



फैसिलिटेटर गाइड



क्षेत्र
फूड प्रोसेसिंग

उप-क्षेत्र
फल और सब्जियाँ

व्यवसाय
प्रोसेसिंग - फल और सब्जियाँ

संदर्भ आईडी: FIC/Q0102, संस्करण 3.0
एनएसक्यूएफ स्तर: 3

अचार बनाने का
तकनीशियन
(पिकल मेकिंग
तकनीशियन)



श्री नरेंद्र मोदी
भारत के प्रधान मंत्री

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

”

स्वीकृतियाँ

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

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

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

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

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

गाइड के बारे में

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

1. एफआईसी/एन0105: अचार बनाने के लिए कार्य क्षेत्र और प्रक्रिया मशीनरी तैयार करना और उसका रखरखाव करना
2. एफआईसी/एन0106: अचार बनाने की तैयारी
3. एफआईसी/एन0107: अचार बनाना
4. एफआईसी/एन0108: अचार बनाने से संबंधित संपूर्ण दस्तावेजीकरण एवं रिकार्ड रखना
5. एफआईसी/एन9001: खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता सुनिश्चित करें
6. डीजीटी/वीएसक्यू/एन0101 : एम्प्लॉयबिलिटी स्किल्स (30 घंटे)

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

प्रतीकों का प्रयोग किया गया



सीखने के प्रमुख परणाम



उपयोग किए जाने वाले संसाधन



कहना



करना



उदाहरण



गतिविधि



विस्तार में बताना



सुविधा के लिए नोट्स



दिखाना



व्याख्या करना



पूछिए



टिप्पणियाँ



कदम

विषयसूची

स्रो.	मॉड्यूल और इकाइयाँ	पृष्ठ सं.
1.	परिचय (एफआईसी/एन0105) यूनिट 1.1: खाद्य प्रसंस्करण का परिचय यूनिट 1.2: अचार बनाने में प्रयुक्त शब्दावली	1 5 7
2.	पेशेवर और कोर कौशल (एफआईसी/ एन0105) यूनिट 2.1: व्यक्तिगत ताकत और कमजोरियों की पहचान यूनिट 2.2: निर्णय लेना यूनिट 2.3: संचार कौशल यूनिट 2.4: व्यक्तिगत स्वच्छता	9 11 13 15 17
3.	अचार बनाने के लिए कार्य क्षेत्र और प्रक्रिया मशीनरी तैयार करें और बनाए रखें (एफआईसी/ एन0105)	21
	यूनिट 3.1: सफाई और रखरखाव	23
4.	अचार बनाने की तैयारी (एफआईसी/ एन0106) यूनिट 4.1: क्षमता उपयोग यूनिट 4.2: योजना उत्पादन क्रम यूनिट 4.3: कच्चे माल की हैंडलिंग यूनिट 4.4: फलों और सब्जियों में खराब होने की पहचान करें	27 29 32 35 38
5	उत्पादन आवश्यकताओं के अनुसार अचार बनाना (एफआईसी/ एन0107) यूनिट 5.1: अचार बनाने के लिए कच्चे माल की क्यूरिंग यूनिट 5.2: अचार बनाने की विभिन्न विधियाँ यूनिट 5.3: पैकिंग और पैकेजिंग	41 43 45 48
6.	संगठनात्मक मानक और मानदंड (एफआईसी/ एन4002) यूनिट 6.1: अचार बनाने वाले तकनीशियन की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां यूनिट 6.2: व्यक्तिगत सफाई और स्वच्छता दिशानिर्देश यूनिट 6.3: एफबीओ द्वारा पालन की जाने वाली सफाई और स्वच्छता प्रथाएं {एफएसएसएआई विनियम की अनुसूची- 4}	51 53 55 58
7.	अचार बनाने से संबंधित पूर्ण प्रलेखन और रिकॉर्ड रखना (एफआईसी/ एन0108) यूनिट 7.1: दस्तावेज़ीकरण यूनिट 7.2: रिकॉर्डिंग- कीपिंग यूनिट 7.3: दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखने के तरीके	61 63 65 67
8.	खाद्य सुरक्षा, प्रसंस्करण खाद्य उत्पादों के लिए सफाई और स्वच्छता (एफआईसी/ एन9001) यूनिट 8.1: खाद्य सुरक्षा, सफाई और स्वच्छता यूनिट 8.2: खतरा विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (एचएसीसीपी) यूनिट 8.3: अग्नि सुरक्षा	69 71 74 77



स्रो.	मॉड्यूल और इकाइयाँ	पृष्ठ सं
9.	एम्प्लॉयबिलिटी स्किल्स (डीजीटी/वीएसक्यू/एन0101) एम्प्लॉयबिलिटी स्किल्स निम्नलिखित स्थान पर उपलब्ध है: https://www.skillindiadigital.gov.in/content/list ईबुक तक पहुंचने के लिए नीचे दिए गए क्यूआर कोड को स्कैन करें	81
		
10.	अनुलग्नक	83
	अनुलग्नक 1: प्रशिक्षण वितरण योजना	84
	अनुलग्नक 2: मूल्यांकन के मानदंड	91
	अनुलग्नक 3: पीएचबी में प्रयुक्त क्यूआर कोड की सूची	100



सीखने के प्रमुख परिणाम 

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

1. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग और उसके उपक्षेत्रों का संक्षेप में वर्णन कीजिए
2. एक फ्रूट पल्प प्रसंस्करण तकनीशियन की भूमिकाओं और उत्तरदायित्वों पर चर्चा करें

आइसब्रेकर

इकाई के उद्देश्य

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

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- समूह गतिविधि का संचालन करें।

कहना

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

पूछिए

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

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

यूनिट 1.1 : खाद्य प्रसंस्करण का परिचय

इकाई के उद्देश्य



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

1. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न क्षेत्रों की सूची बनाइए
2. खाद्य प्रसंस्करण को परिभाषित कीजिए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर
- फैंसिलिटेटर गाइड
- प्रति भागी की पुस्तिका

करना



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

कहना



- खाद्य प्रसंस्करण भौतिक या रासायनिक प्रक्रियाओं की एक श्रृंखला के माध्यम से उपभोग्य खाद्य उत्पादों में कच्चे घटकों का परिवर्तन है। इसमें भोजन की शेल्फ लाइफ, सुरक्षा और पोषण सामग्री को अधिकतम करने के लिए सफाई, छंटाई, ग्रेडिंग और पैकेजिंग जैसी कई प्रक्रियाएं शामिल हैं। खाद्य प्रसंस्करण का लक्ष्य ऐसे खाद्य उत्पादों का निर्माण करना है जो सुविधाजनक, स्वादिष्ट और खाने के लिए सुरक्षित हों। भोजन के प्रकार और वांछित परिणाम के आधार पर, कैनिंग, फ्रीजिंग, सुखाने और किण्वन (फेरमेंटेशन) जैसी कई प्रक्रियाओं का उपयोग किया जाता है। खाद्य प्रसंस्करण विकसित हुआ है।

पूछिए

- खाद्य प्रसंस्करण क्या है?
- कुछ खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के तैयार उत्पादों के उदाहरण दीजिए।

व्याख्या करना

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन क्या है
- फसल से उपभोक्ता तक भोजन की यात्रा
- खाद्य उत्पादन चक्र का विस्तार से वर्णन कीजिए
- फल और सब्जी क्षेत्र का अवलोकन

विस्तार में बताना

- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 1.1.1) की सहायता से खाद्य प्रसंस्करण को संक्षेप में समझाइए
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 1.1.2 भोजन की फसल से उपभोक्ता तक की यात्रा) की सहायता से चक्र के उत्पादन की व्याख्या करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 1.1.3: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के उप- क्षेत्र) की मदद से खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की व्याख्या करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

- कक्षा को 4- 5 प्रतिभागियों के समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को एक उप- सेक्टर असाइन करें।
- समूहों को उन्हें आवंटित उप- क्षेत्र के भीतर 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।
- जब वह प्रतिभागी बोर्ड में आता है, तो समूह के अन्य सदस्य उसे उन उत्पादों की सूची बताते हैं, जिनके बारे में उन्होंने सोचा है।

सवाल-जवाब

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

यूनिट 1.2 : अचार बनाने में प्रयुक्त शब्दावली

इकाई के उद्देश्य

इस इकाई के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे

1. अचार बनाने की प्रक्रिया में प्रयुक्त होने वाली विभिन्न शब्दावली की सूची बनाइए
2. अचार और पेस्ट बनाने की विभिन्न संगठनात्मक प्रक्रियाओं और प्रक्रियाओं की चर्चा कीजिए
3. खतरों से निपटने और स्वच्छ कार्य क्षेत्र सुनिश्चित करने के लिए अपनाए जाने वाले मानकों पर चर्चा करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड
- प्रति भागी की पुस्तिका

करना

- सत्र की शुरुआत कक्षा से पूछकर करें: आपको क्यों लगता है कि फल और सब्जी प्रसंस्करण की आवश्यकता है।
- फल एवं सब्जी प्रसंस्करण की सामान्य विधियों का उल्लेख कीजिए।
- बोर्ड पर प्रतिक्रियाओं को सूचीबद्ध करें।
- सूचीबद्ध प्रत्येक आवश्यकता को उदाहरणों के साथ विस्तार से समझाइए।
- फलों और सब्जियों के प्रसंस्करण की विधियों को समझाइए

कहना

- अचार की शब्दावली में 'ब्राइनिंग' शामिल है, जो सब्जियों को खारे पानी के घोल में भिगोने की प्रक्रिया है, 'किण्वन' (फेरमेंटेशन), जो बैक्टीरिया को सब्जी में स्वाभाविक रूप से चीनी को तोड़ने की अनुमति देता है, और 'कैनिंग', जो लंबे समय तक भंडारण के लिए अचार को जार में बंद करने की प्रक्रिया है।

पूछिए

- अचार क्या है और अचार बनाने के लिए मुख्य सामग्री क्या होती है?
- किण्वित (फर्मेंटेड) अचार और सिरका आधारित अचार में क्या अंतर है?
- नमकीन का उद्देश्य क्या है और इसे कैसे बनाया जाता है?
- अचार बनाने में उपयोग होने वाले कुछ सामान्य मसाले कौन से हैं, और वे अंतिम उत्पाद के स्वाद को कैसे प्रभावित करते हैं?
- मीठे अचार और सोआ के अचार में क्या अंतर 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

- अक्षर बनाने में उपयोग की जाने वाली विभिन्न शब्दावली
- अक्षर और प्लेस्ट के प्रकार
- अक्षर बनाने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाएं
- तैयार उत्पाद विश्लेषण

विस्तार में बताना

- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (तालिका 1.2.1 अक्षर बनाने की सामान्य शब्दावली) की मदद से अक्षर बनाने में प्रयुक्त होने वाली विभिन्न शब्दावली का वर्णन करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 1.2.2 प्रकार के अक्षर) की मदद से अक्षर के प्रकारों को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 1.2.1 अक्षर बनाने की मानक प्रक्रिया) की मदद से अक्षर बनाने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाओं का वर्णन करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

- सूत्रधार छात्रों के साथ "अक्षर चखना" गतिविधि कर सकते हैं

गतिविधि विवरण

- विभिन्न प्रकार के अक्षर लाएं, जिनमें सिरका आधारित और किण्वित (फर्मेंटेड) अक्षर, मीठा और खट्टा अक्षर, और विभिन्न संस्कृति के अक्षर शामिल हैं।
- विद्यार्थियों से प्रत्येक का स्वाद चखने को कहें और उपयोग की गई सामग्री और अक्षर बनाने की विधि की पहचान करने का प्रयास करें।
- क्या उन्होंने प्रत्येक अक्षर के बीच के अंतरों पर चर्चा की और उन्हें प्रत्येक के बारे में क्या पसंद आया या क्या पसंद नहीं आय

सवाल- जवाब

- यह गतिविधि छात्रों को विषय के साथ जुड़ने और अक्षर शब्दावली की उनकी समझ का विस्तार करने में मदद करेगी।

सीखने के प्रमुख परिणाम 

इस मॉड्यूल के अंत में, आप निम्न में सक्षम होंगे:

1. उदाहरण दें कि कार्यस्थल पर स्वयं को कैसे संचालित करना है
2. व्यक्तिगत सफाई और स्वच्छता दिशानिर्देशों का वर्णन करें
3. काम के माहौल में पालन करने के लिए खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानकों का वर्णन करें

यूनिट 2.1 : व्यक्तिगत ताकत और कमजोरियों की पहचान

इकाई के उद्देश्य



इस यूनिट के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. स्व-मूल्यांकन परीक्षण करें
2. व्यक्तिगत ताकत और कमजोरियों को पहचानें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ),
- व्हाइटबोर्ड,
- मार्कर,
- प्रोजेक्टर,
- लैपटॉप,
- प्रस्तुति
- प्रतिभागी पुस्तिका

करना



- छात्रों को एक आत्म-मूल्यांकन कार्य पूरा करने की अनुमति दें जिसमें वे नेतृत्व, संचार, रचनात्मकता, संगठन आदि जैसे कई व्यक्तिगत गुणों पर खुद को स्कोर करते हैं। उन्हें अपने अंकों के बारे में सोचने दें और मूल्यांकन के बाद अपनी व्यक्तिगत ताकत और खामियों की पहचान करें।
- एक समूह चर्चा आयोजित करें जिसमें छात्र अपनी व्यक्तिगत शक्तियों और दोषों को साझा कर सकें। यह अभ्यास न केवल छात्रों को अपने स्वयं के कौशल और सीमाओं की पहचान करने में सहायता करेगा बल्कि उन्हें अपने सहपाठियों से सीखने की भी अनुमति देगा।

कहना



- स्वोट ताकत, कमजोरियों, अवसरों और खतरों को इंगित करता है। SWOT (स्वोट) इस बारे में सोचने में योगदान देता है कि उन्हें क्या करना चाहिए और क्या नहीं करना चाहिए। ढांचा व्यक्तिगत ताकत और कमजोरियों की पहचान करने में भी मदद करता है।

पूछिए



- व्यक्तिगत शक्तियाँ क्या हैं, और उनकी पहचान करना क्यों महत्वपूर्ण है?
- व्यक्तिगत ताकत आपको जीवन में अपने लक्ष्यों को प्राप्त करने में कैसे मदद कर सकती है?
- व्यक्तिगत ताकत प्रतिभा या कौशल से कैसे भिन्न होती है?
- कुछ सामान्य व्यक्तिगत शक्तियाँ क्या हैं, और आप उन्हें अपने आप में कैसे पहचान सकते हैं?
- अपनी कमजोरियों को पहचानना भी क्यों ज़रूरी 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

- स्वोट
- स्वोट अनालिसिस

विस्तार में बताना

- (चित्र 2.1.1) की सहायता से SWOT (स्वोट) के बारे में अधिक स्पष्ट करें स्वोट अनालिसिस, पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।

यूनिट 2.2 : निर्णय लेना

इकाई के उद्देश्य

इस यूनिट के अंत तक, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे

1. समस्या को जल्दी और समय पर हल करने के लिए दो या दो से अधिक कार्य प्रणाली चुनें
2. बताएं कि निर्णय लेना क्या है?
3. निर्णय लेने की विभिन्न तकनीकों की सूची बनाइए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड
- प्रतिभागी की पुस्तिका।

करना

- छात्रों को एक केस स्टडी प्रदान करें जहाँ उन्हें निर्णय लेना चाहिए या योजना बनानी चाहिए। यह वास्तविक जीवन का परिदृश्य या काल्पनिक स्थिति हो सकती है।
- छात्रों से केस स्टडी का विश्लेषण करने, उपलब्ध विभिन्न विकल्पों की पहचान करने और प्रदान की गई जानकारी के आधार पर निर्णय लेने के लिए कहें।
- यह गतिविधि उन्हें निर्णय लेने के कौशल का अभ्यास करने में मदद करेगी और विभिन्न विकल्पों के पेशेवरों और विपक्षों को तौलने के महत्व को समझेगी।

कहना

- उपलब्ध विकल्पों में कार्रवाई के इष्टतम पाठ्यक्रम को चुनने की प्रक्रिया को निर्णय लेने के रूप में जाना जाता है। इसमें व्यक्तिगत या संगठनात्मक उद्देश्यों के आधार पर महत्वपूर्ण सोच, वजन विकल्प और योजना शामिल है। प्रभावी निर्णय लेने के लिए स्पष्ट संचार, विश्वसनीय जानकारी और जोखिम और अस्पष्टता को प्रबंधित करने की क्षमता की आवश्यकता होती है।

पूछिए

- निर्णय लेना वास्तव में क्या है, और दैनिक जीवन में यह इतना महत्वपूर्ण क्यों है?
- निर्णय लेने की प्रक्रिया के चरण क्या हैं?
- निर्णय लेने में व्यक्तिगत मूल्यों और विश्वासों की क्या भूमिका है?
- निर्णय लेते समय, आप कई विकल्पों के फायदे और नुकसान को कैसे संतुलित कर सकते हैं?
- आप किसी निर्णय के जोखिम और लाभों का निर्धारण कैसे कर सकते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- निर्णय लेना क्या है?
- प्रभावी निर्णय लेने के चरण
- निर्णय लेने की क्षमता कैसे विकसित करें?

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 2.2.1: प्रभावी निर्णय लेने के चरण) की मदद से प्रभावी निर्णय लेने की व्याख्या करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 2.2.1: निर्णयों के मूल्यांकन के लिए प्रारूप) की मदद से निर्णयों का मूल्यांकन कैसे करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

- प्रभावी निर्णय लेते समय प्रत्येक समूह को ध्यान में रखी गई बातों की एक सूची बनानी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- कक्षा को 4- 5 प्रतिभागियों के समूहों में विभाजित करें।
- जब वह प्रतिभागी बोर्ड में आता है, तो समूह के अन्य सदस्य उसे उन उत्पादों की सूची बताते हैं, जिनके बारे में उन्होंने सोचा है।

सवाल- जवाब

- उन चीजों की सूची को सारांशित करें जो निर्णय लेने को प्रभावी बनाती हैं।

यूनिट 2.3 : संचार कौशल

इकाई के उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, प्रतिभागी सक्षम हो जाएगा:

1. संचार कौशल के प्रकारों को रिकॉर्ड करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ),
- व्हाइटबोर्ड,
- मार्कर,
- प्रोजेक्टर,
- लैपटॉप,
- प्रतिभागी पुस्तिका

करना

- क्या छात्रों ने उनकी जोड़ी बनाकर सक्रिय रूप से सुनने का अभ्यास किया है और उन्हें कुछ मिनटों के लिए अपने साथी की कहानी सुनने के लिए कहा है। बाद में, उन्हें संक्षेप में बताएं कि उनके साथी ने यह सुनिश्चित करने के लिए क्या कहा कि वे सक्रिय रूप से सुन रहे थे। यह गतिविधि उन्हें संचार में सुनने के महत्व को समझने में मदद करेगी।
- क्या छात्रों ने बिना बोले भावनाओं या भावों का अभिनय करके गैर-मौखिक संचार का अभ्यास किया है। यह गतिविधि उन्हें संचार में गैर-मौखिक संकेतों के महत्व को समझने में मदद करेगी और यह बताए गए संदेश को कैसे प्रभावित कर सकती है।
- एक सार्वजनिक बोलने का कार्य असाइन करें जहाँ छात्रों को अपनी पसंद के विषय पर एक प्रस्तुति तैयार करनी है और प्रस्तुत करनी है। यह गतिविधि उन्हें बोलने, अपने विचारों को व्यवस्थित करने और अपने संदेश को स्पष्ट और संक्षिप्त तरीके से प्रस्तुत करने में आत्मविश्वास विकसित करने में मदद करेगी।

कहना

- संचार क्षमता ज्यादातर बॉस, सहकर्मियों और कर्मचारियों के साथ प्रभावी ढंग से संवाद करने की क्षमता को संदर्भित करती है। यह हर उद्यम का एक आवश्यक घटक है।
- संचार सूचना को एक स्थान से दूसरे स्थान पर ले जाने की क्रिया है। इसे मौखिक रूप से (भाषण के माध्यम से), लिखित (मुद्रित या डिजिटल मीडिया जैसे पुस्तकों, पत्रिकाओं, वेबसाइटों, या ईमेल के माध्यम से), ग्राफिक रूप से (लोगो, मानचित्र, वार्तालाप या ग्राफ़ के माध्यम से), या अशाब्दिक रूप से (शरीर की भाषा, इशारों द्वारा) वितरित किया जा सकता है।, टोन और आवाज की पिच)। व्यवहार में, यह अक्सर इनका संयोजन होता है।
- कार्यस्थल में उत्पादक संचार कौशल असहमति को कम कर सकते हैं, परियोजना के जोखिमों को अप्रत्यक्ष रूप से कम कर सकते हैं, और इसलिए काम को और अधिक मनोरंजक बना सकते हैं।

पूछिए

- संचार वास्तव में क्या है, और दैनिक जीवन में यह इतना महत्वपूर्ण क्यों है?
- संचार के कितने प्रकार हैं और उनका उपयोग कैसे किया जाता है?
- प्रभावी संचार के मूलभूत घटक क्या हैं?
- आप सहकर्मियों, परिवार के सदस्यों और दोस्तों जैसे विभिन्न प्रकार के लोगों के साथ प्रभावी ढंग से कैसे संवाद करते हैं?
- अच्छे संचार में क्या बाधाएँ हैं, और उन्हें कैसे दूर किया जा सकता है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- संचार कौशल के प्रकार और कार्यस्थल पर उनके अनुप्रयोग।

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 2.3.1: आवश्यक संचार कौशल) की मदद से संचार कौशल के प्रकारों को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए मुख्य सक्रिय श्रवण कौशल (चित्र 2.3.2: 7 प्रमुख सक्रिय श्रवण कौशल) की सहायता से वर्णन करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को कारणों की एक सूची विकसित करनी चाहिए कि प्रसंस्करण तकनीशियन को अच्छे संचार कौशल की आवश्यकता क्यों है।

गतिविधि विवरण

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

सवाल- जवाब

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

यूनिट 2.4 : व्यक्तिगत स्वच्छता

इकाई के उद्देश्य



इस यूनिट के अंत में, प्रतिभागी सक्षम हो जाएगा:

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ),
- व्हाइटबोर्ड,
- सोप डिसपेंसर,
- हैंड सैनिटाइज़र
- मार्कर,
- प्रोजेक्टर,
- लैपटॉप,
- प्रतिभागी पुस्तिका

करना



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

कहना



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

पूछिए

- व्यक्तिगत स्वच्छता क्या है, और यह क्यों महत्वपूर्ण है?
- अच्छी व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखने के लिए आवश्यक अभ्यास क्या हैं?
- खराब व्यक्तिगत स्वच्छता शारीरिक स्वास्थ्य को कैसे प्रभावित करती है?
- मानसिक और भावनात्मक स्वास्थ्य के लिए अच्छी व्यक्तिगत स्वच्छता के क्या लाभ हैं?
- आप परिवार के सदस्यों, दोस्तों और सहकर्मियों के बीच अच्छी व्यक्तिगत स्वच्छता प्रथाओं को कैसे प्रोत्साहित कर सकते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 2.4.2: व्यक्तिगत स्वच्छता) की मदद से व्यक्तिगत स्वच्छता को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 2.4.3: हाथ धोने के तरीके) की मदद से किसी भी खाद्य सुरक्षा प्रणाली के लिए उचित हाथ धोने का वर्णन करें। (शिक्षक या तो व्यक्तिगत रूप से हाथ धोने का उचित तरीका बता सकते हैं या इसके लिए प्रोजेक्टर और इंटरनेट का उपयोग कर सकते हैं)
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 2.4.4: सैनिटाइजर का उपयोग) की मदद से समझाएं कि सैनिटाइजर का उपयोग कैसे करें।
- प्रतिभागी हैंडबुक में दिए गए (चित्र 2.4.5: हाथ धोने और साफ करने का समय) की मदद से बताएं कि कब हाथ धोना और साफ करना है

गतिविधि

संक्षिप्त

- कक्षा के सभी छात्रों को शामिल करते हुए एक व्यक्तिगत स्वच्छता स्किट करें

गतिविधि विवरण

- छात्रों को समूहों में विभाजित करें और उन्हें अलग-अलग व्यक्तिगत स्वच्छता परिदृश्य सौंपें जैसे कि दाँत साफ करना, हाथ धोना और नहाना।

- क्या उन्होंने ऐसे नाटक बनाए हैं जो अच्छी स्वच्छता प्रथाओं को प्रदर्शित करते हैं और उन्हें कक्षा के सामने प्रदर्शित करते हैं।

सवाल- जवाब

- यह गतिविधि अच्छी स्वच्छता प्रथाओं को मजबूत करते हुए छात्रों को उनके संचार और सहयोग कौशल विकसित करने में मदद करेगी।

टिप्पणियाँ



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

सीखने के प्रमुख परिणाम 

इस मॉड्यूल के अंत में, आप निम्न में सक्षम होंगे:

- अचार बनाने के उत्पादन की तैयारी कैसे करें
- अचार बनाने के लिए उत्पादन क्षेत्र की सफाई कैसे करें

यूनिट 3.1 : सफाई और रखरखाव

इकाई के उद्देश्य



इस यूनिट के अंत में, प्रतिभागी सक्षम हो जाएगा:

1. कार्य क्षेत्र की सफाई और रखरखाव में प्रयुक्त सामग्री और उपकरणों की सूची बनाएं।
2. कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई में उपयोग किए जाने वाले सैनिटाइजर की सूची बनाएं।
3. विभिन्न प्रकार की अपशिष्ट (कचरा) सामग्री की पहचान करें और उन्हें सुरक्षित रूप से निपटाने के तरीकों को समझें।
4. कार्य में प्रयुक्त उपकरणों, उपकरणों और मशीनरी के निरीक्षण के लिए निरीक्षण प्रक्रिया निर्दिष्ट करें।
5. संबंधित प्राधिकरण को दोषपूर्ण उपकरण और उपकरण जैसी सूचना की सूचना देने के महत्व को बताएं।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइटबोर्ड
- मार्कर
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- पी. पी. ई.
- प्रक्षालक
- खाद्य सुरक्षा मैनुअल
- पावरप्वाइंट प्रस्तुति
- प्रतिभागी पुस्तिका

करना



- "आपके विचार में कार्य क्षेत्र की सफाई करना क्यों आवश्यक है" जैसे प्रश्न पूछकर कक्षा में चर्चा आरंभ करें?
- "हम पूरे कार्य क्षेत्र को कैसे साफ कर सकते हैं"?
- प्रतिभागियों से प्रतिक्रिया प्राप्त करें।
- उनकी प्रतिक्रियाओं से चित्रण, समझाएं कि कार्य क्षेत्र को भोजन- संपर्क सतहों और गैर- खाद्य आचरण सतहों में कैसे विभाजित किया जा सकता है।
- प्रतिभागियों को विभिन्न खाद्य संपर्क और गैर- खाद्य संपर्क सतहों के बारे में प्रतिक्रिया देने के लिए एक समूह गतिविधि आयोजित करें।
- उद्योग में उपयोग किए जाने वाले सामान्य प्रकार के सफाई एजेंटों पर चर्चा करें।
- खाद्य- संपर्क और गैर- खाद्य- संपर्क सतहों (समूह गतिविधि से) की सूची का उपयोग करते हुए, सतहों की सफाई के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों, रसायनों और सैनिटाइज़र पर चर्चा करें।
- सफाई कार्यक्रम पर विस्तार से चर्चा करें।

- विस्तार से समझाइए कि इन सफाई एजेंटों का उपयोग क्यों किया जाता है। कृपया उन संभावित जोखिमों पर चर्चा करें जो गलत संचालन से उत्पन्न हो सकते हैं और उनका उपयोग करते समय जिन सुरक्षा उपायों का पालन किया जाना चाहिए।
- सफाई एजेंटों के नमूने कक्षा को दिखाने के लिए व्यवस्थित करें।

कहना

- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में सफाई और स्वच्छता प्रक्रिया आवश्यक कार्यक्रम हैं। खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए यह हमेशा एक महत्वपूर्ण तत्व रहा है।
- मानक नियमों का अनुपालन सुनिश्चित करने और संदूषण को रोकने के लिए खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों को बेदाग साफ होना चाहिए। यह सुनिश्चित करने के लिए कि उत्पाद खपत के लिए पूरी तरह से सुरक्षित है, बेतरतीब मलबे से लेकर जंग के गुच्छे और पेंट तक सब कुछ खाद्य पदार्थों से साफ रखा जाना चाहिए, इसलिए खाद्य प्रसंस्करण संचालन के लिए लगातार सफाई महत्वपूर्ण है। हालांकि, खाद्य उद्योग में उपयोग की जाने वाली मशीनरी और उपकरणों की जटिलता के कारण पूरी प्रक्रिया काफी पेचीदा है।

पूछिए

- सफाई वास्तव में क्या है और यह इतना महत्वपूर्ण क्यों है?
- आवश्यक सफाई और रखरखाव उपकरण और आपूर्ति क्या हैं?
- सफाई के विभिन्न तरीके क्या हैं और उनका उपयोग कैसे किया जाता है?
- आप विभिन्न प्रकार के उपकरणों और सुविधाओं को स्वच्छ और कार्यात्मक कैसे रख सकते हैं?
- सफाई और रखरखाव के लिए सुरक्षा सावधानियाँ क्या हैं, और कितनी दुर्घटनाओं या चोटों से बचा जा सकता है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई और स्वच्छता
- कार्य क्षेत्र और मशीनरी के लिए सफाई उपकरण और सामग्री के प्रकार क्या हैं?
- बता दें कि सभी सफाई एजेंट और सैनिटाइजर ऐसे पदार्थ हैं जिनका उपयोग सफाई के लिए किया जाता है
- स्वच्छता और सफाई के लिए प्रभावी अभ्यास
- विस्तृत रखरखाव और जाँच करें
- उपकरण, उपकरण और मशीनरी के लिए निरीक्षण विधियों को परिभाषित करें
- अपशिष्ट (कचरा) निपटा

विस्तार में बताना

- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 3.1.1 सफाई और स्वच्छता के कारण) की मदद से स्वच्छता और सफाई को संक्षेप में समझाएं।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.1.2 सफाई कार्य क्षेत्र श्रेणियों) की मदद से स्वच्छता और सफाई के लिए प्रभावी अभ्यासों का वर्णन करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 2.11 सफाई और स्वच्छता के कारण) की मदद से स्वच्छता और सफाई के लिए प्रभावी अभ्यासों का वर्णन करें।
- चित्रण करें सफाई उपकरण प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 3.1.3 कार्य क्षेत्र की सफाई के लिए उपकरण और सामग्री की सूची) की मदद से।
- भिन्न चित्रण कीजिए- अलग-अलग और विशिष्ट परिस्थितियों में उपयोग किए जाने वाले डिटर्जेंट की रेंज पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.1.4 डिटर्जेंट की विभिन्न रेंज) की मदद से।
- स्पष्ट कीजिए तीन खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में उपयोग के लिए स्वीकार्य प्रकार के सैनिटाइज़र समाधान पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.1.5 कार्य क्षेत्र और मशीनरी के लिए सैनिटाइज़र की सूची) की मदद से।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.1.6 कार्य क्षेत्र और उपकरणों की सफाई के लिए मानक अभ्यास) की मदद से कार्य क्षेत्रों की सफाई के लिए मानक अभ्यासों को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.1.7 स्टेप्स फॉर क्लीनिंग वर्क एरिया) की मदद से कार्य क्षेत्रों की सफाई के लिए मानक अभ्यासों को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.1.8 फलों के गूदे प्रसंस्करण मशीनरी और उपकरण के लिए सफाई प्रक्रिया) की मदद से मशीनरी की सफाई के लिए मानक अभ्यासों का वर्णन करें।
- फ्लो चार्ट की मदद से संबंधित प्राधिकरण को रिपोर्ट करने का महत्व समझाता है (चित्र 3.1.9 दोषपूर्ण उपकरण और उपकरण की सूचना देने का महत्व), पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।

गतिविधि

संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को खाद्य प्रसंस्करण यूनिट में खाद्य और गैर-खाद्य संपर्क सतहों का विकास करना चाहिए।

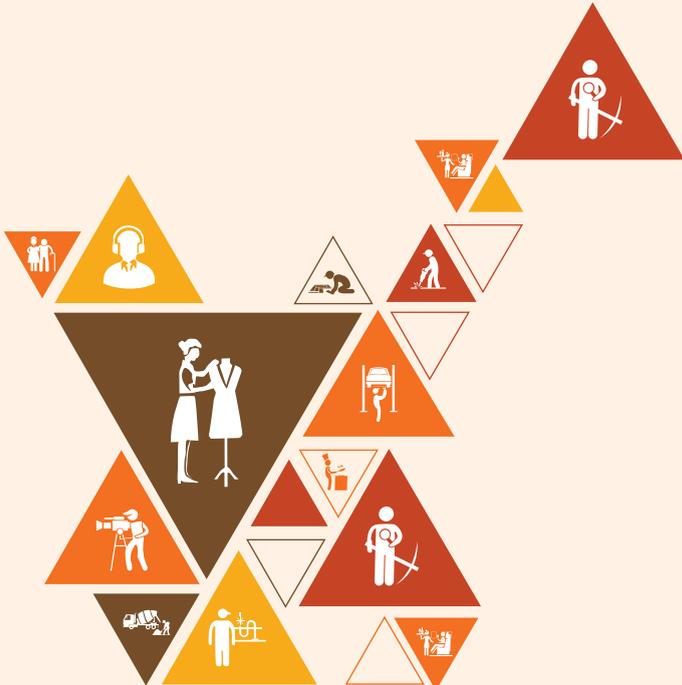
गतिविधि विवरण

- प्रतिभागियों की कुल संख्या के आधार पर कक्षा को दो या अधिक समूहों में विभाजित करें।
- समूहों में से एक को कार्य क्षेत्र में भोजन-संपर्क सतहों के साथ आना होगा। (आप बर्तन की तरह संकेत दे सकते हैं)
- दूसरे समूह को कार्य क्षेत्र में गैर-खाद्य संपर्क सतहों के साथ आना होगा। (आप दीवारों की तरह संकेत दे सकते हैं)
- सूची के साथ आने के लिए उन्हें पर्याप्त समय दें।
- बोर्ड को सूची प्रस्तुत करने के लिए समूहों को एक प्रतिनिधि चुनने के लिए कहें।



4. अचार बनाने की तैयारी

- यूनिट 4.1 - क्षमता उपयोग
- यूनिट 4.2 - योजना उत्पादन क्रम
- यूनिट 4.3 - कच्चे माल की हैंडलिंग
- यूनिट 4.4 - फलों और सब्जियों में खराब होने की पहचान करें



सीखने के प्रमुख परणाम 

इस मॉड्यूल के अंत में, आप निम्न में सक्षम होंगे:

1. गुणवत्ता और ग्रेड के लिए कच्चे माल की जाँच करें।
2. कच्चे माल को संसाधित करने और ठीक किए गए कच्चे माल को संग्रहित करने की प्रक्रिया को समझाइए।
3. अचार बनाने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए।
4. पैकिंग की मूल श्रेणियों की व्याख्या कीजिए।

यूनिट 4.1 : क्षमता उपयोग

इकाई के उद्देश्य



इस यूनिट के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. कच्चे माल और जनशक्ति के अनुमान की जाँच करें।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर पॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- वॉशर, पीलर,
- सुरक्षात्मक दस्ताने,
- सिर की टोपियां,
- प्रयोगशाला कोट,
- सुरक्षा चश्मे,
- सुरक्षा जूते,
- मुंह के मुखौटे,
- प्रक्षालक,
- खाद्य सुरक्षा मैनुअल
- फैसिलिटेटर गाइड
- प्रतिभागी पुस्तिका

करना



- छात्रों को एक ऐसी कंपनी का वास्तविक जीवन का केस स्टडी दें जो क्षमता उपयोग के साथ संघर्ष कर रही है। छात्रों को क्षमता उपयोग को प्रभावित करने वाले तत्वों, सामने आने वाली बाधाओं और क्षमता उपयोग में सुधार के लिए व्यवहार्य समाधानों की पहचान करने के लिए केस स्टडी का विश्लेषण करना चाहिए।
- छात्रों को विनिर्माण कारखाने के दौरे पर ले जाएं ताकि यह देखा जा सके कि निगम अपने लाभ के लिए क्षमता का उपयोग कैसे करते हैं। यह समझने के लिए कि संगठन कैसे दक्षता और क्षमता उपयोग को अधिकतम कर सकते हैं, उन्हें निर्माण प्रक्रिया, उपयोग किए गए उपकरण और स्टाफ प्रबंधन अभ्यासों पर नज़र रखने को कहें।
- किसी व्यवसाय के स्वामी या प्रबंधक को उनके क्षेत्र में क्षमता उपयोग पर कक्षा से बात करने के लिए आमंत्रित करना एक अच्छा विचार है। अतिथि वक्ता के लिए प्रश्न तैयार करें ताकि छात्र इस बात की अंतर्दृष्टि प्राप्त कर सकें कि व्यवसाय वास्तविक दुनिया के परिदृश्यों में क्षमता उपयोग को कैसे अपनाते हैं।
- एक कंपनी के लिए एक क्षमता उपयोग चार्ट बनाएं और छात्रों को रुझान, क्षमता उपयोग को प्रभावित करने वाले चर और सुधार के संभावित क्षेत्रों की खोज के लिए इसका विश्लेषण करें।

कहना

- कच्चे माल और श्रम का अनुमान लगाना परियोजना योजना और प्रबंधन के महत्वपूर्ण भाग हैं। किसी परियोजना के लिए आवश्यक सामग्री के प्रकार और मात्रा की पहचान करने और उनकी लागत की गणना करने की प्रक्रिया को कच्चे माल के अनुमान के रूप में जाना जाता है। यह परियोजना की जरूरतों, विनिर्देशों और समय सारिणी की पूरी तरह से जांच की आवश्यकता है।
- जनशक्ति का अनुमान लगाने में परियोजना के लिए आवश्यक व्यक्तियों की संख्या के साथ-साथ उनकी क्षमताओं, प्रमाणपत्रों और अनुभव का निर्धारण करना शामिल है। इसमें परियोजना के पैमाने, जटिलता और समय-सीमा का विश्लेषण करने के साथ-साथ किसी भी विशिष्ट पदों या कर्तव्यों को भरना शामिल है।
- अच्छी परियोजना योजना, बजट और संसाधन आवंटन के लिए कच्चे माल और श्रम का सटीक अनुमान लगाना महत्वपूर्ण है। सटीक अनुमान के बिना, परियोजनाओं को देरी, लागत में वृद्धि या अपर्याप्त संसाधनों का सामना करना पड़ सकता है, जिसके परिणामस्वरूप असंतोषजनक परिणाम हो सकते हैं।

पूछना

- क्षमता उपयोग वास्तव में क्या है, और यह व्यवसायों के लिए महत्वपूर्ण क्यों है?
- कंपनी के क्षमता उपयोग को कौन से कारक प्रभावित करते हैं?
- कंपनियां क्षमता उपयोग का आकलन और निगरानी कैसे कर सकती हैं?
- पूरी क्षमता से चलने और निचले स्तर पर काम करने के क्या फायदे और नुकसान हैं?
- व्यवसाय क्षमता उपयोग को कैसे अनुकूलित कर सकते हैं?
- जब क्षमता उपयोग को अधिकतम करने की बात आती है तो फर्मों को किन समस्याओं का सामना करना पड़ता 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

- कच्चे माल और जनशक्ति का अनुमान
- जैम और जेली बनाने के लिए कच्चे माल का अनुमान लगाने के लिए प्रारंभिक और अंतिम सूची के मूल्य का पता लगाने के लिए विभिन्न सूत्र उपयोग किए जाते हैं।

विस्तार में बताना

- प्रतिभागी हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.1.1 उत्पादन के लिए जनशक्ति अनुमान की गणना करने के चरण) की मदद से उत्पादन के लिए जनशक्ति का अनुमान लगाने के चरणों को स्पष्ट करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

- छात्रों के साथ सिमुलेशन गेम खेलें।

गति विधि विवरण

- छात्रों को छोटे समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को एक अलग व्यावसायिक परिदृश्य दें।
- प्रत्येक परिदृश्य में, समूह को व्यवसाय की क्षमता उपयोग का विश्लेषण करना चाहिए और लागत को कम करते हुए क्षमता उपयोग को अधिकतम करने के लिए निर्णय लेना चाहिए।
- सबसे कम लागत पर उच्चतम क्षमता उपयोग वाला समूह जीतता है।

सवाल- जवाब

- यह गतिविधि छात्रों को क्षमता उपयोग और इसे प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों की बेहतर समझ विकसित करने में मदद करेगी।
- यह महत्वपूर्ण सोच, समस्या को सुलझाने और टीमवर्क कौशल को भी प्रोत्साहित करेगा, क्योंकि छात्र क्षमता उपयोग परिदृश्यों का विश्लेषण करने और दक्षता और लाभप्रदता को अधिकतम करने के लिए समाधान विकसित करने के लिए मिलकर काम करते हैं।

यूनिट 4.2 : योजना उत्पादन क्रम

इकाई के उद्देश्य

इस मॉड्यूल के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम हो जाएगा:

1. संसाधनों, जनशक्ति और मशीनरी की क्षमता को अधिकतम करने के लिए उत्पादन की योजना बनाएं
2. बैच आकार की गणना करें और उत्पादन अनुसूची और मशीन की क्षमता के आधार पर तत्काल आदेशों को प्राथमिकता दें
3. कंपनी के मानकों के लिए कच्चे माल की गुणवत्ता की पुष्टि की जाँच करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर पॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- वॉशर, पीलर,
- सुरक्षात्मक दस्ताने,
- सिर की टोपियां,
- प्रयोगशाला कोट,
- सुरक्षा चश्मे,
- सुरक्षा जूते,
- मुंह के मुखौटे,
- प्रक्षालक,
- खाद्य सुरक्षा मैनुअल
- फैसिलिटेटर गाइड

करना

- छात्रों को एक निर्माण संगठन का वास्तविक जीवन का केस स्टडी दें, जिसने उत्पादन अनुक्रम योजना के साथ संघर्ष किया है। उत्पादन योजना को प्रभावित करने वाले तत्वों, सामने आने वाली बाधाओं और उत्पादन दक्षता बढ़ाने के लिए व्यवहार्य समाधानों की खोज करने के लिए छात्रों के साथ केस स्टडी का विश्लेषण करें। पेश किए गए विचारों को अन्य उत्पादन नियोजन परिदृश्यों पर कैसे लागू किया जा सकता है, इस बारे में केस स्टडी की जाँच करने के बाद बातचीत की सुविधा प्रदान करें।
- एक ऐसा प्रोजेक्ट बनाएं जिसमें छात्रों को प्रोडक्शन सीकेंस को डिजाइन और निष्पादित करने की जरूरत हो। यह उत्पाद के निर्माण के लिए उत्पाद डिजाइन और उत्पादन रणनीति स्थापित करने की आवश्यकता हो सकती है। छात्रों को उत्पादन योजना और अनुक्रमण के साथ-साथ परियोजना प्रबंधन क्षमताओं में अनुभव प्राप्त होगा।

कहना

- उत्पादन क्रम की योजना बनाने में यह तय करना शामिल है कि निर्माण प्रक्रिया के दौरान कौन से कार्य किस क्रम में पूरे किए जाएंगे। संसाधन दक्षता को अधिकतम करने, देरी को कम करने और उच्च गुणवत्ता वाले उत्पादों को वितरित करने के लिए इस क्रम को सावधानीपूर्वक डिज़ाइन किया जाना चाहिए।
- डिज़ाइन चरण आमतौर पर उत्पादन प्रक्रिया का पहला चरण होता है, इसके बाद सामग्री अधिग्रहण, निर्माण, संयोजन और परीक्षण होता है। यह सुनिश्चित करने के लिए प्रक्रिया में प्रत्येक चरण निश्चित रूप से समयबद्ध होना चाहिए कि संसाधनों की आवश्यकता होने पर पहुंच योग्य हो और प्रक्रिया सुचारू रूप से चलती रहे।
- इसके अलावा, निर्माण क्रम की व्यवस्था करते समय, मशीन की क्षमता, श्रम उपलब्धता और गुणवत्ता नियंत्रण जैसे मुद्दों पर विचार किया जाना चाहिए। व्यवसाय अपनी निर्माण प्रक्रियाओं का अनुकूलन कर सकते हैं, लागत कम कर सकते हैं, और उच्च गुणवत्ता वाले उत्पाद वितरित कर सकते हैं जो उत्पादन क्रम को ध्यान से व्यवस्थित करके ग्राहक की मांग से मेल खाते हैं।

पूछना

- प्रोडक्शन सीकेंस क्या है, और मैनुफैक्चरिंग संगठनों के लिए अपने प्रोडक्शन सीकेंस को डिज़ाइन करना क्यों जरूरी है?
- उत्पादन योजना को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारक क्या हैं, जैसे मांग, क्षमता और सूची?
- उत्पादन अनुक्रम की योजना बनाने के लिए कई दृष्टिकोण क्या हैं, जैसे कि समय-समय पर निर्माण, बैच उत्पादन और निरंतर प्रवाह उत्पादन?
- दक्षता और लाभप्रदता को अधिकतम करने के लिए निर्माण संगठन अपने उत्पादन अनुक्रमों को कैसे सुधार सकते हैं?
- अपर्याप्त उत्पादन योजना के संभावित जोखिम क्या हैं, जैसे स्टॉक आउट, ओवर प्रोडक्शन और अपशिष्ट (कचरा)?

सूविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- कच्चे माल और जनशक्ति का अनुमान
- जैम और जेली बनाने के लिए कच्चे माल का अनुमान लगाने के लिए प्रारंभिक और अंतिम सूची के मूल्य का पता लगाने के लिए विभिन्न सूत्र उपयोग किए जाते हैं।

विस्तार में बताना

- समझाओ अचार बनाने में प्रयुक्त होने वाली सामग्री को उनकी भूमिकाओं के आधार पर समूहों में विभाजित किया जाता है प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (तालिका 4.2.1: उत्पादन क्रम की योजना बनाना) की मदद से।

गतिविधि

संक्षिप्त

- छात्रों के साथ एक समूह विचार-मंथन सत्र आयोजित करें।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को छोटे समूहों में विभाजित करें और प्रत्येक समूह को एक अलग निर्माण परिदृश्य दें।
- प्रत्येक परिदृश्य में, समूह को मंथन करना चाहिए और लागत को कम करते हुए और दक्षता को अधिकतम करते हुए ग्राहकों की मांग को पूरा करने के लिए उत्पादन क्रम की योजना बनानी चाहिए।
- विचार-मंथन सत्र के बाद, प्रत्येक समूह को अपनी योजना कक्षा के सामने प्रस्तुत करने दें और प्रत्येक योजना की ताकत और कमजोरियों पर चर्चा की सुविधा प्रदान करें।

सवाल-जवाब

- यह गतिविधि छात्रों को उत्पादन योजना और अनुक्रमण और इसे प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों की बेहतर समझ विकसित करने में मदद करेगी।
- वे महत्वपूर्ण सोच, समस्या को सुलझाने और टीमवर्क कौशल को भी प्रोत्साहित करेंगे, क्योंकि छात्र उत्पादन योजना परिदृश्यों का विश्लेषण करने और दक्षता और लाभप्रदता को अधिकतम करने के लिए समाधान विकसित करने के लिए मिलकर काम करते हैं।

यूनिट 4.3 : कच्चे माल की हैंडलिंग

इकाई के उद्देश्य



इस यूनिट के अंत में, प्रतिभागी सक्षम हो जाएगा

1. गुणवत्ता और ग्रेड के लिए कच्चे माल की जाँच करें
2. उत्पादन के लिए कच्चा माल तैयार करें
3. पानी की गुणवत्ता का परीक्षण करने और जल स्तर का सत्यापन करने के लिए नमूना लेने की प्रक्रिया को याद करें
4. ड्राईंग लाइन कन्वेयर और सॉर्टिंग लाइन कन्वेयर के महत्व पर चर्चा करें
5. फलों और सब्जियों को छीलने और काटने की क्रियाविधि को समझाए
6. छीलने की मशीन के संचालन का वर्णन करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर पॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- वॉशर, पीलर,
- वेजिटेबल कटर/स्लाइसर,
- ब्लेंडर, पैकेजिंग मशीन,
- सुरक्षात्मक दस्ताने,
- सिर की टोपियां,
- प्रयोगशाला कोट,
- सुरक्षा चश्मे,
- सुरक्षा जूते,
- मुंह के मुखौटे,
- प्रक्षालक,
- खाद्य सुरक्षा मैनुअल
- फेसिलिटेटर गाइड

करना



- छात्रों को समूहों में विभाजित करें और प्रत्येक समूह को कार्य करने के लिए एक अलग कच्चे माल को संभालने का परिदृश्य सौंपें।
- छात्रों को केस स्टडी प्रदान करें जो विभिन्न चुनौतियों और कच्चे माल के प्रबंधन में सर्वोत्तम प्रथाओं को उजागर करते हैं। छात्रों से केस स्टडी का विश्लेषण करने और सिफारिशें विकसित करने के लिए कहें कि कैसे शामिल

कंपनियां अपनी कच्ची सामग्री से निपटने की प्रक्रियाओं में सुधार कर सकती हैं।

- यदि संभव हो, तो विद्यार्थियों के लिए किसी निर्माण संयंत्र या गोदाम में जाने की व्यवस्था करें ताकि वे कार्रवाई में कच्चे माल को संभालने की प्रक्रियाओं का निरीक्षण कर सकें। यह छात्रों को उचित हैंडलिंग तकनीकों के महत्व और संभावित जोखिमों और चुनौतियों को प्रत्यक्ष रूप से देखने में मदद कर सकता है।

कहना

- विनिर्माण या औद्योगिक प्रक्रियाओं में उपयोग किए जाने वाले कच्चे माल के परिवहन, भंडारण और प्रसंस्करण की प्रक्रिया को कच्चे माल की हैंडलिंग के रूप में जाना जाता है। उत्पाद की गुणवत्ता और सुरक्षा सुनिश्चित करने, अपशिष्ट (कचरा) और संदूषण को कम करने और कार्यस्थल दुर्घटनाओं को रोकने के लिए कच्चे माल की हैंडलिंग महत्वपूर्ण है।
- सामग्री निरीक्षण, भंडारण, हैंडलिंग और प्रसंस्करण सभी कच्चे माल की हैंडलिंग का हिस्सा हैं। जोखिमों को कम करने और विनियमों का अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए, इन कार्यों को स्थापित प्रोटोकॉल और सुरक्षा प्रक्रियाओं के अनुसार किया जाना चाहिए।
- यह गारंटी देने के लिए कि सामग्री निर्दिष्ट गुणवत्ता और सुरक्षा मानकों को पूरा करती है, उचित कच्चे माल की हैंडलिंग के लिए उपयुक्त उपकरण, प्रशिक्षण और निरंतर निगरानी और परीक्षण के उपयोग की आवश्यकता होती है। प्रभावी कच्चे माल की हैंडलिंग से फर्मों को अपनी उत्पादन प्रक्रियाओं में सुधार करने, लागत बचाने और उत्पाद की गुणवत्ता और ग्राहकों की खुशी में सुधार करने में मदद मिल सकती है।

पूछना

- कच्चे माल की हैंडलिंग क्या है और निर्माण कंपनियों के लिए यह क्यों महत्वपूर्ण है?
- निर्माण में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के कच्चे माल क्या हैं, और वे हैंडलिंग आवश्यकताओं के मामले में कैसे भिन्न हैं?
- कच्चे माल की अनुचित हैंडलिंग से जुड़े जोखिम क्या हैं, जैसे संदूषण, गुणवत्ता की हानि और सुरक्षा संबंधी खतरे?
- कच्चे माल को संभालने के कुछ सामान्य तरीके क्या हैं, जैसे मैनुअल हैंडलिंग, स्वचालित हैंडलिंग और बल्क हैंडलिंग?
- निर्माण कंपनियां हैंडलिंग, भंडारण और परिवहन के दौरान कच्चे माल की गुणवत्ता और सुरक्षा कैसे सुनिश्चित कर सकती 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

- कच्चे माल का प्रबंधन कैसे करें?
- पीलिंग मशीन का संचालन?
- फलों और सब्जियों को छीलें और काटें?
- कच्चे माल की गुणवत्ता जांच क्या है?

विस्तार में बताना

- अचार बनाने की प्रक्रिया से पहले कच्चे माल की प्रक्रिया का वर्णन करें चित्र (4.3.3: पीलिंग मशीन की प्रक्रिया) प्रतिभागी पुस्तिका में दिया गया है।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 4.3.4 फलों को छीलना, कोरिंग और स्लाइस करना) की मदद से पीलिंग मशीन की कार्य- प्रवाह प्रक्रिया को समझाए।

गतिविधि

संक्षिप्त

- एक समूह चर्चा शुरू करें कच्चे माल की हैंडलिंग के विभिन्न पहलुओं के बारे में।

गतिविधि विवरण

- छात्रों को सुरक्षा, गुणवत्ता नियंत्रण और पर्यावरणीय स्थिरता जैसे कच्चे माल की हैंडलिंग के विभिन्न पहलुओं के बारे में इंटरैक्टिव चर्चाओं में भाग लेने के लिए प्रोत्साहित करें।
- आलोचनात्मक सोच को प्रोत्साहित करने के लिए खुले प्रश्नों का उपयोग करें और छात्रों को अपने स्वयं के अनुभव और दृष्टिकोण साझा करने के लिए प्रोत्साहित करें।

सवाल- जवाब

- यह गतिविधि छात्रों को कच्चे माल की हैंडलिंग और उत्पादन में अच्छी हैंडलिंग प्रक्रियाओं के महत्व की अधिक गहन समझ विकसित करने में सहायता करेगी।
- जब छात्र विविध परिस्थितियों की जांच करने और उत्तर उत्पन्न करने के लिए सहयोग करते हैं, तो वे सहयोग, महत्वपूर्ण सोच और समस्या को सुलझाने की क्षमताओं को भी प्रोत्साहित करेंगे।

यूनिट 4.4 : फलों और सब्जियों में खराब होने की पहचान करें

इकाई के उद्देश्य



इस यूनिट के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. खराब होने की पहचान करने के लिए सब्जियों और फलों का निरीक्षण कैसे करें, समझाएं

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- प्रतिभागी पुस्तिका
- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर पॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- वॉशर, पीलर,
- वेजिटेबल कटर/स्लाइसर,
- ब्लेंडर, पैकेजिंग मशीन,
- सुरक्षात्मक दस्ताने,
- सिर की टोपियां,
- प्रयोगशाला कोट,
- सुरक्षा चश्मे,
- सुरक्षा जूते,
- मुंह के मुखौटे,
- प्रक्षालक,
- खाद्य सुरक्षा मैनुअल
- फैसिलिटेटर गाइड

करना



- छात्रों को विभिन्न प्रकार के ताजे फल और सब्जियां परोसें, जिनमें कुछ सड़े हुए या अधिक पके हुए भी शामिल हैं। उन्हें उत्पाद का सावधानीपूर्वक निरीक्षण करने और सड़ने के किसी भी लक्षण की पहचान करने का निर्देश दें, जैसे भूरापन, मुलायम धब्बे, या अजीब गंध।
- फलों और सब्जियों में होने वाले विभिन्न प्रकार के नुकसानों के बारे में समूह वार्तालाप आयोजित करें, जैसे बैक्टीरिया, कवक और भौतिक विकृति। विद्यार्थियों को खराब फलों के साथ अपने स्वयं के अनुभवों और भविष्य में इससे बचने के तरीकों के बारे में बात करने के लिए प्रोत्साहित करें।
- उत्पाद के सड़ने पर विभिन्न स्थितियों के प्रभाव को प्रदर्शित करने के लिए प्रयोगशाला परीक्षण स्थापित करें, जैसे तापमान, आर्द्रता और वायु जोखिम। छात्रों को अपनी टिप्पणियों को देखने और रिकॉर्ड करने के लिए प्रोत्साहित करें, और निष्कर्ष निकालने के लिए कि इन तत्वों को सड़ने से रोकने के लिए कैसे नियंत्रित किया जा सकता है।

कहना 

- फलों की लुगदी निर्माण व्यवसाय में फलों की धुलाई और छंटाई एक महत्वपूर्ण चरण है। यह उनकी सुरक्षा और गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए गंदगी, मलबे और अन्य बाहरी पदार्थों के फलों की सफाई पर जोर देता है।
- प्रक्रिया आमतौर पर किसी भी गंदगी या अन्य अशुद्धियों को दूर करने के लिए फलों को साफ पानी में धोने से शुरू होती है। धुलाई के बाद, फलों को आकार, रंग, पकने और गुणवत्ता के आधार पर छांटा जाता है।
- यह सुनिश्चित करता है कि फलों के गूदे को बनाने के लिए केवल सबसे अच्छे फलों का उपयोग किया जाता है, जिसे बाद में जूस, जैम और अन्य फल-आधारित सामान बनाने के लिए उपयोग किया जाता है।
- अंतिम उत्पाद की सुरक्षा और गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए फलों को अच्छी तरह से धोना और छांटना चाहिए।

पूछना 

- फलों और सब्जियों में खराब होने के कुछ सामान्य लक्षण क्या हैं?
- खराब होने के लिए कौन से कारक योगदान दे सकते हैं?
- आप ताजा उपज में खराब होने से कैसे रोक सकते हैं?
- आप यह कैसे निर्धारित कर सकते हैं कि कोई फल या सब्जी खाने के लिए सुरक्षित है या नहीं?
- कुछ सामान्य प्रकार के जीवाणु और कवक कौन से हैं जो उत्पादन को खराब कर सकते हैं?
- खराब होने से बचाने के लिए नमी और तापमान को नियंत्रित करने के कुछ तरीके क्या हैं?

सुविधा के लिए नोट्स 

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

व्याख्या करना 

- पीलिंग मशीन का संचालन
- फलों और सब्जियों में खराब होने वाले प्रकारों की पहचान करें
- फल/सब्जी खराब होने की प्रक्रिया
- फल/सब्जी खराब होने की जाँच के लिए मानदंड

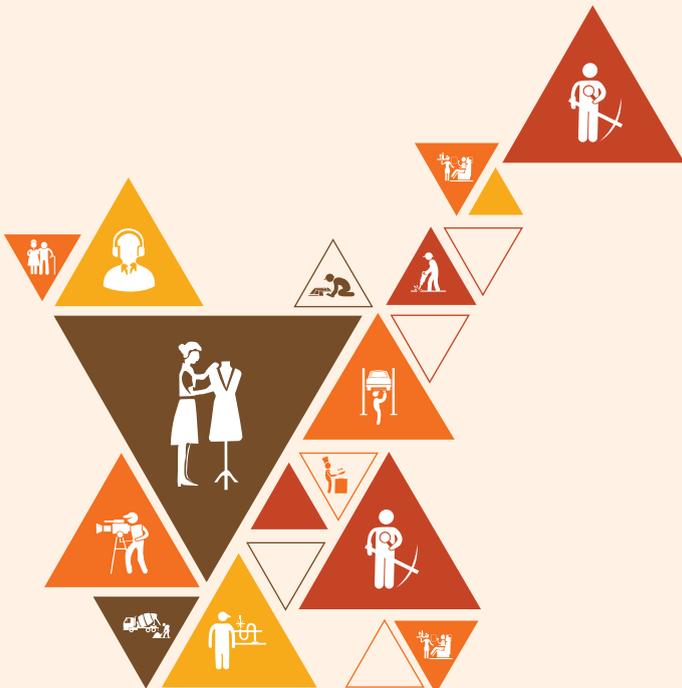
विस्तार में बताना 

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.4.1 प्रकार के नुकसान) की मदद से फलों और सब्जियों में सूक्ष्मजीवविज्ञानी विकृति के प्रकार की व्याख्या करें।
- व्याख्या करना फल और सब्जियां कैसे खराब होती हैं (चित्र 4.4.2 फल/सब्जी खराब होने की प्रक्रिया) की सहायता से प्रतिभागी पुस्तिका में दिया गया।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.4.3 खराब होने की जांच के लिए पैरामीटर) की मदद से खराब होने की पहचान कैसे की जाती है, संक्षेप में बताएं।



5. उत्पादन आवश्यकताओं के अनुसार अचार बनाना

- यूनिट 5.1 - अचार बनाने के लिए कच्चे माल की क्यूरिंग
- यूनिट 5.2 - अचार बनाने की विभिन्न विधियाँ
- यूनिट 5.3 - पैकिंग और पैकेजिंग



सीखने के प्रमुख परणाम 

इस मॉड्यूल के अंत में, आप निम्न में सक्षम होंगे:

1. विभिन्न सामग्रियों के माध्यम से विभिन्न प्रकार के अचार बनाने की प्रक्रिया पर चर्चा कीजिए।

यूनिट 5.1 : अचार बनाने के लिए कच्चे माल की क्यूरिंग

इकाई के उद्देश्य



इस यूनिट के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. कच्चे माल को संसाधित करने और ठीक किए गए कच्चे माल को संग्रहित करने की प्रक्रिया को समझाए।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- तख्ता
- चार्ट का कागज
- लैपटॉप और प्रोजेक्टर
- ट्रेनर हैंडबुक
- सफाई करने वाली मशीन
- पीसने वाली मशीनें
- हाइड्रो क्लोन
- सिविंग मशीन
- कन्वेयर
- सुखाने की मशीन
- पैकेट बनाने की मशीन
- पी. पी. ई.
- खाद्य सुरक्षा मैनुअल
- प्रतिभागी पुस्तिका, आदि

करना



- उन्हें खीरे, गाजर, या पत्तागोभी जैसे अचार बनाने की सामग्री प्रदान करें और इलाज की प्रक्रिया दिखाएं।
- धुलाई, चॉपिंग, ब्राइनिंग और फर्मेंटिंग सभी इसके उदाहरण हैं। विद्यार्थियों को समय के साथ कच्चे माल में बदलाव की निगरानी करने के लिए प्रोत्साहित करें और ठीक किए गए और बिना ठीक किए गए आउटपुट के बीच अंतर करने के लिए प्रोत्साहित करें।
- अचार बनाने के लिए कच्चे माल को संसाधित करने के कई तरीकों के बारे में लीड समूह चर्चा करता है, जैसे सूखा नमकीन बनाना, ब्राइनिंग और किण्वन (फेरमेंटेशन)।
- प्रत्येक विधि के लाभों और कमियों के साथ-साथ बनाए जा सकने वाले कई स्वादों और बनावटों पर चर्चा करें।

कहना



- अचार बनाने में भोजन को सिरके या नमकीन घोल में डुबोकर संरक्षित करना शामिल है। अचार के तरल से ढके होने से पहले, सब्जियां, फल और कभी-कभी मीट को धोया जाता है, काटा जाता है और जड़ी-बूटियों और मसालों के साथ जार या कंटेनर में पैक किया जाता है।

- मिश्रण को लंबे समय तक बैठने दिया जाता है ताकि जायके को मर्ज किया जा सके और भोजन को संरक्षित किया जा सके।

पूछना

- क्यूरिंग वास्तव में क्या है, और यह अचार बनाने की प्रक्रिया में क्यों आवश्यक है?
- कुछ आम अचार बनाने वाले कच्चे माल क्या हैं?
- अचार बनाने के लिए कच्चे माल को ठीक करने के लिए किन विधियों का उपयोग किया जाता है?
- इलाज की प्रत्येक विधि के लाभ और कमियां क्या हैं?
- कच्चे माल की बनावट और स्वाद पर इलाज का क्या प्रभाव पड़ता है?
- ठीक किए गए कच्चे माल की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कुछ कारक क्या हैं?
- तापमान और आर्द्रता इलाज को कैसे प्रभावित करते हैं?

व्याख्या करना

- अचार बनाने की प्रक्रिया
- पानी की गुणवत्ता की जाँच करें और जल स्तर की जाँच करें
- फलों और सब्जियों को धोएं, छांटें और सुखाएं
- इलाज की प्रक्रिया

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 5.1.1: रिजर्व ऑस्मोसिस सिस्टम) की मदद से पानी की गुणवत्ता को स्पष्ट करें।

गतिविधि

- संक्षिप्त
- नमक की सघनता, तापमान और अम्लता जैसे इलाज की प्रक्रिया पर विभिन्न कारकों के प्रभावों को प्रदर्शित करने वाले प्रयोगशाला प्रयोग स्थापित करें।

गतिविधि विवरण

- छात्रों से अपने निष्कर्षों को देखने और रिकॉर्ड करने के लिए कहें।
- उच्च गुणवत्ता वाले अचार के उत्पादन के लिए इन कारकों को कैसे नियंत्रित किया जा सकता है, इसके बारे में निष्कर्ष निकालने के लिए उन्हें प्रोत्साहित करें।

सवाल- जवाब

- यह गतिविधि छात्रों को अचार बनाने के लिए कच्चे माल के उपचार में शामिल कई प्रक्रियाओं और पहलुओं की बेहतर समझ हासिल करने में मदद करती है।
- वे महत्वपूर्ण सोच और समस्या को सुलझाने की क्षमताओं को भी बढ़ावा देंगे क्योंकि छात्र विभिन्न परिदृश्यों का आकलन करते हैं और अक्सर अचार बनाने वाले मुद्दों के उत्तर विकसित करते हैं।

यूनिट 5.2 : अचार बनाने की विभिन्न विधियाँ

इकाई के उद्देश्य



इस यूनिट के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. अचार बनाने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- तख्ता
- चार्ट का कागज
- लैपटॉप और प्रोजेक्टर
- ट्रेनर हैंडबुक
- सफाई करने वाली मशीन
- पीसने वाली मशीनें
- हाइड्रो क्लोन
- सिविंग मशीन
- कन्वेयर
- सुखाने की मशीन
- पैकेट बनाने की मशीन
- पी. पी. ई
- खाद्य सुरक्षा मैनुअल
- प्रतिभागी पुस्तिका, आदि।

करना



- छात्रों को विनेगर पिकलिंग, फर्मेंटिंग, या ऑयल पिकलिंग जैसे तरीकों का उपयोग करके विभिन्न प्रकार के अचार बनाने के लिए आवश्यक आपूर्ति और उपकरण दें। तैयारी की विभिन्न तकनीकों के बीच स्वाद और बनावट में बदलाव को ध्यान में रखते हुए छात्रों को उनके द्वारा बनाए गए अचार को बनाने और उसका नमूना लेने दें।
- अचार बनाने की विभिन्न प्रक्रियाओं की तुलना करने वाला एक चार्ट बनाइए। प्रत्येक प्रकार के अचार की सामग्री, तैयारी का समय और शेल्फ लाइफ के बारे में जानकारी शामिल करें। अनुरोध करें कि छात्र चार्ट को पूरा करें और विभिन्न रणनीतियों के बीच अंतर और समानता का पता लगाएं।

कहना



- अचार नमक, सिरका, या अन्य अम्लीय तरल के घोल में भिगो कर भोजन को संरक्षित करने की प्रक्रिया है।
- अचार तैयार करने की कई विधियाँ हैं, जिनमें किण्वन (फेरमेंटेशन), त्वरित अचारन, रेफ्रिजरेटर अचार और डिब्बाबंदी शामिल हैं।
- प्रत्येक विधि अद्वितीय स्वाद, बनावट और खट्टेपन के स्तर के साथ अचार बनाती है।

पूछना

- अचार कितने प्रकार के होते हैं और उनमें क्या अंतर होता है?
- अचार बनाने की प्रत्येक विधि के क्या फायदे और नुकसान हैं?
- तैयारी विधि अचार के स्वाद और बनावट को कैसे प्रभावित करती है?
- विभिन्न प्रकार के अचारों में प्रयुक्त सामान्य सामग्री क्या हैं?
- अचार बनाने की अलग-अलग विधियों का उपयोग करते समय आप रेसिपी को कैसे समायोजित करते हैं?
- अचार बनाते समय आपको किन सुरक्षा सावधानियों का पालन करना चाहिए?
- आप अचार को लंबे समय तक चलने के लिए कैसे स्टोर करते हैं?
- अचार के परिरक्षण में अम्लता की क्या भूमिका 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

- तेल में अचार बनाना
- ब्राइन में अचार तैयार करना
- सिरके में अचार बनाना
- अचार बनाने के प्रकार और तरीके

विस्तार में बताना

- तेल में अचार बनाने की प्रक्रिया को (चित्र 3.3) की सहायता से स्पष्ट कीजिए 5.2.1 तेल में अचार बनाना), पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।
- प्रतिभागी हस्त पुस्तिका में दी गई (चित्र 5.2.2: मिर्च का अचार बनाना) तेल की सहायता से मिर्च का अचार बनाने की प्रक्रिया को समझाइए।
- समझाना ब्राइन में अचार तैयार करना पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 5.2.3: ब्राइन में अचार तैयार करना) की मदद से।
- चित्रण करें सिरके में अचार बनाना प्रतिभागी हैंडबुक में दी गई (चित्र 5.2.5: सिरके में अचार बनाना) की मदद से।

गतिविधि

संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को उन प्रकार के अचारों की सूची बनानी चाहिए जो आपने अपने घरों में खाए हैं

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- नीचे सूचीबद्ध करें कि उस अचार को कैसे संसाधित किया गया था
- उस अचार को बनाने की प्रक्रिया को शुरू से अंत तक विस्तार से समझाइए

सवाल- जवाब

- ये गतिविधियाँ छात्रों को अचार बनाने की विभिन्न प्रक्रियाओं और उनमें अंतर्निहित विज्ञान का बेहतर ज्ञान प्राप्त करने में मदद करेंगी।
- वे छात्रों की रचनात्मकता और प्रयोग को भी प्रेरित करेंगे क्योंकि वे अद्वितीय और स्वादिष्ट अचार बनाने के लिए विभिन्न सामग्रियों और तकनीकों की जांच करते हैं।

यूनिट 5.3 : पैकिंग और पैकेजिंग

इकाई के उद्देश्य



इस यूनिट के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. पैकिंग की बुनियादी श्रेणियों का वर्णन करें
2. अचार बनाने के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्री का वर्णन कीजिए
3. पैकेजिंग सामग्री के चयन के कारकों का वर्णन कीजिए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- तख्ता
- चार्ट का कागज
- लैपटॉप और प्रोजेक्टर
- ट्रेनर हैंडबुक
- सफाई करने वाली मशीन,
- पीसने वाली मशीनें,
- हाइड्रो क्लोन,
- सिविंग मशीन,
- कन्वेयर,
- सुखाने की मशीन,
- पैकेट बनाने की मशीन,
- पी. पी. ई.
- खाद्य सुरक्षा मैनुअल
- प्रतिभागी पुस्तिका, आदि।

करना



- विद्यार्थियों को छोटे- छोटे समूहों में विभाजित करें और उनसे विभिन्न पैकेजिंग सामग्रियों के लाभों और दोषों पर चर्चा करने के लिए कहें। इसके बाद प्रत्येक समूह के निष्कर्षों को कक्षा में प्रस्तुत किया जा सकता है।
- विद्यार्थियों को अचार के एक नए रूप के बारे में संक्षेप में बताएं जिसे बाजार में पेश करने की आवश्यकता है। अनुरोध करें कि वे लक्ष्य जनसांख्यिकीय, बाजार के रुझान और सुरक्षा और स्वच्छता नियमों को ध्यान में रखते हुए उत्पाद की पैकेजिंग डिजाइन करें।
- छात्रों को अचार की लेबलिंग आवश्यकताओं की एक सूची दें और उन्हें एक काल्पनिक अचार उत्पाद के लिए एक लेबल विकसित करने के लिए कहें। यह गतिविधि बच्चों को उचित लेबलिंग के महत्व के साथ- साथ लेबल पर शामिल की जाने वाली जानकारी को समझने में मदद करेगी।

कहना 

- खाद्य उत्पादों के भंडारण, सुरक्षा और परिवहन के लिए प्रयुक्त सामग्री और कंटेनरों को खाद्य पैकेजिंग कहा जाता है।
- यह खाद्य उद्योग का एक महत्वपूर्ण पहलू है क्योंकि यह खाद्य वितरण और विपणन की सुविधा के साथ-साथ खाद्य गुणवत्ता और सुरक्षा को बनाए रखने में मदद करता है।
- प्लास्टिक, धातु, कांच और कागज आधारित उत्पाद सभी खाद्य पैकेजिंग सामग्री के उदाहरण हैं। प्रत्येक सामग्री में स्थायित्व, लचीलापन और अवरोधक गुण जैसे विशिष्ट गुण होते हैं, जो खाद्य उत्पादों की शेल्फ-लाइफ और सुरक्षा को प्रभावित कर सकते हैं।

पूछना 

- पैकेजिंग का उद्देश्य क्या है, और यह उत्पाद की गुणवत्ता और सुरक्षा को कैसे प्रभावित करता है?
- अचार पैकेजिंग सामग्री के कई प्रकार क्या हैं और उनके लाभ और कमियां क्या हैं?
- आप अपने अचार के प्रकार और लक्षित बाजार के आधार पर अपने अचार के लिए सर्वोत्तम पैकेजिंग सामग्री का चयन कैसे करते हैं?
- संदूषण को रोकने के लिए, आप कैसे सुनिश्चित करते हैं कि पैकेजिंग सुरक्षित और स्वच्छ है?
- आप जगह बचाने और कचरे को कम करने के लिए सबसे अच्छा पैकेज आकार और आकार कैसे तय करते हैं? तुमने बाजार में कौन-सा माल पैक किया हुआ अचार देखा 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 

- प्रसंस्कृत खाद्य की पैकेजिंग के लिए कदम

विस्तार में बताना 

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 5.3.1: पैकेजिंग का स्तर) की मदद से पैकेजिंग कार्यों को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 5.3.2: पैकेजिंग सामग्री चयन के लिए टिप्स) की मदद से सही पैकेजिंग सामग्री का चयन कैसे करें, इसकी व्याख्या करें।

गतिविधि **संक्षिप्त**

- प्रत्येक समूह को एक सूची विकसित करनी चाहिए कि पैकेजिंग की प्रक्रिया कैसे की जाती है

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।

सीखने के प्रमुख परिणाम 

इस मॉड्यूल के अंत में, आप निम्न में सक्षम होंगे:

1. अचार बनाने वाले तकनीशियन की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों को जानें।
2. खाद्य उद्योग में पालन की जाने वाली सुरक्षा और स्वच्छता स्थितियों का वर्णन करें

यूनिट 6.1 : अचार बनाने वाले तकनीशियन की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां

इकाई के उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. अचार बनाने वाले तकनीशियन की प्रमुख भूमिकाओं और जिम्मेदारियों का सारांश दें
2. अचार बनाने की प्रक्रिया में प्रयुक्त विभिन्न शब्दावली की सूची बनाइए
3. अचार और पेस्ट बनाने की विभिन्न संगठनात्मक प्रक्रियाओं और प्रक्रियाओं की चर्चा कीजिए
4. खतरों से निपटने और स्वच्छ कार्य क्षेत्र सुनिश्चित करने के लिए अपनाए जाने वाले मानकों पर चर्चा करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ),
- व्हाइटबोर्ड,
- मार्कर,
- प्रोजेक्टर,
- लैपटॉप,
- प्रस्तुति
- पी. पी. ई.
- खाद्य सुरक्षा मैनुअल
- प्रतिभागी पुस्तिका

करना

- अचार बनाने के विभिन्न उपकरण लाएँ और प्रदर्शित करें कि यह कैसे काम करता है, साथ ही आवश्यक सुरक्षा प्रोटोकॉल जिनका उपयोग करते समय पालन किया जाना चाहिए।
- अचार बनाने वाले तकनीशियनों की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों से संबंधित विषयों पर समूह चर्चा की सुविधा प्रदान करना, जैसे कि गुणवत्ता नियंत्रण, रिकॉर्ड-कीपिंग और प्रोडक्शन टीम के अन्य सदस्यों के साथ समन्वय।
- शामिल विभिन्न भूमिकाओं के बारे में उनकी समझ का विस्तार करने के लिए, उन्हें अचार बनाने की प्रक्रिया के विभिन्न क्षेत्रों पर अनुसंधान परियोजनाएं सौंपें, जैसे कच्चे माल की खरीद और प्रसंस्करण या अंतिम उत्पादों की पैकेजिंग और वितरण।

कहना

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

पूछना

- अचार बनाने वाले तकनीशियन के प्रमुख कर्तव्य क्या हैं?
- अचार बनाने के उपकरण और रसायनों के साथ काम करते समय किन सुरक्षा प्रक्रियाओं का पालन करना चाहिए?
- अचार बनाने वाले तकनीशियन यह कैसे सुनिश्चित करते हैं कि कच्चा माल उच्च गुणवत्ता का हो और उपयोग के लिए उपयुक्त हो?
- अचार बनाने की प्रक्रिया में कौन से चरण शामिल हैं, और तकनीशियन प्रत्येक चरण की प्रगति की निगरानी कैसे करता है?
- तकनीशियन यह कैसे सुनिश्चित करता है कि अंतिम उत्पाद आवश्यक गुणवत्ता मानकों और विनिर्देशों को पूरा करता 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

- अचार बनाने वाले तकनीशियन की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (तालिका 6.1.1 अचार बनाने वाले तकनीशियन की भूमिका और जिम्मेदारियां) की मदद से एक अचार प्रसंस्करण तकनीशियन की भूमिका और जिम्मेदारियों के महत्व को स्पष्ट करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को अचार बनाने वाले तकनीशियन की भूमिकाओं और उत्तरदायित्वों की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

- प्रतिभागियों की कुल संख्या के आधार पर कक्षा को दो या अधिक समूहों में विभाजित करें।
- समूहों में से एक को विभिन्न भूमिकाओं में अभिनय करने के तरीकों के साथ आना होगा अचार बनाने वाले तकनीशियन की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां।
- बोर्ड को सूची प्रस्तुत करने के लिए समूहों को एक प्रतिनिधि चुनने के लिए कहें।

सवाल-जवाब

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

यूनिट 6.2 : व्यक्तिगत सफाई और स्वच्छता दिशानिर्देश

इकाई के उद्देश्य



इस यूनिट के अंत में, प्रतिभागी सक्षम होंगे -

1. व्यक्तिगत सफाई और स्वच्छता दिशानिर्देशों को बताएं
2. काम के माहौल में पालन करने के लिए खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानकों को बताएं

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइटबोर्ड
- मार्कर
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- प्रस्तुति
- सुरक्षात्मक दस्ताने
- हेड कैप्स, लैब कोट
- सुरक्षा चश्मे
- सुरक्षा जूते
- मुंह के मुखौटे
- प्रक्षालक
- खाद्य सुरक्षा मैनुअल
- प्रतिभागी पुस्तिका

करना



- एक प्रश्नोत्तरी बनाएं जिसमें व्यक्तिगत स्वच्छता से संबंधित प्रमुख अवधारणाएं शामिल हों, जैसे हाथ धोना, व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों का उचित उपयोग और क्रॉस-संदूषण से बचना। सीखने की समीक्षा और सुदृढ़ करने के लिए एक उपकरण के रूप में प्रश्नोत्तरी का उपयोग करें।
- व्यक्तिगत सफाई और स्वच्छता दिशानिर्देशों का पालन करने में व्यावहारिक अनुभव प्रदान करने के लिए सिमुलेशन अभ्यासों का उपयोग करें। उदाहरण के लिए, भोजन सेवा के माहौल का एक अनुकरण बनाएं और छात्रों को उचित हाथ धोने, दस्ताने का उपयोग करने और सफाई और स्वच्छता प्रक्रियाओं का अभ्यास करवाएं।
- छात्रों को व्यक्तिगत सफाई और स्वच्छता दिशानिर्देशों के बारे में चर्चा में शामिल करें, उन्हें अपने अनुभव और अंतर्दृष्टि साझा करने के लिए प्रोत्साहित करें। महत्वपूर्ण सोच और समस्या समाधान को प्रोत्साहित करने के लिए खुले प्रश्नों का उपयोग करें, जैसे "आपके समुदाय में कुछ सामान्य स्वच्छता प्रथाएं क्या हैं, और वे कितनी प्रभावी हैं?"

कहना

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

पूछना

- खाद्य जनित रोग के कुछ सबसे प्रचलित कारण क्या हैं, और बुनियादी व्यक्तिगत सफाई और स्वच्छता प्रथाओं से उन्हें कैसे टाला जा सकता है?
- व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखने के लिए कुछ महत्वपूर्ण आदतें क्या हैं, जैसे हाथ धोना, बालों की देखभाल और कपड़ों की आवश्यकताएं, और वे संक्रमण के संचरण को रोकने में कैसे मदद करती हैं?
- दस्ताने, एप्रन और मास्क जैसे विविध संदर्भों में सफाई और स्वच्छता बनाए रखने के लिए उपयोग किए जाने वाले कुछ लोकप्रिय प्रकार के व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण क्या हैं?
- सफल स्वच्छता तकनीकों के कुछ प्रमुख घटक क्या हैं, जैसे सफाई और कीटाणुशोधन, और संक्रमण के प्रसार को रोकने के लिए उनका उपयोग कैसे किया जा सकता है?
- सांस्कृतिक विविधता व्यक्तिगत सफाई और स्वच्छता प्रथाओं को कैसे प्रभावित करती है, और इन असमानताओं को एक विनम्र और प्रभावी तरीके से कैसे नियंत्रित किया जा सकता है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- व्यक्तिगत सफाई और स्वच्छता दिशा निर्देश
- व्यक्तिगत स्वच्छता कैसे बनाए रखी जाती है

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 6.2.3: उत्पादन क्षेत्र में निषिद्ध गतिविधियाँ) की मदद से उन चीजों को स्पष्ट करें जो किसी को नहीं करनी चाहिए।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 6.2.4: व्यक्तिगत सफाई और स्वच्छता के लिए चेकलिस्ट) की मदद से व्यक्तिगत सफाई और स्वच्छता बनाए रखने के लिए किए गए कार्यों का वर्णन करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

- एक निर्दिष्ट क्षेत्र, जैसे कि रसोई या बाथरूम का स्वच्छता निरीक्षण करें।

गतिविधि विवरण

- छात्रों से समूहों में काम करने के लिए निर्दिष्ट क्षेत्र, जैसे कि रसोई या बाथरूम का स्वच्छता निरीक्षण करने के लिए कहें।
- चेकलिस्ट का उपयोग करते हुए, उन्हें उन क्षेत्रों की पहचान करने के लिए कहें जिनमें सुधार की आवश्यकता है और पहचानी गई किसी भी समस्या के समाधान के लिए समाधान प्रस्तावित करें।
- सूची के साथ आने के लिए उन्हें पर्याप्त समय दें।
- बोर्ड को सूची प्रस्तुत करने के लिए समूहों को एक प्रतिनिधि चुनने के लिए कहें।

सवाल- जवाब

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

यूनिट 6.3 : एफबीओ द्वारा पालन की जाने वाली सफाई और स्वच्छता प्रथाएं {एफएसएसए आई विनियम की अनुसूची- 4}

इकाई के उद्देश्य



इस यूनिट के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. काम के माहौल में पालन किए जाने वाले खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानकों को जानें
2. एफएसएसएआई की अनुसूची 4 और इसके महत्व को समझाए
3. कोखाद्य सुरक्षा से संबंधित एकल कानून पेश करें
4. खाद्य व्यवसाय संचालक द्वारा विभिन्न सामान्य सफाई और स्वच्छता प्रथाओं की सूची बनाएं
5. खाद्य व्यवसाय संचालक के लिए खाद्य सुरक्षा की आवश्यकता

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइटबोर्ड
- मार्कर
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- प्रस्तुति
- सुरक्षात्मक दस्ताने
- हेड कैप्स, लैब कोट
- सुरक्षा चश्मे
- सुरक्षा जूते
- मुंह के मुखौटे
- प्रक्षालक
- खाद्य सुरक्षा मैनुअल
- प्रतिभागी पुस्तिका

करना



- एक पोस्टर या इन्फोग्राफिक बनाएं जो एफबीओ के लिए प्रमुख सफाई और स्वच्छता दिशानिर्देशों को सारांशित करता है। विद्यार्थियों से समूहों में काम करने के लिए कहें और शोध करें और अपने स्वयं के पोस्टर डिजाइन करें, फिर उन्हें कक्षा में या स्कूल के आसपास प्रदर्शित करें।
- स्कूल कैफेटेरिया या रेस्तरां जैसे भोजन परिसर का नकली निरीक्षण करें। छात्रों को निरीक्षकों और एफबीओ की भूमिका निभाने के लिए कहें, और सफाई और स्वच्छता दिशानिर्देशों के अनुपालन के लिए परिसर का आकलन करने के लिए एक चेकलिस्ट का उपयोग करें।

- एक स्थानीय खाद्य निर्माण सुविधा के लिए एक अतिथि वक्ता या फील्ड ट्रिप का आयोजन करें, और छात्रों को सुविधा में उपयोग की जाने वाली स्वच्छता प्रथाओं और प्रक्रियाओं का पालन करें। उन्हें प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें और वे जो देखते हैं उस पर नोट्स लें।

कहना

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

पूछना

- खाद्य प्रतिष्ठान कितने प्रकार के होते हैं और प्रत्येक के लिए विशेष साफ- सफाई की क्या आवश्यकताएँ हैं?
- सबसे महत्वपूर्ण व्यक्तिगत स्वच्छता सावधानियाँ क्या हैं, जैसे हाथ धोना और सुरक्षात्मक कपड़े पहनना?
- उपकरण और बर्तन जैसी खाद्य संपर्क सतहों की सफाई और स्वच्छता के लिए क्या नियम हैं?
- क्रॉस- संदूषण को रोकने के लिए कौन सी प्रक्रियाएँ मौजूद हैं, जैसे कच्चे और पके हुए खाद्य पदार्थों को अलग करना और अलग- अलग कटिंग बोर्ड का उपयोग करना?
- FBO यह कैसे सुनिश्चित कर सकते हैं कि खाद्य पदार्थ सुरक्षित और दूषित पदार्थों से मुक्त हैं, जैसे कि जोखिम विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (एचएसीसीपी) सिस्टम का उपयोग करके?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- आमखाद्य व्यवसाय संचालकों द्वारा अपनाई जाने वाली स्वच्छ और स्वच्छता संबंधी प्रथाएं (एफएसएसआई विनियमों की अनुसूची 4)

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

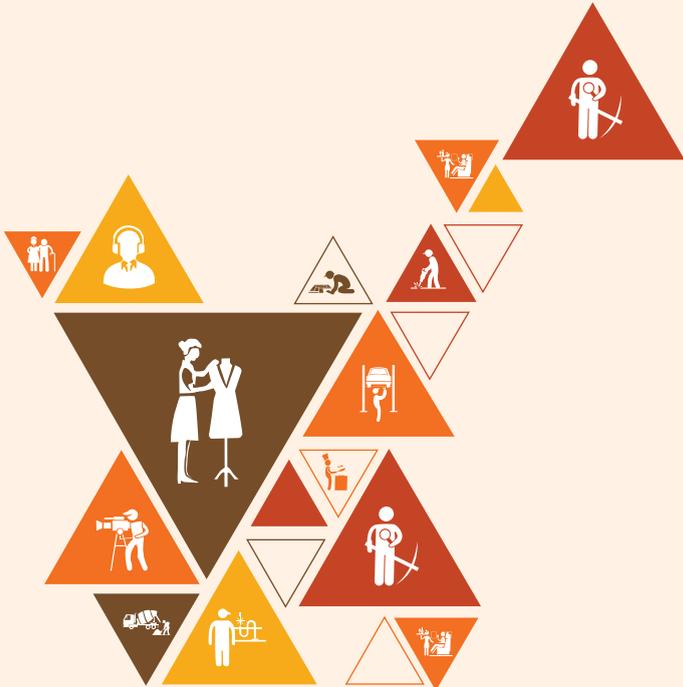


7. अचार बनाने से संबंधित पूर्ण प्रलेखन और रिकॉर्ड रखना

यूनिट 7.1 - दस्तावेज़ीकरण

यूनिट 7.2 - रिकॉर्डिंग- कीपिंग

यूनिट 7.3 - दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखने के तरीके



सीखने के प्रमुख परिणाम 

इस मॉड्यूल के अंत में, आप निम्न में सक्षम होंगे:

1. कच्चे माल, प्रक्रिया और तैयार उत्पादों के रिकॉर्ड के दस्तावेजीकरण और रखरखाव की आवश्यकता को स्पष्ट करें
2. अंतिम तैयार उत्पाद के लिए कच्चे माल के विवरण के दस्तावेजीकरण और रिकॉर्डिंग की विधि का वर्णन करें

यूनिट 7.1 : दस्तावेज़ीकरण

इकाई के उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. कच्चे माल, प्रक्रिया और तैयार उत्पादों के रिकॉर्ड के दस्तावेज़ीकरण और रखरखाव की आवश्यकता को स्पष्ट करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- व्हाइटबोर्ड/चार्ट पेपर
- निशान
- खाद्य सुरक्षा मैनुअल
- कार्य पुस्तिका
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- प्रस्तुति
- प्रतिभागी पुस्तिका

करना

- खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता सुनिश्चित करने में दस्तावेज़ीकरण के महत्व को दर्शाने के लिए इन उदाहरणों का उपयोग करें।
- केस स्टडी का उपयोग यह प्रदर्शित करने के लिए करें कि कैसे दस्तावेज़ीकरण खाद्य सुरक्षा की घटनाओं को रोकने में मदद कर सकता है। प्रलेखन के लाभों पर चर्चा करें और यह कैसे संभावित खतरों की पहचान करने में मदद कर सकता है, और प्रक्रियाओं और प्रक्रियाओं को बेहतर बनाने के लिए इसका उपयोग कैसे किया जा सकता है।
- एक ऐसा परिदृश्य बनाएं जहां एक खाद्य सुरक्षा घटना घटित हुई हो, और छात्रों से घटना की जांच करने और उसे संबोधित करने में विभिन्न भूमिकाएं निभाने को कहें। इसमें एक सुधारात्मक कार्य योजना विकसित करना और घटना और उसके समाधान का दस्तावेज़ीकरण शामिल हो सकता है।
- छात्रों को एक वास्तविक खाद्य उत्पादन सुविधा के लिए मौजूदा दस्तावेज़ों की समीक्षा करने और इसकी स्पष्टता, पूर्णता और सटीकता पर प्रतिक्रिया प्रदान करने के लिए असाइन करें।

कहना

- प्रत्येक संगठन को कच्चे माल की खरीद, उत्पादन प्रक्रियाओं और बिक्री का रिकॉर्ड बनाए रखना होता है। यह सुनिश्चित करने के लिए है कि व्यवसाय प्रभावी ढंग से चलता है और लाभदायक है।

पूछना

- खाद्य प्रसंस्करण और निर्माण में प्रलेखन का क्या महत्व है?
- खाद्य व्यवसाय में कितने प्रकार के कागजी कार्य होने चाहिए?

- एक मानक संचालन प्रक्रिया (SOP) क्या करती है? क्या आप खाद्य उद्योग में एसओपी का उदाहरण दे सकते हैं?
- प्रभावी प्रलेखन प्रक्रियाएँ खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता में कैसे योगदान करती हैं?
- जब सटीक और पूर्ण दस्तावेज़ीकरण की बात आती है तो संगठनों के सामने आने वाली कुछ सबसे आम समस्याएँ क्या हैं?
- खाद्य व्यवसाय प्रलेखन प्रथाओं को बेहतर बनाने के लिए इलेक्ट्रॉनिक दस्तावेज़ीकरण प्रणाली का उपयोग कैसे किया जा सकता है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- दस्तावेज़ीकरण की आवश्यकता को समझाइए।

गतिविधि

संक्षिप्त

- एक काल्पनिक खाद्य उत्पादन सुविधा के लिए दस्तावेज़ों का एक नकली सेट बनाएँ।

गतिविधि विवरण

- कक्षा को छोटे समूहों में विभाजित करें और उन्हें काल्पनिक खाद्य उत्पादन सुविधा के लिए दस्तावेज़ों का एक नकली सेट बनाने के लिए एक साथ काम करें। इसमें एचएससीसीपी योजना, एसओपी और विभिन्न रिकॉर्ड शामिल हो सकते हैं।
- समूहों के समाप्त होने के बाद, उनके दस्तावेज़ों के बीच समानताओं और अंतरों पर चर्चा करें और उन क्षेत्रों को हाइलाइट करें जिन्हें सुधारा जा सकता है।

सवाल-जवाब

- इससे छात्रों को स्पष्ट और सटीक दस्तावेज़ीकरण के महत्व को समझने में मदद मिल सकती है और उन्हें दस्तावेज़ों की समीक्षा और विश्लेषण करने का अनुभव मिल सकता है।

यूनिट 7.2 : रिकॉर्डिंग- कीपिंग

इकाई के उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. अंतिम तैयार उत्पाद के लिए कच्चे माल के विवरण के दस्तावेजीकरण और रिकॉर्डिंग की विधि का वर्णन करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइटबोर्ड
- मार्कर
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- प्रस्तुति
- प्रतिभागी पुस्तिका

करना

- छात्रों को छोटे समूहों में विभाजित करें और प्रत्येक समूह को एक खाद्य व्यवसाय में रिकॉर्ड- कीपिंग से संबंधित एक अलग परिदृश्य सौंपें। उदाहरण के लिए, एक समूह खाद्य भंडारण के दौरान तापमान रिकॉर्ड करने के लिए जिम्मेदार हो सकता है, जबकि दूसरा समूह स्वच्छता रिकॉर्ड बनाए रखने के लिए जिम्मेदार हो सकता है। प्रत्येक समूह को अपने डेटा को रिकॉर्ड करने और उसकी समीक्षा करने के लिए एक प्रणाली विकसित करने के लिए कहें, और उनसे अपनी योजना कक्षा के सामने प्रस्तुत करने को कहें।
- छात्रों को वास्तविक दुनिया की स्थितियों के मामले का अध्ययन प्रदान करें जहां सटीक रिकॉर्ड- कीपिंग ने खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाई। उनसे उन महत्वपूर्ण अभिलेखों की पहचान करने के लिए कहें जिन्हें प्रत्येक परिदृश्य में बनाए रखने की आवश्यकता है, और चर्चा करें कि यदि वे रिकॉर्ड- रखरखाव के लिए जिम्मेदार हैं तो वे इस स्थिति को कैसे अपनाएंगे।
- रिकॉर्ड- कीपिंग समीक्षा: छात्रों को खाद्य व्यवसाय से रिकॉर्ड का एक सेट प्रदान करें और उन्हें डेटा की समीक्षा और विश्लेषण करने के लिए कहें। इससे उन्हें डेटा की व्याख्या करने और पैटर्न और प्रवृत्तियों की पहचान करने में कौशल विकसित करने में मदद मिल सकती है। उन्हें रिकॉर्ड के बारे में प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित करें, और चर्चा करें कि उन्होंने जिस जानकारी की समीक्षा की है, उसके आधार पर वे क्या कार्रवाई करेंगे।

कहना

- महत्वपूर्ण जानकारी या डेटा के सटीक और संगठित रिकॉर्ड रखने की प्रथा को रिकॉर्ड- कीपिंग कहा जाता है। वित्तीय लेन- देन, वाणिज्यिक संचालन, चिकित्सा इतिहास, और किसी भी अन्य प्रकार की जानकारी जिसे भविष्य के संदर्भ या विश्लेषण के लिए प्रलेखित और सहेजा जाना आवश्यक है, इस श्रेणी में आते हैं। कानूनी अनुपालन, निर्णय लेने और उत्तरदायित्व सभी के लिए सटीक रिकॉर्ड- कीपिंग की आवश्यकता होती है।

पूछना

- खाद्य प्रसंस्करण और निर्माण में रिकॉर्ड रखने का उद्देश्य क्या है?
- खाद्य व्यवसाय में बनाए रखने वाले कुछ प्रमुख रिकॉर्ड क्या हैं?
- खाद्य सुरक्षा विनियमों के अनुपालन को सुनिश्चित करने के लिए रिकॉर्ड- रखरखाव कैसे मदद कर सकता है?
- वे कौन सी सामान्य चुनौतियाँ हैं जिनका व्यवसायों को सटीक और पूर्ण रिकॉर्ड बनाए रखने में सामना करना पड़ता है?
- खाद्य व्यवसायों में रिकॉर्ड रखने की पद्धतियों को बेहतर बनाने के लिए इलेक्ट्रॉनिक रिकॉर्ड- कीपिंग सिस्टम का उपयोग कैसे किया जा सकता है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- रिकॉर्ड कैसे रखें?

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (तालिका 7.2.1: स्टॉक कंट्रोल बुक का उदाहरण) की मदद से प्रलेखन को स्पष्ट करें।

यूनिट 7.3 : दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखने के तरीके

इकाई के उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, आप सक्षम होंगे:

1. अभिलेखों के दस्तावेज़ीकरण की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइटबोर्ड
- मार्कर
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- प्रस्तुति
- प्रतिभागी पुस्तिका

करना

- छात्रों को दिखाएँ कि दस्तावेज़ बनाने और रिकॉर्ड रखने के लिए लॉगबुक, स्प्रेडशीट और डिजिटल रिकॉर्ड का उपयोग कैसे करें।
- छात्रों को कई फर्मों की केस स्टडी दें और उन्हें प्रत्येक के लिए दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड- कीपिंग की सर्वोत्तम सफल तकनीक चुनने के लिए कहें।
- छात्रों को समूहों में असाइन करें और उन्हें एक परिदृश्य दें जिसमें उन्हें एक निगम के लिए एक दस्तावेज़ और रिकॉर्ड- कीपिंग सिस्टम बनाना होगा। इससे छात्रों को सीखी हुई बातों को व्यवहार में लाने और व्यावहारिक कौशल हासिल करने में मदद मिलेगी।

कहना

- महत्वपूर्ण जानकारी या डेटा के सटीक और संगठित रिकॉर्ड रखने की प्रथा को रिकॉर्ड- कीपिंग कहा जाता है।
- वित्तीय लेन- देन, वाणिज्यिक संचालन, चिकित्सा इतिहास, और किसी भी अन्य प्रकार की जानकारी जिसे भविष्य के संदर्भ या विश्लेषण के लिए प्रलेखित और सहेजे जाने की आवश्यकता है, इस श्रेणी में आते हैं।
- कानूनी अनुपालन, निर्णय लेने और उत्तरदायित्व सभी के लिए सटीक रिकॉर्ड- कीपिंग की आवश्यकता होती है।

पूछना

- दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखने के विभिन्न तरीके क्या हैं?
- आप यह कैसे तय करते हैं कि दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखने के लिए किस विधि का उपयोग किया जाए?
- दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखने के विभिन्न तरीकों के क्या फायदे और नुकसान हैं?
- आप अभिलेखों की सटीकता और पूर्णता कैसे सुनिश्चित करते हैं?
- आपके उद्योग में दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखने के लिए कुछ सर्वोत्तम अभ्यास क्या हैं?

सीखने के प्रमुख परिणाम

इस मॉड्यूल के अंत में, आप निम्न में सक्षम होंगे:

1. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में सुरक्षा, सफाई और स्वच्छता के महत्व को स्पष्ट कीजिए
2. सुरक्षित और स्वच्छता कार्यस्थल बनाए रखने के लिए उद्योग मानकों का पालन करें
3. प्रक्रिया और उत्पादों में खाद्य सुरक्षा खतरों को खत्म करने के लिए एचएसीसीपी सिद्धांतों का पालन करें
4. कार्य क्षेत्र में अग्नि सुरक्षा प्रथाओं का पालन करें

यूनिट 8.1 : खाद्य सुरक्षा, सफाई और स्वच्छता

इकाई के उद्देश्य



इस यूनिट के अंत में, प्रतिभागी सक्षम हो जाएगा:

1. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में सुरक्षा, सफाई और स्वच्छता के महत्व को स्पष्ट कीजिए
2. सुरक्षित और स्वच्छता कार्यस्थल बनाए रखने के लिए उद्योग मानकों का पालन करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइटबोर्ड
- मार्कर
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- प्रस्तुति
- प्रक्षालक
- पी. पी. ई.
- खाद्य सुरक्षा मैनुअल
- कार्य पुस्तिका
- प्रतिभागी पुस्तिका

करना



- क्या आपके छात्र पोस्टर या इन्फोग्राफिक्स बनाते हैं जो खाद्य सुरक्षा, सफाई और स्वच्छता में प्रमुख अवधारणाओं को उजागर करते हैं। यह सीखने को सुदृढ़ करने और प्रतिधारण बढ़ाने का एक रचनात्मक और आकर्षक तरीका हो सकता है।
- खाद्य सुरक्षा, सफाई और स्वच्छता के महत्व के बारे में अपने छात्रों से बात करने के लिए खाद्य उद्योग, सार्वजनिक स्वास्थ्य एजेंसियों, या अन्य संबंधित संगठनों से अतिथि वक्ताओं को लाएँ।
- खाद्य सुरक्षा, सफाई और स्वच्छता के महत्व पर प्रकाश डालने वाले वीडियो या वृत्तचित्र दिखाएं। यह दृश्य और श्रवण शिक्षार्थियों को शामिल करने और वास्तविक दुनिया के उदाहरणों को कक्षा में लाने का एक शानदार तरीका हो सकता है।

कहना



- खाद्य सुरक्षा खेत से लेकर कांटे तक खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता और सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए नीतियों और प्रक्रियाओं को संदर्भित करती है। इसमें खाद्य संचयन, प्रसंस्करण, पैकेजिंग, परिवहन, भंडारण, और संदूषण और खराब होने के खतरे को कम करने की तैयारी जैसी विभिन्न गतिविधियां शामिल हैं, जिसके परिणामस्वरूप खाद्य जनित बीमारियां हो सकती हैं।
- सार्वजनिक स्वास्थ्य के संरक्षण, ग्राहकों का विश्वास बनाए रखने और खाद्य आपूर्ति की सुरक्षा और गुणवत्ता

सुनिश्चित करने के लिए खाद्य सुरक्षा महत्वपूर्ण है। खाद्य सुरक्षा मानदंडों और दिशानिर्देशों को डिजाइन और कार्यान्वित करने के लिए विभिन्न नियामक एजेंसियां और मानक मौजूद हैं।

- इन संगठनों में खाद्य एवं औषधि प्रशासन (FDA), विश्व स्वास्थ्य संगठन (WHO) और अंतर्राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा प्राधिकरण नेटवर्क (INFOSAN) शामिल हैं।

पूछना

- खाद्य सुरक्षा, सफाई और स्वच्छता का क्या महत्व है?
- खाद्य सुरक्षा, सफाई और स्वच्छता प्रथाओं का पालन न करने के संभावित जोखिम क्या हैं?
- आम खाद्य जनित बीमारियाँ क्या हैं और उन्हें कैसे रोका जा सकता है?
- आप अपने काम के माहौल में सफाई और स्वच्छता कैसे बनाए रख सकते हैं?
- आपके उद्योग में खाद्य सुरक्षा, सफाई और स्वच्छता के लिए कुछ सर्वोत्तम अभ्यास क्या हैं?
- आप यह कैसे सुनिश्चित कर सकते हैं कि भोजन सुरक्षित रूप से संग्रहीत, तैयार और परोसा जाता 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

- अच्छा विनिर्माण अभ्यास (जीएमपी)

विस्तार में बताना

- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (आंकड़ा 8.1.1 अच्छा निर्माण अभ्यास) की मदद से अच्छे निर्माण अभ्यास को स्पष्ट करें।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (तालिका 8.1.1: जीएमपी के क्षेत्र) की सहायता से अच्छे विनिर्माण अभ्यास की व्याख्या करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को खाद्य सुरक्षा में उचित भंडारण की भूमिका की एक सूची विकसित करनी चाहिए।

गतिविधि विवरण

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

सवाल- जवाब

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

यूनिट 8.2 : जोखिम विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (एचएसीसीपी)

इकाई के उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, प्रतिभागी सक्षम हो जाएगा:

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइटबोर्ड
- मार्कर
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- प्रस्तुति
- प्रक्षालक
- पी. पी. ई.
- खाद्य सुरक्षा मैनुअल
- कार्य पुस्तिका
- प्रतिभागी पुस्तिका

करना

- एचएसीसीपी सिद्धांतों के कार्यान्वयन को प्रदर्शित करने के लिए व्यावहारिक अभ्यास आयोजित करें, जैसे जोखिम विश्लेषण करना, महत्वपूर्ण सीमाएं स्थापित करना, निगरानी प्रक्रियाएं, सुधारात्मक कार्रवाई, सत्यापन और रिकॉर्ड रखना।
- अपने छात्रों के साथ अपने ज्ञान और अनुभव को साझा करने के लिए एक खाद्य सुरक्षा विशेषज्ञ या एचएसीसीपी कार्यान्वयन में अनुभव रखने वाले पेशेवर को आमंत्रित करें।
- एचएसीसीपी से संबंधित शोध कार्य सौंपें, जैसे खाद्य सुरक्षा पर एचएसीसीपी कार्यान्वयन के प्रभाव का विश्लेषण करना, एचएसीसीपी की अन्य खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणालियों के साथ तुलना करना, या विभिन्न खाद्य उद्योगों में एचएसीसीपी कार्यान्वयन के मामले के अध्ययन की समीक्षा करना।

कहना

- एचएसीसीपी एक प्रबंधन प्रणाली है जिसमें कच्चे माल के उत्पादन, खरीद और तैयार उत्पाद के निर्माण, वितरण और खपत से जैविक, रासायनिक और भौतिक खतरों के विश्लेषण और नियंत्रण के माध्यम से खाद्य सुरक्षा को संबोधित किया जाता है।
- एचएसीसीपी सात सिद्धांतों पर आधारित है:-
 1. खतरे को संभालें
 2. क्रिटिकल कंट्रोल पॉइंट

3. गंभीर सीमा बिंदु
4. निरीक्षण बिंदु
5. सत्यापन
6. सत्यापन प्रक्रिया
7. रिकॉर्ड रखरखाव

पूछना

- एचएसीसीपी का पूर्ण रूप क्या है?
- एचएसीसीपी क्या है और यह खाद्य सुरक्षा के लिए क्यों महत्वपूर्ण है?
- एचएसीसीपी के सात सिद्धांत क्या हैं, और वे खाद्य उत्पादन पर कैसे लागू होते हैं?
- आप खाद्य उत्पादन प्रक्रिया में खतरों की पहचान और विश्लेषण कैसे करते हैं?
- खाद्य उत्पादन में कुछ महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु क्या हैं, और आप उनकी निगरानी और नियंत्रण कैसे करते हैं?
- आप कैसे सत्यापित कर सकते हैं कि आपकी एचएसीसीपी योजना प्रभावी ढंग से काम कर रही 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?

विस्तार में बताना

- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 8.2.1) की सहायता से एचएसीसीपी की व्याख्या करें
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (उदाहरण के साथ चित्र 8.2.1 एचएसीसीपी) की सहायता से एचएसीसीपी की व्याख्या करें।

गतिविधि

- **संक्षिप्त**
- खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए एचएसीसीपी प्रथाओं को लागू करने के कदमों का प्रदर्शन करें।
- **गतिविधि विवरण**
- छात्रों को चार के समूह में समूहित करें।
- खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए एचएसीसीपी प्रथाओं को लागू करने के कदमों का प्रदर्शन करें।

- कार्यस्थल पर पालन की जाने वाली सुरक्षा प्रथाओं को दर्शाने वाली स्थिति की भूमिका निभाता 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?

यूनिट 8.3 : अग्नि सुरक्षा

इकाई के उद्देश्य



इस यूनिट के अंत में, प्रतिभागी सक्षम हो जाएगा:

- कार्य क्षेत्र में सुरक्षा प्रथाओं का पालन करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइटबोर्ड
- मार्कर
- प्रोजेक्टर
- लैपटॉप
- प्रस्तुति
- प्रक्षालक
- पी. पी. ई.
- खाद्य सुरक्षा मैनुअल
- कार्य पुस्तिका
- प्रतिभागी पुस्तिका

करना



- एक अतिथि वार्ता देने के लिए एक सुरक्षा पेशेवर की व्यवस्था करें।
- छात्रों को कार्यस्थल में सुरक्षा प्रक्रियाओं का पालन करने का तरीका दिखाने के लिए अग्नि सुरक्षा विभाग के एक सदस्य को प्रशिक्षण क्षेत्र में आमंत्रित करें।
- दर्शकों से प्रदर्शन के लिए स्वयंसेवकों से अनुरोध करें।

कहना



ऐसे कुछ तरीके हैं जिनसे आपात स्थिति और आग की आपात स्थिति को रोका जा सकता है। कहना:

1. एहतियात
2. अंदर न आएं
3. बिजली का खतरा
4. आंखों की सुरक्षा पहनें
5. अपना सिर बचाओ
6. बिजली के वोल्टेज से सुरक्षित रहें
7. विधानसभा केंद्र

आपातकालीन उपायों को रोकने के कुछ तरीके हैं:

1. घबड़ाएं नहीं
2. उचित ज्ञान वाले व्यक्ति को बुलाओ
3. आग की बाल्टी हाथ में रखें
4. अग्निशमन यंत्र का प्रयोग करें

पूछना

- आपात स्थिति या आग आपात स्थिति की रोकथाम के लिए अलग- अलग संकेत क्या हैं?
- कौन सा बेहतर है: 1. आग बुझाने वाला यंत्र 2. आग की बाल्टी?
- आप में से कितने लोग फायर ब्रिगेड का नंबर जानते 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

- संकेत
- आपातकालीन उपाय

विस्तार में बताना

- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 8.3.1) की सहायता से चिन्ह को स्पष्ट करें
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 8.3.2 अग्नि सुरक्षा चिह्न) की सहायता से आपातकालीन उपायों की व्याख्या करें
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 8.3.3 अग्निशामक यंत्र) की सहायता से आपातकालीन उपायों की व्याख्या करें
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए आपातकालीन उपायों की व्याख्या (चित्र 8.3.4 फायर बकेट का उपयोग) की सहायता से करें

गतिविधि

संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को अचार बनाने वाले तकनीशियन की भूमिकाओं और उत्तरदायित्वों की एक सूची विकसित करनी चाहिए

गतिविधि विवरण

- छात्रों को चार या पाँच के समूह में समूहित करें।

- एक प्रश्नोत्तरी बनाकर अपने छात्रों के अग्नि सुरक्षा के ज्ञान का परीक्षण करें, जिसमें आग से बचाव, बचने की योजना बनाना और आग बुझाने के यंत्रों का उपयोग करना शामिल है।
- जो भी समूह सबसे सही उत्तर देगा वही जीतेगा

सवाल- जवाब

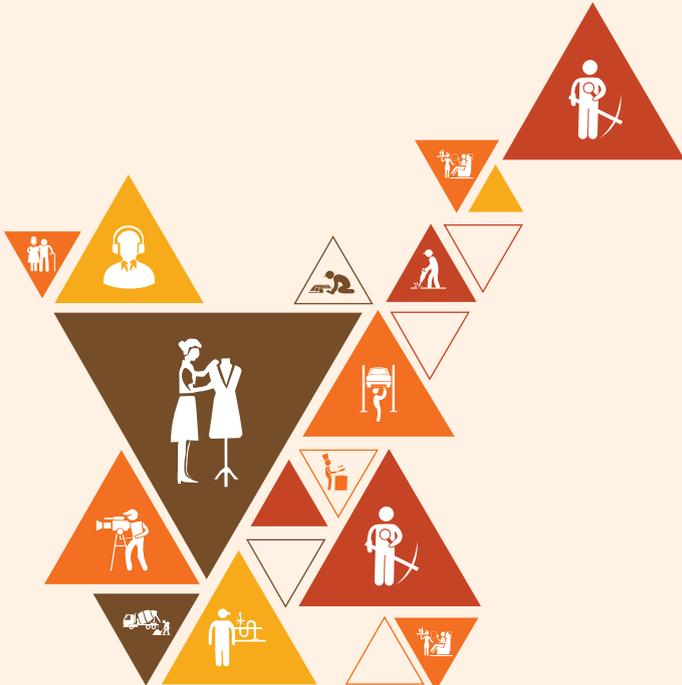
- यह गतिविधि छात्रों को अग्नि सुरक्षा के बारे में अधिक जानकारी प्राप्त करने में मदद करेगी।।



मॉड्यूल 9: एम्प्लॉयबिलिटी स्किल्स



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



डीजीटी/वीएसक्यू/एन0101

टिप्पणियाँ



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

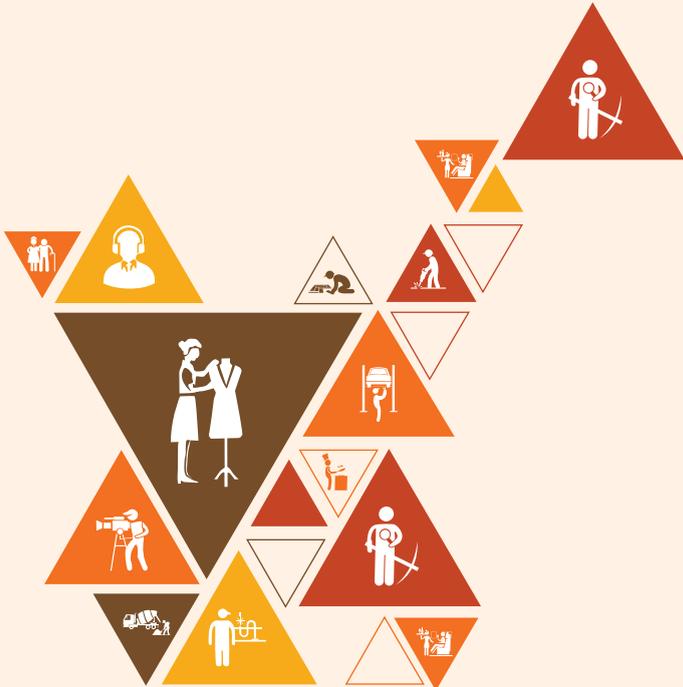


मॉड्यूल 10: अनुलग्नक

अनुलग्नक 1: प्रशिक्षण वितरण योजना

अनुलग्नक 2: मूल्यांकन के मानदंड

अनुलग्नक 3: पीएचबी में प्रयुक्त क्यूआर कोड की सूची



अनुलग्नक 1

प्रशिक्षण वितरण योजना

एस.ए.न.	मॉड्यूल	टॉपिक	विषय	एन.ओ.एस. कोड	डिलीवरी	प्रशिक्षण उपकरण	अवधि
1	परिचय	खाद्य प्रसंस्करण का परिचय	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न क्षेत्रों की सूची बनाएं	एफआईसी/एन0105	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, डस्टर आदि	टी:0 पी:0
		खाद्य प्रसंस्करण का परिचय	खाद्य प्रसंस्करण को परिभाषित करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, डस्टर आदि	टी:1 पी:0
		अचार बनाने में प्रयुक्त शब्दावली	अचार बनाने की प्रक्रिया में प्रयुक्त विभिन्न शब्दावली की सूची बनाएं		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, डस्टर आदि	टी:1 पी:0
		अचार बनाने में प्रयुक्त शब्दावली	अचार और पेस्ट बनाने की विभिन्न संगठनात्मक प्रक्रियाओं और प्रक्रियाओं पर चर्चा करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, डस्टर आदि	टी:0.5 पी:0
		अचार बनाने में प्रयुक्त शब्दावली	खतरों से निपटने और स्वच्छ कार्य क्षेत्र सुनिश्चित करने के लिए अपनाए जाने वाले मानकों पर चर्चा करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, डस्टर आदि	टी:0.5 पी:0
		व्यक्तिगत ताकत और कमजोरी की पहचान	स्व-मूल्यांकन परीक्षण करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, डस्टर आदि	टी:1 पी:2
		व्यक्तिगत ताकत और कमजोरी की पहचान	व्यक्तिगत शक्तियों और कमजोरियों को पहचानें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, डस्टर आदि	टी:1 पी:2
		निर्णय लेना	समस्या को शीघ्रतापूर्वक और समय पर हल करने के लिए कार्रवाई के दो या अधिक तरीके चुनना		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर, व्हाइट बोर्ड, मार्कर, डस्टर आदि	टी:1 पी:2
2	पेशेवर और मुख्य कौशल	निर्णय लेना (जारी...)	बताएं कि निर्णय लेना क्या है?	एफआईसी/एन0105	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:1

		निर्णय लेना (जारी...)	निर्णय लेने की विभिन्न तकनीकों की सूची बनाएं		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:1
		संचार कौशल	संचार कौशल के प्रकार रिकॉर्ड करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.5 पी:1
		व्यक्तिगत स्वच्छता	स्वास्थ्य और सुरक्षा नीतियों और प्रक्रियाओं के प्रकारों की पहचान करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.5 पी:1
3	अचार बनाने के लिए कार्य क्षेत्र और प्रक्रिया मशीनरी तैयार करें और बनाए रखें	सफाई और रखरखाव	प्रयुक्त सामग्री एवं उपकरणों की सूची बनाएं/कार्य क्षेत्र की सफाई एवं रखरखाव	एफआईसी /एन0105	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:3 पी:5
			कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई में उपयोग किए जाने वाले सैनिटाइज़र की सूची बनाएं		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:3 पी:5
			विभिन्न प्रकार के अपशिष्ट पदार्थों की पहचान करें और उन्हें सुरक्षित रूप से निपटाने के तरीकों को समझें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:3 पी:5
			कार्य में प्रयुक्त उपकरणों, उपकरणों और मशीनरी के निरीक्षण के लिए निरीक्षण प्रक्रिया निर्दिष्ट करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:3 पी:5
		व्यक्तिगत स्वच्छता (जारी...)	संबंधित प्राधिकारी को दोषपूर्ण उपकरण और खराब उपकरण जैसी जानकारी रिपोर्ट करने का महत्व बताएं		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:3 पी:5
4	अचार बनाने की तैयारी करें	सफाई और रखरखाव	कच्चे माल और जनशक्ति अनुमान की जाँच करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
		सफाई और रखरखाव (जारी...)	संसाधनों, जनशक्ति के क्षमता उपयोग को अधिकतम करने के लिए उत्पादन अनुक्रम की योजना बनाएं, और मशीनरी		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, निशान, और डस्टर	टी:1 पी:2

	सफाई और रखरखाव (जारी...)	बैच आकार की गणना करें और उत्पादन शेड्यूल और मशीन क्षमता के आधार पर तत्काल ऑर्डर को प्राथमिकता दें	एफआईसी /एन0106	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, एम आर्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
	सफाई और रखरखाव (जारी...)	कच्चे माल की गुणवत्ता की कंपनी के मानकों के अनुरूपता की जाँच करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, एम आर्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
	कच्चे माल की संभाल	गुणवत्ता और ग्रेड के लिए कच्चे माल की जाँच करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी हैंडबो ठीक है, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, एम आर्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
	कच्चे माल की हैंडलिंग (जारी...)	उत्पादन के लिए कच्चा माल तैयार करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी हैंडबो ठीक है, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, एम आर्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
	कच्चे माल की हैंडलिंग (जारी...)	पानी की गुणवत्ता का परीक्षण करने और जल स्तर की पुष्टि करने के लिए नमूना लेने की प्रक्रिया को याद करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, एम आर्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
	कच्चे माल की हैंडलिंग (जारी...)	ड्राईंग लाइन कन्वेयर और सॉर्टिंग लाइन कन्वेयर के महत्व पर चर्चा करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
	कच्चे माल की हैंडलिंग (जारी...)	फलों और सब्जियों को छीलने और काटने की क्रियाविधि समझाइये		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
	कच्चे माल की हैंडलिंग (जारी...)	छीलने वाली मशीन की कार्यप्रणाली का वर्णन करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:0.5 पी:1

		फलों और सब्जियों में खराबी की पहचान करें	बताएं कि खराब होने की पहचान करने के लिए सब्जियों और फलों का निरीक्षण कैसे करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:0.5 पी:1
5	उत्पादन आवश्यकताओं के अनुसार अचार बनाने का कार्य करें	अचार बनाने के लिए कच्चे माल का उपचार	कच्चे माल के उपचार और उपचारित कच्चे माल के भंडारण की प्रक्रिया का वर्णन करें	एफआईसी /एन0107	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:5 पी:8
		अचार बनाने की विभिन्न विधियाँ	अचार बनाने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:5 पी:8
		पैकिंग और पैकेजिंग	पैकिंग की मूल श्रेणियों का वर्णन करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:5 पी:8
		पैकिंग एवं पैकेजिंग (जारी)..)	अचार के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्रियों का वर्णन करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:5 पी:8
		पैकिंग एवं पैकेजिंग (जारी)..)	पैकेजिंग सामग्री के चयन के कारकों का वर्णन करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:5 पी:8
6	संगठनात्मक मानक एवं मानदंड	अचार बनाने वाले तकनीशियन की भूमिकाएँ और जिम्मेदारियाँ	'अचार बनाने वाले तकनीशियन' की प्रमुख भूमिकाओं और जिम्मेदारियों का सारांश दें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
		अचार बनाने वाले तकनीशियन की भूमिकाएँ और जिम्मेदारियाँ (जारी)..)	अचार बनाने की प्रक्रिया में उपयोग की जाने वाली विभिन्न शब्दावली की सूची बनाएं		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी हैंडबुक, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2

	अचार बनाने वाले तकनीशियन की भूमिकाएँ और जिम्मेदारियाँ (जारी...)	अचार और पेस्ट बनाने की विभिन्न संगठनात्मक प्रक्रियाओं पर चर्चा करें	एफआईसी /एन0107	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
	अचार बनाने वाले तकनीशियन की भूमिकाएँ और जिम्मेदारियाँ (जारी..)	खतरों से निपटने और स्वच्छ कार्य क्षेत्र सुनिश्चित करने के लिए अपनाए जाने वाले मानकों पर चर्चा करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी हैंडबुक , प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
	व्यक्तिगत सफाई एवं स्वच्छता दिशानिर्देश	व्यक्तिगत सफाई एवं स्वच्छता दिशानिर्देश बताएं		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी हैंडबुक , प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:1
	व्यक्तिगत सफाई एवं स्वच्छता दिशानिर्देश	कार्य वातावरण में पालन किए जाने वाले खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानकों को बताएं		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी हैंडबुक , प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:1
	सफाई और स्वच्छता प्रथाएं एफबीओ द्वारा पालन किया जाना है	कार्य परिवेश में अपनाए जाने वाले खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानकों को जानें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी हैंडबुक , प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:1
	एफबीओ द्वारा पालन की जाने वाली सफाई एवं स्वच्छता प्रथाएं	एफएसएसएआई की अनुसूची 4 और इसके महत्व को समझाइए		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:1
	एफबीओ द्वारा पालन की जाने वाली सफाई एवं स्वच्छता प्रथाएं (जारी..)	खाद्य सुरक्षा से संबंधित एकल क़ानून लागू करना		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:1

		एफबीओ द्वारा पालन की जाने वाली सफाई एवं स्वच्छता प्रथाएं (जारी)..)	खाद्य व्यवसाय संचालक द्वारा विभिन्न सामान्य सफाई एवं स्वच्छता प्रथाओं की सूची बनाएं		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.5 पी:1
		एफबीओ द्वारा पालन की जाने वाली सफाई एवं स्वच्छता प्रथाएं (जारी)..)	खाद्य व्यवसाय संचालक के लिए खाद्य सुरक्षा की आवश्यकता		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.5 पी:1
7	संपूर्ण दस्तावेजीकरण और अचार बनाने से संबंधित रिकार्ड रखना	प्रलेखन	कच्चे माल, प्रक्रिया और तैयार उत्पादों के दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड बनाए रखने की आवश्यकता का वर्णन करें	एफआईसी /एन0108	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:4 पी:7
		रिकार्ड करना-रखना	कच्चे माल से लेकर अंतिम तैयार उत्पाद तक के विवरण के दस्तावेजीकरण और रिकॉर्डिंग की विधि का वर्णन करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:3 पी:7
		दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड रखने की विधियाँ	अभिलेखों के दस्तावेजीकरण की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:3 पी:6
		खाद्य सुरक्षा, सफाई एवं स्वच्छता	सुरक्षा, स्वच्छता का महत्व बताएं, और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में स्वच्छता	एफआईसी /एन9001	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:3 पी:6
8	खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए	खाद्य सुरक्षा, सफाई एवं स्वच्छता (जारी)..)	उद्योग का अनुसरण करें मानकों/कार्यस्थल को सुरक्षित एवं स्वच्छ बनाए रखना		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:3 पी:6
	खाद्य सुरक्षा, सफाई एवं स्वच्छता	खतरा विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (एचएसीसीपी)	भोजन को खत्म करने के लिए एचएसीसीपी सिद्धांतों का पालन करें/सुरक्षाप्रक्रिया और उत्पादों में खतरे		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:2 पी:4

		आग सुरक्षा	अनुसरण करना सुरक्षा कार्य क्षेत्र में अभ्यास		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:2 पी:4
9	रोज़गार कौशल	रोज़गार कौशल		डीजीटी/वी एसओ/एन 0एलओ 1	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 12 पी:18

अनुलग्नक 2

मूल्यांकन के मानदंड

प्रशिक्षुओं के आकलन के लिए मानदंड

परिणामों के लिए मूल्यांकन मानदंड	सिद्धांत चिह्न	प्रैक्टिकल मार्क्स	प्रोजेक्ट मार्क्स	विवा मार्क्स
कार्य क्षेत्र तैयार करना और उसका रखरखाव करना (अचार बनाने के लिए)	18	32	-	-
पीसी1. अनुमोदित सैनिटाइज़र का उपयोग करके कार्य क्षेत्र को साफ़ करें और स्वच्छता बनाए रखें और इसे धूल, अपशिष्ट, मक्खियों और कीटों से मुक्त रखें	10	15	-	-
पीसी2. सुनिश्चित करें कि कार्य क्षेत्र खाद्य प्रसंस्करण के लिए सुरक्षित और स्वच्छ है	3	7	-	-
पीसी3. अपशिष्ट पदार्थों का निपटान निर्धारित एसओपी और उद्योग की आवश्यकताओं के अनुसार करें	5	10	-	-
(अचार बनाने के लिए) प्रक्रिया मशीनरी और उपकरण तैयार करें और उनका रखरखाव करें	17	33	-	-
पीसी4. अचार बनाने की प्रक्रिया के लिए उपयोग की जाने वाली सभी मशीनरी और उपकरणों जैसे वॉशर, पीलर, सब्जी कटर/स्लाइसर, ब्लेंडर, पैकेजिंग मशीन आदि के कामकाज और प्रदर्शन की जांच करें।	5	10	-	-
पीसी5. एसओपी का पालन करते हुए उपयोग की जाने वाली मशीनरी और उपकरणों को अनुमोदित सैनिटाइज़र से साफ़ करें	5	10	-	-
पीसी6. प्रक्रिया के लिए आवश्यक उपकरण रखें	2	3	-	-
पीसी7. यदि आवश्यक हो तो सभी मशीनों की छोटी-मोटी मरम्मत/खराबियों पर ध्यान दें	5	10	-	-
एनओएस कुल	35	65	-	-
उत्पादन योजना में सहायता प्रदान करें (अचार बनाने के लिए)	17	28	-	-
पीसी1. पर्यवेक्षक से प्राप्त उत्पादन आदेश को पढ़ें और समझें	4	6	-	-
पीसी2. कच्चे माल, पैकेजिंग सामग्री, उपकरण उपलब्धता और जनशक्ति की उपलब्धता की जाँच करें	2	3	-	-
पीसी3. उत्पादन अनुक्रम की योजना बनाने में सहायता: फलों के प्रकारों (गुदेदार फल, खट्टे फल आदि) से उत्पादों का समूह बनाना, ऐसे कच्चे माल का चयन करना जो प्रत्येक उत्पाद के बाद अन्य सीआईपी से बचने की गुणवत्ता को प्रभावित नहीं करते हैं, विभिन्न उत्पादों की योजना बनाने के लिए समान उपकरण और मशीनरी का उपयोग करते हैं। प्रत्येक उत्पाद के लिए प्रक्रिया समय पर विचार करते हुए मशीनरी की क्षमता का उपयोग, संसाधनों/जनशक्ति के कुशल उपयोग की योजना बनाना, तत्काल आदेशों को प्राथमिकता देना	5	10	-	-
पीसी4. उत्पादन क्रम और मशीन क्षमता के आधार पर बैच आकार की गणना करें	2	3	-	-

पीसी5. तैयार उत्पाद (उत्पादों) की आवश्यक मात्रा का उत्पादन करने के लिए कच्चे माल की आवश्यकता (प्रक्रिया हानि को ध्यान में रखते हुए) की गणना करें	2	3	-	-
पीसी6. ऑर्डर पूरा करने के लिए कच्चे माल (सामग्रियों सहित, यदि कोई हो), पैकेजिंग सामग्री और जनशक्ति की आवश्यकता की गणना करें	2	3	-	-
उपकरण उपयोग की योजना बनाएं (अचार के लिए बनाना)	7.5	17.5	-	-
पीसी7. प्रक्रिया के लिए आवश्यक प्रत्येक उपकरण की कार्यप्रणाली और प्रदर्शन सुनिश्चित करें	2	5	-	-
पीसी8. मशीनरी के प्रभावी उपयोग के लिए प्रक्रिया समय की गणना करें	2	5	-	-
पीसी9. मशीनरी के पूर्ण क्षमता उपयोग को ध्यान में रखते हुए बैच आकार की योजना बनाएं	1	2	-	-
पीसी10. तैयार उत्पादों की गुणवत्ता को प्रभावित किए बिना, और उत्पादन को अनुकूलित करने और ऊर्जा की बचत करने के लिए कई उत्पादों के लिए मशीनरी का उपयोग करने की योजना बनाएं	1	2	-	-
पीसी11. सहायकों और सहायकों को जिम्मेदारियाँ/कार्य आवंटित करें	1.5	3.5	-	-
(अचार बनाने के लिए) उपकरणों और कच्चे माल को व्यवस्थित करें और जाँचें	10.5	19.5	-	-
पीसी12. उत्पादित उत्पाद(उत्पादों) के लिए प्रक्रिया चार्ट/उत्पाद प्रवाह चार्ट/फॉर्मूलेशन चार्ट देखें	1	2	-	-
पीसी13. बैच के लिए आवश्यक कच्चे माल का वजन करें	1	4	-	-
पीसी14. उत्पादित उत्पाद के लिए आवश्यकतानुसार कटिंग/स्लाइसिंग मशीन के ब्लेड को तेज करना और बदलना	1	2	-	-
पीसी15. भौतिक विश्लेषण के माध्यम से और आपूर्तिकर्ता / आंतरिक प्रयोगशाला विश्लेषण से गुणवत्ता विश्लेषण रिपोर्ट का हवाला देकर, कंपनी के मानकों के अनुरूप कच्चे माल की गुणवत्ता की अनुरूपता की जाँच करें	4	6	-	-
पीसी16. आवश्यक मशीनरी और उपकरणों का कार्य और प्रदर्शन सुनिश्चित करना	3	4	-	-
पीसी17. खराबी की स्थिति में मरम्मत/दोष दूर करने के लिए उपकरणों को सुलभ रखें	0.5	1.5	-	-
एनओएस कुल	35	65	-	-
सब्जियाँ प्राप्त करें, धोएं और छाँटें	6	9	-	-
पीसी1. आपूर्तिकर्ता/विक्रेता से सब्जियाँ प्राप्त करें, वजन की जाँच करें और उपस्थिति, रंग, बनावट, परिपक्वता आदि जैसे भौतिक मापदंडों के माध्यम से गुणवत्ता की जाँच करें।	1.5	1.5	-	-

पीसी2. वॉशिंग टैंक में पानी पंप करें और पानी के स्तर को नियंत्रित करें, सब्जियों को धोने के लिए वॉशिंग टैंक में डालें या धोएं और सब्जियों को हाथ से धोएं।	0.5	1.5	-	-
पीसी3. सब्जियों को वॉशिंग टैंक से उठाने और कन्वेयर में स्थानांतरित करने के लिए सीढ़ी कन्वेयर शुरू करें।	0.5	1.5	-	-
पीसी4. ताजे पानी के लिए उच्च दबाव छिड़काव प्रणाली के वाल्व खोलें और सब्जियों को धोने के लिए उन पर पानी स्प्रे करने के लिए दबाव को समायोजित करें।	0.5	1.5	-	-
पीसी5. सुखाने वाली लाइन कन्वेयर की गति को नियंत्रित करें, हवा के तापमान और पंखे की गति/वायु प्रवाह को नियंत्रित करें और सब्जियों को सुखाने के लिए कन्वेयर शुरू करें या पोंछने के लिए रोलिंग ब्रश के साथ रोलर कन्वेयर शुरू करें और सब्जियों को सॉर्टिंग लाइन में स्थानांतरित करें	1.5	1.5	-	-
पीसी6. क्षतिग्रस्त, दागदार और सड़ी हुई सब्जियों को हटाने के लिए लाइन कन्वेयर को छांटने/निरीक्षण करने की गति शुरू करें और समायोजित करें	1.5	1.5	-	-
सब्जियों को छीलकर काट लें	5	10	-	-
पीसी7. छँटी हुई सब्जियों को छीलने वाली मशीन में डालें (सब्जी के प्रकार के आधार पर), छीलने वाली मशीन को चालू करें और छिलके निकालने के लिए गति को समायोजित करें, छिली हुई सब्जियों को धोने के लिए पानी पंप करें या वाल्व/स्प्रेइंग सिस्टम खोलें।	1.5	1.5	-	-
पीसी8. लाई टैंक में मापी गई मात्रा में लाई रसायन और पानी डालकर लाई घोल तैयार करें, लाई घोल को गर्म करने के लिए भाप को प्रवेश करने के लिए वाल्वों को चालू करें, कन्वेयर चालू करें और लाई टैंक में मैनुअल/यांत्रिक रूप से ले जाने के लिए गति को समायोजित करें, और निर्दिष्ट समय के बाद टोकरी को बाहर निकालें। सोप (लाई छीलना)	1	2	-	-
पीसी9. लाई छीलने वाली मशीन से निकलने वाली सब्जी का निरीक्षण करें अतिरिक्त लाई घोल को निकालने के लिए छिलका हटाने और वाल्व खोलने को सुनिश्चित करने के लिए /लाई टैंक का उपयोग करें	0.5	1.5	-	-
पीसी10. सब्जियों को कटर/स्लाइसर मशीन में लोड करें, सब्जियों को आवश्यक आकार में काटने के लिए नियंत्रण समायोजित करें, मशीन शुरू करें, डिस्चार्ज च्यूट से कटी हुई सब्जियां इकट्ठा करें	1	3	-	-
पीसी11. निरीक्षण लाइन कन्वेयर शुरू करें और गति को नियंत्रित करें, कन्वेयर बेल्ट पर कटी/कटी हुई सब्जियों को स्थानांतरित करें, संगठन के मानकों के अनुरूप कटी हुई सब्जियों का निरीक्षण करें और लाइन से गैर-अनुरूप सामग्री को हटा दें।	1	2	-	-
नमकीन घोल तैयार करें और सब्जियों को ठीक करें	6	14	-	-

पीसी12. भाप जैकेट वाले केतली/टैंक में पानी की मापी गई मात्रा को प्रवेश करने के लिए वाल्व खोलें, पानी के गेज या भरी मात्रा के लिए निर्दिष्ट चिह्न का निरीक्षण करें, फॉर्मूलेशन के अनुसार नमक की आवश्यक मात्रा का वजन करें और नमकीन घोल तैयार करने के लिए टैंक में डालें	0.5	1.5	-	-
पीसी13. स्टीम जैकेटेड केतली/टैंक के एजिटेटर की गति को प्रारंभ और नियंत्रित करें, आवश्यक दबाव सेट करने के लिए वाल्वों को चालू करें और एसओपी के बाद समाधान को गर्म करने के लिए भाप को प्रवेश करने के लिए वाल्व खोलें।	1	3	-	-
पीसी14. दबाव और तापमान गेज का निरीक्षण करें, और तापमान बनाए रखने के लिए भाप को नियंत्रित करें, मानकों के अनुसार इसकी विशिष्टताओं के अनुरूपता सुनिश्चित करने के लिए सेलिनोमीटर उपकरण का उपयोग करके नमकीन घोल की जांच करें।	1	3	-	-
पीसी15. मिक्सिंग टैंक से नमकीन घोल को भंडारण में स्थानांतरित करने या बाद में उपयोग के लिए टैंकों को रखने के लिए वाल्व खोलें या पंप चालू करें	0.5	0.5	-	-
पीसी16. भंडारण टैंक/केतली से नमकीन घोल की मापी गई मात्रा को ठीक करने वाले ड्रम/बैरल में स्थानांतरित करने के लिए पंप चालू करें, कटी हुई/पूरी सब्जियों की मापी गई मात्रा डालें, ढक्कन के साथ बंद करें और उपचार/प्राकृतिक किण्वन के लिए निर्दिष्ट समय (कुछ सप्ताह) तक खड़े रहने दें। शराबी	1	3	-	-
पीसी17. नमक संतुलन के लिए सब्जियों को समय-समय पर यंत्रवत/मैन्युअल रूप से मिलाएं, किण्वन पूरा होने को सुनिश्चित करने के लिए नमूना लें और अम्लता की जांच करें	1	2	-	-
पीसी18. अगली प्रक्रिया तक उपचारित सब्जी को साबुन के अनुसार भंडारित करें	1	1	-	-
अचार बनाकर पैक कर लीजिये	15	25	-	-
पीसी19. उत्पाद/बैच के लिए कार्य आदेश और फॉर्मूलेशन देखें	1	1	-	-
पीसी20. आवश्यक कच्चे माल (पकी हुई सब्जी), सामग्री, मसाले, पैकेजिंग सामग्री आदि को स्टोर से व्यवस्थित करें और भौतिक मापदंडों के माध्यम से मानकों के अनुरूप इसकी जांच करें।	1	2	-	-
पीसी21. ड्रम/बैरल/टैंक से उपचारित सब्जियों को निकालें और वॉशिंग टैंक में स्थानांतरित करें, अतिरिक्त नमक को हटाने के लिए सब्जियों को धोने के लिए टैंक में पानी डालें, पानी निकालने के लिए वाल्व खोलें या वॉशिंग लाइन पर डंप करें और कन्वेयर चालू करें, हाई प्री के वाल्व खोलें ताजे पानी के लिए छिड़काव प्रणाली सुनिश्चित करें और अतिरिक्त नमक को हटाने के लिए सब्जियों पर पानी का छिड़काव करने के लिए दबाव को समायोजित करें	2	4	-	-

पीसी22. धुली हुई सब्जियों को अचार मिश्रण मशीन में डालें, सूत्रीकरण के अनुसार मसाला मिश्रण तैयार करें, सब्जियों में मसाला मिश्रण और तेल की मापी गई मात्रा डालें, मिश्रण की गति निर्धारित करने के लिए नियंत्रण समायोजित करें और सभी सामग्रियों को मिलाने के लिए मशीन शुरू करें, अचार की गुणवत्ता की जांच करें, और अचार को कंटेनर में डालने के लिए वाल्व खोलें (तेल में अचार के लिए)	2	4	-	-
पीसी23. कन्वेयर शुरू करें और ठीक की गई और धुली हुई सब्जियों को फिलिंग मशीन के हॉपर में लोड करने के लिए गति को नियंत्रित करें (नमकीन पानी में चुभन के लिए)	1.5	1.5	-	-
पीसी24. मात्रा और मात्रा भरने के लिए अचार और तेल भरने की मशीन (तेल में अचार के लिए) और सब्जी और नमकीन पानी भरने की मशीन (नमकीन पानी में अचार के लिए) सेट करें, पैकेजिंग लाइन कन्वेयर शुरू करें और यह सुनिश्चित करने के लिए गति को नियंत्रित करें कि कंटेनर अचार/सब्जी के भरने वाले नोजल के नीचे स्थित हैं। और तेल/नमकीन पानी	2	4	-	-
पीसी25. स्वचालित पैकेजिंग मशीन में टक्कन और लेबल लोड करें, तारीख कोड (बैच नंबर, निर्माण की तारीख, समाप्ति की तारीख आदि) निर्धारित करें, मशीन शुरू करें, कन्वेयर की गति को नियंत्रित करें और अचार और तेल, सब्जी और नमकीन पानी भरने का निरीक्षण करें, उचित सीलिंग और लेबलिंग सुनिश्चित करें कंटेनरों का	2	2	-	-
पीसी26. मानकों के अनुरूप होने को सुनिश्चित करने के लिए समय-समय पर भरे हुए कंटेनरों के वजन की जांच करें ताकि सब्जियों से भरी मात्रा और तरल पदार्थ की मात्रा की जांच की जा सके।	1	2	-	-
पीसी27. दोषों का पता लगाने के लिए भरे हुए कंटेनर छोड़ने वाली मशीनों का निरीक्षण करें, तैयार उत्पाद के वजन की जांच करें, नमूना लें और विश्लेषण के लिए गुणवत्ता प्रयोगशाला में स्थानांतरित करें	1	2	-	-
पीसी28. तैयार उत्पाद को डिब्बों में पैक करें और मैनुअल या यंत्रवत् भंडारण क्षेत्र में स्थानांतरित करें और संगठन के मानकों का पालन करते हुए स्टोर करें	0.5	1.5	-	-
पीसी29. प्रतिवेदन विसंगतियाँ/ चिंताएँ को विभागतत्काल कार्रवाई के लिए पर्यवेक्षक	1	1	-	-
उत्पादन के बाद उपकरणों की सफाई और नियमित रखरखाव करें	3	7	-	-
पीसी30. अनुमोदित सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र का उपयोग करके कार्य क्षेत्र, मशीनरी, उपकरण और औज़ारों को साफ़ करें	1	3	-	-
पीसी31. सभी मशीनों की छोटी-मोटी मरम्मत/खराबियों (यदि कोई हो) पर ध्यान दें	1	3	-	-
पीसी32. एसओपी का पालन करते हुए या आपूर्तिकर्ताओं के निर्देशों/मैनुअल का पालन करते हुए सभी मशीनों और उपकरणों का आवधिक (दैनिक/साप्ताहिक/मासिक/त्रैमासिक/छमाही/वार्षिक) रखरखाव सुनिश्चित करें।	1	1	-	-

एनओएस कुल	35	65	-	-
कच्चे माल (अचार बनाने से संबंधित) का दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड बनाए रखना	15	10	-	-
पीसी1. कच्चे माल और पैकेजिंग सामग्री (कच्चे माल का नाम, प्रकार और विविधता, विक्रेता/आपूर्तिकर्ता विवरण, मौसम, उगा हुआ क्षेत्र, मात्रा, प्राप्त करने की तारीख, आपूर्तिकर्ता विवरण, प्राप्त करने की तारीख/निर्माण की तारीख, समाप्ति तिथि,) के विवरण का दस्तावेज़ और रिकॉर्ड बनाए रखें। आपूर्तिकर्ता गुणवत्ता दस्तावेज़, सभी कच्चे माल के गुणवत्ता पैरामीटर, आंतरिक गुणवत्ता विश्लेषण रिपोर्ट, आदि) संगठन मानकों के अनुसार	6	4	-	-
पीसी2. कच्चे माल और पैकेजिंग सामग्री से संबंधित टिप्पणियों (यदि कोई हो) का दस्तावेजीकरण करना और रिकॉर्ड बनाए रखना	3	2	-	-
पीसी3. भविष्य के संदर्भ के लिए कच्चे माल का विवरण ईआरपी में लोड करें	3	2	-	-
पीसी4. गुणवत्ता संबंधी चिंताओं के मामले में और गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली ऑडिट के दौरान दस्तावेजों को सत्यापित करें और तैयार उत्पाद से कच्चे माल तक ट्रैक करें	3	2	-	-
उत्पादन के अभिलेखों का दस्तावेजीकरण करना और उन्हें बनाए रखना - अनुसूची और प्रक्रिया पैरामीटर (अचार से संबंधित) बनाना)	30	20	-	-
पीसी5. विवरण (उत्पाद विवरण, उत्पादन अनुक्रम, उपकरण और मशीनरी विवरण, उपकरण की दक्षता और क्षमता उपयोग) के साथ उत्पादन योजना के रिकॉर्ड का दस्तावेजीकरण और रखरखाव करें।	6	4	-	-
पीसी6. उत्पादित सभी उत्पादों के लिए प्रक्रिया चार्ट या उत्पादन लॉग में संपूर्ण उत्पादन के लिए प्रक्रिया विवरण (उपयोग किए गए प्रकार या कच्चे माल, प्रक्रिया पैरामीटर जैसे तापमान, समय, दबाव, आदि) का दस्तावेजीकरण करें और रिकॉर्ड बनाए रखें।	9	6	-	-
पीसी7. बैच आकार, उत्पादन उपज, कच्चे माल की बर्बादी, ऊर्जा उपयोग और उत्पादित अंतिम उत्पादों का दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड बनाए रखना	6	4	-	-
पीसी8. प्रक्रिया और उत्पादन से संबंधित टिप्पणियों (यदि कोई हो) या विचलन का दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड बनाए रखना	3	2	-	-
पीसी9. भविष्य के संदर्भ के लिए उत्पादन योजना और प्रक्रिया विवरण को ईआरपी में लोड करें	3	2	-	-
पीसी10. गुणवत्ता संबंधी चिंताओं के मामले में और गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली ऑडिट के लिए दस्तावेजों को सत्यापित करें और तैयार उत्पाद से सामग्री तक ट्रैक करें	3	2	-	-
तैयार उत्पादों का दस्तावेजीकरण करना और रिकॉर्ड बनाए रखना	15	10	-	-
पीसी11. उत्पादित तैयार उत्पादों के प्रकारों का दस्तावेजीकरण करना और उनका रिकॉर्ड बनाए रखना	2	1	-	-

पीसी12. संगठन के मानकों के अनुसार तैयार उत्पादों के विवरण (बैच संख्या, पैकिंग का समय, निर्माण की तारीख, समाप्ति की तारीख, अन्य लेबल विवरण, प्राथमिक, माध्यमिक और तृतीयक पैकेजिंग सामग्री, भंडारण की स्थिति, आदि) का दस्तावेजीकरण करें और रिकॉर्ड बनाए रखें।	4	3	-	-
पीसी13. तैयार उत्पादों से संबंधित टिप्पणियों या विचलन (यदि कोई हो) पर दस्तावेज़ और रिकॉर्ड बनाए रखें	3	2	-	-
पीसी14. भविष्य के संदर्भ के लिए तैयार उत्पाद विवरण को ईआरपी में लोड करें	3	2	-	-
पीसी15. गुणवत्ता संबंधी चिंताओं के मामले में और गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली ऑडिट के लिए दस्तावेज़ों का सत्यापन करें और तैयार उत्पाद से सामग्री तक का ट्रैक रखें	3	2	-	-
एनओएस कुल	60	40	-	-
सुरक्षा और स्वच्छता संबंधी कार्य करना (खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए)	25	50	-	-
पीसी1. संगठन में पालन की जाने वाली खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता प्रक्रियाओं का अनुपालन करें	2	3	-	-
पीसी2. दस्ताने, हेयरनेट, मास्क, ईयर प्लग, चश्मे, जूते आदि का उपयोग करके व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करें।	1	5	-	-
पीसी3. भौतिक, रासायनिक और सूक्ष्मजीवविज्ञानी मापदंडों के अनुपालन के लिए कच्चे माल, सामग्री, तैयार उत्पादों आदि का निरीक्षण करके भोजन का स्वच्छ उत्पादन सुनिश्चित करना	2	3	-	-
पीसी4. उत्पादों को उचित पैकेजिंग सामग्री में पैक करें, लेबल करें और उन्हें निर्दिष्ट क्षेत्र में कीटों, मक्खियों और संक्रमण से मुक्त रखें।	4	6	-	-
पीसी5. खाद्य प्रसंस्करण उपकरणों को समय-समय पर साफ करें, रखरखाव करें और निगरानी करें, इसका उपयोग केवल निर्दिष्ट उद्देश्य के लिए करें	2	3	-	-
पीसी6. आवश्यकता पड़ने पर अग्निशामक यंत्र, आंख धोने की इकाई, प्राथमिक चिकित्सा किट जैसे सुरक्षा उपकरणों का उपयोग करें	4	6	-	-
पीसी7. मशीनों/उपकरणों के लिए निर्दिष्ट क्षेत्र बनाकर हाउसकीपिंग प्रथाओं का पालन करें	2		-	-
पीसी8. जीएमपी, एचएसीसीपी और उत्पाद रिकॉल प्रक्रिया जैसे उद्योग मानकों का पालन करें	4	6	-	-
पीसी9. भौतिक, रासायनिक और जैविक खतरों जैसे खतरों के प्रकार और उन्हें नियंत्रित करने और रोकने के उपायों को समझने के लिए खतरा प्रबंधन पर प्रशिक्षण में भाग लें	1	4	-	-

पीसी10. कृतकों और कीटों जैसी समस्याओं की पहचान करें, दस्तावेजीकरण करें और प्रबंधन को रिपोर्ट करें	1	4	-	-
पीसी11. सुरक्षा और स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए काम से पहले और बाद में कार्यस्थल चेकलिस्ट ऑडिट करें	1	4	-	-
पीसी12. खाद्य सुरक्षा नियंत्रण प्रणाली की विश्वसनीयता और प्रभावशीलता के लिए कच्चे माल, पैकेजिंग सामग्री, प्रक्रिया और तैयार उत्पादों का दस्तावेजीकरण और रखरखाव करना	1	3	-	-
खाद्य सुरक्षा प्रथाएँ लागू करें (खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए)	10	15	-	-
पीसी13. गंध, रूप, स्वाद और सर्वोत्तम तिथि जैसे मानदंडों का उपयोग करके भोजन की गुणवत्ता निर्धारित करें और खराब होने से बचाने के लिए तत्काल उपाय करें।	2	3	-	-
पीसी14. परस्पर संदूषण को रोकने के लिए कच्चे माल, तैयार उत्पादों और एलर्जी कारकों को अलग-अलग संग्रहित करें	2	3	-	-
पीसी15. कच्चे माल और तैयार उत्पादों को लेबल करें और उन्हें सुरक्षित खाद्य प्रथाओं के अनुसार विभिन्न भंडारण क्षेत्रों में संग्रहीत करें	2	3	-	-
पीसी16. फेफो/फीफो के आधार पर स्टॉक रोटेशन का पालन करें	4	6	-	-
एनओएस कुल	35	65	-	-
रोजगार योग्यता कौशल का परिचय	1	1	-	-
पीसी1. नौकरी की आवश्यकताओं को पूरा करने में रोजगार योग्यता कौशल के महत्व को समझें	-	-	-	-
संवैधानिक मूल्य - सिटिज़नशिप	1	1	-	-
पीसी2. संवैधानिक मूल्यों, नागरिक अधिकारों, कर्तव्यों, व्यक्तिगत मूल्यों और नैतिकता और पर्यावरण की दृष्टि से टिकाऊ प्रथाओं की पहचान करें	-	-	-	-
21वीं सदी में पेशेवर बनना	1	3	-	-
पीसी3. 21वीं सदी के कौशल जैसे 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 की व्याख्या करें।	-	-	-	-
बुनियादी अंग्रेजी कौशल	2	3	-	-
पीसी4. कुछ बुनियादी अंग्रेजी वाक्यांशों या वाक्यों का उपयोग करके दूसरों से बात करें	-	-	-	-
संचार कौशल	1	1	-	-
पीसी5. दूसरों के साथ संवाद करते समय अच्छे शिष्टाचार का पालन करें	-	-	-	-
पीसी6. एक टीम में अन्य लोगों के साथ काम करें	-	-	-	-

विविधता और समावेशन	1	1	-	-
पीसी7. सभी लिंगों और दिव्यांगजनों के साथ उचित ढंग से संवाद करें और व्यवहार करें	-	-	-	-
पीसी8. यौन उत्पीड़न से संबंधित किसी भी मुद्दे की रिपोर्ट करें	-	-	-	-
वित्तीय और कानूनी साक्षरता	3	4	-	-
पीसी9. विभिन्न वित्तीय उत्पादों और सेवाओं का सुरक्षित और सुरक्षापूर्वक उपयोग करें	-	-	-	-
पीसी10. आय, व्यय, बचत आदि की गणना करें।	-	-	-	-
पीसी11. दृष्टिकोण चिंतित अधिकारियों के लिएकोईका नूनी अधिकारों और कानूनों के अनुसार शोषण	-	-	-	-
आवश्यक डिजिटल कौशल	4	6	-	-
पीसी12. डिजिटल उपकरणों को संचालित करें और इसकी सुविधाओं और अनुप्रयोगों का सुरक्षित और संरक्षित तरीके से उपयोग करें	-	-	-	-
पीसी13. इंटरनेट और सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म का सुरक्षित और संरक्षित तरीके से उपयोग करें	-	-	-	-
उद्यमशीलता	3	5	-	-
पीसी14. संभावित व्यवसाय के अवसरों की पहचान करें और उनका आकलन करें	-	-	-	-
पीसी15. धन और संबंधित वित्तीय और कानूनी चुनौतियों की व्यवस्था के लिए स्रोतों की पहचान करें	-	-	-	-
ग्राहक सेवा	2	2	-	-
पीसी16. विभिन्न प्रकार के ग्राहकों की पहचान करें	-	-	-	-
पीसी17. ग्राहकों की जरूरतों को पहचानें और उन्हें उचित रूप से संबोधित करें	-	-	-	-
पीसी18. उचित स्वच्छता और सौंदर्य मानकों का पालन करें	-	-	-	-
प्रशिक्षता और नौकरियों के लिए तैयार हो जाओ	1	3	-	-
पीसी19. एक बुनियादी बायोडाटा बनाएं	-	-	-	-
पीसी20. उपयुक्त नौकरियाँ खोजें और आवेदन करें	-	-	-	-
पीसी21. आवश्यकता के अनुसार शिक्षता अवसरों की पहचान करें और उन्हें पंजीकृत करें	-	-	-	-
एनओएस कुल	20	30	-	-

अनुलग्नक 3

पीएचबी में प्रयुक्त क्यूआर कोड की सूची

मॉड्यूल नं.	इकाई क्र.	विषय का नाम	पृष्ठ सं.	वीडियो की लिंक	क्यू आर कोड
1. परिचय	यूनिट 1.1 - खाद्य प्रसंस्करण का परिचय	1.1.1 प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्देश्य	14	www.youtube.com/watch?v=wMu0EpUgCd4	 खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन
	यूनिट 1.1 - खाद्य प्रसंस्करण का परिचय	1.1.1 प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्देश्य	14	www.youtube.com/watch?v=iacTHJtrXIE	 फल एवं सब्जी उद्योग का अवलोकन
	यूनिट 1.1 - खाद्य प्रसंस्करण का परिचय	1.1.1 प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्देश्य	14	www.youtube.com/watch?v=H0I5JQJ3fos&t=74s	 ओरिएंटेशन वीडियो
3. अचार बनाने के लिए कार्य क्षेत्र और प्रक्रिया मशीनरी तैयार करें और बनाए रखें	यूनिट 3.1 - सफाई और रखरखाव	3.1.1 कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई और स्वच्छता	41	www.youtube.com/watch?v=tRAnusofqJ8	 रखरखाव वीडियो
	यूनिट 3.1 - सफाई और रखरखाव	3.1.1 कार्य क्षेत्र और मशीनरी की सफाई और स्वच्छता	41	www.youtube.com/watch?v=QWpU7DAfNcs	 सफाई एवं स्वच्छता

मॉड्यूल नं.	इकाई क्र.	विषय का नाम	पृष्ठ सं.	वीडियो की लिंक	क्यू आर कोड
4.अचार बनाने की तैयारी	यूनिट 4.2 - योजना उत्पादन क्रम	4.2.1 उत्पादन अनुक्रम की योजना बनाना	54	www.youtube.com/watch?v=C-6kF52qtOA	 अचार बनाने के उद्योग में मशीनरी
5.उत्पादन आवश्यकताओं के अनुसार अचार बनाना	यूनिट 5.2 - अचार बनाने की विभिन्न विधियाँ	5.2.1 तेल में अचार तैयार करना	71	www.youtube.com/watch?v=AIWN5rTf9RI	 अचार बनाने की प्रक्रिया
	यूनिट 5.3 - पैकिंग और पैकेजिंग	5.3.1 प्रसंस्कृत भोजन की पैकेजिंग के लिए चरण	71	www.youtube.com/watch?v=-Wrk4zAANpo	 अचार की पैकेजिंग एवं भंडारण
6. संगठनात्मक मानक और मानदंड	यूनिट 6.1 - अचार बनाने वाले तकनीशियन की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां	6.1.1 अचार बनाने वाले तकनीशियन की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां	80	www.youtube.com/watch?v=GlvfUzTXAdg	 भूमिकाएँ और जिम्मेदारियाँ
	यूनिट 6.2 - व्यक्तिगत सफाई और स्वच्छता दिशानिर्देश	6.2.1 व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देश	80	www.youtube.com/watch?v=gNEx8P9UqPA&t=1s	 व्यक्तिगत स्वच्छता एवं स्वच्छता
7. अचार बनाने से संबंधित पूर्ण प्रलेखन और रिकॉर्ड रखना	यूनिट 7.3 - दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखने के तरीके	7.1.3 रिकॉर्ड के प्रकार	87	www.youtube.com/watch?v=kcpGIHBpphA&t=62s	 लेखापरीक्षा, दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड रखना
रोजगार योग्यता कौशल (30 घंटे)				https://eskillindia.org/NewEmployability	

टिप्पणियाँ



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



Skill India
कौशल भारत - कुशल भारत



सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP



NCVT
कौशल युवावता प्रगति



N.S.D.C
RE-IMAGINE FUTURE



FICSI
Food Industry Capacity and Skill Initiative

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

ईमेल : admin@ficsi.in

वेबसाइट : www.ficsi.in

फ़ोन : +91-9711260230, +91-9711260240

Price: