



फैसिलिटेटर गाइड



क्षेत्र
फूड प्रोसेसिंग

उप-क्षेत्र
पैकेज्ड फूड्स

व्यवसाय
पैकेज्ड फूड्स

संदर्भ आईडी: FIC/Q8502, संस्करण 4.0
एनएसक्यूएफ स्तर: 3

मसाला प्रसंस्करण
तकनीशियन (स्पाइस
प्रोसेसिंग 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

मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग 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/एन9026:मसाला उत्पादन के लिए तैयारी करें
2. एफआईसी/एन8515:उत्पाद मसाला और मसाला
3. एफआईसी/एन9901:खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना
4. एफआईसी/एन9002:एक संगठन में प्रभावी रूप से कार्य करना
5. डीजीटी/वीएसक्यू/एन0101 : एम्प्लॉयबिलिटी स्किल्स

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

प्रतीकों का प्रयोग किया गया



सीखने के प्रमुख
परिणाम



उपयोग किए जाने
वाले संसाधन



कहना



करना



उदाहरण



गतिविधि



विस्तार में बताना



सुविधा के लिए
नोट्स



दिखाना



व्याख्या करना



पूछिए



टिप्पणियाँ



कदम

विषयसूची

स्रो.	मॉड्यूल और इकाइयाँ	पृष्ठ सं.
1.	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन (एफआईसी/ एन8515)	1
	यूनिट 1.1: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय	5
	यूनिट 1.2: मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) के लिए उपलब्ध भविष्य के रुझान और कैरियर विकास के अवसर	7
	यूनिट 1.3: मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां	9
	यूनिट 1.4: मसाला प्रसंस्करण उद्योग में प्रयुक्त शब्दावली	11
	यूनिट 1.5: डिलीवरी, स्वास्थ्य, सुरक्षा और खतरों से निपटने के मानकों, अखंडता, ड्रेस कोड आदि पर पालन की जाने वाली नीतियां	13
	यूनिट 1.6: शुरू करने से पहले योजना का महत्व	15
2.	मसाला उत्पादन के लिए तैयारी करें (एफआईसी/ एन9026)	17
	यूनिट 2.1: मसाला उत्पादन के लिए योजना	19
	यूनिट 2.2: कार्य क्षेत्र, मशीनरी और उपकरणों को साफ और बनाए रखें	22
	यूनिट 2.3: उत्पादन के लिए व्यवस्थित करें	25
3.	उत्पाद मसाला और मसाला (एफआईसी/ एन8515)	29
	यूनिट 3.1: मसाला प्रसंस्करण की मूल बातें	31
	यूनिट 3.2: विभिन्न मसाले और सीज़निंग तैयार करने की प्रक्रिया	34
	यूनिट 3.3: विभिन्न मसाला उत्पादों की पैकेजिंग और लेबलिंग	37
	यूनिट 3.4: उत्पादन के बाद की सफाई और उपकरणों का नियमित रखरखाव	40
4.	खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना (एफआईसी/ एन9901)	43
	यूनिट 4.1: खाद्य सुरक्षा का परिचय	45
	यूनिट 4.2: एफ. एस. ए. आई. की अनुसूची IV आवश्यकताएँ	47
	यूनिट 4.3: व्यक्तिगत स्वच्छता	49
	यूनिट 4.4: स्वास्थ्य सुरक्षा	52
5.	दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों का प्रबंधन (एफआईसी/ एन9901)	55
	यूनिट 5.1 - खतरा, जोखिम (रिस्क) और दुर्घटनाएं	57
	यूनिट 5.2 - मानक अभ्यास और सावधानियां	59
	यूनिट 5.3 - विद्युत उपकरण का उपयोग	61
	यूनिट 5.4 - व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण का उपयोग	63
	यूनिट 5.5 - संगठनात्मक प्रोटोकॉल	65
	यूनिट 5.6 - विषाक्त पदार्थों से निपटना	67
	यूनिट 5.7 - अग्नि निवारण और अग्निशामक यंत्र	69
	यूनिट 5.8 - कृत्रिम श्वसन और सीपीआर	72
	यूनिट 5.9 - बचाव और निकास आग लगने की स्थिति में	75
	यूनिट 5.10 - प्राथमिक चिकित्सा	77
	यूनिट 5.11 - संभावित चोटें और बीमार स्वास्थ्य	79
	यूनिट 5.12 - गतिशीलता में सावधानियां	81
	यूनिट 5.13 - विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों का महत्व	83



स्रो.	मॉड्यूल और इकाइयाँ	पृष्ठ सं
6.	एक संगठन में प्रभावी रूप से कार्य करना (एफआईसी/ एन9902)	85
	यूनिट 6.1 - संगठनात्मक नीतियां	87
	यूनिट 6.2 - विधान, मानक, नीतियां और प्रक्रियाएं	89
	यूनिट 6.3 - रिपोर्टिंग संरचना	91
	यूनिट 6.4 - अंतर-निर्भर कार्य	93
	यूनिट 6.5 - उत्पीड़न और भेदभाव	95
	यूनिट 6.6 - कार्यों को प्राथमिकता देना	97
	यूनिट 6.7 - संचार कौशल	99
	यूनिट 6.8 - टीम वर्क	101
	यूनिट 6.9 - नैतिकता और अनुशासन	103
	यूनिट 6.10 - शिकायतों का समाधान	105
	यूनिट 6.11 - पारस्परिक संघर्ष	107
	यूनिट 6.12 - अक्षमताएँ और चुनौतियाँ	109
	यूनिट 6.13 - लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव	111
	यूनिट 6.14 - लागू कानून, शिकायत निवारण तंत्र	113
	यूनिट 6.15 - व्यक्तिगत पूर्वाग्रह के बिना दूसरों के साथ लेन-देन करना	115
7.	सामग्री संरक्षण (एसजीजे/ एन1702)	117
	यूनिट 7.1 सामग्री प्रबंधन	119
	यूनिट 7.2 वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण	121
	यूनिट 7.3 अपशिष्ट (कचरा) को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाएं	123
	यूनिट 7.4 कुशल और अक्षम प्रबंधन के अभ्यास	125
	यूनिट 7.5 सामग्री और पानी का उपयोग	127
8.	ऊर्जा और बिजली संरक्षण (एसजीजे/ एन1702)	129
	यूनिट 8.1 विद्युत को परिभाषित कीजिए	131
	यूनिट 8.2 बिजली की मूल बातें	133
	यूनिट 8.3 ऊर्जा कुशल उपकरण	135
	यूनिट 8.4 बिजली के संरक्षण के लिए मानक अभ्यास	137
9.	अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और पुनर्चक्रण (एसजीजे/ एन1702)	139
	यूनिट 9.1 अपशिष्ट (कचरा) के प्रकार	141
	यूनिट 9.2 अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और निपटान समाधान	143
	यूनिट 9.3 प्रदूषण और उपचार	145
10.	एम्प्लॉयबिलिटी स्किल्स (डीजीटी/वीएसक्यू/एन0102)	147
	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	
		
11.	अनुलग्नक	149
	अनुलग्नक 1: प्रशिक्षण वितरण योजना	150
	अनुलग्नक 2: मूल्यांकन के मानदंड	161
	अनुलग्नक 3: पीएचबी में प्रयुक्त क्यूआर कोड की सूची	170



सीखने के प्रमुख परिणाम

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

1. स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन के लिए ट्रेनिंग कार्यक्रम के महत्व को बताएं
2. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग और सामान्य उप-क्षेत्र की संक्षेप में चर्चा कीजिए
3. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) के लिए उपलब्ध कैरियर के अवसरों पर चर्चा करें
4. खाद्य प्रसंस्करण सुविधा में ऑडिट करते समय उपयोग की जाने वाली शब्दावली की व्याख्या करें
5. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में मानक व्यावसायिक शिष्टाचार पर विस्तार से चर्चा करें
6. गुणवत्ता विश्लेषण और आश्वासन क्षेत्र में कार्य प्रवाह और विभागीय संगठन 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 उद्योग का परिचय

इकाई के उद्देश्य



सत्र के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के आकार और क्षेत्र की संक्षेप में चर्चा कीजिए
2. मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) की भूमिका और उत्तरदायित्वों की चर्चा कीजिए।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन और सॉफ्टवेयर
- फैसिलिटेटर गाइड
- प्रतिभागी 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-से रेडीमेड खाद्य उत्पाद उपयोग किए हैं?
- 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, कैंनिंग, फ्रीजिंग, सुखाने और किण्वन जैसी कई प्रक्रियाओं का उपयोग किया जाता है। खाद्य प्रसंस्करण विकसित हुआ है।

पूछना

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- प्रशिक्षण का उद्देश्य स्पष्ट कीजिए
- क्यूपी और एनओएस की व्याख्या करें

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 स्कैश और जूस प्रसंस्करण में प्रशिक्षण के उद्देश्य के साथ आगे आना 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 : मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) के लिए उपलब्ध भविष्य के रुझान और कैरियर विकास के अवसर

इकाई के उद्देश्य



सत्र के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) के लिए उपलब्ध भविष्य की प्रवृत्तियों की व्याख्या करें।
2. मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) के लिए उपलब्ध विस्तार करें कैरियर विकास के अवसर।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



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

करना



- मसाला प्रसंस्करण उद्योग में मौजूदा रुझानों और करियर के अवसरों पर शोध करके शुरुआत करें। जानकारी इकट्ठा करने के लिए आप ऑनलाइन संसाधनों, उद्योग प्रकाशनों और जॉब पोस्टिंग का उपयोग कर सकते हैं।
- मसाला प्रसंस्करण तकनीशियनों के लिए उपलब्ध विभिन्न करियर पथों को समझने में छात्रों की मदद करने के लिए केस स्टडी का उपयोग करें। आप ऐसे लोगों के वास्तविक जीवन के उदाहरण पा सकते हैं जिन्होंने समान पदों पर शुरुआत की है और सीढ़ी पर अपना काम किया है।
- उद्योग के पेशेवरों को आमंत्रित करें कि वे अपनी कक्षा में उनके अनुभवों और करियर के रास्तों के बारे में बात करें। इससे छात्रों को सवाल पूछने और उद्योग के बारे में जानकारी हासिल करने का मौका मिलेगा।

कहना



- स्वादपूर्ण और स्वस्थ खाद्य पदार्थों की उपभोक्ता मांग बढ़ने के साथ, मसाला प्रसंस्करण उद्योग महत्वपूर्ण विस्तार के लिए तैयार है।
- मसाला प्रसंस्करण तकनीशियनों के पास गुणवत्ता नियंत्रण, अनुसंधान और विकास, और उत्पादन प्रबंधन जैसे क्षेत्रों में कैरियर के विकास के अवसर होंगे। इसके अतिरिक्त, मसाला प्रसंस्करण में स्वचालन और प्रौद्योगिकी का उपयोग बढ़ने की उम्मीद है, विशेष कौशल वाले तकनीशियनों के लिए और अवसर पैदा होंगे।

पूछना



- मसाला प्रसंस्करण उद्योग में कुछ उभरती प्रौद्योगिकियां क्या हैं, और आप उन्हें भविष्य में मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) की भूमिका को कैसे प्रभावित करते हुए देखते हैं?
- एक मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) किस तरह से उद्योग के भीतर अपने करियर को आगे बढ़ा सकता है, और कुछ संभावित कैरियर मार्ग क्या हैं जिन पर विचार किया जा सकता है?

- आपको क्या लगता है कि वैश्वीकरण और अंतर्राष्ट्रीय व्यापार मसाला प्रसंस्करण उद्योग को कैसे प्रभावित कर सकते हैं, और मसाला प्रसंस्करण तकनीशियनों के लिए इसका क्या प्रभाव हो सकता है?
- नौकरी के बाजार में प्रतिस्पर्धी बने रहने के लिए मसाला प्रसंस्करण तकनीशियनों को कौन से प्रमुख कौशल और दक्षताओं का विकास करना चाहिए?
- एक मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) उद्योग के रुझानों और सर्वोत्तम प्रथाओं के साथ अप-टू-डेट कैसे रह सकता है, और चल रहे व्यावसायिक विकास का समर्थन करने के लिए कौन से संसाधन उपलब्ध 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

- स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन के लिए भविष्य के रुझान और कैरियर विकास के अवसर उपलब्ध हैं

यूनिट 1.3 : मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) की भूमिका और उत्तरदायित्व

इकाई के उद्देश्य



सत्र के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) की भूमिकाओं और उत्तरदायित्वों का उल्लेख कीजिए।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



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

करना



- छात्रों को विभिन्न परिदृश्यों की केस स्टडी प्रदान करें जिनका एक मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) को सामना करना पड़ सकता है। उन्हें स्थिति का विश्लेषण करने, संभावित जोखिमों की पहचान करने और गुणवत्ता और सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए तकनीशियन द्वारा लागू किए जा सकने वाले समाधान खोजने के लिए समूहों में काम करने दें।
- एक मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) को अपने अनुभवों, चुनौतियों और सफलताओं के बारे में कक्षा में बात करने के लिए आमंत्रित करें। यह छात्रों को उद्योग में काम करना पसंद करने का पहला अनुभव प्रदान करेगा, और उन्हें प्रश्न पूछने का अवसर देगा।
- एक मसाला प्रसंस्करण प्रयोगशाला स्थापित करें जहाँ छात्र एक तकनीशियन के विभिन्न कार्यों और जिम्मेदारियों का अभ्यास कर सकें। इसमें सामग्री को तौलना और मापना, मसालों को मिलाना, गुणवत्ता और सुरक्षा के लिए परीक्षण और डेटा रिकॉर्ड करना शामिल हो सकता है।

कहना



- एक मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) मसालों की गुणवत्ता, सुरक्षा और ताजगी सुनिश्चित करने के लिए प्रसंस्करण और पैकेजिंग के लिए जिम्मेदार होता है।
- वे प्रसंस्करण उपकरण की सफाई और सुरक्षा को बनाए रखने, इन्वेंट्री स्तर की निगरानी करने और उत्पादन कोटा पूरा करने को सुनिश्चित करने के लिए भी जिम्मेदार हैं।
- इसके अतिरिक्त, वे तैयार उत्पादों पर गुणवत्ता नियंत्रण जांच करने के लिए जिम्मेदार हो सकते हैं।

पूछना



- मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) के प्रमुख कर्तव्य क्या हैं?
- मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) जिस मसाले के साथ काम करते हैं उसकी गुणवत्ता और सुरक्षा कैसे सुनिश्चित करते हैं?

- मसाला प्रसंस्करण तकनीशियनों द्वारा किस प्रकार के उपकरण और औजारों का उपयोग किया जाता है?
- मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) अपने उपकरणों का रखरखाव और सफाई कैसे करते हैं?
- एक सफल मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) बनने के लिए आवश्यक प्रमुख कौशल क्या हैं?
- मसाला प्रसंस्करण तकनीशियनों द्वारा सामना की जाने वाली कुछ सामान्य चुनौतियाँ क्या 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

- मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां

यूनिट 1.4 : मसाला प्रसंस्करण उद्योग में प्रयुक्त शब्दावली

इकाई के उद्देश्य



सत्र के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. मसाला प्रसंस्करण उद्योग में प्रयुक्त शब्दावली की व्याख्या कीजिए।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



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

करना



- अलग-अलग मसाले लेकर आएँ और अपने विद्यार्थियों से उन्हें चखने और सूंघने को कहें। उन्हें मसालों की पहचान करने और उनके स्वाद और सुगंध का वर्णन करने के लिए कहें। इससे उन्हें विभिन्न मसालों और उनकी विशेषताओं से परिचित होने में मदद मिलेगी।
- अपने छात्रों को विभिन्न प्रकार के मसाले प्रदान करें और उन्हें विभिन्न मसालों के मिश्रण के साथ प्रयोग करने को कहें। इससे उन्हें सम्मिश्रण के महत्व और मसाला प्रसंस्करण उद्योग में इसकी भूमिका को समझने में मदद मिलेगी।
- अपने छात्रों को एक विशिष्ट मसाले, उसके इतिहास, सांस्कृतिक महत्व और मसाला प्रसंस्करण उद्योग में इसके उपयोग पर शोध करने और रिपोर्ट करने के लिए असाइन करें। इससे उन्हें मसालों की गहरी समझ और खाद्य उत्पादन में उनके महत्व को समझने में मदद मिलेगी।

कहना



- मसाला प्रसंस्करण उद्योग में उपयोग की जाने वाली शब्दावली में प्रसंस्करण के विभिन्न चरणों से संबंधित तकनीकी शब्द शामिल हैं, जैसे कि सफाई, ग्रेडिंग, ग्राइंडिंग, ब्लेंडिंग और पैकेजिंग।
- इसमें विभिन्न प्रकार के मसालों, उनकी उत्पत्ति और गुणवत्ता मानकों से संबंधित शर्तें भी शामिल हैं। मसाला प्रसंस्करण उद्योग में प्रभावी संचार और कुशल संचालन के लिए इन शर्तों को समझना महत्वपूर्ण है।

पूछना



- मसाले और जड़ी-बूटी में क्या अंतर है?
- तीक्ष्णता का सही अर्थ क्या है?
- मसालों के संदर्भ में सुगंध का क्या अर्थ है?
- क्या आप साबुत और पिसे मसालों में अंतर बता सकते हैं?
- मसाला प्रसंस्करण में 'ब्लेंडिंग' शब्द का क्या अर्थ 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 

- मसाला प्रसंस्करण उद्योग में प्रयुक्त शब्दावली?

यूनिट 1.5 : डिलीवरी, स्वास्थ्य, सुरक्षा और खतरों से निपटने के मानकों, अखंडता, ड्रेस कोड पर पालन की जाने वाली नीतियां

इकाई के उद्देश्य



सत्र के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. स्वास्थ्य, सुरक्षा और खतरों से निपटने के मानकों की व्याख्या करें।
2. मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) के ड्रेस कोड और सत्यनिष्ठा के बारे में बताएं।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



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

करना



- नीतियों और उनके महत्व पर एक प्रस्तुति तैयार करें।
- शिक्षार्थियों के साथ नीतियों पर उनके दृष्टिकोण और वे क्यों महत्वपूर्ण हैं, इस बारे में जानने के लिए परस्पर संवादात्मक चर्चा करें।
- उद्योग में नीतियों को कैसे लागू किया जाता है, यह समझने में शिक्षार्थियों की मदद करने के लिए केस स्टडी का उपयोग करें।
- शिक्षार्थियों की नीतियों और उनके अनुप्रयोग की समझ का आकलन करने के लिए एक प्रश्नोत्तरी या भूमिका निभाने वाली गतिविधि का आयोजन करें।
- शिक्षार्थियों को उन नीतियों के किसी भी पहलू पर प्रश्न पूछने और स्पष्टीकरण मांगने के लिए प्रोत्साहित करें जिन्हें वे समझ नहीं सकते हैं।

कहना



- हर कर्मचारी अपने स्वास्थ्य और सुरक्षा को लेकर चिंतित है। नतीजतन, खतरों और दुर्घटनाओं से बचने के लिए निम्नलिखित सुरक्षा दिशानिर्देशों की आवश्यकता होती है। इसी तरह, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में काम करते समय स्वच्छता और स्वच्छता सबसे महत्वपूर्ण कारक हैं।

पूछना



- सुपुर्दगी मानकों को सुनिश्चित करने के लिए मसाला प्रसंस्करण कंपनियों के पास कौन सी प्रमुख नीतियां होनी चाहिए?
- कार्यस्थल में दुर्घटनाओं और चोटों को रोकने के लिए स्वास्थ्य, सुरक्षा और खतरों से निपटने से संबंधित नीतियां कैसे मदद कर सकती हैं?
- मसाला प्रसंस्करण उद्योग में कंपनियों के लिए सत्यनिष्ठा नीतियों का होना क्यों महत्वपूर्ण है, और उन्हें कैसे लागू किया जा सकता है?

- ड्रेस कोड नीति यह सुनिश्चित करने में कैसे मदद कर सकती है कि कर्मचारी ग्राहकों और अन्य हितधारकों के सामने एक पेशेवर छवि प्रस्तुत करें?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- स्वास्थ्य, सुरक्षा और खतरों से निपटने के लिए मानक क्या हैं?
- क्या आप ड्रेस कोड और मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन (स्पाइस प्रोसेसिंग तकनीशियन) की सत्यनिष्ठा के बारे में बता सकते हैं?

विस्तार में बताना

- खतरों, जोखिमों से निपटने और कार्य क्षेत्रों की सफाई के लिए मानक प्रथाओं की व्याख्या करें (चित्र 1.1.3 कार्य के दौरान पालन किए जाने वाले संगठनात्मक दिशानिर्देश), पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।

यूनिट 1.6 : काम शुरू करने से पहले योजना का महत्व

इकाई के उद्देश्य

सत्र के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. काम शुरू करने से पहले प्लानिंग का महत्व समझाएं।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- उन स्थितियों के उदाहरणों पर चर्चा करें जहाँ नियोजन की कमी के कारण खराब परिणाम हुए, और इसके विपरीत उन स्थितियों के उदाहरणों पर चर्चा करें जहाँ प्रभावी नियोजन से सफलता मिली।
- छात्रों को किसी ऐसी गतिविधि में शामिल होने दें जिसके लिए नियोजन की आवश्यकता होती है, जैसे कि एक परियोजना को डिजाइन करना या किसी समस्या को हल करना, और उस संदर्भ में नियोजन के लाभों और चुनौतियों पर चर्चा करना।
- छात्रों को अपनी स्वयं की नियोजन रणनीतियों को विकसित करने और उन्हें कक्षा के साथ साझा करने के लिए प्रोत्साहित करें और चर्चा करें कि विभिन्न संदर्भों में विभिन्न नियोजन दृष्टिकोण कैसे प्रभावी हो सकते हैं।

कहना

- काम शुरू करने से पहले योजना बनाने से यह सुनिश्चित करने में मदद मिलती है कि कार्यों को कुशलतापूर्वक पूरा किया जाता है, लक्ष्यों को प्राप्त किया जाता है और संसाधनों का प्रभावी ढंग से उपयोग किया जाता है।

पूछना

- काम शुरू करने से पहले योजना बनाना क्यों जरूरी है?
- काम शुरू करने से पहले योजना नहीं बनाने के कुछ सामान्य परिणाम क्या हैं?
- योजना कैसे दक्षता और उत्पादकता में सुधार करने में मदद करती है?
- एक प्रभावी योजना के कुछ प्रमुख तत्व क्या हैं?
- क्या आप ऐसी स्थिति का उदाहरण दे सकते हैं जहाँ योजना बनाने से किसी समस्या या गलती को रोकने में मदद मिली हो?

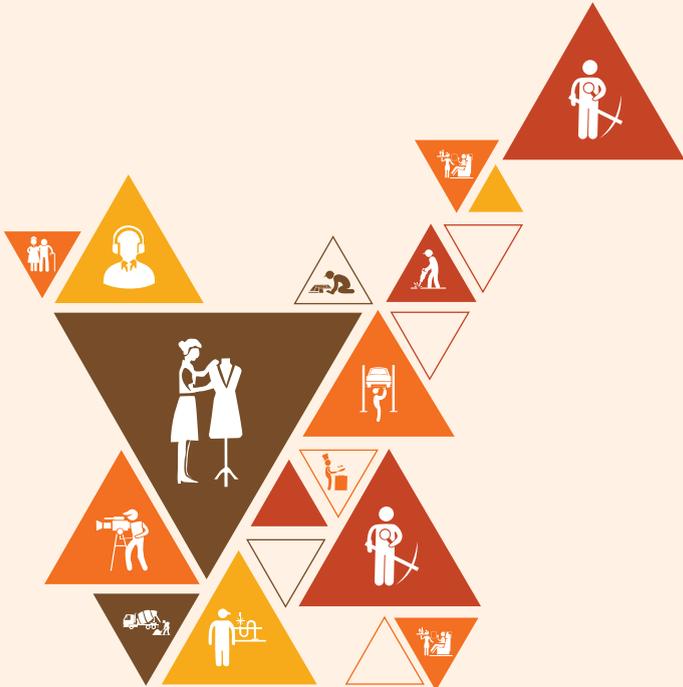


2. मसाला उत्पादन के लिए तैयारी करें

यूनिट 2.1 - मसाला उत्पादन के लिए योजना

यूनिट 2.2 - कार्य क्षेत्र, मशीनरी और उपकरणों को साफ और बनाए रखें

यूनिट 2.3 - उत्पादन के लिए व्यवस्थित करें



सीखने के प्रमुख परिणाम

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

1. उत्पादन नियोजन की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए।
2. विभिन्न प्रक्रिया आरेखों, उत्पाद प्रवाह आरेखों और अन्य आरेखों के महत्व पर चर्चा करें।
3. संसाधन प्रबंधन की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए।
4. कार्यबल, कच्चे माल, पैकेजिंग सामग्री और क्षमता की गणना कैसे करें, इसका वर्णन करें।
5. कृपया विभिन्न प्रकार के उपकरणों की सूची बनाएं और प्रक्रिया के दौरान उनका उपयोग कैसे किया जाता है।
6. उत्पादन उपकरण की सफाई और रखरखाव के लिए संगठन के नियमों और प्रक्रियाओं पर चर्चा करें।
7. खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता के मूल सिद्धांतों को लिखें।
8. कार्यस्थल पर अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन के लिए प्रक्रियाएं।
9. उपकरण, उपकरण और मशीनरी के लिए निरीक्षण विधियों की एक सूची बनाएं।
10. चर्चा करें कि टीम को कार्य या उत्तरदायित्व कैसे सौंपें

यूनिट 2.1 : मसाला उत्पादन हेतु नियोजन

इकाई के उद्देश्य



सत्र के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. मसाला प्रसंस्करण में उत्पादन नियोजन प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए।
2. प्रोसेस डायग्राम, प्रोडक्ट फ्लो डायग्राम आदि की व्याख्या करें।
3. मसाला प्रसंस्करण के लिए अपनाई जाने वाली सर्वोत्तम प्रथाओं की रूपरेखा तैयार करें।
4. संसाधनों और आवश्यक उपकरणों के प्रबंधन को समझें।
5. मसाला उत्पादन में प्रयुक्त औजारों और उपकरणों के रख-रखाव को समझना।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- ट्रेनिंग किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ),
- व्हाइट बोर्ड,
- मार्कर,
- प्रोजेक्टर,
- लैप टॉप,
- पावर पॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फ्लो चार्ट
- प्रक्रिया संबंधी दस्तावेज,
- ग्राइंडर, मिल्स, पुल्वराइज़र,
- छलनी, मोटार और मूसल,
- तेज़ मशीन,
- डी-स्टोनर, रोस्टर,
- ड्रायर, स्पाइस ब्लेंडर,
- सुरक्षात्मक दस्ताने, सिर की टोपी,
- एप्रन, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स,
- मुंह पर मास्क, सैनिटाइज़र,
- सुरक्षा मैनुअल
- प्रतिभागी पुस्तिका

करना



- मसाला उत्पादन सहित किसी भी उत्पादन प्रक्रिया को शुरू करने से पहले नियोजन के महत्व की व्याख्या करें।

- मसाला उत्पादन की योजना के विभिन्न पहलुओं पर चर्चा करें, जैसे कि सही मसालों का चयन, आवश्यक मात्रा का अनुमान लगाना, उत्पादन का समय निर्धारित करना और कच्चे माल की उपलब्धता सुनिश्चित करना।
- नियोजन उपकरण और तकनीकों के उदाहरण प्रदान करें, जैसे उत्पादन नियोजन सॉफ्टवेयर और गैट चार्ट।

कहना

- एक उत्पादन योजना वस्तुओं या सेवाओं के कुशलतापूर्वक निर्माण के लिए आवश्यक क्रियाओं और युक्तियों को परिभाषित करती है। इसमें आवश्यक संसाधनों को परिभाषित करना, समय सारिणी बनाना और गुणवत्ता और आउटपुट लक्ष्यों को स्थापित करना शामिल है।
- योजना में संभावित खतरों और आकस्मिकताओं पर भी विचार किया जाना चाहिए। उत्पादन योजना यह सुनिश्चित करती है कि संसाधनों का कुशलतापूर्वक उपयोग किया जाए, खर्चों को न्यूनतम रखा जाए और उत्पादन लक्ष्यों को पूरा किया जाए।
- यह व्यवसायों को उनकी प्रक्रियाओं को सुव्यवस्थित करने, संचार और सहयोग में सुधार करने और मांग या बाजार की स्थितियों में बदलाव के अनुकूल होने में भी सहायता करता है।
- एक अच्छी तरह से डिज़ाइन की गई उत्पादन योजना फर्मों को उनकी प्रतिस्पर्धात्मकता बढ़ाने, ग्राहकों की खुशी में सुधार करने और दीर्घकालिक सफलता प्राप्त करने में सहायता कर सकती है।

पूछना

- मसाला उत्पादन शुरू करने से पहले एक स्पष्ट योजना का होना क्यों महत्वपूर्ण है?
- मसालों के लिए उत्पादन योजना विकसित करते समय किन प्रमुख कारकों पर विचार किया जाना चाहिए?
- आप किसी विशेष उत्पादन रन के लिए आवश्यक मसालों की मात्रा का निर्धारण कैसे करते हैं?
- यह सुनिश्चित करने के लिए क्या कदम उठाए जाने चाहिए कि उत्पादन प्रक्रिया सुचारू रूप से और कुशलता से चलती रहे?
- यदि उत्पादन प्रक्रिया के दौरान अप्रत्याशित चुनौतियाँ आती हैं तो आप उत्पादन योजना को कैसे समायोजित कर सकते हैं?
- मसाला उत्पादन के लिए नियोजन प्रक्रिया में रिकॉर्ड-कीपिंग की क्या भूमिका होती 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

- मसाला प्रसंस्करण उद्योग का परिचय
- मसाला उत्पादन के लिए निर्देश प्राप्त करना
- मसाला प्रसंस्करण के लिए अच्छी विनिर्माण पद्धतियों का पालन किया जाना चाहिए
- संसाधन प्रबंधन

विस्तार में बताना

- प्रमुख आँकड़ों को स्पष्ट कीजिए पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 1.1.1 मसाला क्षेत्र के लिए प्रमुख आंकड़े) की मदद से।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 2.1.1. निर्देश प्राप्त करने का एक प्रभावी तरीका) की मदद से पर्यवेक्षक से निर्देश प्राप्त करने का वर्णन करें।
- समझानाप्रक्रिया चार्ट, उत्पाद प्रवाह चार्ट और सूत्रीकरण चार्ट का महत्वपार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 2.1.2. मूल फ़्लोचार्ट, चित्र. 2.1.3 प्रक्रिया फ़्लो चार्ट के मूल आकार) की सहायता से।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 2.1.4 अदरक लहसुन पाउडर की तैयारी) की मदद से अदरक लहसुन पाउडर की तैयारी की व्याख्या करें। (शिक्षक विषय को संक्षेप में समझाने के लिए प्रोजेक्टर और वीडियो का उपयोग कर सकते हैं)

गतिविधि

संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को कच्चे माल और जनशक्ति के अनुमान 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 कच्चे माल और जनशक्ति के अनुमान की गणना करने के तरीकों के साथ आना होगा
- कच्चे माल और जनशक्ति के अनुमान की गणना कैसे करें, इस पर सूत्रों की 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 2.2 : कार्य क्षेत्र, मशीनरी और उपकरणों को साफ बनाए रखें

इकाई के उद्देश्य



सत्र के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. संगठनात्मक मानकों के अनुसार कार्य क्षेत्र, मशीनों और उपकरणों की विस्तार करें सफाई और रखरखाव।
2. विस्तार करें अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन प्रक्रिया।
3. उपकरण, उपकरण और मशीनरी निरीक्षण की विस्तार करें तकनीकें।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- ट्रेनिंग किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ)
- व्हाइट बोर्ड
- मार्कर
- प्रोजेक्टर
- लैप टॉप
- प्रस्तुति
- पावर पॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फ्लो चार्ट
- सुरक्षात्मक दस्ताने, सिर की टोपी
- एप्रन, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स
- मुंह पर मास्क, सैनिटाइजर
- सुरक्षा मैनुअल
- प्रतिभागी पुस्तिका

करना



- विभिन्न प्रकार की मशीनरी और उपकरणों, जैसे कि ग्राइंडर, सिप्टर और मिक्सर के लिए उचित सफाई और रखरखाव तकनीकों का प्रदर्शन करना।
- दिखाएँ कि कार्य क्षेत्र में मसालों और अन्य सामग्रियों को ठीक से कैसे संग्रहित और व्यवस्थित किया जाए।
- संदूषण को रोकने और श्रमिकों की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए नियमित सफाई और रखरखाव कार्यक्रम का पालन करने के महत्व को समझाएं।
- अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन को पावर प्वाइंट तथा सजीव उदाहरणों की सहायता से समझाइए।

कहना



- उत्पादित उत्पादों की गुणवत्ता और सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए मसाला प्रसंस्करण उद्योग में कार्य क्षेत्र, मशीनरी और उपकरणों की सफाई और रखरखाव महत्वपूर्ण हैं।

- नियमित सफाई और रखरखाव संदूषण, उपकरण की विफलता और चोटों को रोक सकता है।
- औजारों और मशीनरी का उचित भंडारण भी उनके जीवनकाल को बढ़ाने और मरम्मत या प्रतिस्थापन की आवश्यकता को कम करने में मदद करता है।

पूछना

- मसाला प्रसंस्करण में उपयोग किए जाने वाले कुछ सबसे सामान्य उपकरण और मशीनें कौन सी हैं, और उन्हें कैसे साफ और रखरखाव किया जाता है?
- मसाला प्रसंस्करण उद्योग के कार्य वातावरण, मशीनरी और औजारों को साफ और संरक्षित करना क्यों महत्वपूर्ण है?
- मसाला प्रसंस्करण उद्योग में उपकरणों की अनुचित सफाई और रखरखाव से जुड़े कुछ संभावित जोखिम क्या हैं?
- आप अपने कार्य क्षेत्र और उपकरणों को साफ और अच्छे परिचालन क्रम में कैसे रख 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

- कार्य क्षेत्र की सफाई और रखरखाव
- मसाला उत्पादन में इस्तेमाल होने वाले औजारों और उपकरणों की सफाई और सैनिटाइजेशन
- कचरे का प्रबंधन
- उपकरण, उपकरण और मशीनरी की निरीक्षण प्रक्रियाएं

विस्तार में बताना

- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 2.2.1 रसोई की स्वच्छता बनाए रखना) की मदद से संक्षेप में व्याख्या करें कि रसोई की स्वच्छता और सफाई की आवश्यकता क्यों है।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 2.2.2 व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखना) की मदद से स्वच्छता और सफाई के लिए प्रभावी अभ्यासों को संक्षेप में समझाएं।
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए चित्र 2.2.4 सफाई बनाम सैनिटाइजिंग (कीटाणुशोधन) की मदद से स्वच्छता और सफाई के बीच अंतर को संक्षेप में समझाएं। (विवरण में छात्रों को समझाने के लिए पावर प्वाइंट प्रस्तुति का उपयोग करें)
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए खाद्य उद्योग में सफाई योजना (चित्र 2.2.5 खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में सफाई योजना) की व्याख्या करें

गतिविधि

संक्षिप्त

- प्रत्येक समूह को कच्चे माल और जनशक्ति के अनुमान 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 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।

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 2.3 : मसाला उत्पादन के लिए आयोजन

इकाई के उद्देश्य



सत्र के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. मसाला उत्पादन में प्रयुक्त औजारों और उपकरणों को व्यवस्थित करने की व्याख्या कीजिए।
2. उत्पादन सामग्री प्राप्त करने और व्यवस्थित करने की प्रक्रिया की व्याख्या करें।
3. समझाएं कि टीम के सदस्यों के बीच कार्य और उत्तरदायित्वों का आवंटन कैसे किया जाता है।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- ट्रेनिंग किट (ट्रेनर गाइड, प्रस्तुतियाँ),
- व्हाइट बोर्ड,
- मार्कर,
- प्रोजेक्टर,
- लैप टॉप,
- प्रस्तुति
- पावर पॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- फ्लो चार्ट
- प्रक्रिया संबंधी दस्तावेज,
- ग्राइंडर, मिल्स, पुल्वराइज़र,
- छलनी, मोर्तार और मूसल,
- तेज़ मशीन,
- डी-स्टोनर, रोस्टर,
- ड्रायर, स्पाइस ब्लेंडर,
- सुरक्षात्मक दस्ताने, सिर की टोपी,
- एप्रन, सेफ्टी गॉगल्स, सेफ्टी बूट्स,
- मुंह पर मास्क, सैनिटाइज़र,
- सुरक्षा मैनुअल
- 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।

कहना

- उत्पादित उत्पादों की गुणवत्ता और सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए मसाला प्रसंस्करण उद्योग में कार्य क्षेत्र, मशीनरी और उपकरणों की सफाई और रखरखाव महत्वपूर्ण हैं।
- नियमित सफाई और रखरखाव संदूषण, उपकरण की विफलता और चोटों को रोक सकता है।
- औजारों और मशीनरी का उचित भंडारण भी उनके जीवनकाल को बढ़ाने और मरम्मत या प्रतिस्थापन की आवश्यकता को कम करने में मदद करता है।

पूछना

- मसाला उत्पादन के आयोजन में शामिल प्रमुख कदम क्या हैं?
- आप मसाला प्रसंस्करण और उत्पादन में गुणवत्ता नियंत्रण कैसे सुनिश्चित करते हैं?
- मसाला उत्पादन के दौरान कौन से सुरक्षा उपाय किए जाने चाहिए?
- आप मसाला प्रसंस्करण सुविधा में इन्वेंट्री का प्रबंधन और अनुकूलन कैसे करते हैं?
- मसाला उत्पादन में कुछ सामान्य चुनौतियाँ क्या हैं और उनका समाधान कैसे किया जा सकता है?
- प्रौद्योगिकी और स्वचालन को मसाला प्रसंस्करण और उत्पादन में कैसे एकीकृत किया जा सकता है?

व्याख्या करना

- औजारों और उपकरणों का आयोजन
- उत्पादन सामग्री प्राप्त करना और व्यवस्थित करना
- कार्य और उत्तरदायित्व सौंपना

विस्तार में बताना

- टीम की भूमिकाओं और उत्तरदायित्वों को परिभाषित करें (चित्र 2.3.4 उपकरणों का लंबवत भंडारण), पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।

गतिविधि

संक्षिप्त

- मसाला उत्पादन के लिए आयोजन। मसाला उत्पादन के आयोजन में शामिल प्रमुख चरणों के बारे में छात्रों को पढ़ाने के लिए, और मसाला उत्पादन प्रक्रिया में गुणवत्ता नियंत्रण, सुरक्षा और दक्षता कैसे सुनिश्चित करें।
- सामग्री-मसाला उत्पादन के आयोजन पर पावर प्वाइंट प्रस्तुति, नमूना मसाला उत्पादन सुविधा लेआउट,
- मसाला प्रसंस्करण उपकरण और मशीनरी, स्वच्छता और सुरक्षा उपकरण, सूची प्रबंधन सॉफ्टवेयर, मसाला नमूने

गतिविधि विवरण

- मसाला उत्पादन के लिए आयोजन और मसाला उत्पादन प्रक्रियाओं की गुणवत्ता, सुरक्षा और दक्षता सुनिश्चित करने में इसके महत्व के विषय को प्रस्तुत करते हुए शुरुआत करें।
- सुविधा डिजाइन, उपकरण चयन, सूची प्रबंधन, सुरक्षा और स्वच्छता प्रोटोकॉल, और गुणवत्ता नियंत्रण उपायों सहित मसाला उत्पादन के आयोजन में शामिल प्रमुख चरणों को उजागर करने के लिए एक पावर पॉइंट प्रस्तुति का उपयोग करें।
- विभिन्न प्रकार के मसाला प्रसंस्करण उपकरण और मशीनरी पर चर्चा करें जो आमतौर पर मसाला उद्योग में उपयोग किए जाते हैं, जैसे कि ग्राइंडर, सिफ्टर और ब्लेंडर, और समझाएं कि कैसे प्रत्येक उपकरण उत्पादन प्रक्रिया में योगदान देता है।
- एक नमूना मसाला उत्पादन सुविधा लेआउट प्रदान करें और छात्रों को सुविधा के विभिन्न क्षेत्रों की पहचान करें, जैसे कि प्राप्त क्षेत्र, प्रसंस्करण क्षेत्र, भंडारण क्षेत्र और पैकेजिंग क्षेत्र, और चर्चा करें कि उत्पादन प्रक्रिया में प्रत्येक क्षेत्र का उपयोग कैसे किया जाता है।
- छात्रों से विभिन्न मसालों के नमूनों की जांच करने और मसाले की गुणवत्ता में योगदान करने वाले कारकों, जैसे कि रंग, सुगंध, स्वाद और बनावट पर चर्चा करने को कहें।
- बताएं कि उत्पादन प्रक्रिया में गुणवत्ता नियंत्रण उपायों को कैसे लागू किया जाता है ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि प्रत्येक मसाला वांछित गुणवत्ता मानकों को पूरा करता है।
- मसाला उत्पादन प्रक्रिया में सुरक्षा और स्वच्छता के महत्व पर चर्चा करें और दुर्घटनाओं और संदूषण को रोकने के लिए उपयोग किए जाने वाले सुरक्षा उपकरणों और प्रोटोकॉल के प्रकारों का उदाहरण दें।
- इन्वेंट्री प्रबंधन की अवधारणा का परिचय दें और बताएं कि कैसे सॉफ्टवेयर प्रोग्राम का उपयोग इन्वेंट्री स्तर को ट्रैक करने, उपयोग दरों की निगरानी करने और उत्पादन प्रक्रियाओं को सुचारू रूप से चलाने के लिए समयबद्ध तरीके से आपूर्ति को पुनः व्यवस्थित करने के लिए किया जा सकता है।
- छात्रों को छोटे समूहों में विभाजित करें और उन्हें मसाला उत्पादन सुविधा के लिए एक लेआउट डिजाइन करने, उपकरण और मशीनरी का चयन करने और गुणवत्ता नियंत्रण, सुरक्षा और इन्वेंट्री प्रबंधन के लिए एक योजना विकसित करने के लिए कहें।
- प्रत्येक समूह को कक्षा के सामने अपनी योजना प्रस्तुत करने को कहें, यह समझाते हुए कि कैसे उनका डिजाइन मसाला उत्पादन के आयोजन में शामिल प्रमुख चरणों को संबोधित करता है और यह कैसे गुणवत्ता, सुरक्षा और दक्षता सुनिश्चित करता है।
- मसाला उद्योग में चुनौतियों और अवसरों पर चर्चा करते हुए गतिविधि का समापन करें और छात्र मसाला उत्पादन और संबंधित क्षेत्रों में करियर कैसे बना सकते हैं।

संक्षिप्त

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



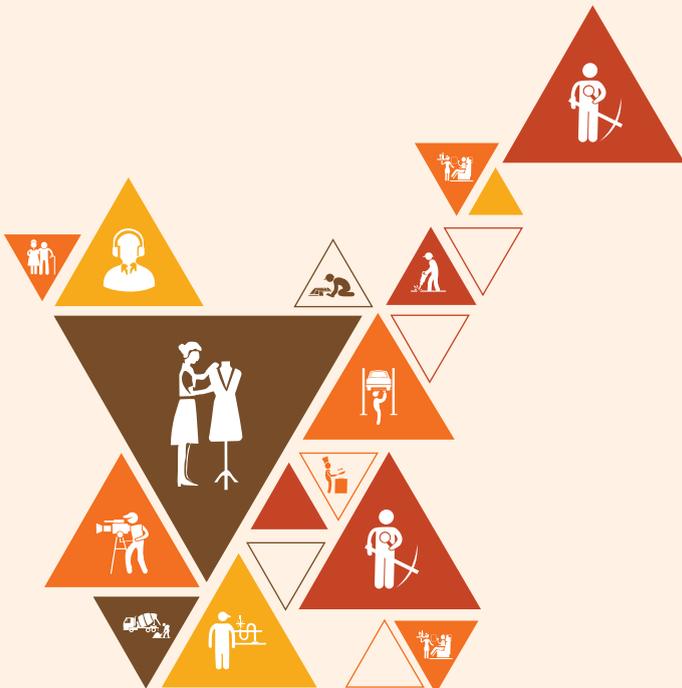
3. उत्पाद मसाला और मसाला

यूनिट 3.1: मसाला प्रसंस्करण की मूल बातें

यूनिट 3.2: विभिन्न मसाले और सीज़निंग तैयार करने की प्रक्रिया

यूनिट 3.3: विभिन्न मसाला उत्पादों की पैकेजिंग और लेबलिंग

यूनिट 3.4: उत्पादन के बाद की सफाई और उपकरणों का नियमित रखरखाव



सीखने के प्रमुख परिणाम

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

1. सामान्य मसालों की पहचान करें
2. मसाला प्रसंस्करण की मूलभूत बातों का वर्णन कीजिए।
3. अलग-अलग साबुत मसाले, सीज़निंग, मसाला पाउडर और करी पाउडर बनाने की प्रक्रिया पर चर्चा करें।
4. साबुत मसाले, सीज़निंग, मसाला पाउडर और करी पाउडर बनाने के लिए अपनाई जाने वाली मानक कार्य पद्धतियों का प्रदर्शन करें।
5. उत्पादों को लपेटने और लेबल करने की प्रक्रिया और उत्पादन के बाद की सफाई और उपकरणों के रखरखाव की व्याख्या करें।
6. तैयार उत्पादों को पैकेज करने की तकनीक का प्रदर्शन करें।

यूनिट 3.1 : मसाला प्रसंस्करण की मूल बातें

इकाई के उद्देश्य



सत्र के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. मसाला और सीज़निंग बनाने की प्रक्रिया में कच्चे माल के उपयोग और भूमिका को समझना
2. मसाला निर्माण प्रक्रिया के दौरान गुणवत्ता नियंत्रण
3. मसाला और सीज़निंग के निर्माण के लिए एफएसएसआई के नियमों का पालन किया जाना चाहिए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर पॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- सूत्रधार गाइड
- प्रतिभागी की पुस्तिका
- चक्की,
- पीसना
- स्टरलाइजेशन चैम्बर
- वैक्यूम ड्रायर कक्ष
- ड्रायर
- रोस्टिंग मशीन
- छलनी, मोर्टार और मूसल
- तेज़ मशीन
- डी-स्टोनर
- मसाला ब्लेंडर
- पी. पी. ई.
- प्रक्षालक
- सुरक्षा मैनुअल

करना



- खाना पकाने में इस्तेमाल होने वाले आम मसालों के उदाहरण दिखाएं और विद्यार्थियों से उन्हें पहचानने के लिए कहें।
- मसाले के पौधे के विभिन्न भागों पर चर्चा करें और प्रसंस्करण में उनका उपयोग कैसे किया जाता है।

- प्रसंस्करण से पहले मसालों को ठीक से कैसे साफ और सुखाया जाए, इसका प्रदर्शन करें।
- मसालों को संसाधित करने की विभिन्न विधियों को दर्शाइए जैसे कि पीसना, भूनना या सम्मिश्रण करना।

कहना

- मसाला प्रसंस्करण में उच्च गुणवत्ता वाले अंतिम उत्पाद का उत्पादन करने के लिए मसालों की सफाई, ग्रेडिंग और पीसना शामिल है।
- इस प्रक्रिया में आम तौर पर पत्थरों और गंदगी जैसे विदेशी पदार्थों को हटाने के साथ-साथ आकार और गुणवत्ता के अनुसार मसालों को अलग करना शामिल होता है। अंत में, मसाले वांछित बनावट के लिए पीसे जाते हैं और वितरण के लिए पैक किए जाते हैं।

पूछना

- मसालों को साफ करने और सुखाने के लिए कौन-सी सामान्य विधियाँ प्रयोग की जाती हैं?
- गुणवत्ता के आधार पर मसालों का वर्गीकरण कैसे किया जाता है?
- मसाला उद्योग में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के प्रसंस्करण उपकरण कौन से हैं?
- संदूषण और गिरावट को रोकने के लिए मसालों को कैसे संग्रहीत और परिवहन किया जाता है?
- क्या आप साबुत मसालों, पिसे मसालों और मसालों के मिश्रण के बीच अंतर बता 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

- मसाला प्रसंस्करण की मूल बातें बताएं?
- मसालों और मसाला उत्पादों की प्रकृति और बिगड़ती विशेषताओं का वर्णन करें?
- बताएं कि मसाले अपनी सुगंध और स्वाद को कैसे खो देते हैं?
- मसालों पर कलर ब्लीचिंग कैसे की जाती है?
- मुक्त प्रवाह प्रकृति के नुकसान की व्याख्या करें?
- माइक्रोबियल स्पॉइलेज क्या है?
- कीट प्रकोप क्या है?
- मसाले तैयार करने में प्रमुख गुणवत्ता नियंत्रण बिंदुओं की व्याख्या करें?
- कटाई का सही समय कैसे निर्धारित किया जाता है?
- मसालों की सफाई, सुखाना, ग्रेडिंग और पीस कैसे किया जाता है?
- मसाला और सीज़निंग के निर्माण के लिए पालन किए जाने वाले एफएसएसएआई विनियमों की व्याख्या करें
- मसाला प्रसंस्करण में गुणवत्ता आश्वासन को समझाइए

विस्तार में बताना

- (तालिका 3.1.1 प्रमुख मसाला प्रसंस्करण सामग्री) की सहायता से विभिन्न प्रकार के मसालों की व्याख्या करें), पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है। (विभिन्न प्रकार के मसाले छात्रों को दिखाने के लिए शिक्षक प्रोजेक्टर का उपयोग कर सकते हैं)
- एफएसएसएआई द्वारा निर्धारित मसालों के लिए विनियामक मानकों की व्याख्या करें (तालिका 3.1.2 एफएसएसएआई द्वारा निर्धारित मसालों के लिए विनियामक मानक)), पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।
- (तालिका 3.1.3: कुछ मसालों के लिए ग्रेडिंग पैरामीटर और तालिका 3.1.4 मसालों के प्रकार) की मदद से मसालों का चयन कैसे किया जाता है, इसकी व्याख्या करें), पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।

गतिविधि

संक्षिप्त

- एक चखने का सत्र आयोजित करें जहां छात्र विभिन्न मसालों के मिश्रण का नमूना ले सकते हैं और प्रयुक्त सामग्री का अनुमान लगा सकते हैं।

गतिविधि विवरण

- प्रतिभागियों की कुल संख्या के आधार पर कक्षा को दो या अधिक समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को अलग-अलग मसालों के मिश्रण का एक नमूना दिया गया है और उन्हें प्रयुक्त सामग्री का अनुमान लगाना है।
- जो समूह सबसे अधिक वस्तुओं का सही अनुमान लगाता है वह गेम जीत जाता है।

संक्षिप्त

- 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 3.2 : विभिन्न मसाले और सीज़निंग तैयार करने की प्रक्रिया

इकाई के उद्देश्य



सत्र के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. साबुत मसालों, करी पाउडर और सीज़निंग के लिए मसाला निर्माण प्रक्रिया पर चर्चा करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर पॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- सूत्रधार गाइड
- प्रतिभागी की पुस्तिका
- चक्की
- पीसना
- वैक्यूम ड्रायर कक्ष
- ड्रायर
- रोस्टिंग मशीन
- छलनी, मोर्तार और मूसल
- तेज़ मशीन
- डी-स्टोनर
- मसाला ब्लेंडर
- पी. पी. ई.
- प्रक्षालक
- सुरक्षा मैनुअल

करना



- विभिन्न मसालों और सीज़निंग को तैयार करने की प्रक्रिया का लाइव प्रदर्शन आयोजित करें। इससे छात्रों को प्रक्रिया को बेहतर ढंग से देखने और समझने में मदद मिल सकती है।
- छात्रों को स्वयं प्रक्रिया का अभ्यास करने का अवसर प्रदान करें। इससे उन्हें व्यावहारिक सेटिंग में सीखे गए ज्ञान और कौशल को लागू करने में मदद मिल सकती है।
- विभिन्न मसालों और सीज़निंग को तैयार करने की प्रक्रिया को समझाने के लिए चित्रों, चित्रों और वीडियो जैसे दृश्यों का उपयोग करें। यह प्रक्रिया को और अधिक आकर्षक और समझने में आसान बना सकता है।

कहना

- विभिन्न मसालों और सीज़निंग को तैयार करने में कच्चे माल का चयन और सफाई, भूनना, पीसना, सम्मिश्रण और पैकेजिंग सहित चरणों की एक श्रृंखला शामिल है।
- प्रक्रिया मसाले के प्रकार और मसाला तैयार होने के आधार पर भिन्न होती है।
- ग्राहकों की संतुष्टि और सुरक्षा सुनिश्चित करने की प्रक्रिया में निरंतरता और गुणवत्ता महत्वपूर्ण हैं। उचित लेबलिंग और भंडारण भी महत्वपूर्ण कारक हैं।

पूछना

- मसालों को साफ करने और सुखाने के लिए कौन-सी सामान्य विधियाँ प्रयोग की जाती हैं?
- गुणवत्ता के आधार पर मसालों का वर्गीकरण कैसे किया जाता है?
- मसाला उद्योग में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के प्रसंस्करण उपकरण कौन से हैं?
- संदूषण और गिरावट को रोकने के लिए मसालों को कैसे संग्रहीत और परिवहन किया जाता है?
- क्या आप साबुत मसालों, पिसे मसालों और मसालों के मिश्रण के बीच अंतर बता 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

- पूरे मसाले निर्माण प्रक्रिया
- वांछित मापदंडों के लिए नमूनों का निरीक्षण

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 3.2.2 पूरे मसालों के निर्माण के लिए फ्लो चार्ट) की मदद से सूखे मसालों को पाउडर मसालों में कैसे परिवर्तित किया जाता है, समझाएं। (विभिन्न प्रकार के मसाले छात्रों को दिखाने के लिए शिक्षक प्रोजेक्टर का उपयोग कर सकते हैं)
- समझाएं मसालों में विशिष्ट नमी की मात्रा सुनिश्चित करें (तालिका 3.2.1 साबुत मसालों को सुखाना।), पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।
- (चित्र 3.2.5: करी पाउडर निर्माण प्रक्रिया) की सहायता से करी पाउडर निर्माण प्रक्रिया को समझाइए, पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।
- सीज़निंग निर्माण प्रक्रिया को (चित्र 3.2.7: सीज़निंग निर्माण प्रक्रिया) की सहायता से समझाइए, पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।
- (चित्र 3.2.9 समस्या निवारण चरण) की सहायता से उत्पादन के दौरान उपकरण की मूल समस्या निवारण की व्याख्या करें, पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।
- समस्याओं की व्याख्या करें मसाला प्रसंस्करण के दौरान होने वाली और उनकी समस्या निवारण (तालिका 3.2.2) मसालों और मसालों में होने वाले दोषों की सहायता से प्रक्रिया, पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।

गतिविधि

संक्षिप्त

- एक चखने का सत्र आयोजित करें जहां छात्र विभिन्न मसालों के मिश्रण का नमूना ले सकते हैं और प्रयुक्त सामग्री का अनुमान लगा सकते हैं।

गतिविधि विवरण

- प्रतिभागियों की कुल संख्या के आधार पर कक्षा को दो या अधिक समूहों में विभाजित करें।
- दिए गए प्रत्येक समूह विभिन्न मसालों के मिश्रण का नमूना ले सकते हैं और प्रयुक्त सामग्री का अनुमान लगा सकते हैं।
- जो समूह सबसे अधिक वस्तुओं का सही अनुमान लगाता है वह गेम जीत जाता है।

संक्षिप्त

- 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 3.3 : विभिन्न मसाला उत्पादों की पैकेजिंग और लेबलिंग

इकाई के उद्देश्य



सत्र के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. पैकेजिंग मसालों और मसाला उत्पादों के पहलू पर चर्चा करें।
2. पैकेजिंग के लिए उपयोग किए जाने वाले मसालों और सामग्रियों की पैकेजिंग के तरीके बताएं?
3. मसाला उत्पादों की लेबलिंग के लिए लागू एफएसएसआई मानकों की व्याख्या करें?

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर पॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- सूत्रधार गाइड
- प्रतिभागी की पुस्तिका
- पैकेट बनाने की मशीन
- लेबल
- पैकेजिंग सामग्री
- पी. पी. ई.
- प्रक्षालक
- सुरक्षा मैनुअल

करना



- विभिन्न मसालों और उनके शेल्फ-लाइफ के लिए उपयुक्त विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्री का प्रदर्शन करें।
- नियामक आवश्यकताओं, पोषण संबंधी जानकारी और संघटक घोषणाओं सहित मसाला उत्पादों की उचित लेबलिंग के महत्व की व्याख्या करें।
- प्रभावी लेबलिंग डिज़ाइन और ब्रांडिंग के उदाहरण दिखाएं जो उत्पादों को प्रतिस्पर्धियों से अलग करने में मदद कर सकते हैं।
- एक समूह अभ्यास आयोजित करें जहां ब्रांडिंग, पोषण संबंधी जानकारी और नियामक आवश्यकताओं पर विचार करते हुए छात्र अपनी मसाला पैकेजिंग और लेबलिंग बना और डिजाइन कर सकते हैं।

कहना



- मसाला उत्पादों की पैकेजिंग और लेबलिंग उनके विपणन और सुरक्षा के लिए आवश्यक हैं। उचित पैकेजिंग मसालों की गुणवत्ता को बरकरार रखती है और उन्हें पर्यावरणीय कारकों से बचाती है।
- लेबलिंग उत्पाद के बारे में जानकारी प्रदान करता है, जिसमें इसकी सामग्री, निर्माण तिथि, समाप्ति तिथि और पोषण मूल्य शामिल हैं। मसाला उत्पादों की पैकेजिंग और लेबलिंग करते समय नियामक आवश्यकताओं का पालन करना आवश्यक है।

पूछना

- मसाला उत्पादों की पैकेजिंग और लेबलिंग के लिए नियामक आवश्यकताएं क्या हैं?
- मसाला उत्पादों के लिए आमतौर पर किस प्रकार की पैकेजिंग सामग्री का उपयोग किया जाता है?
- मसाला उत्पाद के लेबल पर कौन सी जानकारी शामिल होनी चाहिए?
- पैकेजिंग और लेबलिंग एक मसाला उत्पाद की शेल्फ लाइफ और गुणवत्ता को कैसे प्रभावित कर सकते हैं?
- मसाला उद्योग में उपयोग किए जाने वाले नवीन पैकेजिंग समाधानों के कुछ उदाहरण 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

- पैकेजिंग मसालों और मसाला उत्पादों के पहलू
- विभिन्न मसालों की पैकेजिंग को प्रभावित करने वाले कारक
- पैकेजिंग मसाले और पैकेजिंग सामग्री के तरीके
- पेस्ट और सूखे मसाले के मिश्रण की पैकेजिंग
- लेबलिंग की आवश्यकता
- तैयार उत्पादों पर रिकॉर्ड जानकारी
- रिकॉर्ड-कीपिंग की आवश्यकता

गतिविधि

संक्षिप्त

- विभिन्न मसाला उत्पादों की पैकेजिंग और लेबलिंग की एक नकली गतिविधि आयोजित करें

गतिविधि विवरण

- कक्षा को समूहों में विभाजित करें और प्रत्येक समूह को एक अलग मसाला उत्पाद (जैसे मिर्च पाउडर, जीरा पाउडर, या दालचीनी की छड़ें) दें।
- प्रत्येक समूह को उनके निर्दिष्ट मसाला उत्पाद के लिए पैकेजिंग और लेबलिंग आवश्यकताओं पर शोध करने के लिए कहें। इसमें कंटेनर के आकार, सामग्री, लेबलिंग जानकारी और कानूनी आवश्यकताओं की आवश्यकताएं शामिल हो सकती हैं।
- एक बार जब समूह अपना शोध पूरा कर लेते हैं, तो उन्हें अपने मसाला उत्पाद के लिए पैकेजिंग और लेबलिंग का मॉक-अप बनाने को कहें। वे लेबल और पैकेजिंग बनाने के लिए पेपर, मार्कर और स्टिकर जैसी सामग्री का उपयोग कर सकते हैं।
- इसके बाद प्रत्येक समूह अपना मॉक-अप कक्षा के सामने प्रस्तुत करेगा, पैकेजिंग और लेबलिंग के लिए अपने विकल्पों को समझाएगा और यह भी बताएगा कि वे अपने निर्दिष्ट मसाला उत्पाद के लिए आवश्यकताओं को कैसे पूरा करते हैं।

- एक वर्ग के रूप में, मसाला प्रसंस्करण उद्योग में पैकेजिंग और लेबलिंग के महत्व पर चर्चा करें, जिसमें यह भी शामिल है कि यह उपभोक्ता की धारणा और सुरक्षा को कैसे प्रभावित करता है।

संक्षिप्त

- 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 3.4 : उत्पादन के बाद की सफाई और उपकरणों का नियमित रखरखाव

इकाई के उद्देश्य



सत्र के अंत में, प्रतिभागी निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. उपकरणों की सफाई और रखरखाव के महत्व को समझें
2. सीआईपी और सीओपी जैसे पोस्ट-प्रोडक्शन सफाई के तरीकों की व्याख्या करें।
3. उत्पादन मशीनरी की बुनियादी समस्या निवारण तकनीकों की व्याख्या करें।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



- कंप्यूटर
- प्रोजेक्शन उपकरण
- पावर पॉइंट प्रस्तुति और सॉफ्टवेयर
- सूत्रधार गाइड
- प्रतिभागी की पुस्तिका
- चक्की
- पीसना
- वैक्यूम ड्रायर कक्ष
- ड्रायर
- रोस्टिंग मशीन
- छलनी, मोर्तार और मूसल
- तेज़ मशीन
- डी-स्टोनर
- मसाला ब्लेंडर
- पी. पी. ई.
- प्रक्षालक
- सुरक्षा मैनुअल

करना



- मसाला प्रसंस्करण उद्योग में उपयोग किए जाने वाले उपकरणों की उचित सफाई और रखरखाव प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें।
- छात्रों को विभिन्न उपकरणों पर पूरा करने के लिए सफाई और रखरखाव कार्यों की एक चेकलिस्ट प्रदान करें।
- छात्रों को छोटे समूहों में विभाजित करें और उनसे किसी विशिष्ट उपकरण के लिए सफाई और रखरखाव का शेड्यूल बनाने के लिए कहें।

- एक व्यावहारिक सत्र आयोजित करें जहां छात्र पर्यवेक्षण के तहत स्वयं उपकरणों की सफाई और रखरखाव कर सकें।
- उत्पादन के बाद की सफाई और रखरखाव के महत्व और उत्पाद की गुणवत्ता और उपकरण की दीर्घायु पर इसके प्रभाव पर चर्चा करें।

कहना

- मसाला प्रसंस्करण उद्योग में स्वच्छता, सुरक्षा और उपकरणों की दीर्घायु सुनिश्चित करने के लिए उत्पादन के बाद की सफाई और उपकरणों का नियमित रखरखाव महत्वपूर्ण है।
- नियमित सफाई बचे हुए मसाले, धूल और मलबे को हटा देती है जो अगले बैच को दूषित कर सकते हैं, जबकि रखरखाव टूट-फूट को रोकता है और टूटने की संभावना को कम करता है।
- सफाई और रखरखाव के लिए निर्माता के दिशानिर्देशों का पालन करना और उपकरण की दीर्घायु सुनिश्चित करने के लिए रखरखाव का रिकॉर्ड रखना आवश्यक है।

पूछना

- मसाला प्रसंस्करण उद्योग में उत्पादन के बाद की सफाई और उपकरणों के नियमित रखरखाव के क्या लाभ हैं?
- मसाला प्रसंस्करण उद्योग में उपयोग किए जाने वाले सामान्य उपकरण कौन से हैं जिन्हें नियमित रखरखाव की आवश्यकता होती है?
- मसाला प्रसंस्करण उद्योग में उपकरणों को कितनी बार साफ और रखरखाव किया जाना चाहिए?
- मसाला प्रसंस्करण उद्योग में उत्पादन के बाद की सफाई और उपकरणों के रखरखाव के लिए सर्वोत्तम अभ्यास क्या हैं?
- मसाला प्रसंस्करण उद्योग में उत्पादन के बाद की सफाई और उपकरणों के नियमित रखरखाव की उपेक्षा करने के क्या परिणाम 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

- उपकरण की सफाई
- महत्व रिपोर्टिंग उपकरण दोष

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (तालिका 3.4.1 रखरखाव के प्रकार) की मदद से विभिन्न प्रकार के रखरखाव की व्याख्या करें। (बेहतर समझ के लिए दिए गए विषय पर वीडियो दिखाने के लिए प्रोजेक्टर का उपयोग करें)

गतिविधि

संक्षिप्त

- मसाला प्रसंस्करण सुविधा के लिए उपकरण रखरखाव योजना विकसित करना।
- आवश्यक सामग्री: कागज, पेंसिल, उपकरण मैनुअल और रखरखाव कार्यक्रम (यदि उपलब्ध हो)

गतिविधि विवरण

- कक्षा को छोटे समूहों में विभाजित करें।
- प्रत्येक समूह को मसाला प्रसंस्करण उद्योग में आमतौर पर उपयोग किए जाने वाले उपकरण का एक अलग टुकड़ा सौंपें, जैसे कि ग्राइंडर, मिक्सर, या कन्वेयर बेल्ट।
- प्रत्येक समूह को उनके नियत उपकरण के लिए मैनुअल और रखरखाव अनुसूची प्रदान करें।
- प्रत्येक समूह को मैनुअल और शेड्यूल की समीक्षा करने और उन्हें सौंपे गए उपकरणों के लिए रखरखाव योजना विकसित करने का निर्देश दें। योजना में शामिल होना चाहिए:
 - सभी आवश्यक रखरखाव कार्यों की एक सूची और उन्हें कितनी बार किया जाना चाहिए
 - प्रत्येक कार्य कब पूरा होगा इसके लिए एक शेड्यूल
 - प्रत्येक कार्य के लिए जिम्मेदार व्यक्ति का नाम
 - कोई भी उपकरण या आपूर्ति जो प्रत्येक कार्य के लिए आवश्यक होगी
- जब समूह अपनी योजनाएँ पूरी कर लें, तो प्रत्येक समूह से अपनी योजना कक्षा के सामने प्रस्तुत करने को कहें। अन्य समूहों को प्रश्न पूछने और प्रतिक्रिया देने के लिए प्रोत्साहित करें।
- मसाला प्रसंस्करण उद्योग में उत्पादन के बाद की सफाई और उपकरणों के नियमित रखरखाव के महत्व पर चर्चा करें, और कैसे एक अच्छी तरह से बनाए रखा उपकरण डाउनटाइम को कम कर सकता है और उत्पाद की गुणवत्ता और सुरक्षा सुनिश्चित कर सकता है।
- छात्रों को इस बारे में सोचने के लिए प्रोत्साहित करें कि वे अपने स्वयं के काम में उपकरण रखरखाव के सिद्धांतों को कैसे लागू कर सकते हैं, चाहे मसाला प्रसंस्करण सुविधा में या अन्य उद्योगों में।

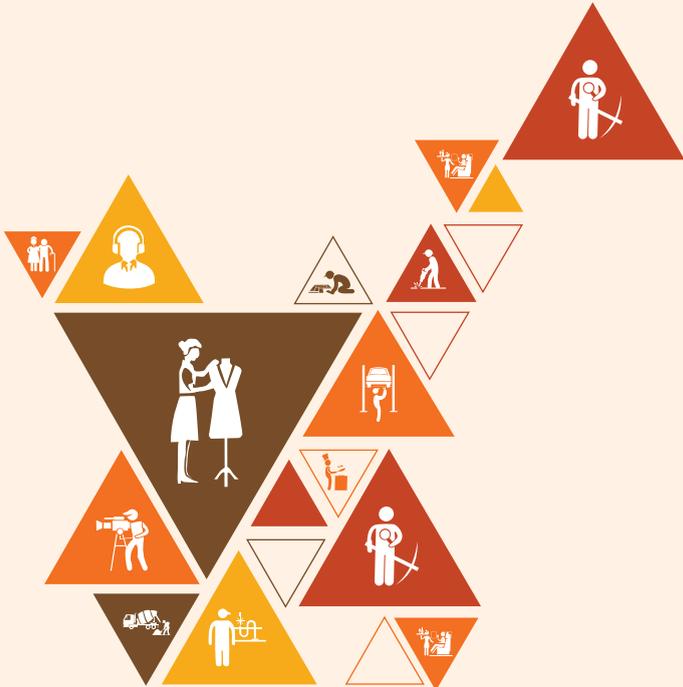
संक्षिप्त

- यह गतिविधि छात्रों को मसाला प्रसंस्करण उद्योग में उत्पादन के बाद की सफाई और उपकरणों के रखरखाव के महत्व और उद्योग मानकों के अनुपालन के महत्व को समझने में मदद करेगी।



मॉड्यूल 4: खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना

- यूनिट 4.1 - खाद्य सुरक्षा का परिचय
- यूनिट 4.2 - एफ. एस. एस. ए. आई. की अनुसूची IV आवश्यकताएँ
- यूनिट 4.3 - व्यक्तिगत स्वच्छता
- यूनिट 4.4 - स्वास्थ्य सुरक्षा



एफआईसी/ एन9901

सीखने के प्रमुख परिणाम

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

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

यूनिट 4.1 :खाद्य सुरक्षा का परिचय

इकाई के उद्देश्य

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

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

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

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.1: माइक्रोबायोलॉजिकल खतरों) की मदद से माइक्रो बायोलॉजिकल खतरों की व्याख्या करें। (बेहतर समझ के लिए दिए गए विषय पर वीडियो दिखाने के लिए प्रोजेक्टर का उपयोग करें)
- प्रति भागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 4.3: FATTOM खाद्य सुरक्षा) की सहायता से खाद्य सुरक्षा का वर्णन करें। (विषय को विस्तार से समझाने के लिए पावर प्वाइंट का प्रयोग करें)

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 4.2 : एफ. एस. एस. ए. आई. की अनुसूची IV आवश्यकताएँ

इकाई के उद्देश्य

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

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

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

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (तालिका 4.2.1: गुड मैनुफैक्चरिंग प्रैक्टिसेज (जीएमपी) और गुड हाइजीन प्रैक्टिसेज (जीएचपी) के पांच भाग) की मदद से जीएमपी और जीएचपी के हिस्सों को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.8: लेआउट और डिज़ाइन कारक) की मदद से लेआउट और डिज़ाइन के विभिन्न कार्यस्थल नैतिकता कारकों का वर्णन करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 4.3 : व्यक्तिगत स्वच्छता

इकाई के उद्देश्य



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

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



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

करना



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

कहना

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

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

- प्रति भागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 4.26: व्यक्तिगत स्वच्छता) की मदद से व्यक्तिगत स्वच्छता को स्पष्ट करें।
- प्रति भागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 4.27: हाथ धोने के तरीके) की मदद से किसी भी खाद्य सुरक्षा प्रणाली के लिए उचित हाथ धोने का वर्णन करें (मैनुअल रूप से उन्हें हाथ धोने का उचित तरीका दिखाएं)
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.28: सैनिटाइजर का उपयोग) की मदद से समझाएं कि सैनिटाइजर का उपयोग कैसे करें। (या तो प्रोजेक्टर का उपयोग करें या व्यावहारिक रूप से उन्हें दिखाएं कि सैनिटाइज़र का उपयोग कैसे करें)
- प्रति भागी हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.29: हाथ धोने और साफ करने का समय) की मदद से बताएं कि कब हाथ धोना और साफ करना है

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 4.4 : स्वास्थ्य सुरक्षा

इकाई के उद्देश्य



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

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



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

करना



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

कहना

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

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 4.34: एफ. एस. एस. ए. आई. क्या करें और क्या न करें) की मदद से समझाएं कि फूड हैंडलर कैसे काम करते हैं।
- प्रति भागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 4.35: स्वास्थ्य जांच के लिए प्रारूप) की मदद से स्वास्थ्य जांच के बारे में अधिक समझाएं।



मॉड्यूल 5: दुर्घटनाओं और आपात स्थितियों का प्रबंधन

- यूनिट 5.1 - खतरा, जोखिम (रिस्क) और दुर्घटनाएं
- यूनिट 5.2 - मानक अभ्यास और सावधानियां
- यूनिट 5.3 - विद्युत उपकरण का उपयोग
- यूनिट 5.4 - व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण का उपयोग
- यूनिट 5.5 - संगठनात्मक प्रोटोकॉल
- यूनिट 5.6 - विषाक्त पदार्थों से निपटना
- यूनिट 5.7 - अग्नि निवारण और अग्निशामक यंत्र
- यूनिट 5.8 - कृत्रिम श्वसन और सीपीआर
- यूनिट 5.9 - बचाव और निकास आग लगने की स्थिति में
- यूनिट 5.10 - प्राथमिक चिकित्सा
- यूनिट 5.11 - संभावित चोटें और बीमार स्वास्थ्य
- यूनिट 5.12 - गतिशीलता में सावधानियां
- यूनिट 5.13 - विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों का महत्व



सीखने के प्रमुख परिणाम

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

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

यूनिट 5.1 : खतरा, जोखिम (रिस्क) और दुर्घटनाएं

इकाई के उद्देश्य

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

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

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

पूछिए

- खतरा क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 5.1: भौतिक, रासायनिक, जैविक खतरों के उदाहरण) की मदद से खतरों को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 5.2: विभिन्न प्रकार के खतरों के स्रोत), की सहायता से विभिन्न प्रकार के संकटों का वर्णन कीजिए

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 5.2 : मानक अभ्यास और सावधानियां

इकाई के उद्देश्य



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

1. मानक सावधानियों और प्रथाओं को वर्गीकृत करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



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

करना



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

कहना



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

पूछिए



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

सुविधा के लिए नोट्स



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

व्याख्या करना



- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में मानक प्रथाएं और सावधानियां क्या हैं

यूनिट 5.3 : विद्युत उपकरण का उपयोग

इकाई के उद्देश्य

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

1. विद्युत उपकरणों के उपयोग की जांच करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

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

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- विद्युत उपकरण का उपयोग

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 5.4: विद्युत खतरे के प्रतीक) की मदद से बिजली के खतरों के प्रकार को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक की सहायता से विभिन्न प्रकार के संकटों का वर्णन कीजिए (चित्र 5.2: विभिन्न प्रकार के खतरों के स्रोत), पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 5.4 : व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण का उपयोग

इकाई के उद्देश्य



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

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



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

करना



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

कहना



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

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 5.5: व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों का उपयोग), की मदद से व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण स्पष्ट कीजिए
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए की (चित्र 5.2: विभिन्न प्रकार के खतरों के स्रोत), की सहायता से विभिन्न प्रकार के संकटों का वर्णन कीजिए

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 5.5 : संगठनात्मक प्रोटोकॉल

इकाई के उद्देश्य



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

1. संगठनात्मक प्रोटोकॉल को पहचानना

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



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

करना



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

कहना



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

पूछिए



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

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- संगठनात्मक प्रोटोकॉल
- घटना रिपोर्टिंग और जांच घटना

यूनिट 5.6 : विषाक्त पदार्थों से निपटना

इकाई के उद्देश्य

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

1. विषाक्त पदार्थों को संभालने के तरीकों की निगरानी करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

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

पूछिए

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

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- विषाक्त पदार्थों को संभालने के तरीके

विस्तार में बताना

- अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन की सहायता से समझाइए (चित्र 5.6: विभिन्न प्रकार के कचरे के लिए अपशिष्ट (कचरा) निपटान प्रक्रिया), पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 5.7 : अग्नि निवारण और अग्निशामक यंत्र

इकाई के उद्देश्य



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

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



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

करना



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

कहना



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

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- अग्नि निवारण और अग्निशामक यंत्र क्या है?

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया (चित्र 5.7: अग्निशामक यंत्रों के प्रकार) की सहायता से अग्निशामक को स्पष्ट कीजिए।)
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया (चित्र 5.8: अग्निशामक यंत्र के उपयोग के लिए पास तकनीक) की सहायता से अग्निशामक यंत्र का उपयोग कैसे करें, इसका वर्णन करें।)

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 5.8 : कृत्रिम श्वसन और सीपीआर

इकाई के उद्देश्य

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

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

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

पूछिए

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

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- सीपीआर के साथ-साथ कृत्रिम श्वसन

विस्तार में बताना

- (तालिका 3) की सहायता से स्पष्ट करें कि सीपीआर कैसे दिया जाता है, 5.1: सीपीआर चरण), पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।
- कृत्रिम श्वसन का प्रकार (चित्र 5.9: बैक प्रेशर आर्म-लिफ्ट) की मदद से वर्णन करें, पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।
- कृत्रिम श्वसन विधियों के प्रकारों का वर्णन करें (चित्र 9.11: वेंटीलेटर) और (चित्र 5.10: बिग वॉल्व मास्क) प्रति भागी पुस्तिका में दिया गया।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 5.9 : आग लगने की स्थिति में बचाव और निकासी

इकाई के उद्देश्य



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

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



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

करना



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

कहना



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

पूछिए



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

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

- (चित्र 5.12: स्टाफ़ फायर नोटिस) की सहायता से आग लगने की स्थिति में किए गए कार्यों को स्पष्ट कीजिए।), पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिया गया है।
- प्रति भागी पुस्तिका में दी गई (चित्र 5.13: अग्नि निकासी प्रक्रिया) की सहायता से अग्नि निकासी प्रक्रिया का वर्णन करें।

यूनिट 5.10 : प्राथमिक चिकित्सा

इकाई के उद्देश्य



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

1. प्राथमिक उपचारों की सूची बनाना

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



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

करना



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

कहना



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

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- प्राथमिक चिकित्सा क्या है?

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 5.14: प्राथमिक चिकित्सा) की मदद से प्राथमिक उपचार के पहले घटक को स्पष्ट करें।

यूनिट 5.11 : संभावित चोटें और बीमार स्वास्थ्य

इकाई के उद्देश्य

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

1. समझबीमार स्वास्थ्य के साथ-साथ संभावित चोटें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

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

पूछिए

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

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- बीमार स्वास्थ्य के साथ-साथ संभावित चोटें

यूनिट 5.12 : गतिशीलता में सावधानियां

इकाई के उद्देश्य



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

1. गतिशीलता में सावधानियों का प्रदर्शन

उपयोग किए जाने वाले संसाधन



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

करना



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

कहना



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

पूछिए



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

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- गतिशीलता में सावधानियां

यूनिट 5.13 : विभिन्न प्रकार के जोखिम (रिस्क) और सुरक्षा संकेतों का महत्व

इकाई के उद्देश्य

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

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

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

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों का प्रभाव

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 5.15: जोखिम (रिस्क) मूल्यांकन में खतरे की भूमिका) की मदद से स्पष्ट कीजिए
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए विभिन्न प्रकार के रासायनिक खतरों के सुरक्षा चिन्हों की सहायता से वर्णन कीजिए (चित्र 5.16: रासायनिक जोखिम (रिस्क) सुरक्षा संकेत),
- प्रति भागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 5.17: जैविक जोखिम (रिस्क) सुरक्षा संकेत) की मदद से विभिन्न प्रकार के जैविक खतरों के सुरक्षा संकेतों का वर्णन करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

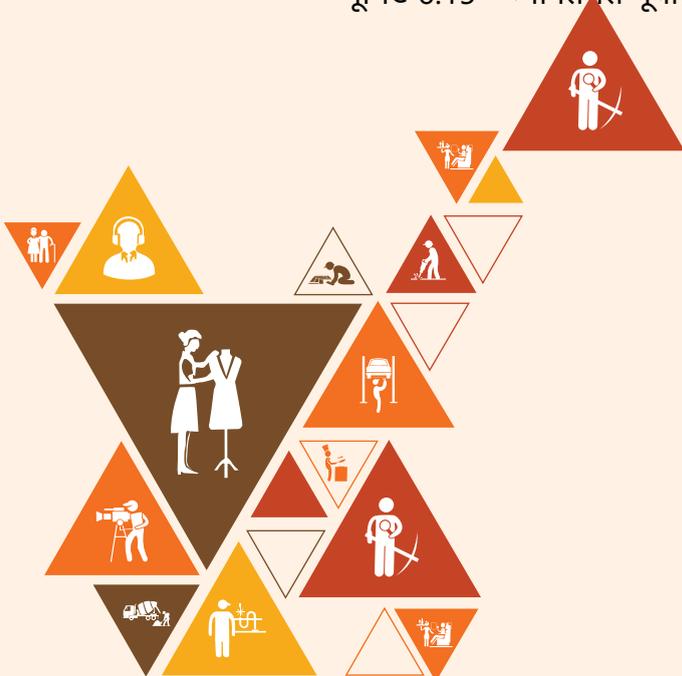
सवाल-जवाब

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



मॉड्यूल 6: एक संगठन में प्रभावी रूप से कार्य करना

- यूनिट 6.1 - संगठनात्मक नीतियां
- यूनिट 6.2 - विधान, मानक, नीतियां और प्रक्रियाएं
- यूनिट 6.3 - रिपोर्टिंग संरचना
- यूनिट 6.4 - अंतर-निर्भर कार्य
- यूनिट 6.5 - उत्पीड़न और भेदभाव
- यूनिट 6.6 - कार्यों को प्राथमिकता देना
- यूनिट 6.7 - संचार कौशल
- यूनिट 6.8 - टीम वर्क
- यूनिट 6.9 - नैतिकता और अनुशासन
- यूनिट 6.10 - शिकायतों का समाधान
- यूनिट 6.11 - पारस्परिक संघर्ष
- यूनिट 6.12 - अक्षमताएँ और चुनौतियाँ
- यूनिट 6.13 - लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव
- यूनिट 6.14 - लागू कानून, शिकायत निवारण तंत्र
- यूनिट 6.15 - व्यक्तिगत पूर्वाग्रह के बिना दूसरों के साथ लेन-देन करना



सीखने के प्रमुख परिणाम

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

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

यूनिट 6.1 : संगठनात्मक नीतियां

इकाई के उद्देश्य

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

1. संगठनात्मक नीतियों को वर्गीकृत करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- संगठनात्मक नीतियों के बारे में लंबा

कहना

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

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

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

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 6.2 : विधान, मानक, नीतियां और प्रक्रियाएं

इकाई के उद्देश्य

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

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

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

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 6.2.1) की मदद से नीति और प्रक्रिया के बीच अंतर का वर्णन करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 6.3 : रिपोर्टिंग संरचना

इकाई के उद्देश्य

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

1. रिपोर्टिंग संरचना का विश्लेषण करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- रिपोर्टिंग संरचना को याद करें।

कहना

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

पूछिए

- रिपोर्टिंग संरचना क्या हैं?
- रिपोर्टिंग संरचना के प्रकार

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- रिपोर्टिंग संरचना कार्य क्या हैं?

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दिए गए (चित्र 6.3.1) की मदद से कंपनी की रिपोर्टिंग संरचना का वर्णन करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 6.4 : अंतर-निर्भर कार्य

इकाई के उद्देश्य

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

1. अन्योन्याश्रित कार्यों की सूची बनाएं

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- अन्योन्याश्रित कार्यों की व्याख्या करें।

कहना

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

पूछिए

- अंतर-निर्भरता क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (चित्र 6.4.1) की मदद से अंतर-निर्भरता की अवधारणा की प्रक्रिया का वर्णन करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 6.5 : उत्पीड़न और भेदभाव

इकाई के उद्देश्य

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

1. उत्पीड़न और भेदभाव के प्रभाव पर चर्चा करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- उत्पीड़न और भेदभाव के प्रभाव का वर्णन करें।

कहना

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

पूछिए

- उत्पीड़न और भेदभाव से आपका क्या मतलब है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- कार्यस्थल में उत्पीड़न और भेदभाव क्या हैं।

विस्तार में बताना

- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 6.5.1 उत्पीड़न कार्य की पहचान) की सहायता से कार्यस्थल उत्पीड़न के प्रकारों का वर्णन करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 6.6 : कार्यों को प्राथमिकता देना

इकाई के उद्देश्य

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

1. कार्यों को प्राथमिकता देने के तरीकों की निगरानी करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- कार्य को प्राथमिकता देने के तरीकों की व्याख्या कीजिए।

कहना

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

पूछिए

- कार्य को प्राथमिकता देने से आपका क्या तात्पर्य है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना



- कार्यस्थल पर प्राथमिकता वाले कार्य क्या हैं।

विस्तार में बताना



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

गतिविधि



संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 6.7 : संचार कौशल

इकाई के उद्देश्य

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

1. संचार कौशल के प्रकारों को रिकॉर्ड करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- संचार कौशल के प्रकारों की चर्चा कीजिए।

कहना

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

पूछिए

- संचार कौशल क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना



- संचार कौशल के प्रकारों की व्याख्या कीजिए।

विस्तार में बताना



- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (तालिका 6.7.1) की मदद से आवश्यक संचार कौशल को स्पष्ट करें।
- पार्टिसिपेंट हैंडबुक में दी गई (तालिका 6.7.2) की मदद से प्रमुख सक्रिय श्रवण कौशलों को स्पष्ट करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 6.8 : टीम वर्क

इकाई के उद्देश्य

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

1. टीम वर्क करने के तरीकों का मूल्यांकन करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- टीम वर्क को याद करें।

कहना

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

पूछिए

- टीम वर्क से आपका क्या मतलब है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना



- टीम वर्क समझाइए।

विस्तार में बताना



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

गतिविधि



संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 6.9 : नैतिकता और अनुशासन

इकाई के उद्देश्य

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

1. नैतिकता और अनुशासन पर प्रकाश डालिए

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- नैतिकता और अनुशासन के बारे में लंबा।

कहना

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

पूछिए

- नैतिकता और अनुशासन से आप क्या समझते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना



- नैतिकता और अनुशासन की व्याख्या करें।

विस्तार में बताना



- नैतिकता और अनुशासन के बारे में चर्चा करें।

गतिविधि



संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 6.10 : शिकायतों का समाधान

इकाई के उद्देश्य

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

1. शिकायत के समाधान का चित्रण

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- शिकायत का समाधान बताएं।

कहना

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

पूछिए

- शिकायत का समाधान क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- शिकायत का समाधान बताएं।

विस्तार में बताना

- शिकायत के समाधान पर चर्चा करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 6.11 : पारस्परिक संघर्ष

इकाई के उद्देश्य

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

1. पारस्परिक संघर्षों को पहचानें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- पारस्परिक संघर्षों को याद करें।

कहना

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

पूछिए

- अंतर्वैयक्तिक संघर्षों से आप क्या समझते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- पारस्परिक संघर्षों की व्याख्या कीजिए।

विस्तार में बताना

- पारस्परिक संघर्षों का वर्णन कीजिए।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 6.12 : विकलांगताएं और चुनौतियां

इकाई के उद्देश्य

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

1. अक्षमताओं और चुनौतियों को पहचानें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- अक्षमताओं और चुनौतियों की व्याख्या करें।

कहना

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

पूछिए

- विकलांगता और चुनौतियाँ क्या हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- विकलांगता और चुनौतियाँ क्या हैं?

विस्तार में बताना

- अक्षमताओं और चुनौतियों का वर्णन करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 6.13 : लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव

इकाई के उद्देश्य

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

1. अक्षमताओं और चुनौतियों को पहचानें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव पर चर्चा करें।

कहना

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

पूछिए

- लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव से आप क्या समझते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

- लैंगिक संवेदनशीलता और भेदभाव का वर्णन करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 6.14 : लागू कानून, शिकायत निवारण तंत्र

इकाई के उद्देश्य

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

1. लागू कानूनों, शिकायत निवारण तंत्रों पर चर्चा करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- लागू कानूनों, शिकायत निवारण तंत्रों की व्याख्या करें।

कहना

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

पूछिए

- शिकायत निवारण तंत्र से आप क्या समझते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

- लागू कानूनों की शिकायत निवारण तंत्र पर चर्चा करें।

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 6.15 : व्यक्तिगत पूर्वाग्रह के बिना दूसरों के साथ लेन-देन करना

इकाई के उद्देश्य

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

1. व्यक्तिगत पक्षपात के बिना दूसरों के साथ प्रशासन करना

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- व्यक्तिगत पूर्वाग्रह का वर्णन करें।

कहना

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

पूछिए

- व्यक्तिगत पूर्वाग्रह क्या हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- व्यक्तिगत पूर्वाग्रह क्या हैं।

सीखने के प्रमुख परिणाम

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

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

यूनिट 7.1 : सामग्री प्रबंधन

इकाई के उद्देश्य

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

1. सामग्री को संभालने के तरीकों की पहचान करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

- विभिन्न प्रकार के सामग्री हैंडलिंग उपकरण हैं

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

गतिविधि

संक्षिप्त

- बिजली के उपयोग के बारे में दिखाएं

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 7.2 : वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण

इकाई के उद्देश्य

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

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

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

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

- वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण

गतिविधि

संक्षिप्त

- बेकरी उपकरण का संचालन करें।

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 7.3 : अपशिष्ट (कचरा) को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाएं

इकाई के उद्देश्य

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

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

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

पूछिए

- कचरे को कम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाएं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 7.3.1) की सहायता से अतिउत्पादन को स्पष्ट करें

गतिविधि

संक्षिप्त

- विभिन्न प्रकार के संगठनात्मक कचरे की सूची बनाएं।

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 7.4 : कुशल और अक्षम प्रबंधन के अभ्यास

इकाई के उद्देश्य

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

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- कुशल और अक्षम प्रबंधन के तरीकों की व्याख्या करें।

कहना

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

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना



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

गतिविधि



संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 7.5 : सामग्री और पानी का उपयोग

इकाई के उद्देश्य

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

1. सामग्री और पानी के उपयोग पर चर्चा करें

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- सामग्री और पानी के उपयोग की व्याख्या करें।

कहना

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

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

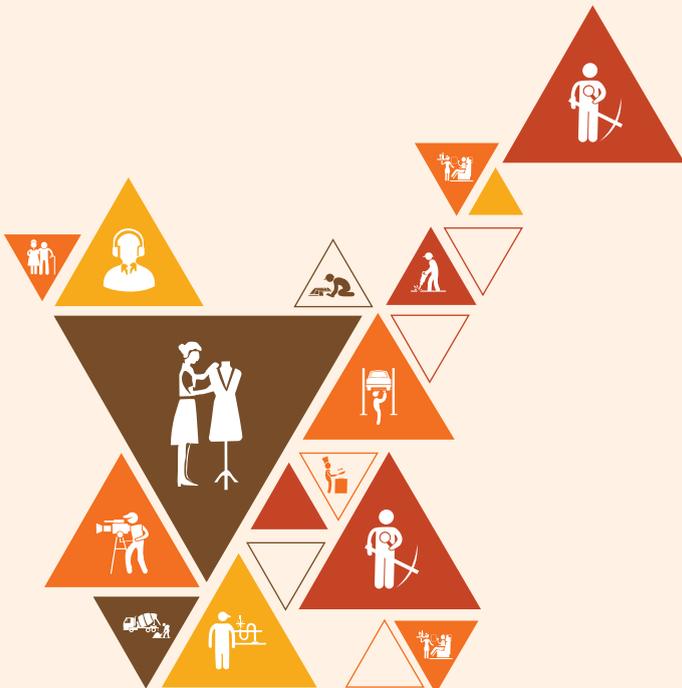
विस्तार में बताना

- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (आंकड़ा 7.5.1) की मदद से उद्योग-वार पानी की खपत को स्पष्ट करें
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (आंकड़ा 7.5.2) की मदद से पानी की औद्योगिक बर्बादी को स्पष्ट करें



मॉड्यूल 8: ऊर्जा और बिजली संरक्षण एसजीजे

- यूनिट 8.1 विद्युत को परिभाषित कीजिए
- यूनिट 8.2 बिजली की मूल बातें
- यूनिट 8.3 ऊर्जा कुशल उपकरण
- यूनिट 8.4 बिजली के संरक्षण के लिए मानक अभ्यास



एसजीजे/एन1702

सीखने के प्रमुख परिणाम

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

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

यूनिट 8.1 : बिजली को परिभाषित करें

इकाई के उद्देश्य

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

1. विद्युत को परिभाषित कीजिए।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

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

पूछिए

- बिजली क्या है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- बिजली के उपयोग के बारे में बताएं।

विस्तार में बताना

- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (आंकड़ा 8.1.1) की मदद से बिजली के उपयोग को स्पष्ट करें

गतिविधि

संक्षिप्त

- बिजली उपयोग के तरीकों के बारे में दिखाएं।

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 8.2 : बिजली की मूल बातें

इकाई के उद्देश्य

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

1. बिजली की मूल बातें बताएं।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- बिजली की मूल बातें पर चर्चा करें।

कहना

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

पूछिए

- बिजली की मूल बातें से आपका क्या मतलब है?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- बिजली की जांच के लिए पैरामीटर।

विस्तार में बताना

- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 8.2.1) की सहायता से विद्युत के कंडक्टर को स्पष्ट करें

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 8.3 : ऊर्जा कुशल उपकरण

इकाई के उद्देश्य

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

1. ऊर्जा कुशल उपकरणों की पहचान करें।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

- ऊर्जा कुशल उपकरणों के विभिन्न उपयोग हैं।

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

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

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 8.4 : बिजली के संरक्षण के लिए मानक अभ्यास

इकाई के उद्देश्य

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

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

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

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

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

विस्तार में बताना

- बिजली के संरक्षण के लिए मानक अभ्यास।

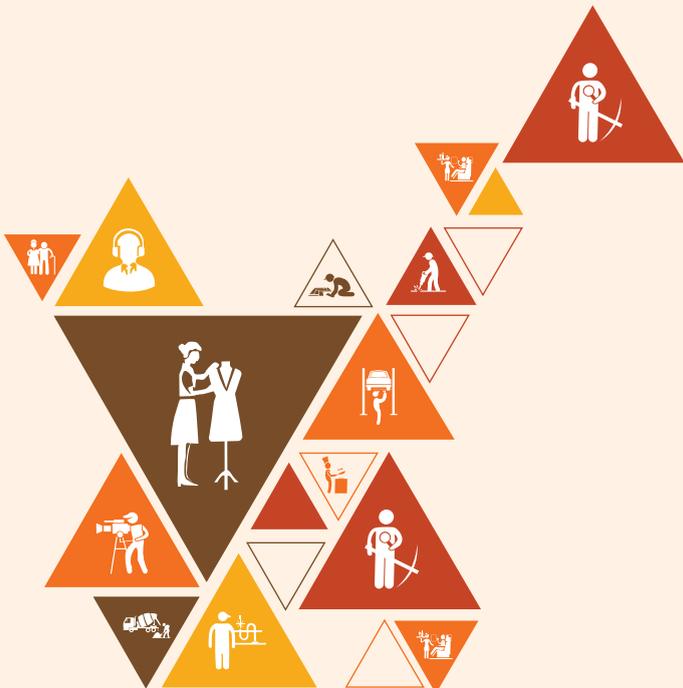


मॉड्यूल 9: अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और पुनर्चक्रण

यूनिट 9.1 अपशिष्ट (कचरा) के प्रकार

यूनिट 9.2 अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और निपटान समाधान

यूनिट 9.3 प्रदूषण और उपचार



एसजीजे/एन1702

सीखने के प्रमुख परिणाम 

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

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

यूनिट 9.1 : अपशिष्ट (कचरा) के प्रकार

इकाई के उद्देश्य

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

1. विभिन्न प्रकार के अपशिष्टों की सूची बनाइए।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

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

पूछिए

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

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- खतरनाक कचरे और नगरपालिका कचरे की व्याख्या करें।

विस्तार में बताना

- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (आंकड़ा 9.1.1) की मदद से खतरनाक कचरे को स्पष्ट करें
- प्रतिभागी पुस्तिका में दी गई (आंकड़ा 9.1.2) की मदद से औद्योगिक और बायोमेडिकल कचरे को संसाधित करने के तरीकों को स्पष्ट करें
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (आंकड़ा 9.1.3) की मदद से एकत्र किए गए कचरे के उदाहरणों की व्याख्या करें

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 9.2 : अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और निपटान समाधान

इकाई के उद्देश्य

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

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

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

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

कहना

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

पूछिए

- अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन क्या हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- खतरनाक कचरे और नगरपालिका कचरे की व्याख्या करें।

विस्तार में बताना

- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 9.2.1) की सहायता से अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन और निपटान समाधानों को स्पष्ट करें
- प्रतिभागी पुस्तिका में दिए गए (चित्र 9.2.2) की सहायता से अपशिष्ट (कचरा) प्रबंधन पदानुक्रम को स्पष्ट करें

गतिविधि

संक्षिप्त

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

गतिविधि विवरण

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

सवाल-जवाब

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

यूनिट 9.3 : प्रदूषण और उपचार

इकाई के उद्देश्य

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

1. प्रदूषण और उसके उपायों को समझाए।

उपयोग किए जाने वाले संसाधन

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

करना

- प्रदूषण को याद करें।

कहना

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

पूछिए

- प्रदूषण से आप क्या समझते हैं?

सुविधा के लिए नोट्स

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

व्याख्या करना

- विभिन्न प्रकार के प्रदूषण।

विस्तार में बताना

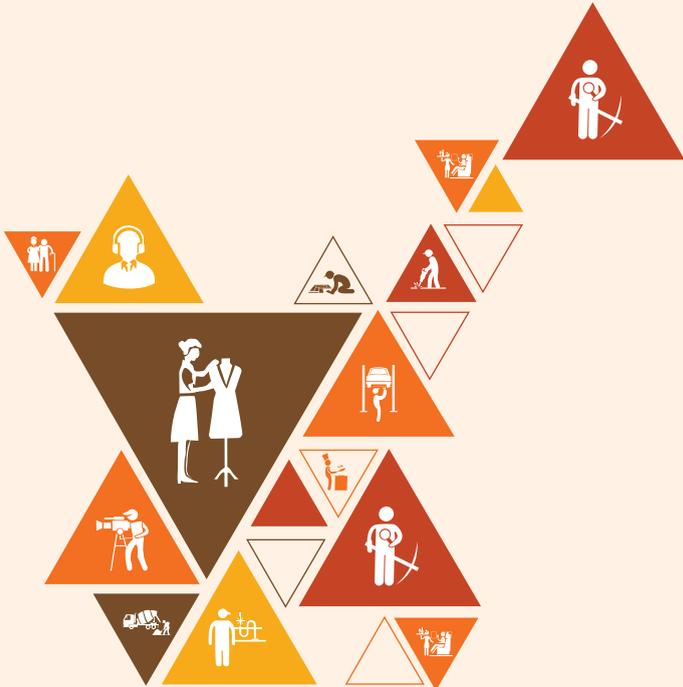
- प्रदूषण और उसके उपाय।



मॉड्यूल 10: एम्प्लॉयबिलिटी स्किल्स



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



डीजीटी/वीएसक्यू/एन0101

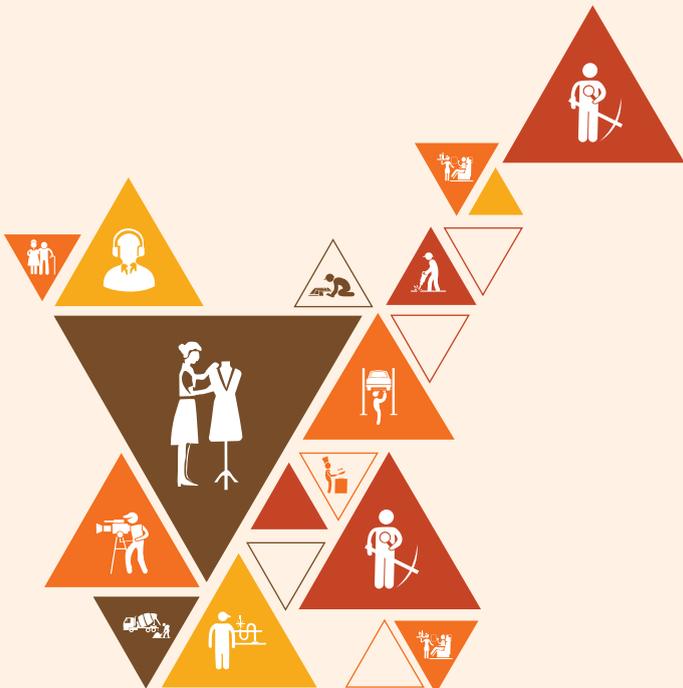


मॉड्यूल 11: अनुलग्नक

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 नं.	मोड्यूल का नाम	सत्र का नाम	सत्र का उद्देश्य	एनओएस संदर्भ	कार्यप्रणाली	प्रशिक्षण उपकरण सहायता	अवधि	
1	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के आकार और दायरे पर संक्षेप में चर्चा करें	एफआईसी /एन8515	कक्षा में इंटरेक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड,मार्कर,और डस्टर	टी:2 पी:0	
		खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय (जारी..)	मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें		कक्षा में इंटरेक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड,मार्कर,और डस्टर	टी:1 पी:0	
		मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन के लिए भविष्य के रुझान और कैरियर विकास के अवसर उपलब्ध हैं	मसाला प्रसंस्करण तकनीशियनों के रूप में काम करने वाले व्यक्तियों के लिए सुलभ आगामी रुझानों और संभावित कैरियर प्रगति की जांच करें।		कक्षा में इंटरेक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड,मार्कर,और डस्टर	टी:1 पी:0	
		मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन की भूमिकाएँ और जिम्मेदारियाँ	मसाला प्रसंस्करण उद्योग के लिए शब्दावली डिलीवरी, स्वास्थ्य, सुरक्षा और ड्रेस कोड आदि पर पालन की जाने वाली नीतियां		कक्षा में इंटरेक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड,मार्कर,और डस्टर	टी:1 पी:0	
		उत्पादन से पहले योजना का महत्व	मसाला प्रसंस्करण उद्योग में प्रयुक्त सामान्य शब्दावली पर चर्चा करें।		कक्षा में इंटरेक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड,मार्कर,और डस्टर	टी:1 पी:0	
		खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय (जारी..)		डिलीवरी, स्वास्थ्य और सुरक्षा, खतरे से निपटने के मानकों, अखंडता, ड्रेस कोड और अन्य प्रासंगिक पहलुओं के संबंध में पालन की जाने वाली नीतियों और दिशानिर्देशों को समझें।	कक्षा में इंटरेक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड,मार्कर,और डस्टर	टी:1 पी:0

		मसाला प्रसंस्करण तकनीशियन के लिए भविष्य के रुझान और कैरियर विकास के अवसर उपलब्ध हैं	काम शुरू करने से पहले योजना गतिविधियाँ शुरू करने का महत्व।		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:0
2	मसाला उत्पादन के लिए तैयारी करें	मसाला उत्पादन की योजना	मसाला प्रसंस्करण की प्रक्रिया में उत्पादन योजना की व्याख्या करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:2 पी:4
		मसाला उत्पादन की योजना (जारी)	प्रक्रिया आरेख, उत्पाद प्रवाह आरेख आदि की व्याख्या करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:2 पी:4
		मसाला उत्पादन की योजना (जारी)	मसाला प्रसंस्करण के लिए अपनाई जाने वाली सर्वोत्तम प्रथाओं की रूपरेखा तैयार करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:2 पी:4
		मसाला उत्पादन की योजना (जारी)	संसाधनों और आवश्यक उपकरणों के प्रबंधन को समझें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:2 पी:4
		मसाला उत्पादन की योजना (जारी)	मसाला उत्पादन में उपयोग किए जाने वाले औजारों और उपकरणों को कैसे बनाए रखा जाए, यह समझें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:2 पी:4
		कार्य क्षेत्र, मशीनरी और उपकरणों को साफ और रखरखाव करें	संगठनात्मक मानकों के अनुसार कार्य क्षेत्र, मशीनों और उपकरणों की सफाई और रखरखाव करना	एफआईसी/एन9026	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:2 पी:4
		कार्य क्षेत्र, मशीनरी और उपकरणों को साफ और रखरखाव करें	राज्य अपशिष्ट प्रबंधन प्रक्रिया		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:2 पी:4

						डस्टर	
		कार्य क्षेत्र, मशीनरी और उपकरणों को साफ और रखरखाव करें	निरीक्षण की तकनीक बताएं		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:2 पी:4
		मसाला प्रसंस्करण का आयोजन	मसाला प्रसंस्करण के लिए उपयोग किए जाने वाले औजारों और उपकरणों को व्यवस्थित करने का तरीका बताएं		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:2 पी:4
		मसाला उत्पादन का आयोजन	उत्पादन सामग्री प्राप्त करने एवं व्यवस्थित करने की प्रक्रिया समझाइये।		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रक्षेपक व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
		मसाला उत्पादन का आयोजन	बताएं कि टीम के सदस्यों के बीच काम और जिम्मेदारियां कैसे बांटी जाएं।		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
3	मसाला उत्पाद	मसाला प्रसंस्करण की मूल बातें (जारी...)	मसाले और सीज़निंग के उत्पादन की प्रक्रिया में कच्चे माल के उपयोग और भूमिका को समझना	एफआईसी/एन8515	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:5 पी: 13
		मसाला प्रसंस्करण की मूल बातें (जारी...)	मसाला निर्माण प्रक्रिया के दौरान गुणवत्ता नियंत्रण		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:5 पी: 13
		मसाला प्रसंस्करण की मूल बातें (जारी...)	मसाले और सीज़निंग के निर्माण के लिए FSSAI नियमों का पालन किया जाना चाहिए		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:4 पी: 13
		मसाले प्रक्रिया के लिए अलग-अलग तैयारी	साबुत मसालों, करी पाउडर और मसाला के लिए मसाला निर्माण		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट	टी:4 पी: 13

			प्रक्रिया पर चर्चा करें			बोर्ड,मार्कर, और डस्टर	
		विभिन्न मसाले उत्पादों की पैकेजिंग और लेबलिंग	मसालों और मसाला उत्पादों की पैकेजिंग के पहलू पर चर्चा करें।		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड,मार्कर,और डस्टर	टी:4 पी: 13
		विभिन्न मसाले उत्पादों की पैकेजिंग और लेबलिंग (जारी...)	मसालों की पैकेजिंग के तरीके और पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली सामग्रियों की व्याख्या करें।		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:4 पी: 13
		विभिन्न मसाले उत्पादों की पैकेजिंग और लेबलिंग (जारी..)	मसाला उत्पादों की लेबलिंग के लिए लागू FSSAI मानकों की व्याख्या करें।		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:4 पी: 13
		पोस्ट-प्रोडक्शन सफ़ाई और उपकरण का नियमित रखरखाव	उपकरणों की सफ़ाई और रखरखाव के महत्व को समझें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:4 पी: 13
		पोस्ट-प्रोडक्शन सफ़ाई और उपकरण का नियमित रखरखाव (जारी...)	सीआईपी और सीओपी जैसे उत्पादन के बाद की सफ़ाई के तरीकों की व्याख्या करें।		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड,मार्कर,और डस्टर	टी:4 पी: 13
		पोस्ट-प्रोडक्शन सफ़ाई और उपकरण का नियमित रखरखाव (जारी...)	उत्पादन मशीनरी की बुनियादी समस्या निवारण तकनीकों की व्याख्या करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड,मार्कर,और डस्टर	टी:4 पी: 13
4.	खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित	भोजन का सुरक्षा परिचय	कार्यस्थल पर खतरों और जोखिमों के प्रकारों की पहचान करें	एफआईसी/एन9901	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2

	करना	अनुसूची चतुर्थ में आवश्यकताएँ फएसएसएआई	एफएसएसएआई में अनुसूची IV में आवश्यकताओं की पहचान करें	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
		अनुसूची चतुर्थ में आवश्यकताओं को पहचानें फएसएसएआई	स्वास्थ्य और सुरक्षा नीतियों और प्रक्रियाओं के प्रकारों की पहचान करें	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:0.5पी:1
		स्वास्थ्य सुरक्षा	स्वास्थ्य सुरक्षा की अवधारणा का वर्णन करें	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:0.5पी:1
		स्वास्थ्य सुरक्षा (जारी...)	स्वास्थ्य सुरक्षा के खतरों को समझें	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.5 पी:1
		स्वास्थ्य सुरक्षा (जारी...)	स्वास्थ्य और सुरक्षा नीतियों और प्रक्रियाओं की व्याख्या करें	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.5 पी:1
		स्वास्थ्य सुरक्षा (जारी...)	व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण का वर्णन करें	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.5 पी:1
		स्वास्थ्य सुरक्षा (जारी...)	व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों के प्रकारों पर चर्चा करें	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.5 पी:1
5	दुर्घटनाओं और आपात्काली	खतरे का जोखिम और दुर्घटनाएँ	खतरों के प्रकार, जोखिम और दुर्घटनाओं की पहचान करें	एफआईसी/एन9901 कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट	टी: 0.4 पी: 0.8

न स्थितियों का प्रबंधन				बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	
	मानक प्रक्रिया और एहतियात	मानक सावधानियों और प्रक्रिया को वर्गीकृत करें	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइटबोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.4 पी: 0.8
	विद्युत उपकरण का उपयोग	विद्युत उपकरणों के उपयोग की जाँच करें	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.4 पी: 0.8
	व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण का उपयोग	व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों के उपयोग का अन्वेषण करें	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.4 पी: 0.8
	व्यक्तिगत सुरक्षा के उपकरण उपयोग का अन्वेषण करें	संगठनात्मक प्रोटोकॉल को पहचानना	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और धूलइआर	टी: 0.4 पी: 0.8
	विषाक्त पदार्थों से निपटना	विषाक्त पदार्थों से निपटने के तरीकों की निगरानी करें	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.4 पी: 0.8
	आग की रोकथाम और अग्नि शामक	आग से बचाव एवं अग्निशामक यंत्र की पहचान करें	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.4 पी: 0.8
	कृत्रिम श्वसन और सी.पी.आर	सीपीआर के साथ-साथ कृत्रिम श्वसन का भी मूल्यांकन करें	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.4 पी: 0.8

		आग लगने की स्थिति में बचाव एवं निकासी	आग लगने की घटना के दौरान निकासी और बचाव पर चर्चा करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.4 पी: 0.8
		प्राथमिक चिकित्सा	प्राथमिक चिकित्सा को सूचीबद्ध करना		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रक्षेपक व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.4 पी: 0.8
		प्राथमिक चिकित्सा को सूचीबद्ध करना	खराब स्वास्थ्य साथ ही संभावित चोटों को समझना		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.4 पी: 0.8
		गतिशीलता सावधानियां	गतिशीलता में सावधानियों का प्रदर्शन		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.3 पी: 0.6
		विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों का महत्व	विभिन्न प्रकार के खतरों और सुरक्षा संकेतों के प्रभाव को समझना		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.3 पी: 0.6
6	किसी संगठन में प्रभावी ढंग से कार्य करना	संगठनात्मक नीतियाँ	संगठनात्मक नीतियों को वर्गीकृत करें	एफआईसी /एन9902	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
		विधान, मानक, नीतियाँ और प्रक्रियाएं	विधानों, मानकों, नीतियों और प्रक्रियाओं को सूचीबद्ध करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
		रिपोर्टिंग संरचना	रिपोर्टिंग संरचना का विश्लेषण करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2

					डस्टर	
	अंतर-निर्भर कार्य	अंतर-निर्भर कार्यों की सूची बनाएं		कक्षा में इंटरेक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
	उत्पीड़न और भेदभाव	उत्पीड़न और भेदभाव के प्रभाव पर चर्चा करें		कक्षा में इंटरेक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
	कार्यों को प्राथमिकता देना	कार्य को प्राथमिकता देने के तरीकों की निगरानी करें		कक्षा में इंटरेक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.5 पी:1
	संचार कौशल	संचार कौशल के प्रकार रिकॉर्ड करें		कक्षा में इंटरेक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.5 पी:1
	टीम वर्क	टीम वर्क करने के तरीकों का मूल्यांकन करें		कक्षा में इंटरेक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.5 पी:1
	नीति और अनुशासन	नैतिकता एवं अनुशासन पर प्रकाश डालिए		कक्षा में इंटरेक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.5 पी:1
	शिकायतें समाधान	शिकायत के समाधान का चित्रण		कक्षा में इंटरेक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.5 पी:1

		पारस्परिक संघर्ष	पारस्परिक द्वंद्वों को पहचानें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.5 पी:1
		विकलांग और चुनौतियां	अक्षमताओं और चुनौतियों को पहचानें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.5 पी:1
		लिंग संवेदन शीलता और भेदभाव	अक्षमताओं और चुनौतियों को पहचानें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.5 पी:1
		उपयुक्त विधान, शिकायत निवारण तंत्र	लागू विधान, शिकायत निवारण तंत्र पर चर्चा करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.5 पी:1
		व्यक्तिगत पूर्वाग्रह के बिना दूसरों के साथ लेन-देन करना	व्यक्तिगत पक्षपात के बिना दूसरों के साथ व्यवहार करना		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी: 0.5 पी:1
7	सामग्री संरक्षण	सामग्री हैंडलिंग	सामग्री को संभालने के तरीकों की पहचान करें	एसजीजे/एन1702	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रक्षेपक व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
		वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण	वर्कस्टेशन लेआउट, इलेक्ट्रिकल और थर्मल उपकरण को वर्गीकृत करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:1
		अपशिष्ट को न्यूनतम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाएँ	अपशिष्ट को न्यूनतम करने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाओं की सूची बनाएं।		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट	टी:1 पी:1

						बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	
		कुशल और अकुशल प्रबंधन के अभ्यास	कुशल और अकुशल प्रबंधन की प्रथाओं का विश्लेषण करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:0.5 पी:1
		सामग्री एवं जल उपयोग	सामग्री और पानी के उपयोग पर चर्चा करें।		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:0.5 पी:1
8	ऊर्जा और बिजली संरक्षण	बिजली को परिभाषित करें	बिजली को परिभाषित करें	एसजीजे/एन1702	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
		बिजली की मूल बातें	बिजली की मूल बातें बताएं		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
		ऊर्जा कुशल उपकरण	ऊर्जा-कुशल उपकरणों की पहचान करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:1
		बिजली संरक्षण के लिए मानक अभ्यास	बिजली संरक्षण के मानक तरीकों की व्याख्या करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:1
9	अपशिष्ट प्रबंधन और पुनर्चक्रण	कचरे के प्रकार	विभिन्न प्रकार के कचरे की सूची बनाएं	एसजीजे/एन1702	कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:2 पी:2

		अपशिष्ट प्रबंधन और निपटान समाधान	अपशिष्ट प्रबंधन एवं निपटान समाधानों का वर्णन करें		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
		प्रदूषण एवं उपाय	प्रदूषण एवं उसके उपाय बताइये		कक्षा में इंटरैक्टिव व्याख्यान	प्रतिभागी पुस्तिका, प्रोजेक्टर व्हाइट बोर्ड, मार्कर, और डस्टर	टी:1 पी:2
10	रोजगार कौशल			डीजीटी/वी एसक्यू/एन 0101	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
<i>उत्पादन की योजना बनायें</i>	11	25	-	-
पीसी1. पर्यवेक्षक से निर्देश प्राप्त करके कार्य आवश्यकताओं की पहचान करें। निर्देश: प्रक्रिया चार्ट, उत्पाद प्रवाह चार्ट, फॉर्मूलेशन, चार्ट, आदि।	3	6	-	-
पीसी2. कार्यसूची के अनुसार कार्यों की योजना बनाएं और प्राथमिकताएं तय करें। कार्य: निरीक्षण करना, साफ़ करना, रखरखाव करना, सत्यापन करना आदि।	2	5	-	-
पीसी3. कार्य की आवश्यकता के अनुसार जनशक्ति और सामग्री आवश्यकताओं का अनुमान लगाएं। सामग्री: कच्चा माल और पैकेजिंग सामग्री	2	4	-	-
पीसी4. उत्पादन के लिए कच्चे माल, पैकेजिंग सामग्री, उपकरण और जनशक्ति की आवश्यक मात्रा सुनिश्चित करना	2	5	-	-
पीसी5. प्रत्येक उत्पाद के लिए प्रसंस्करण समय, उत्पादन क्रम और बैच आकार के संबंध में मशीनरी की क्षमता उपयोग की योजना बनाएं	2	5	-	-
<i>उत्पादन के लिए कार्य क्षेत्र, मशीनरी और उपकरणों को साफ और बनाए रखें</i>	14	32	-	-
पीसी6. संगठनात्मक प्रक्रियाओं के अनुसार कार्य क्षेत्र को साफ और रखरखाव करें	3	7	-	-
पीसी7. मशीनों और औजारों को साफ करना और उनका रखरखाव करना तथा संगठन के विनिर्देशों और मानकों के अनुसार उन्हें साफ करें	3	7	-	-
पीसी8. अपशिष्ट पदार्थ का निर्धारित स्थान पर निपटान करें सुरक्षित रूप से। अपशिष्ट पदार्थ: खतरनाक अपशिष्ट, खाद्य अपशिष्ट, पैकेजिंग अपशिष्ट, आदि।	3	7	-	-
पीसी9. उपयोग के लिए उपयुक्तता सुनिश्चित करने के लिए औजारों, उपकरणों और मशीनरी का निरीक्षण करें	3	6	-	-
पीसी10. संबंधित प्राधिकारी को दोषपूर्ण उपकरण और उपकरण जैसी जानकारी की रिपोर्ट करें	2	5	-	-
<i>उत्पादन के लिए व्यवस्थित करें</i>	5	13	-	-
पीसी11. औज़ार और उपकरण व्यवस्थित करें	2	7	-	-
पीसी12. उत्पादन सामग्री प्राप्त करें और व्यवस्थित करें उचित रूप से। उत्पादन सामग्री: कच्चा माल, पैकेजिंग सामग्री, आदि।	2	4	-	-

पीसी13. सहायकों और सहायकों को जिम्मेदारियाँ/कार्य आवंटित करें	1	2	-	-
एनओएस कुल	30	70	-	-
<i>साबुत मसालों का उत्पादन करें</i>	8	8	-	4
पीसी1. गंदगी और विदेशी कणों को पूरी तरह हटाने के लिए असंसाधित साबुत मसालों को अच्छी तरह साफ करें	-	-	-	-
पीसी2. साबुत मसालों को पर्याप्त रूप से सुखाने के लिए ड्रायर का नियंत्रण सेट करें और इसे आवश्यकतानुसार धूप में फैलाएं ड्रायर के नियंत्रण: कन्वेयर गति, सुखाने का तापमान, सापेक्ष आर्द्रता, समय, आदि।	-	-	-	-
पीसी3. सूखे साबुत मसालों को काटने की मशीन में सुरक्षित रूप से डालें और सुनिश्चित करें कि उनका रिसाव न हो	-	-	-	-
पीसी4. आगे की प्रक्रिया के लिए पिसे हुए साबुत मसालों का पाउडर प्राप्त करने के लिए काटने की मशीन के नियंत्रण सेट करें	-	-	-	-
पीसी5. मानक प्रक्रिया के अनुसार स्टरलाइज़र के नियंत्रण (तापमान, समय, दबाव, जल स्तर, आदि) द्वारा पूरे मसालों को स्टरलाइज़ करें।	-	-	-	-
पीसी6. प्रक्रिया की निगरानी करें और इसके लिए वांछित सीमाएँ निर्धारित करें खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने और संदूषण को रोकने के लिए महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (सीसीपी)।	-	-	-	-
पीसी7. वांछित मापदंडों जैसे रंग, आकार आदि के लिए उत्पादित नमूनों का अच्छी तरह से निरीक्षण करें	-	-	-	-
पीसी8. संगठनात्मक अभ्यास के अनुसार परीक्षण के लिए उत्पादित नमूनों को गुणवत्ता प्रयोगशाला को सौंपें पैरामीटर: नमी की मात्रा, रंग प्रतिधारण, आकार, आदि।	-	-	-	-
<i>मसाला और करी पाउडर का उत्पादन करें</i>	13	16	-	5
पीसी9. उत्पादन आवश्यकताओं के अनुसार रंग, आकार, उपस्थिति आदि के आधार पर साबुत मसालों को क्रमबद्ध और वर्गीकृत करें	-	-	-	-
पीसी10. भूनने की मशीन का नियंत्रण (जैसे तापमान और समय) सेट करें और पूरे मसाले को पर्याप्त रूप से भूनने को सुनिश्चित करने के लिए प्रक्रिया की निगरानी करें	-	-	-	-
पीसी11. मसालों को सुरक्षित रूप से रखकर और ग्राइंडर स्क्रीन को मानक अभ्यास के अनुसार समायोजित करके पीसें	-	-	-	-
पीसी12. पिसे हुए मसालों को कंटेनर, बैग आदि में इकट्ठा करें और इसे पर्याप्त रूप से ठंडा होने दें	-	-	-	-

पीसी13. प्रसंस्करण आवश्यकताओं के अनुसार छनाई/छानने की मशीन में स्क्रीन को समायोजित करें	-	-	-	-
पीसी14. भौतिक संदूषकों को हटाने और मसाला पाउडर के लिए आवश्यक सुंदरता सुनिश्चित करने के लिए मसालों को छान लें	-	-	-	-
पीसी15. कार्य आवश्यकताओं के अनुसार विभिन्न प्रकार के करी पाउडर का उत्पादन करने के लिए सम्मिश्रण मशीन का संचालन करना करी पाउडर: मिर्च पाउडर, हल्दी पाउडर, जीराबीज, अमचूर पाउडर, धनिया पाउडर, सरसों के बीज, आदि।	-	-	-	-
पीसी16. उद्योग द्वारा अनुशंसित रसायनों का उपयोग करके माइक्रोबियल संदूषकों को हटाने के लिए नसबंदी उपकरण (दबाव, तापमान, नसबंदी समय, आदि) संचालित करें	-	-	-	-
पीसी17. वैक्यूम सुखाने कक्ष (तापमान, दबाव, समय, आदि) का नियंत्रण सेट करें और निष्फल मसालों को पर्याप्त रूप से सुखाने के लिए स्थानांतरित करें	-	-	-	-
पीसी18. मानक अभ्यास के अनुसार करी पाउडर इकट्ठा करें और पैकेजिंग से पहले इसे पर्याप्त रूप से ठंडा होने दें	-	-	-	-
पीसी19. मानक अभ्यास के अनुसार परीक्षण के लिए मसाले और करी पाउडर का नमूना गुणवत्ता प्रयोगशाला को सौंपें	-	-	-	-
मसाला तैयार करें	6	8	-	2
पीसी20. तैयार किए जाने वाले मसाला के प्रकार के अनुसार मिश्रण तैयार करने के लिए सामग्री जोड़ें। सामग्रियां: साबुत मसाले, नमक, ओलेओरेसिन, मसाला, तरल स्वाद, करी, पिसे हुए मसाले आदि।	-	-	-	-
पीसी21. मसाला तैयार करने के लिए आवश्यक सुंदरता प्राप्त करने के लिए मिश्रण को छान लें	-	-	-	-
पीसी22. प्रक्रिया की निगरानी करें और खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने और संदूषण को रोकने के लिए महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदुओं (सीसीपी) के लिए वांछित सीमाएं निर्धारित करें	-	-	-	-
पीसी23. मानक अभ्यास के अनुसार मसाला इकट्ठा करें और इसे पर्याप्त रूप से ठंडा होने दें	-	-	-	-
पीसी24. उत्पादित मसाला का एक नमूना परीक्षण के लिए गुणवत्ता प्रयोगशाला को सौंपें	-	-	-	-

पीसी25. संगठनात्मक प्रथाओं के अनुसार दस्तावेज़ महत्वपूर्ण निष्कर्ष जैसे प्रक्रिया पैरामीटर, उत्पाद विवरण, देखे गए दोष आदि	-	-	-	-
<i>उत्पादों को लपेटें और लेबल करें</i>	13	20	-	3
पीसी26. पैकेजिंग की तैयारी के लिए वांछित पैकेजिंग सामग्री को मशीन पर उचित रूप से लोड करें। पैकेजिंग सामग्री: जूट बैग, वायुरोधी कांच की बोतलें, पॉलिएस्टर लैमिनेट्स, द्विअक्षीय रूप से उन्मुख पॉलीप्रोपाइलीन लैमिनेट्स, डुप्लेक्स बक्से, एल्यूमीनियम पाउच, आदि।	-	-	-	-
पीसी27. पैकेजिंग के लिए मशीन पर विभिन्न प्रकार के मसालों को लोड करें जैसे कि साबुत और पाउडर मसाले, करी पाउडर, मसाला आदि।	-	-	-	-
पीसी28. पैकेजिंग मशीन का नियंत्रण सेट करें और फ्रीड को नियंत्रित करें	-	-	-	-
पीसी29. उद्योग मानकों का अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए पैकेजिंग प्रक्रिया की निगरानी करें	-	-	-	-
पीसी30. पैकेजिंग और लेबलिंग, 2011 के एफएसएसएआई नियमों के अनुसार तैयार उत्पादों के विवरण की जानकारी (मैनुअल, ईआरपी, आदि) रिकॉर्ड करें विवरण: उत्पाद का नाम, शुद्ध वजन, नाम और पता (निर्माता, पैकर, वितरक, आयातक, निर्यातक या विक्रेता), बैच संख्या, निर्माण तिथि/पैकिंग, सर्वोत्तम पहले या उपयोग की तारीख, शाकाहारी/गैर-शाकाहारी लोगो, एफएसएसएआई पंजीकरण संख्या, घटक घोषणा, पोषण मूल्य, आदि।	-	-	-	-
पीसी31. में धात्विक पदार्थों की उपस्थिति की जाँच करें संगठनात्मक प्रथाओं का उपयोग करके पैकेज्ड मसाले और करी पाउडर	-	-	-	-
पीसी32. उत्पाद विशेषताओं में भिन्नता जैसी जानकारी पर्यवेक्षक को सटीक रूप से रिपोर्ट करें	-	-	-	-
पीसी33. संगठनात्मक कार्य प्रथाओं के अनुसार उत्पादन रिकॉर्ड का दस्तावेज़ीकरण और रखरखाव करना	-	-	-	-
पीसी34. दस्तावेज़ों का सत्यापन करें और तैयार उत्पाद का पता लगाएं सामग्री के लिए, गुणवत्ता संबंधी चिंताओं के मामले में और गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली ऑडिट के लिए	-	-	-	-
पीसी35. विश्लेषण और शेल्फ जीवन अध्ययन के लिए उत्पादों को गुणवत्ता प्रयोगशाला में स्थानांतरित करें	-	-	-	-

<i>उत्पाद के बाद की सफाई और उपकरणों का नियमित रखरखाव</i>	3	5	-	1
पीसी36. उत्पादन कार्यों के पूरा होने के बाद अनुशंसित सफाई एजेंटों और सैनिटाइज़र का उपयोग करके कार्य क्षेत्र, मशीनरी, उपकरण और औज़ारों को साफ़ करें	-	-	-	-
पीसी37. औज़ारों, उपकरणों और मशीनरी का निरीक्षण करें पहचान करना दोष के और सुनिश्चित करना उनका मरम्मत और रखरखाव	-	-	-	-
पीसी38. संगठनात्मक अभ्यास के अनुसार संबंधित विभाग/पर्यवेक्षक को उपकरण की खराबी की रिपोर्ट करें	-	-	-	-
एनओएस कुल	43	57	-	15
<i>खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करें</i>	7	19	-	-
पीसी1. खाद्य प्रसंस्करण कार्यों के सभी चरणों में परस्पर संदूषण से बचने के लिए प्रासंगिक प्रथाओं का पालन करें	1	4	-	-
पीसी2. उन वस्तुओं को संभालने के लिए संगठनात्मक प्रक्रियाओं का पालन करें जिनसे एलर्जी हो सकती है	1	4	-	-
पीसी3. कार्यस्थल पर अच्छी विनिर्माण प्रथाओं (जीएमपी) का पालन करें। अच्छी विनिर्माण प्रथाएँ: स्थान और लेआउट (एर्गोनॉमिक्स), सफाई और स्वच्छता, उपकरण और कंटेनर, कीट नियंत्रण, सुविधाएं (प्रकाश, जल आपूर्ति, जल निकासी और अपशिष्ट निपटान, वायु गुणवत्ता और वेंटिलेशन), खाद्य भंडारण, परिवहन और वितरण (स्रोत: अनुसूची IV, एफएसएसआई लाइसेंसिंग और पंजीकरण, 2011)	3	7	-	-
पीसी4. कार्यस्थल पर अच्छी स्वच्छता प्रथाओं (जीएचपी) का उचित रूप से पालन करें। अच्छी स्वच्छता आदतें: दस्ताने, हेयरनेट, मास्क, ईयर प्लग, चश्मा, जूते आदि का उपयोग; नियमित रूप से हाथ धोना; कटने, फोड़े, त्वचा संक्रमण और खरोंच जैसी चोटों का इलाज करना; निवारक स्वास्थ्य जांच; जब भी आवश्यकता हो टीका लगवाना। (स्रोत: अनुसूची IV, एफएसएसआई लाइसेंसिंग और पंजीकरण, 2011)	2	4	-	-
<i>दुर्घटनाओं से बचने के लिए सुरक्षा उपायों का पालन करें</i>	11	24	-	-
पीसी5. विशिष्ट कार्यों और कार्य स्थितियों के लिए सुरक्षात्मक कपड़ों/उपकरणों का उपयोग करें	2	4	-	-
पीसी6. कार्यस्थल पर खतरनाक कार्य और कार्यस्थल पर जोखिम या दुर्घटना के संभावित कारणों की पहचान करना	2	4	-	-

पीसी7. खतरों से सुरक्षित और उचित तरीके से निपटें संगठनात्मक प्रोटोकॉल के अनुसार स्वयं और दूसरों की सुरक्षा सुनिश्चित करें	2	4	-	-
पीसी8. विभिन्न प्रकार के अग्निशामक यंत्रों का प्रभावी ढंग से उपयोग करें	2	4	-	-
पीसी9. किसी दुर्घटना की स्थिति या चिकित्सा आपातकाल पर तुरंत और उचित रूप से प्रतिक्रिया दें	1	4	-	-
पीसी10. आवश्यकता के अनुसार कार्डियो-फुफ्फुसीय पुनर्जीवन (सीपीआर) प्रदान करें (जैसे कार्डियक अरेस्ट)	2	4	-	-
आपातकालीन प्रक्रियाओं का पालन करें	6	12	-	-
पीसी11. कार्यस्थल पर आपातकालीन और निकासी प्रक्रियाओं का पालन करें	2	4	-	-
पीसी12. किसी व्यक्ति को बिजली के झटके से मुक्त करने के लिए सुरक्षित तरीकों का उपयोग करें	2	4	-	-
पीसी13. मामले में पीड़ितों को उचित प्राथमिक चिकित्सा प्रदान करें कटना, खून बहना, जलना, दम घुटना, बिजली का झटका, जहर देना आदि।	2	4	-	-
संक्रमण नियंत्रण का प्रबंध करें	6	15	-	-
पीसी14. संगठनात्मक प्रोटोकॉल के अनुसार कार्य क्षेत्र और उपकरणों को कीटाणुरहित करने के लिए उचित कीटाणुनाशक का उपयोग करें	3	7	-	-
पीसी15. अल्कोहल आधारित सैनिटाइज़र का उपयोग करके और व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) पहनकर नियमित रूप से हाथ धोकर व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करें।	1	4	-	-
पीसी16. अपनी और दूसरों की बीमारी की रिपोर्ट पर्यवेक्षक या संबंधित प्राधिकारी को दें	2	4	-	-
एनओएस कुल	30	70	-	-
प्रभावी ढंग से संवाद करें	8	13	-	-
पीसी1. नामित कर्मियों से पूरी जानकारी और निर्देश प्राप्त करें	2	3	-	-
पीसी2. जब भी आवश्यकता हो पारस्परिक समझ बनाएं और स्पष्टीकरण मांगें	2	3	-	-
पीसी3. जानकारी सटीक और स्पष्ट रूप से प्रदान करें	2	3	-	-
पीसी4. समावेशी भाषा (मौखिक, गैर-मौखिक और लिखित) का उपयोग करें जो लिंग, विकलांगता और सांस्कृतिक रूप से संवेदनशील हो	2	4	-	-
एक टीम में प्रभावी ढंग से काम करें	8	14	-	-

पीसी5. प्राथमिकता और आवश्यकता के अनुसार निष्पादित किए जाने वाले कार्यों की योजना बनाएं	2	4	-	-
पीसी6. कार्य में प्रभावशीलता और दक्षता को अधिकतम करने के लिए दूसरों से परामर्श करें और उनकी सहायता करें	2	3	-	-
पीसी7. समस्याओं और शिकायतों को अपने दायरे से परे संबंधित प्राधिकारी तक पहुंचाना	2	3	-	-
पीसी8. कार्यस्थल पर विवादों को सुलझाने के लिए उचित कार्रवाई करें	2	4	-	-
<i>विविधता का सम्मान करें</i>	6	12	-	-
पीसी9. कार्यस्थल पर सभी के साथ लिंग-तटस्थ व्यवहार बनाए रखें	2	4	-	-
पीसी10. विकलांग लोगों (पीडब्ल्यूडी) के प्रति सहानुभूति रखें और यदि आवश्यक हो तो सहायता प्रदान करें	2	4	-	-
पीसी11. उत्पीड़न और भेदभाव की घटनाओं को पहचानें और उचित प्राधिकारी को रिपोर्ट करें	2	4	-	-
एनओएस कुल	22	39	-	-
<i>सामग्री संरक्षण प्रथाएँ</i>	4	8	-	-
पीसी1. विभिन्न कार्यों/गतिविधियों/प्रक्रियाओं में पानी सहित सामग्री के इष्टतम उपयोग के तरीकों की पहचान करना	1	2	-	-
पीसी2. विभिन्न कार्यों/गतिविधियों/प्रक्रियाओं में रिसाव/रिसाव की जाँच करें	1	2	-	-
पीसी3. रिसाव/रिसाव को बंद करें और सुधार करने में असमर्थ होने पर उचित प्राधिकारी को बताएं	1	2	-	-
पीसी4. औजारों, मशीनों और उपकरणों की नियमित सफाई करना	1	2	-	-
<i>ऊर्जा/बिजली संरक्षण प्रथाएँ</i>	4	8	-	-
पीसी5. विभिन्न कार्यों/गतिविधियों/प्रक्रियाओं में बिजली/ऊर्जा के उपयोग को अनुकूलित करने के तरीकों की पहचान करें	1	2	-	-
पीसी6. काम शुरू करने से पहले जांच लें कि उपकरण/मशीन सामान्य रूप से काम कर रही है या नहीं और जहां भी आवश्यक हो, सुधार करें	1	2	-	-
पीसी7. खराबी (धूआं/चिंगारी/उत्सर्जन/कंपन/शोर) और उपकरण के रखरखाव में चूक की रिपोर्ट करें	1	2	-	-
पीसी8. सुनिश्चित करें कि बिजली के उपकरण और उपकरण ठीक से जुड़े हुए हैं और उपयोग में न होने पर बंद हैं	1	2	-	-
<i>प्रभावी अपशिष्ट प्रबंधन/पुनर्चक्रण प्रथाएँ</i>	5	10	-	-

पीसी9. पुनर्चक्रण योग्य और गैर-पुनर्चक्रण योग्य और उत्पन्न होने वाले खतरनाक कचरे की पहचान करें	1	2	-	-
पीसी10. कचरे को अलग-अलग श्रेणियों में अलग करें	1	2	-	-
पीसी11. गैर-पुनर्चक्रण योग्य कचरे का उचित निपटान करें	1	2	-	-
पीसी12. पुनर्चक्रण योग्य और पुनः प्रयोज्य सामग्री को चिह्नित स्थान पर जमा करें	1	2	-	-
पीसी13. खतरनाक कचरे के निपटान के लिए निर्दिष्ट प्रक्रियाओं का पालन करें	1	2	-	-
एनओएस कुल	13	26	-	-
<i>रोजगार योग्यता कौशल का परिचय</i>	1	1	-	-
पीसी1. नौकरी की आवश्यकताओं को पूरा करने में रोजगार योग्यता कौशल के महत्व को समझें	-	-	-	-
<i>संवैधानिक मूल्य - नागरिकता</i>	1	1	-	-
पीसी2. संवैधानिक मूल्यों, नागरिक अधिकारों, कर्तव्यों की पहचान करें, व्यक्तिगत मूल्य और नैतिकता और पर्यावरण की दृष्टि से टिकाऊ प्रथाएँ	-	-	-	-
<i>21वीं सदी में पेशेवर बनना</i>	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, समझाएं। निरंतर सीखने की मानसिकता आदि।	-	-	-	-
<i>बुनियादी अंग्रेजी कौशल</i>	2	3	-	-
पीसी4. कुछ बुनियादी अंग्रेजी वाक्यांशों या वाक्यों का उपयोग करके दूसरों से बात करें	-	-	-	-
<i>संचार कौशल</i>	1	1	-	-
पीसी5. दूसरों के साथ संवाद करते समय अच्छे शिष्टाचार का पालन करें	-	-	-	-
पीसी6. एक टीम में अन्य लोगों के साथ काम करें	-	-	-	-
<i>विविधता और समावेशन</i>	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	-	-	-	-
<i>वित्तीय और कानूनी साक्षरता</i>	3	4	-	-

पीसी9. विभिन्न वित्तीय उत्पादों और सेवाओं का सुरक्षित और सुरक्षापूर्वक उपयोग करें	-	-	-	-
पीसी10. आय, व्यय, बचत आदि की गणना करें।	-	-	-	-
पीसी11. कानूनी अधिकारों और कानूनों के अनुसार किसी भी शोषण के लिए संबंधित अधिकारियों से संपर्क करें	-	-	-	-
<i>आवश्यक डिजिटल कौशल</i>	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	-	-	-	-
<i>उद्यमशीलता</i>	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	-	-	-	-
<i>ग्राहक सेवा</i>	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	-	-	-	-
<i>प्रशिक्षता और नौकरियों के लिए तैयार हो जाओ</i>	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

अध्याय संख्या	इकाई क्र.	विषय का नाम	पृष्ठ न.	QR से लिंक करें कोड	क्यू आर सांहेता
अध्याय 1. मॉड्यूल 1 (ब्रिज मॉड्यूल)	इकाई 1.1 खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय	1.1.1 खाद्य प्रसंस्करण	13	https://www.youtube.com/watch?v=J-2EiMVNtpM	 भोजन का अवलोकन प्रसंस्करण उद्योग FICSI खाद्य एसएससी
अध्याय 1. मॉड्यूल 1 (ब्रिज मॉड्यूल)	इकाई 1.3 भूमिकाएँ और जिम्मेदारियाँ	1.3.1 खाद्य सुरक्षा टीम लीडर की भूमिकाएँ और जिम्मेदारी	13	https://www.youtube.com/watch?v=5NE_wP229 एमओ	 भूमिकाएँ और जिम्मेदारियाँ
अध्याय 1 मॉड्यूल 1 (पुल मापांक)	इकाई 1.2 खाद्य सुरक्षा टीम लीडरों के लिए सतत खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण का महत्व	1.2.5 सफाई और स्वच्छता	13	https://www.youtube.com/watch?v=ZrMnr_JfmtE औरसूची=PL_mT5DU_smK0LEkawYoU3ktdKVurCm5xZandindex=11	 ओरिएंटेशन वीडियो
अध्याय 2. मसाला उत्पादन की तैयारी करें	यूनिट 2.2: कार्य क्षेत्र, मशीनरी और उपकरणों को साफ और बनाए रखें	2.2.1 - कार्य क्षेत्र की सफाई एवं रखरखाव	52	https://www.youtube.com/watch?v=VtSrqr0vfDE	 मशीनरी का प्रयोग किया गया मसाले में प्रसंस्करण
अध्याय 2. मसाला उत्पादन की तैयारी करें	इकाई 2.1 - मसाला उत्पादन की योजना	2.3.2 उत्पादन सामग्री प्राप्त करना एवं व्यवस्थित करना	52	https://www.youtube.com/watch?v=TZjU927RTZ यूएडटी=16एस	 मसाला प्रसंस्करण तरीका

अध्याय - 3 उत्पाद मसाला और मसाला	यूनिट 3.2: विभिन्न मसाले और सीज़निंग तैयार करने की प्रक्रिया	3.2.2 करी पाउडर निर्माण प्रक्रिया	113	https://www.youtube.com/watch?v=bUvyQLClleA	 प्रदर्शन लाल मिर्च पर पाउडर
अध्याय - 3 उत्पाद मसाला और मसाला	यूनिट 3.2: विभिन्न मसाले और सीज़निंग तैयार करने की प्रक्रिया	3.2.2 करी पाउडर निर्माण प्रक्रिया	113	https://www.youtube.com/watch?v=bUvyQLClleA	 प्रदर्शन सांभर पर पाउडर
अध्याय - 3 उत्पाद मसाला और मसाला	यूनिट 3.2: विभिन्न मसाले और सीज़निंग तैयार करने की प्रक्रिया	3.2.2 करी पाउडर निर्माण प्रक्रिया	113	https://www.youtube.com/watch?v=-UVrJlt7qH4	 प्रदर्शन अदरक पाउडर पर प्रसंस्करण
अध्याय - 3 उत्पाद मसाला और मसाला	यूनिट 3.2: विभिन्न मसाले और सीज़निंग तैयार करने की प्रक्रिया	3.2.2 करी पाउडर निर्माण प्रक्रिया	113	https://www.youtube.com/watch?v=usYWxnR1Vfक्यू	 प्रदर्शन टी हल्दी पर पाउडर प्रसंस्करण
अध्याय - 3 उत्पाद मसाला और मसाला	यूनिट 3.2: विभिन्न मसाले और सीज़निंग तैयार करने की प्रक्रिया	3.2.1 संपूर्ण मसाला निर्माण प्रक्रिया	113	https://www.youtube.com/watch?v=jTv_tplEEzE	 प्रदर्शन बड़े पर इलायची पाउडर प्रसंस्करण

अध्याय - 3 उत्पाद मसाला और सीज़निंग (एफआईसी/एन8515)		3.2.4.1 मसाला प्रसंस्करण के दौरान आने वाली समस्याएँ और उनका निवारण	113	https://www.youtube.com/watch?v=Y5gdDlzXudवाई	 मसालों में मिलावट
अध्याय - 3 उत्पाद मसाला और सीज़निंग (एफआईसी/एन8515)	इकाई 3.3: विभिन्न मसाला उत्पादों की पैकेजिंग और लेबलिंग	3.1.3.6 पैकेजिंग और भंडारण	113	https://www.youtube.com/watch?v=UjirN0yUhEQ	 पैकेजिंग और भंडारण
अध्याय 4- खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना (एफआईसी/एन9901)	यूनिट 4.2 - एफएसएसएआई की अनुसूची IV आवश्यकताएँ	4.2.1 एफएसएसएआई की अनुसूची IV आवश्यकताएँ	146	https://www.youtube.com/watch?v=JSh4G2z3eC मैं	 अनुसूची 4 भाग1 का परिचय
अध्याय 4- खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना (एफआईसी/एन9901)	यूनिट 4.2 - एफएसएसएआई की अनुसूची IV आवश्यकताएँ	4.2.1 एफएसएसएआई की अनुसूची IV आवश्यकताएँ	146	https://www.youtube.com/watch?v=9Vjyi0GhVGA	 अनुसूची 4 भाग2 का परिचय
अध्याय 4- खाद्य सुरक्षा और व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करना (एफआईसी/एन9901)		4.1.4 भंडारण (निर्दिष्ट तापमान पर भोजन भंडारण का महत्व)	146	https://www.youtube.com/watch?v=shAjoTniul0	 बुनियादी भंडारण और परिवहन
रोज़गार कौशल				https://www.skillindia.digital.gov.in/content/list	





Skill India
कौशल भारत - कुशल भारत



सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP



NCVT
कौशल युगवता 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: