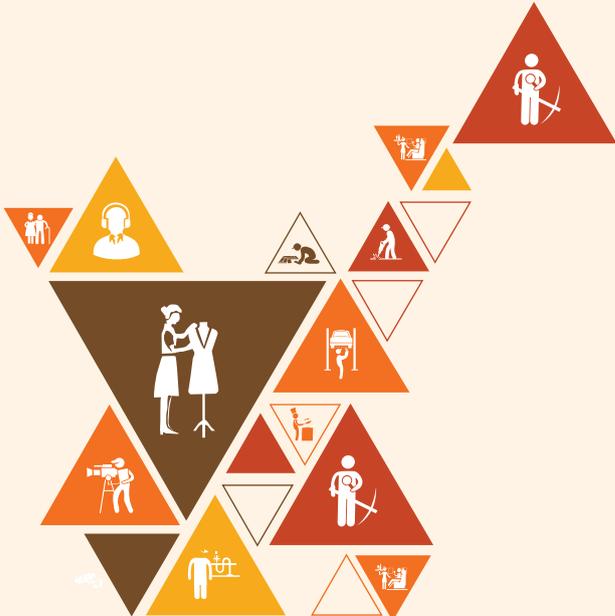


6. रोज़गार कौशल



क्यूआर कोड स्कैन करें

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







FICSI

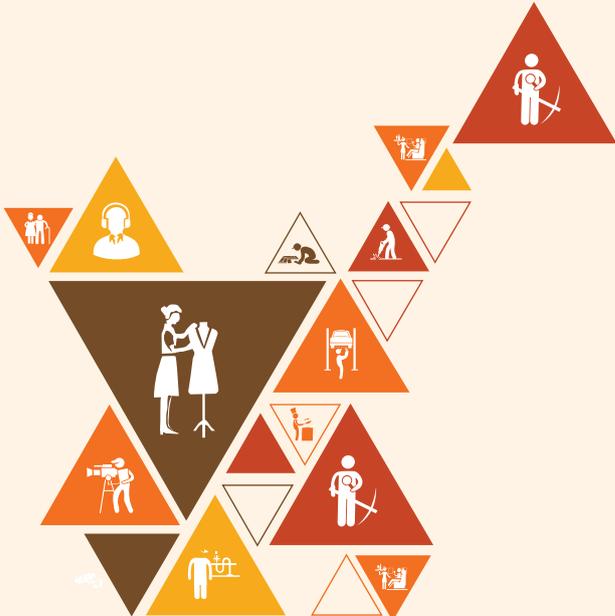
Food Industry Capacity and Skill Initiative

7. अनुबंध

अनुलग्नक - I (प्रशिक्षण सुपुर्दगी योजना)

अनुबंध - II (मूल्यांकन मानदंड)

अनुबंध - III (क्यूआर कोड)



अनुबंध I

| | | | |
|-----------------------------------|---|---------------------|------------|
| कार्यक्रम का नाम: | पैकिंग मशीन कार्यकर्ता | | |
| योग्यता पैक और संदर्भ आईडी | पैकिंग मशीन कार्यकर्ता- FIC/Q7006 | | |
| संस्करण संख्या | 3.0 | संस्करण अद्यतन तिथि | 27/07/2024 |
| पूर्व आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण | ना | | |
| प्रशिक्षण परिणाम | <p>कार्यक्रम के अंत में, शिक्षार्थी निम्नलिखित में सक्षम होगा:</p> <ul style="list-style-type: none"> • पैकिंग से संबंधित विभिन्न गतिविधियां करें • पैकेजिंग उत्पादन लाइन की निगरानी करें • पैकेजिंग के बाद की गतिविधियां करें • सुरक्षित कार्य अभ्यास को समझें और कार्यान्वित करें • किसी उद्योग में सुरक्षित रूप से काम करने के महत्व को समझें • एक टीम में काम करने के मानदंडों को समझें | | |

| क्र. सं. | मापांक नाम | सत्र नाम | सत्र के उद्देश्य | ओपन स्कूल संदर्भ | क्रियाविधि | औजार | अवधि |
|----------|--|-------------------------------------|--|------------------|---|--|------------------|
| 1. | विभिन्न प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों FIC/ N7024 प्रसंस्करण के लिए पैकिंग मशीनों की निगरानी करें | परिचय प्रशिक्षण कार्यक्रम के लिए एन | 1. साथी प्रतिभागियों और प्रशिक्षक का परिचय दें। 2. खाद्य प्रसंस्करण और उसके उप-क्षेत्रों की व्याख्या कीजिए 3. खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के वर्तमान बाजार और भविष्य के रुझानों पर चर्चा करें | FIC/N7024 | प्रशिक्षक के नेतृत्व में प्रशिक्षण, गतिविधि-आधारित शिक्षा, समूहचर्चा या भूमिका निभाना | व्हाइटबोर्ड / चार्ट पेपर, निशान | टी: 04 पी: 00 |
| | | संगठनात्मक मानक और मानदंड | 1. चर्चा करना पैकिंग मशीन कार्यकर्ता की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां | FIC/N7024 | प्रशिक्षक के नेतृत्व में प्रशिक्षण, गतिविधि-आधारित शिक्षा, समूहचर्चा या भूमिका निभाना | लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड और छात्र पुस्तिका, सुरक्षात्मक दस्ताने, सिर की टोपी, एप्रन, सुरक्षा चश्मे, सुरक्षा जूते, मुंह मास्क, सैनिटाइजर, सुरक्षा मैनुअल | टी: 04 पी: 06 |
| | | | 2. वर्णन करना व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता का महत्व | FIC/N7024 | प्रशिक्षक के नेतृत्व में प्रशिक्षण, गतिविधि-आधारित शिक्षा, समूहचर्चा या भूमिका निभाना | लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड और छात्र पुस्तिका, सुरक्षात्मक दस्ताने, सिर की टोपी, एप्रन, सुरक्षा चश्मे, सुरक्षा जूते, मुंह मास्क, सैनिटाइजर, सुरक्षा मैनुअल | टी: 02 पी: 04 |

(प्रशिक्षण वितरण योजना)

| क्र. सं. | मापांक नाम | सत्र नाम | सत्र के उद्देश्य | ओपन स्कूल संदर्भ | क्रियाविधि | औजार | अवधि |
|----------|---|---|---|------------------|---|--|------------------|
| | | पैकिंग मशीनों की निगरानी करें विभिन्न प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों के लिए और अमानक उत्पादन की पहचान करना | 1. पैकेजिंग मशीनों की कार्यप्रणाली पर चर्चा करें | FIC/N7024 | प्रशिक्षक के नेतृत्व में प्रशिक्षण, गतिविधि-आधारित शिक्षा, समूहचर्चा या भूमिका निभाना | लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड और छात्र पुस्तिका, सुरक्षात्मक दस्ताने, सिर की टोपी, एप्रन, सुरक्षा चश्मे, सुरक्षा जूते, मुंह मास्क, सैनिटाइजर, सुरक्षा मैनुअल | टी:40 पी:40 |
| | | | 2. खाद्य उत्पादों की पैकिंग के लिए किए जाने वाले कार्यों का प्रदर्शन करें | FIC/N7024 | प्रशिक्षक के नेतृत्व में प्रशिक्षण, गतिविधि-आधारित शिक्षा, समूहचर्चा या भूमिका निभाना | लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड और छात्र पुस्तिका, सुरक्षात्मक दस्ताने, सिर की टोपी, एप्रन, सुरक्षा चश्मे, सुरक्षा जूते, मुंह मास्क, सैनिटाइजर, सुरक्षा मैनुअल | टी: 20 पी: 60 |
| 2. | खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल पर बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं का उपयोग करें (FIC/N9002) | बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं का उपयोग a पर करें खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल | 1. विभिन्न कार्य सुरक्षा प्रथाओं पर चर्चा करें | FIC/N9002 | प्रशिक्षक के नेतृत्व में प्रशिक्षण, गतिविधि-आधारित शिक्षा, समूहचर्चा या भूमिका निभाना | कंप्यूटर प्रोजेक्शन उपकरण पावर प्वाइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर फैसिलिटेटर गाइड पार्टिसिपेंट हैंडबुक। | टी: 05 पी: 10 |
| | | | 2. प्रदर्शन करें कार्यस्थल पर प्राथमिक चिकित्सा कैसे प्रदान करें | FIC/N9002 | प्रशिक्षक के नेतृत्व में प्रशिक्षण, गतिविधि-आधारित शिक्षा, समूह | कंप्यूटर प्रोजेक्शन उपकरण पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर फेसिलिटेटर गाइड पार्टिसिपेंट्स पुस्तिका। | टी: 05 पी: 10 |

| क्र. सं. | मापांक नाम | सत्र नाम | सत्र के उद्देश्य | ओपन स्कूल संदर्भ | क्रियाविधि | औजार | अवधि |
|----------|-------------------------------------|--|--|---|---|---------------------------------|------------------|
| | | | <ol style="list-style-type: none"> 1. साथी प्रतिभागियों और प्रशिक्षक का परिचय दें। 2. खाद्य प्रसंस्करण और उसके उप-क्षेत्रों की व्याख्या कीजिए 3. खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के वर्तमान बाजार और भविष्य के रुझानों पर चर्चा करें | FIC/N7024 | प्रशिक्षक के नेतृत्व में प्रशिक्षण, गतिविधि-आधारित शिक्षा, समूहचर्चा या भूमिका निभाना | व्हाइटबोर्ड / चार्ट पेपर, निशान | टी: 04 पी: 00 |
| | परिचय प्रशिक्षण कार्यक्रम के लिए एन | <ol style="list-style-type: none"> 1. साथी प्रतिभागियों और प्रशिक्षक का परिचय दें। 2. खाद्य प्रसंस्करण और उसके उप-क्षेत्रों की व्याख्या कीजिए 3. खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के वर्तमान बाजार और भविष्य के रुझानों पर चर्चा करें | FIC/N7024 | प्रशिक्षक के नेतृत्व में प्रशिक्षण, गतिविधि-आधारित शिक्षा, समूहचर्चा या भूमिका निभाना | व्हाइटबोर्ड / चार्ट पेपर, निशान | टी: 04 पी: 00 | |

| क्र. सं. | मापांक नाम | सत्र नाम | सत्र के उद्देश्य | ओपन स्कूल संदर्भ | क्रियाविधि | औजार | अवधि |
|----------|---|---------------------------|--|------------------|---|--|------------------|
| 1. | विभिन्न प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों FIC/ N7024 के लिए पैकिंग मशीनों की निगरानी करें | संगठनात्मक मानक और मानदंड | 1. चर्चा करनापैकिंग मशीन कार्यकर्ता की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां | FIC/ N7024 | प्रशिक्षक के नेतृत्व में प्रशिक्षण, गतिविधि-आधारित शिक्षा, समूहचर्चा या भूमिका निभाना | लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड और छात्र पुस्तिका, सुरक्षात्मक दस्ताने, सिर की टोपी, एप्रन, सुरक्षा चश्मे, सुरक्षा जूते, मुंह मास्क, सैनिटाइजर, सुरक्षा मैनुअल | टी: 04 पी: 06 |
| | | | 2. वर्णन करनाव्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता का महत्व | FIC/ N7024 | प्रशिक्षक के नेतृत्व में प्रशिक्षण, गतिविधि-आधारित शिक्षा, समूहचर्चा या भूमिका निभाना | लैपटॉप, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, चार्ट पेपर, प्रोजेक्टर, ट्रेनर गाइड और छात्र पुस्तिका, सुरक्षात्मक दस्ताने, सिर की टोपी, एप्रन, सुरक्षा चश्मे, सुरक्षा जूते, मुंह मास्क, सैनिटाइजर, सुरक्षा मैनुअल | टी: 02 पी: 04 |

अनुबंध - II

| | |
|-------------------|------------------------|
| नौकरी भूमिका | पैकिंग मशीन कार्यकर्ता |
| योग्यता पैक | FIC/Q7006 |
| सेक्टर कौशल परिषद | फिक्की |

| क्र. 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 प्रत्येक पीसी के लिए थ्योरी और स्किल प्रैक्टिकल के लिए अंकों का अनुपात भी निर्धारित करेगा। |
| 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 साफ़ 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 |
|---|--|----------------|--------------------|-------------------|----------------|
| विभिन्न प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों के लिए पैकिंग मशीनों की निगरानी करें (एफआईसी/ एन7024) | पैकिंग-दर-पैकिंग मशीन के लिए तैयार करें | 8 | 25 | - | - |
| | पीसी1. अधिकृत स्रोत से पैकिंग विनिर्देश प्राप्त करें जैसे। पर्यवेक्षक, टीम लीड, ईआरपी प्रणाली, आदि | - | - | - | - |
| | PC2. पैक किए जाने वाले खाद्य उत्पाद की पहचान और मात्रा और गुणवत्ता के संदर्भ में इसकी विशिष्टता | - | - | - | - |
| | PC3. सुनिश्चित करें कि पैक किए जाने वाले खाद्य उत्पाद विनिर्देशों के अनुसार उपयुक्त हैं | - | - | - | - |
| | PC4. प्राप्त की जाने वाली पैकिंग सामग्री, उनकी मात्रा और पैकिंग सामग्री से पहले पालन किए जाने वाले किसी भी गुणवत्ता मानदंड की पहचान करें: शीट, बक्से, डिब्बे, या प्लास्टिक, कागज, कार्डबोर्ड, कपड़े या धातु से बने रोल; बोटलें, आदि | - | - | - | - |
| | PC5। प्राप्त कार्य विनिर्देश के अनुसार पैकिंग सामग्री प्राप्त करें | - | - | - | - |
| | PC6। जांचें कि पैकिंग सामग्री आवश्यक मात्रा और गुणवत्ता मानक के अनुसार है या नहीं | - | - | - | - |
| | पीसी7. सुनिश्चित करें कि पैकिंग मशीन चालू स्थिति में है | - | - | - | - |
| | PC8. उचित व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) का उपयोग करें | - | - | - | - |
| | PC9. सुनिश्चित करें कि किसी विशेष खाद्य पदार्थ की पैकिंग के लिए पर्यावरणीय आवश्यकताएं परिचालन संबंधी दिशानिर्देशों के अनुसार हैं, पर्यावरणीय आवश्यकताएं: जैसे तापमान की आवश्यकताएं, नमी की आवश्यकताएं, गैर-संदूषण आवश्यकताएं, स्वच्छता और स्वच्छता की आवश्यकताएं, वेंटिलेशन आवश्यकताएं, आदि। | - | - | - | - |
| | PC10। निर्माता के दिशा-निर्देशों और पैकिंग विनिर्देशों के अनुसार पैकिंग मशीन में खाद्य उत्पाद को लोड करना, स्थिति में लाना या फीड करना पैकिंग मशीन: खाद्य प्रसंस्करण लाइन के साथ जारी रखते हुए, खाद्य प्रसंस्करण लाइन से अलग मशीन | - | - | - | - |
| | PC11। निर्माता के दिशा-निर्देशों और पैकिंग विनिर्देशों के अनुसार पैकिंग सामग्री को पैकिंग मशीन में लोड करना, स्थिति में लाना या फीड करना | - | - | - | - |
| | पैकिंग उत्पादन लाइन शुरू करने से पहले पूर्व-जांच करें | 4 | 12 | - | - |
| | PC12। पैकिंग विनिर्देश में दी गई उत्पादन आवश्यकताओं के अनुसार ऑपरेटिंग पैरामीटर दर्ज करें | - | - | - | - |
| | PC13. नमूना पैकिंग का उत्पादन करें और जांचें कि पैकिंग विनिर्देशों के अनुसार है या नहीं | - | - | - | - |
| पीसी14। पैकिंग स्वीकार्य मानकों के अनुसार होने तक नमूनों में पहचाने गए दोषों को ठीक करने के लिए ऑपरेटिंग पैरामीटर समायोजित करें | - | - | - | - | |
| पीसी15। ऑपरेटिंग परिस्थितियों में किसी भी विसंगति की पहचान करने के लिए उपकरणों की निगरानी करें | - | - | - | - | |

| एनओएस/मॉड्यूल नाम | प्रदर्शन मानदंड / सीखने के परिणामों के लिए मूल्यांकन मानदंड | थ्योरी मार्क्स | प्रैक्टिकल मार्क्स | प्रोजेक्ट मार्क्स | चिरायु मार्क्स |
|-------------------|---|----------------|--------------------|-------------------|----------------|
| | PC16। परिचालन दिशानिर्देशों के अनुसार पर्यवेक्षक या रखरखाव कर्मचारियों को पहचानी गई विसंगतियों की रिपोर्ट करें | - | - | - | - |
| | पैकिंग उत्पादन लाइन की निगरानी करें | 9 | 23 | - | - |
| | पीसी17। सुरक्षा और स्वच्छता संबंधी सभी सावधानियों को अपनाते हुए कार्यस्थल की प्रक्रियाओं के अनुसार उत्पादन शुरू करें | - | - | - | - |
| | पीसी18। यह सुनिश्चित करने के लिए कि मानक के अनुसार कोई विसंगतियां नहीं हैं, पैकिंग उत्पादन लाइन की निगरानी करें | - | - | - | - |
| | PC19। दृश्य निरीक्षण द्वारा गैर-मानक आउटपुट उत्पाद की पहचान करें | - | - | - | - |
| | पीसी20। परिचालन दिशानिर्देशों के अनुसार पैक की गई वस्तुओं पर अखंडता परीक्षण करें | - | - | - | - |
| | पीसी21। उन गैर-मानक सामग्रियों और पैकेजों को अलग करना और लेबल करना जो विनिर्देशों को पूरा नहीं करते हैं | - | - | - | - |
| | पीसी22। न्यूनतम नुकसान के साथ परिचालन दिशानिर्देशों के अनुसार मानक और गैर-मानक पैक किए गए उत्पादों को सौंप दें | - | - | - | - |
| | पीसी23। पूरे समय पैकिंग सामग्री की आपूर्ति बनाए रखना | - | - | - | - |
| | पीसी24। सुनिश्चित करें कि आवश्यक आउटपुट दरों को बनाए रखा जाए | - | - | - | - |
| | पीसी25। विसंगतियों, गैर-मानक आउटपुट, समस्याओं की पहचान करें और समस्या का तत्काल समाधान सुनिश्चित करने के लिए पर्यवेक्षक को तुरंत रिपोर्ट करें | - | - | - | - |
| | पीसी26। आपात स्थिति के मामले में पैकिंग उत्पादन लाइन बंद करें | - | - | - | - |
| | पोस्टप्रोडक्शन गतिविधियां करें | 2 | 10 | - | - |
| | पीसी27। कचरे को हटाने के लिए सही प्रक्रियाओं का पालन करें | - | - | - | - |
| | पीसी28। ऑपरेशनल गाइडलाइंस और मैनुफैक्चरिंग गाइडलाइंस के मुताबिक इस्तेमाल के बाद मशीन को साफ करें | - | - | - | - |
| | पीसी29। परिचालन दिशानिर्देशों के अनुसार उपकरण की खराबी की पहचान करना और रिपोर्ट करना | - | - | - | - |
| | PC30। पुनः उपयोग योग्य सामग्रियों और उपकरणों को निर्दिष्ट क्षेत्र में पुनः उपयोग के लिए तैयार स्थिति में स्टोर करें | - | - | - | - |
| | PC31। प्रासंगिक दस्तावेज जैसे उत्पादन विवरण, गुणवत्ता विवरण, रखरखाव विवरण इत्यादि निष्पादित करें। | - | - | - | - |
| | प्रक्रिया अनुपालन | 2 | 5 | - | - |

| एनओएस/मॉड्यूल नाम | प्रदर्शन मानदंड / सीखने के परिणामों के लिए मूल्यांकन मानदंड | थ्योरी मार्क्स | प्रैक्टिकल मार्क्स | प्रोजेक्ट मार्क्स | चिरायु मार्क्स |
|--|--|----------------|--------------------|-------------------|----------------|
| | PC32. खाद्य प्रसंस्करण और पैकेजिंग मानदंडों के लिए प्रासंगिक कानून का पालन करें: खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 - पैकेजिंग और लेबलिंग विनियम, प्रासंगिक एचएसीसीपी दिशानिर्देश, प्रासंगिक आईएसओ 22000 दिशानिर्देश, पैक किए जा रहे खाद्य पदार्थ के संबंध में नियम, आदि। | - | - | - | - |
| | PC33। खाद्य पदार्थ पैकेजिंग मशीन के संचालन के संबंध में संगठनात्मक और FSSAI मानकों, नीतियों और प्रक्रियाओं का पालन करना | - | - | - | - |
| | कुल मार्क | 25 | 75 | - | - |
| | | 16 | 31 | - | - |
| | स्वास्थ्य और सुरक्षा | | | | |
| खाद्य प्रसंस्करण कार्यस्थल पर बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा प्रथाओं का प्रयोग करें (एफआईसी/एन9002) | 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 | - | - | - | - |
| | PC7. खाइयों, ऊंचे स्थानों और सीमित क्षेत्रों में और उसके आसपास सुरक्षित रूप से काम करें | - | - | - | - |
| | PC8. सही प्रक्रियाओं का उपयोग करके सभी भोजन और संबंधित सामग्री को सुरक्षित रूप से संभालें | - | - | - | - |
| | PC9. हर समय अच्छे हाउसकीपिंग व्यवहारों को लागू करें | - | - | - | - |
| | PC10. विभिन्न क्षेत्रों में प्रदर्शित सामान्य खतरे के संकेतों की पहचान करें | - | - | - | - |
| | 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 | - | - | - | - |
| | उत्पादन के दौरान क्षेत्र | | | | |
| | आग सुरक्षा | 4 | 11 | - | - |
| PC12. विभिन्न प्रकार की आग पर विभिन्न उपयुक्त अग्निशामक यंत्रों का सही ढंग से उपयोग करें | - | - | - | - | |
| PC13. आग के खतरे के दौरान इस्तेमाल की जाने वाली बचाव तकनीकों को प्रदर्शित करता है | - | - | - | - | |

| एनओएस/मॉड्यूल नाम | प्रदर्शन मानदंड / सीखने के परिणामों के लिए मूल्यांकन मानदंड | थ्योरी मार्क्स | प्राैक्टिकल मार्क्स | प्रोजेक्ट मार्क्स | चिरायु मार्क्स |
|--------------------------|--|----------------|---------------------|-------------------|----------------|
| | PC14. आग के खतरों को रोकने के लिए अच्छी हाउसकीपिंग का प्रदर्शन करें | - | - | - | - |
| | PC15. अग्निशामक यंत्र के सही उपयोग को प्रदर्शित करता है | - | - | - | - |
| | आपात स्थिति, बचाव और प्राथमिक चिकित्सा प्रक्रियाएं | 12 | 26 | - | - |
| | PC16.दिखाता है कि किसी व्यक्ति को बिजली के झटके से कैसे मुक्त किया जाए | - | - | - | - |
| | 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। | - | - | - | - |
| | PC18. बैंडिंग की बुनियादी तकनीकों का प्रदर्शन | - | - | - | - |
| | 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 | - | - | - | - |
| | वास्तविक या नकली वातावरण में दुर्घटना के दौरान | | | | |
| | 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 लें | - | - | - | - |
| | 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 | - | - | - | - |
| | कुल मार्क | 32 | 68 | - | - |
| डीजीटी/वीएसक्यू/ एन0101: | रोजगार कौशल का परिचय | | 2 | 1 | 1 |
| रोजगार कौशल | पीसी1. नौकरी की आवश्यकताओं को पूरा करने में रोजगार कौशल के महत्व को समझ सकेगे | | - | - | - |
| | 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 |

| एनओएस/मॉड्यूल नाम | प्रदर्शन मानदंड / सीखने के परिणामों के लिए मूल्यांकन मानदंड | थ्योरी मार्क्स | प्रैक्टिकल मार्क्स | प्रोजेक्ट मार्क्स | चिरायु मार्क्स |
|-------------------|--|----------------|--------------------|-------------------|----------------|
| | 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 अंग्रेजी 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 | | - | - | - |

| एनओएस/मॉड्यूल नाम | प्रदर्शन मानदंड / सीखने के परिणामों के लिए मूल्यांकन मानदंड | थ्योरी मार्क्स | प्रैक्टिकल मार्क्स | प्रोजेक्ट मार्क्स | चिरायु मार्क्स |
|-------------------|---|------------------|--------------------|-------------------|----------------|
| | 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 |

अनुबंध - III

| क्र. सं. | यूनिट क्र. | विषयनाम | पृष्ठ सं. | क्यूआर कोड के लिए लिंक | क्यूआर कोड |
|-----------------------|---|---------------------------------------|-----------|---|---|
| 1. | यूनिट 1 - प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन | खाद्य उद्योग का अवलोकन | 9 | https://youtu.be/J-2EiMVNtpM |  |
| 2. | यूनिट 1 - प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन | खाद्य पैकेजिंग उद्योग का अवलोकन | 9 | https://youtu.be/yONbvwdwaY |  |
| 3. | यूनिट 1 - प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन | पैकिंग मशीन वर्कर का ओरिएंटेशन वीडियो | 9 | https://youtu.be/tdn267WBvOY |  |
| 4. | यूनिट 3 - विभिन्न प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों के लिए पैकिंग मशीन और अमानक उत्पादन की पहचान करना | विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग | 63 | https://www.youtube.com/watch?v=iTNRv0IZaci |  |
| 5. | यूनिट 3 - विभिन्न प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों के लिए पैकिंग मशीन और अमानक उत्पादन की पहचान करना | तैयार उत्पाद की पैकेजिंग और भंडारण | 63 | https://youtu.be/Ta18d6JI03o |  |
| 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 : ₹