सत्यमेव जयते

भारत सरकार

कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय

प्रशिक्षण महानिदेशालय

योग्यता आधारित पाठ्यक्रम

बेकर और कन्फेक्शनर

(अवधि: एक वर्ष)

जुलाई 2022 में संशोधित

शिल्पकार प्रशिक्षण योजना (सीटीएस)

एनएसक्यूएफ स्तर- 3

क्षेत्र-खाद्य उद्योग

Directorate General of Training

बेकर और कन्फेक्शनर

(गैर-इंजीनियरिंग व्यापार)

(जुलाई 2022 में संशोधित)

संस्करण: 2.0

शिल्पकार प्रशिक्षण योजना (सीटीएस)

एनएसक्यूएफ स्तर - 3

द्वारा विकसित

कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय

प्रशिक्षण महानिदेशालय

केंद्रीय कर्मचारी प्रशिक्षण और अनुसंधान संस्थान

EN-81, सेक्टर-V, साल्ट लेक सिटी,

कोलकाता - 700 091

www.cstaricalcutta.gov.in

सं.	विषय	पृष्ठ सं।
1.	विषयसार	1
2.	प्रशिक्षणपद्धति	2
3.	कार्यभूमिका	6
4.	सामान्यविवरण	8
5.	शिक्षणपरिणाम	10
6.	मूल्यांकनमापदण्ड	1 1
7.	विषयवस्तु	14
8.	अनुलग्नकI – (उपकरणों की सूची)	22

विषय सार

"बेकर एंड कन्फेक्शनर" ट्रेड की एक वर्ष की अवधि के दौरान, एक उम्मीदवार को नौकरी की भूमिका से संबंधित व्यावसायिक कौशल, व्यावसायिक ज्ञान और रोजगार कौशल पर प्रशिक्षित किया जाता है। इसके अलावा, एक उम्मीदवार को आत्मविश्वास बढ़ाने के लिए प्रोजेक्ट वर्क, एक्स्ट्रा करिकुलर एक्टिविटीज और ऑन-द-जॉब ट्रेनिंग का जिम्मा सौंपा जाता है। व्यावसायिक कौशल विषय के अंतर्गत शामिल व्यापक घटक नीचे दिए गए हैं:

प्रशिक्षण अवधि के दौरान प्रशिक्षु प्राथमिक प्राथमिक चिकित्सा, अग्निशामक, पर्यावरण विनियमन और हाउसकीपिंग आदि के बारे में सीखता है। प्रशिक्षु व्यापार उपकरण, रसोई उपकरण और रसोई संचालन प्रक्रिया की पहचान करता है। वह व्यक्तिगत स्वच्छता, बेकरी के बर्तनों की सफाई, भोजन से निपटने और स्वच्छता सुरक्षात्मक कपड़ों के महत्व से अवगत है। वह बेकरी उपकरणों और अन्य हाथ के औजारों के सुरक्षित संचालन का अभ्यास करता है। वह बेकरी में इस्तेमाल होने वाले मूल अवयवों, मसालों की पहचान करता है। प्रशिक्षु विभिन्न प्रकार की ब्रेड और केक का अभ्यास करता है और तैयार करता है। प्रशिक्षु विभिन्न प्रकार के केक, आइसिंग, रोल और पेस्ट्री बनाना सीखता है। विभिन्न बिस्कुट और बेकिंग बिस्कुट, कन्फेक्शनरी और विभिन्न भारतीय मिठाइयाँ तैयार करें। यह प्रशिक्षु को उन गतिविधियों के बारे में प्रस्तुतिकरण के माध्यम से भी प्रदर्शित किया जाता है जो संस्थान में अभ्यास के लिए व्यवहार्य नहीं हैं। प्रशिक्षु को पाठ्यक्रम के अंत में विभिन्न होटल उद्योगों, बेकरी और कन्फेक्शनरी में चार सप्ताह का ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण भी मिलता है जो उन्हें औद्योगिक वातावरण के लिए अधिक व्यावहारिक अनुभव देता है।

2. प्रशिक्षण पद्धति

2.1 सामान्य

कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय के तहत प्रशिक्षण महानिदेशालय (डीजीटी) अर्थव्यवस्था/श्रम बाजार के विभिन्न क्षेत्रों की जरूरतों को पूरा करने वाले व्यावसायिक प्रशिक्षण पाठ्यक्रमों की एक श्रृंखला प्रदान करता है। व्यावसायिक प्रशिक्षण कार्यक्रम प्रशिक्षण महानिदेशालय (DGT) के तत्वावधान में दिए जाते हैं। विभिन्न प्रकार के शिल्पकार प्रशिक्षण योजना (सीटीएस) और शिक्षुता प्रशिक्षण योजना (एटीएस) व्यावसायिक प्रशिक्षण को सुदृढ़ करने के लिए डीजीटी के दो अग्रणी कार्यक्रम हैं।

सीटीएस के तहत 'बेकर एंड कन्फेक्शनर' व्यापार आईटीआई के नेटवर्क के माध्यम से देश भर में वितरित किए जाने वाले लोकप्रिय पाठ्यक्रमों में से एक है। कोर्स एक साल की अवधि का है। इसमें मुख्य रूप से डोमेन क्षेत्र और कोर क्षेत्र शामिल हैं। डोमेन क्षेत्र में (व्यापार सिद्धांत और व्यावहारिक) पेशेवर कौशल और ज्ञान प्रदान करते हैं, जबकि मुख्य क्षेत्र (रोजगार कौशल) आवश्यक मुख्य कौशल, ज्ञान और जीवन कौशल प्रदान करता है। प्रशिक्षण कार्यक्रम पास करने के बाद, प्रशिक्षु को डीजीटी द्वारा राष्ट्रीय व्यापार प्रमाणपत्र (एनटीसी) से सम्मानित किया जाता है जिसे दुनिया भर में मान्यता प्राप्त है।

उम्मीदवारों को मोटे तौर पर यह प्रदर्शित करने की आवश्यकता है कि वे निम्न में सक्षम हैं:

- मापदंडों/दस्तावेजों को पढ़ना और उनकी व्याख्या करना, कार्य प्रक्रियाओं की योजना बनाना और उन्हें व्यवस्थित करना, आवश्यक सामग्री और उपकरणों की पहचान करना;
- सुरक्षा नियमों, दुर्घटना निवारण विनियमों और पर्यावरण संरक्षण शर्तों को ध्यान में रखते हुए कार्य करना;
- नौकरी करते समय पेशेवर कौशल, ज्ञान और रोजगार कौशल को लागू करें।
- किए गए कार्य से संबंधित मापदंडों का दस्तावेजीकरण करें।

2.2 प्रगति पथ

- बेकर/कन्फेक्शनर के रूप में उद्योग में शामिल हो सकते हैं और वरिष्ठ बेकर/कन्फेक्शनर, पर्यवेक्षक के रूप में आगे बढ़ेंगे और प्रबंधक के स्तर तक बढ़ सकते हैं।
- संबंधित क्षेत्र में एंटरप्रेन्योर बन सकते हैं।
- राष्ट्रीय शिक्षुता प्रमाणपत्र (एनएसी) के लिए विभिन्न प्रकार के उद्योगों में शिक्षुता कार्यक्रमों में शामिल हो सकते हैं।
- आईटीआई में इंस्ट्रक्टर बनने के लिए ट्रेड में क्राफ्ट इंस्ट्रक्टर ट्रेनिंग स्कीम (सीआईटीएस) में शामिल हो सकते हैं।
- ***लागू होने पर डीजीटी के तहत उन्नत डिप्लोमा (व्यावसायिक) पाठ्यक्रमों में शामिल हो सकते हैं।***

2.3 पाठ्यक्रम संरचना

नीचे दी गई तालिका एक वर्ष की अवधि के दौरान विभिन्न पाठ्यक्रम तत्वों में प्रशिक्षण घंटों के वितरण को दर्शाती है: -

क्रमांक	पाठ्यक्रम तत्व	काल्पनिक प्रशिक्षण घंटे
1.	व्यावसायिक कौशल (व्यापार व्यावहारिक)	840
2.	व्यावसायिक ज्ञान (व्यापार सिद्धांत)	240
3.	रोज़गार कौशल	120
	कुल	**1200**

हर साल 150 घंटे अनिवार्य OJT (ऑन द जॉब ट्रेनिंग) पास के उद्योग में, जहाँ भी उपलब्ध नहीं है तो समूह परियोजना अनिवार्य है ।

4.	नौकरी प्रशिक्षण (ओजेटी)/समूह परियोजना पर	150

एक साल या दो साल के ट्रेड के प्रशिक्षु आईटीआई प्रमाणन के साथ 10 वीं / 12 वीं कक्षा के प्रमाण पत्र के लिए प्रत्येक वर्ष में 240 घंटे तक के वैकल्पिक पाठ्यक्रमों का विकल्प चुन सकते हैं या शॉर्ट टर्म पाठ्यक्रम जोड़ सकते हैं।

2.4 आकलन और प्रमाणन

प्रशिक्षणार्थी का प्रशिक्षण पाठ्यक्रम की अवधि के दौरान रचनात्मक मूल्यांकन के माध्यम से और समय-समय पर डीजीटी द्वारा अधिसूचित योगात्मक मूल्यांकन के माध्यम से प्रशिक्षण कार्यक्रम के अंत में उसके कौशल, ज्ञान और दृष्टिकोण के लिए परीक्षण किया जाएगा।

क) प्रशिक्षण की अवधि के दौरान सतत मूल्यांकन (आंतरिक) सीखने के परिणामों के खिलाफ सूचीबद्ध मूल्यांकन मानदंडों के परीक्षण द्वारा **रचनात्मक मूल्यांकन पद्धति द्वारा किया जाएगा।** प्रशिक्षण संस्थान को मूल्यांकन दिशा -निर्देशों के अनुसार व्यक्तिगत *प्रशिक्षु पोर्टफोलियो को बनाए रखना होता है।* आंतरिक मूल्यांकन के अंक www.bharatskills.gov.in पर उपलब्ध कराए गए फॉर्मेटिव असेसमेंट टेम्प्लेट के अनुसार होंगे

बी) अंतिम मूल्यांकन योगात्मक मूल्यांकन के रूप में होगा। एनटीसी प्रदान करने के लिए अखिल भारतीय व्यापार **परीक्षा परीक्षा नियंत्रक**, **डीजीटी द्वारा** दिशानिर्देशों के अनुसार आयोजित की जाएगी। पैटर्न और अंकन संरचना को समय-समय पर डीजीटी द्वारा अधिसूचित किया जा रहा है। **अंतिम मूल्यांकन के लिए प्रश्न पत्र निर्धारित करने के लिए सीखने के परिणाम और मूल्यांकन मानदंड आधार होंगे। अंतिम परीक्षा के दौरान परीक्षक** प्रायोगिक परीक्षा के लिए अंक देने से पहले मूल्यांकन दिशानिर्देश में दिए गए विवरण के अनुसार व्यक्तिगत प्रशिक्षु के प्रोफाइल की भी जांच करेगा।

2.4.1 पास विनियमन

समग्र परिणाम निर्धारित करने के प्रयोजनों के लिए, छह महीने और एक साल की अवधि के पाठ्यक्रमों के लिए 100% वेटेज लागू किया जाता है और दो साल के पाठ्यक्रमों

के लिए प्रत्येक परीक्षा में 50% वेटेज लागू किया जाता है। ट्रेड प्रैक्टिकल और फॉर्मेटिव असेसमेंट के लिए न्यूनतम उत्तीर्ण प्रतिशत 60% और अन्य सभी विषयों के लिए 33% है।

2.4.2 आकलन दिशानिर्देश

यह सुनिश्चित करने के लिए उचित व्यवस्था की जानी चाहिए कि मूल्यांकन में कोई कृत्रिम बाधा न हो। मूल्यांकन करते समय विशेष आवश्यकताओं की प्रकृति को ध्यान में रखा जाना चाहिए। टीम वर्क का आकलन करते समय, स्क्रैप/अपव्यय के परिहार/कमी और प्रक्रिया के अनुसार स्क्रैप/अपशिष्ट का निपटान, व्यवहारिक रवैया, पर्यावरण के प्रति संवेदनशीलता और प्रशिक्षण में नियमितता पर उचित ध्यान दिया जाना चाहिए। योग्यता का आकलन करते समय OSHE के प्रति संवेदनशीलता और स्वयं सीखने की प्रवृत्ति पर विचार किया जाना चाहिए।

आकलन निम्नलिखित में से कुछ के आधार पर साक्ष्य होगा:

- प्रयोगशालाओं/कार्यशालाओं में किया गया कार्य
- रिकॉर्ड बुक/दैनिक डायरी
- मूल्यांकन की उत्तर पुस्तिका
- मौखिक परीक्षा
- प्रगति चार्ट
- उपस्थिति और समयनिष्ठा
- कार्यभार
- परियोजना कार्य
- कंप्यूटर आधारित बहुविकल्पीय प्रश्न परीक्षा
- व्यावहारिक परीक्षा

आंतरिक (रचनात्मक) निर्धारणों के साक्ष्य और अभिलेखों को परीक्षा निकाय द्वारा लेखापरीक्षा और सत्यापन के लिए आगामी परीक्षा तक संरक्षित किया जाना है। प्रारंभिक मूल्यांकन के लिए अपनाए जाने वाले निम्नलिखित अंकन पैटर्न:

प्रदर्शन स्तर	प्रमाण
(ए) मूल्यांकन के दौरान आवंटित किए जाने वाले 60% -75% की सीमा में अंक	
इस ग्रेड में प्रदर्शन के लिए, उम्मीदवार को ऐसे काम का निर्माण करना चाहिए जो सामयिक मार्गदर्शन के साथ शिल्प कौशल के एक स्वीकार्य मानक की प्राप्ति को प्रदर्शित करता हो, और सुरक्षा प्रक्रियाओं और प्रथाओं के लिए उचित सम्मान करता हो	• कार्य / असाइनमेंट के क्षेत्र में अच्छे कौशल और सटीकता का प्रदर्शन। • नौकरी की गतिविधियों को पूरा करने के लिए साफ-सफाई और निरंतरता का काफी अच्छा स्तर। • कार्य/नौकरी को पूरा करने में समसामयिक सहायता।
(बी) मूल्यांकन के दौरान आवंटित किए जाने वाले 75% -90% की सीमा में अंक	
इस ग्रेड के लिए, एक उम्मीदवार को ऐसे काम का उत्पादन करना चाहिए जो कम मार्गदर्शन के साथ, और सुरक्षा प्रक्रियाओं और प्रथाओं के संबंध में शिल्प कौशल के उचित मानक की प्राप्ति को प्रदर्शित करता हो।	• कार्य/असाइनमेंट के क्षेत्र में अच्छा कौशल स्तर और सटीकता। • नौकरी की गतिविधियों को पूरा करने के लिए साफ-सफाई और निरंतरता का एक अच्छा स्तर। • टी पूछो/नौकरी को पूरा करने में थोड़ा सा समर्थन ।
(सी) मूल्यांकन के दौरान आवंटित किए जाने वाले 90% से अधिक की सीमा में अंक	
इस ग्रेड में प्रदर्शन के लिए, उम्मीदवार, संगठन और निष्पादन में न्यूनतम या बिना समर्थन के और सुरक्षा प्रक्रियाओं और प्रथाओं के लिए उचित सम्मान के साथ, ऐसे काम का उत्पादन किया है जो शिल्प कौशल के उच्च स्तर की प्राप्ति को प्रदर्शित करता है।	• कार्य / असाइनमेंट के क्षेत्र में उच्च कौशल स्तर और सटीकता। • नौकरी की गतिविधियों को पूरा करने के लिए उच्च स्तर की साफ-सफाई और निरंतरता। • कार्य/नौकरी को पूरा करने में न्यूनतम या कोई समर्थन नहीं।

3. JOB ROLE

बेकर (बेकिंग उत्पाद): कन्फेक्शनर (आटा कन्फेक्शनरी) ब्रेड, पेस्ट्री और अन्य बेक किए गए सामान का उत्पादन करने के लिए व्यंजनों के अनुसार सामग्री को मिलाता है और बेक करता है। आटा, चीनी, दूध, मक्खन, शॉर्टिंग, और अन्य सामग्री को स्केल और ग्रैजुएटेड कंटेनरों का उपयोग करके बैटर, आटा, फिलिंग और आइसिंग तैयार करने के लिए मापता है; विशिष्टताओं के अनुसार मिश्रण या पकाने के लिए सामग्री को मिक्सिंग मशीन बाउल या स्टीम केतली में डंप करता है; मीठे रोल, पाई क्रस्ट, टार्ट्स, कुकीज, और बेकिंग से पहले संबंधित उत्पादों को बनाने के लिए आटे को रोल, कट और आकार देता है; आटे को घी लगी या आटे की कड़ाही, सांचों में या चादरों पर और ओवन में या ग्रिल पर रखता है; थर्मोस्टैट्स को विनियमित करके या डैम्पर्स को समायोजित करके ओवन के तापमान को नियंत्रित करता है; उत्पादों के रंग को देखकर और ओवन में समय की लंबाई को ध्यान में रखते हुए बेकिंग की प्रगति की जांच करता है; पके हुए उत्पादों को हटाता है और उन्हें कूलिंग रैक पर रखता है; स्पैटुला या ब्रश का उपयोग करके पके हुए माल पर शीशा लगाना, आइसिंग या अन्य टॉपिंग लगाना।

ब्रेड, रोल, पाई या केक जैसे एक या अधिक प्रकार के उत्पाद बनाने में विशेषज्ञ हो सकते हैं और तदनुसार बेकर, ब्रेड के रूप में नामित किया जा सकता है; पेस्ट्री निर्माता; केक बनाने वाला। केक सजा सकते हैं। केक और आइसिंग के लिए नई रेसिपी विकसित कर सकते हैं।

ओवन मैन (बेकरी उत्पाद); ब्रेड, पेस्ट्री और अन्य बेकरी उत्पादों को बेक करने वाले स्थिर या रोटरी चूल्हा ओवन में जाता है। ओवन को आवश्यक तापमान पर गर्म करता है; लंबे समय तक संभाले गए पैडल के ब्लेड पर बिना पके माल के पैन रखता है; ओवन का दरवाजा खोलता है और लीड पैडल को ओवन में स्लाइड करता है; उन्हें चूल्हे पर जमा करने के लिए पैन के नीचे से चप्पू; गेज, टर्निंग वॉल्व या अन्य विधियों का अवलोकन करके ओवन की गर्मी और आर्द्रता को नियंत्रित और नियंत्रित करता है; तैयार उत्पादों की एकरूपता सुनिश्चित करने के लिए बेकिंग के दौरान उत्पादों का रंग नोट करता है; पैडल के साथ ओवन से पके हुए माल को हटाता है, और उन्हें ठंडा करने के लिए टियर रैक पर रखता है, रोटरी चूल्हा ओवन को चालू करते समय लोडिंग और अनलोडिंग के लिए फ़्लिप स्थिति चूल्हे पर स्विच करता है। आटा और रैप पेपर तैयार कर सकते हैं। DRAWPLATE OVEN MAN के रूप में रखे गए ओवन के प्रकार के अनुसार नामित किया जा सकता है; पील ओवन मैन; रोटरी पील ओवन मैन।

कोंच ऑपरेटर (चीनी और कन्फेक्शनरी) रंग , स्वाद और बनावट को समृद्ध करने के लिए कोकोआ मक्खन के साथ परिष्कृत चॉकलेट द्रव्यमान को गर्म करने और उत्तेजित करने के लिए कोंच मशीन संचालित करता है : चॉकलेट मिश्रण की निर्दिष्ट मात्रा को स्टीम-हीटेड स्टेशनरी टैंक या रोटरी ड्रम में पंप करता है। कोकोआ बटर या फ्लेवरिंग जैसी सामग्री की निर्दिष्ट मात्रा को मीटर करें । भाप वाल्वों को चालू करता है और थर्मोस्टैट को टैंक या ड्रम की सामग्री को निर्दिष्ट तापमान पर गर्म करने के लिए

समायोजित करता है। आंदोलनकारियों को शुरू करने और ड्रम को घुमाने के लिए लीवर को धक्का देता है। निर्दिष्ट समय चक्रों का पालन करते हुए, आंदोलन की दर, ड्रम रोटेशन और तापमान को बदलने के लिए लीवर को धक्का देता है। मानक के अनुरूप मूल्यांकन करने के लिए मिश्रण का अवलोकन और स्वाद लेना और विश्लेषण के लिए प्रयोगशाला में नमूना भेजना। प्रयोगशाला के निष्कर्षों के अनुसार, तापमान, आंदोलन की गति और समय चक्र को समायोजित करता है, और कोकोआ मक्खन और लेसिथिन जैसे अवयवों को जोड़ता है। भंडारण टैंक में मिश्रण को पंप करें।

संदर्भ एनसीओ-2015:

(i) 7512.0100 - बेकर (बेकिंग उत्पाद)

(ii) 7512.0300 - ओवन मैन (बेकरी उत्पाद)

(iii) 7512.0900- शंख संचालक (चीनी और हलवाई)

संदर्भ संख्या:

i) FIC/N9001
ii) FIC/N5018
iii) FIC/N5017
iv) FIC/N5007
v) FIC/N5019
vi) एफआईसी/एन7101
vii) एफआईसी/एन7102
viii) FIC/N8516

4. सामान्यविवरण

व्यापार का नाम	**बेकर और कन्फेक्शनर**
व्यापार कोड	**डीजीटी**/1053
एनसीओ - 2015	7512.0100, 7512.0300, 7512.0900।
एनओएस कवर्ड	FIC/N9001, FIC/N5018, FIC/N5017, FIC/N5007, FIC/N5019, FIC/N7101, FIC/N7102, FIC/N8516
एनएसक्यूएफ स्तर	स्तर 3
शिल्पकार प्रशिक्षण की अवधि	एक साल
प्रवेश योग्यता	10 वीं कक्षा की परीक्षा उत्तीर्ण
न्यूनतम आयु	शैक्षणिक सत्र के पहले दिन को 14 वर्ष।
पीडब्ल्यूडी के लिए पात्रता	एलडी, सीपी, एलसी, डीडब्ल्यू, एए, एलवी, एचएच, डीईएएफ, ऑटिज्म, एसएलडी, आईडी
इकाई शक्ति (छात्रों की संख्या)	24 (अतिरिक्त सीटों का कोई अलग प्रावधान नहीं है)
अंतरिक्ष मानदंड	96 वर्ग मी·
शक्ति मानदंड	16.6 किलोवाट
प्रशिक्षकों के लिए योग्यता:	
(i) बेकर और हलवाई व्यापार	बी . यूजीसी से मान्यता प्राप्त विश्वविद्यालय से होटल प्रबंधन / खानपान प्रौद्योगिकी / खाद्य प्रौद्योगिकी में डिग्री / संबंधित क्षेत्र में एक वर्ष के अनुभव के साथ। **या** किसी मान्यता प्राप्त शिक्षा बोर्ड से होटल प्रबंधन / खानपान प्रौद्योगिकी / खाद्य प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (न्यूनतम 2 वर्ष) या संबंधित क्षेत्र में दो साल के अनुभव के साथ डीजीटी से प्रासंगिक उन्नत डिप्लोमा (व्यावसायिक) । **या** संबंधित क्षेत्र में तीन साल के अनुभव के साथ " बेकर एंड कन्फेक्शनर" के ट्रेड में एनटीसी / एनएसी उत्तीर्ण । **<u>आवश्यक योग्यता:</u>**

	डीजीटी के तहत राष्ट्रीय शिल्प प्रशिक्षक प्रमाणपत्र (एनसीआईसी) के प्रासंगिक नियमित / आरपीएल संस्करण। ***नोट: - 2(1+1) की इकाई के लिए आवश्यक दो प्रशिक्षकों में से एक के पास डिग्री/डिप्लोमा और दूसरे के पास एनटीसी/एनएसी योग्यता होनी चाहिए। हालाँकि, दोनों के पास इसके किसी भी रूप में NCIC होना चाहिए।***
(ii) रोजगार कौशल	एम्प्लॉयबिलिटी स्किल्स में शॉर्ट टर्म टीओटी कोर्स के साथ दो साल के अनुभव के साथ किसी भी विषय में एमबीए / बीबीए / कोई भी स्नातक / डिप्लोमा । (12वीं/डिप्लोमा स्तर और उससे ऊपर के स्तर पर अंग्रेजी/संचार कौशल और बेसिक कंप्यूटर का अध्ययन किया होना चाहिए) **या** रोजगार कौशल में अल्पकालिक टीओटी पाठ्यक्रम के साथ आईटीआई में मौजूदा सामाजिक अध्ययन प्रशिक्षक।
(iii) प्रशिक्षक के लिए न्यूनतम आयु	21 साल
उपकरण और उपकरण की सूची	अनुबंध-I . के अनुसार

5. शिक्षणपरिणाम

सीखने के परिणाम एक प्रशिक्षु की कुल दक्षताओं का प्रतिबिंब होते हैं और मूल्यांकन मानदंड के अनुसार मूल्यांकन किया जाएगा।

5.1 सीखने के परिणाम (व्यापार विशिष्ट)

1. सुरक्षा सावधानियों का पालन करते हुए बेकरी, बेकरी उपकरण और बर्तनों की स्वच्छता और सफाई बनाए रखें । (**एनओएस**: **एफआईसी/एन**9001)
2. उन मूल अवयवों की पहचान करें जो बेकरी उत्पाद तैयार करने में मदद करेंगे। (NOS:FIC/N5018), (NOS:FIC/N5017)
3. विभिन्न प्रकार की खरी , पफ , बेकरी ब्रेड और रस्क बनाने वाली बेकरी ब्रेड बनाना। (**एनओएस**: **एफआईसी/एन**5007)
4. बेकिंग की गुणवत्ता और खराब होने के कारणों की जांच करें। (**एनओएस**: **एफआईसी/एन**5007)
5. तैयार बेक्ड विभिन्न ब्रेड उत्पाद तैयार करें। (**एनओएस**: **एफआईसी/एन**5007)
6. विभिन्न प्रकार के केक की योजना बनाएं और तैयार करें। (**एनओएस**: **एफआईसी/एन**5007)
7. विभिन्न आइसिंग तैयार करें । (**एनओएस**: **एफआईसी/एन**5007)
8. विशेष प्रकार के केक तैयार करें। (**एनओएस**: **एफआईसी/एन**5007)
9. विभिन्न प्रकार के पेस्ट्री तैयार करें। (**एनओएस**: **एफआईसी/एन**5007)
10. विभिन्न प्रकार के बिस्किट तैयार करें। (**एनओएस**: **एफआईसी/एन**5019)
11. विभिन्न प्रकार की कन्फेक्शनरी तैयार करें। (**एनओएस**: **एफआईसी/एन**7101, **एनओएस**: **एफआईसी/एन**102)
12. विभिन्न प्रकार की मिठाइयाँ, चाकलेट और टॉफी तैयार करें। (**एनओएस**: **एफआईसी/एन**7101), (**एनओएस**: **एफआईसी/एन**102)
13. हलवा और भारतीय मिठाइयाँ तैयार करें। (**एनओएस**: **एफआईसी/एन**8516)

6. मूल्यांकन मापदण्ड

शिक्षण के परिणाम	मूल्यांकन के मानदंड
1. सुरक्षा सावधानियों का पालन करते हुए बेकरी, बेकरी उपकरण और बर्तनों की स्वच्छता और सफाई बनाए रखें । (**एनओएस**: **एफआईसी/एन**9001)	बेकरी में पालन की जाने वाली सुरक्षा प्रथाओं का प्रदर्शन करें।
	व्यक्तिगत सुरक्षा पोशाकों के उपयोग का प्रदर्शन करें।
	व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखने, त्वचा, हाथ, पैर, खाद्य संचालकों आदि की देखभाल करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना ।
	अपशिष्ट पदार्थों के निपटान की प्रक्रिया का प्रदर्शन।
	स्वच्छ सुरक्षात्मक कपड़ों के उपयोग का प्रदर्शन करें ।
2. उन मूल अवयवों की पहचान करें जो बेकरी उत्पाद तैयार करने में मदद करेंगे। (NOS:FIC/N5018), (NOS:FIC/N5017)	आमतौर पर इस्तेमाल होने वाले बेकरी उपकरणों की पहचान करें।
	बेकरी में आमतौर पर इस्तेमाल होने वाले हैंडलिंग टूल्स को प्रदर्शित करना और उनकी पहचान करना।
	आमतौर पर उपयोग किए जाने वाले कच्चे माल का प्रदर्शन और पहचान करें।
	आमतौर पर इस्तेमाल होने वाले विभिन्न आटे की पहचान करें।
	आमतौर पर इस्तेमाल होने वाले बेकरी ओवन का प्रदर्शन करें।
3. विभिन्न प्रकार की खरी , पफ, बेकरी ब्रेड और रस्क मेकिंग तैयार करें। (**एनओएस**: **एफआईसी/एन**5007)	खारी और पफ का प्रदर्शन और तैयारी करें ।
	ब्रेड रोल की किस्मों को प्रदर्शित करें और तैयार करें।
	प्रदर्शन और ब्रेड स्टिक तैयार करें।
	रोटी की 3 किस्मों को प्रदर्शित करें और तैयार करें।
	बन्स की 3 किस्मों का प्रदर्शन और उन्हें तैयार करें।
	क्रोइसैन तैयार करें।
	आटे की 3 किस्में तैयार करें।
	कोई चार प्रकार की विशेष रोटी बना लें।
	रस्क की किस्में तैयार करें।
4. बेकिंग की गुणवत्ता और	उचित बेकिंग पर ब्रेड की मात्रा प्रदर्शित करें।

खराब होने के कारणों की जांच करें। (**एनओएस: एफआईसी/एन**5007)	उचित बेकिंग पर ब्रेड की बनावट प्रदर्शित करें।
	कवक के कारणों की व्याख्या करें।
	अच्छी बेकिंग की विशेषताओं को पहचानें।
5. होटल तैयार बेक्ड विभिन्न ब्रेड उत्पाद तैयार करें। (**एनओएस: एफआईसी/एन**5007)	बेक्ड मेनू तैयार करने की योजना बनाएं और प्रदर्शित करें।
	विशिष्ट पके हुए मेनू के लिए सामग्री खरीदने की योजना बनाएं।
	पनीर स्ट्रॉ तैयार करें।
	बर्गर तैयार करें।
	पाव बन्स तैयार करें।
	क्रिसमस की रोटी तैयार करें।
	कुलचा तैयार कर लीजिये ·
	केले की रोटी तैयार करें।
6. विभिन्न प्रकार के केक की योजना बनाएं और तैयार करें। (**एनओएस: एफआईसी/एन**5007)	विभिन्न 3 केक की सामग्री और बेकिंग प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
	स्पंज केक तैयार करें ।
	मदीरा केक तैयार करें
	जेनोइस केक तैयार करें
	फैटलेस केक तैयार करें।
	रॉक केक तैयार करें।
	केक में अलग-अलग फ्लेवर का प्रदर्शन और फिलिंग तैयार करें
7. विभिन्न आइसिंग तैयार करें । (**एनओएस: एफआईसी/एन**5007)	विभिन्न आइसिंग तैयार करने के लिए विभिन्न सामग्रियों की योजना बनाएं और पहचानें।
	विभिन्न आइसिंग उपकरण और कटर की पहचान करें।
	अलग-अलग तरह की आइसिंग तैयार करें।
8. विशेष प्रकार के केक तैयार करें। (**एनओएस: एफआईसी/एन**5007)	बनाने के तरीकों की योजना बनाएं।
	विभिन्न विशेष प्रकार के केक की सामग्री का प्रदर्शन करें।
	बेकिंग केक के सही तापमान की पहचान करें ।
	केक के दोषों और उपचारों को पहचानें और केक के फार्मूले को संतुलित करें।

	केक की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों की पहचान करें।
	विभिन्न प्रकार के विशेष केक तैयार करें।
9. विभिन्न प्रकार के पेस्ट्री तैयार करें। (**एनओएस: एफआईसी/एन**5007)	मेनू की योजना बनाएं, पेस्ट्री के लिए मसाले और सामग्री चुनें।
	पेस्ट्री बनाते समय सुरक्षा मानदंडों का पालन करें और उचित स्वच्छता बनाए रखें।
	पेस्ट्री बनाने में दोषों की पहचान करें।
	विभिन्न प्रकार के पेस्ट्री तैयार करें।
10. विभिन्न प्रकार के बिस्किट तैयार करें । (**एनओएस: एफआईसी/एन**5019)	विभिन्न बिस्कुट बनाने के लिए विभिन्न सामग्रियों की योजना बनाएं और उन्हें पहचानें।
	बिस्किट बनाने के दोष और उसके उपाय बताइये।
	किसी एक प्रकार की कुकीज तैयार करें।
	कोई एक प्रकार का बिस्कुट बना लें।
11. विभिन्न प्रकार की कन्फेक्शनरी तैयार करें। (**एनओएस: एफआईसी/एन**7101), (**एनओएस: एफआईसी/एन**102)	प्रॉफिटरोल और चॉकलेट एक्लेयर्स तैयार करें।
	क्रीम बर्न और उंगलियों को तैयार करें।
	सुरक्षा मानदंडों का पालन करें और वस्तुओं को तैयार करते समय उचित स्वच्छता बनाए रखें।
12. विभिन्न प्रकार की मिठाइयाँ, चाकलेट और टॉफी तैयार करें। (**एनओएस: एफआईसी/एन**7101, **एनओएस: एफआईसी/एन**102)	आइटम के लिए योजना मेनू और सामग्री।
	चीनी की मिठाइयाँ तैयार करें।
	अनाकार कन्फेक्शनरी तैयार करें।
	चॉकलेट तैयार करें।
13. हलवा और भारतीय	योजना मेनू, हलवा और मिठाई के लिए मसाले और सामग्री चुनें।

मिठाइयाँ तैयार करें। (**एनओएस**: **एफआईसी/एन**8516)	सुरक्षा मानदंडों का पालन करें और वस्तुओं को तैयार करते समय उचित स्वच्छता बनाए रखें।
	कोई भी हलवा तैयार कर लें।
	कोई भी 3 मिठाइयाँ बना लें।
	विभिन्न पैकेजिंग प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें।

बेकर और हलवाई व्यापार के लिए पाठ्यक्रम			
अवधि: एक वर्ष			
अवधि	**संदर्भ सीखने का परिणाम**	**व्यावसायिक कौशल (व्यापार व्यावहारिक) सांकेतिक घंटों के साथ**	**पेशेवर ज्ञान (व्यापार सिद्धांत)**
व्यावसायिक कौशल 28 घंटे; पेशेवर ज्ञान 16 घंटे।	करते हुए बेकरी, बेकरी उपकरण और बर्तनों की स्वच्छता और सफाई बनाए रखें । (**मैप्ड एनओएस**: **एफआईसी/एन**9001)	1. बेकरी और कन्फेक्शनरी अनुभाग का परिचय (02 बजे) 2. प्रदर्शन और अभ्यास सौंदर्य, बेकरी में व्यक्तिगत स्वच्छता। (02 बजे।) 3. एक बेकर और हलवाई के रूप में क्या करें और क्या न करें का प्रदर्शन और अभ्यास करें। (02 बजे।) 4. बेकरी उद्योग का दौरा । (10 घंटे।)	बेकर और हलवाई उद्योग का परिचय। पाठ्यक्रम और संबंधित नौकरी पर एक अभिविन्यास कार्यक्रम बेकरी और कन्फेक्शनरी में करियर के अवसर। बेकर और हलवाई विभाग का संगठनात्मक पदानुक्रम। बेकर और हलवाई सेवा व्यक्तियों के गुण। बेकर और हलवाई सेवा कर्मियों के कर्तव्य और जिम्मेदारियां। (7 घंटे।)
		5. प्राथमिक प्राथमिक उपचार करें। (02 बजे।) 6. बेकरी में पालन की जाने वाली सुरक्षा प्रथाओं का प्रदर्शन करें। (02 बजे।) 7. व्यक्तिगत सुरक्षात्मक कपड़े का उपयोग। (02 बजे।) 8. स्वच्छता और प्रक्रिया का पालन करें। (02 बजे।) 9. अपशिष्ट पदार्थों के निपटान	कट/जला के लिए प्राथमिक उपचार और उसका महत्व। आग के खतरे, प्राथमिक चिकित्सा की सामग्री। व्यक्तिगत सुरक्षा और औद्योगिक सुरक्षा। व्यक्तिगत स्वच्छता और त्वचा, हाथ, पैर, खाद्य संचालकों की देखभाल। स्वच्छ सुरक्षात्मक कपड़े।

		की प्रक्रिया करें। (02 बजे।) 10. आपातकालीन निकास मार्ग की पहचान करें, अग्निशामक का अभ्यास करें और अग्निशामक यंत्रों का उपयोग करें। (02 बजे।)	सौंदर्य और शिष्टाचार। कार्य क्षेत्र की स्वच्छता और इसका महत्व। आपात स्थितियों के लिए तैयारी। कचरा प्रबंधन। बेकरी लेआउट: बेकरी स्थापित करने के लिए आवश्यक अनुमोदन। सरकारी प्रक्रियाएं और ई-बायलॉज। साइट का चयन। उपकरण का चयन। (9 बजे।)
व्यावसायिक कौशल 19 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 14 घंटे।	बेकरी उत्पादों को तैयार करने में मदद करने वाले मूल अवयवों की पहचान करें। (**मैप्ड एनओएस**: **एफआईसी**/**एन**5018, **एफआईसी**/**एन**5017)	11. बेकरी मशीनों का प्रदर्शन और अभ्यास- आटा मशीन, ओवन, माइक्रोवेव ओवन, डीप फ्रीजर, हॉट क्यूब बोर्ड, जूसर, कंजूस और ग्राइंडर। (5 घंटे।) 12. बेकर और कन्फेक्शनर में इस्तेमाल होने वाले औजारों की पहचान करना और उन्हें संभालना (02 बजे) 13. आमतौर पर इस्तेमाल होने वाले कच्चे माल को पहचानें/परिचित करें। (02 बजे।) 14. आटे में आमतौर पर इस्तेमाल होने वाली ग्लूटेन सामग्री, आटे में नमी की	गेहूं के दाने की संरचना। **विभिन्न प्रकार के आटे उपलब्ध हैं।** आटे के संघटक, आटे का PH मान, आटे की जल अवशोषण शक्ति, ग्लूटेन बनना, आटे की क्षमता, आटे का ग्रेड। **गेहूं की पिसाई चोकर और कीटाणुओं की भूमिका है।** कच्चे माल के मसाला और स्वादिष्ट बनाने वाले एजेंटों का वर्गीकरण। वस्तुओं के प्रकार के स्वाद देने वाले एजेंटों के अनुसार खाद्य भंडारण का मूल सिद्धांत। (14 घंटे।)

		मात्रा और आटे के जल अवशोषण को प्रदर्शित करना और पहचानना। (10 घंटे।)	
व्यावसायिक कौशल 214 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 68 घंटे।	विभिन्न प्रकार की खरी , पफ, बेकरी ब्रेड और रस्क मेकिंग तैयार करें। (**मैप्ड** एनओएस: एफआईसी/एन5007)	15. तैयार करना a. विभिन्न प्रकार के खरीक b. विभिन्न प्रकार के पफ (10 घंटे) 16. तैयार करना a. ब्रेड रोल, (10 घंटे) b. ब्रेड स्टिक, (10 घंटे) c. नरम रोल (10 घंटे।) d. हॉट क्रॉस बन्स (15 घंटे) e. फल बन्स। (15 घंटे।) f. चेल्सी बन (10 घंटे) 17. विभिन्न प्रकार के रस्क तैयार करें। (10 घंटे।)	बेकरी उत्पादों के लिए विभिन्न अनाज और आटा - आटे की गुणवत्ता - स्टार्च: - विभिन्न अनाजों में स्टार्च की उपलब्धता । स्टार्च के उपयोग, स्टार्च का निष्कर्षण, अनाज स्टार्च के विभिन्न उत्पाद। (20 घंटे।)
		18. तैयार करना a. करौसेंत्स। (10 घंटे) b. ब्रियोचे और किण्वित आटा नट। (10 घंटे।) c. रूसी स्टाउटन बेसिक बन आटा (10 घंटे।) d. सावरिन आटा। (10 घंटे।)	**गणना**: साधारण टेबल, वजन और माप, तरल के माप, बेकरी और मिष्ठान्न में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपाय। - भोजन पकाने का उद्देश्य और उद्देश्य । - रोटी बनाने के लिए आवश्यक कच्चा माल। - आटा, पानी, खमीर, नमक, चीनी, दूध और वसा की भूमिका । (20 घंटे)
		19. तैयार करना a. सफेद ब्रेड (400 ग्राम ।	रोटी बनाने में लगे प्रधानाध्यापक

		और 800 ग्राम ।) (10 घंटे।) b. भूरे रंग की रोटी। (10 घंटे।) c. वियना ब्रेड (10 घंटे) d. फैंसी ब्रेड (10 घंटे) e. फ्रेंच ब्रेड (10 घंटे)	विभिन्न प्रकार की ब्रेड और उनके गुण, प्रयुक्त सामग्री। **रोटी बनाने की विधि।** सीधे आटा विधि, बिना समय के आटा विधि, स्पंज और आटा विधि। (14 घंटे।)
		20. तैयार करना a. पूरे भोजन की रोटी (10 घंटे) बी। मसाला ब्रेड (10 घंटे) सी। दूध की रोटी (10 घंटे) डी। किशमिश रोटी। (2 घंटे।) इ। फ्रूट ब्रेड (2 घंटे)	**अच्छी रोटी की विशेषता।** **बाहरी विशेषताएं।** **आंतरिक विशेषता** **रोटी के दोष और उनके उपाय।** - यीस्ट:- बेकर्स यीस्ट का प्रारंभिक ज्ञान। - आटे के किण्वन में खमीर की भूमिका उसके काम करने को प्रभावित करने वाली स्थितियाँ। - आटा और अन्य किण्वित उत्पादों के अधिक और कम किण्वन और अंडर प्रूफिंग का प्रभाव। (14 घंटे।)
व्यावसायिक कौशल 10 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 06 घंटे।	बेकिंग की गुणवत्ता और खराब होने के कारणों की जांच करें। (**मैप्ड** एनओएस: एफआईसी / एन 5007)	21. ब्रेड की विशेषताओं को पहचानें और उनका मूल्यांकन करें: a. रोटी की मात्रा। b. रोटी की बनावट। (5 घंटे।) 22. फंगस के कारण ब्रेड खराब होने के कारणों की पहचान करें। (5 घंटे।)	- रोटी की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारक। अच्छी रोटी की विशेषता: - बाहरी विशेषताएं - आंतरिक विशेषताएं। - रोटी के रोग :- - रस्सी और फफूंदी के कारण और बचाव। - रोटी का अटकना

			ब्रेड इम्प्रूवर्स, **शारीरिक गुणवत्ता में सुधार।** (06 **बजे।**)
व्यावसायिक कौशल 45 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 18 घंटे।	होटल के लिए तैयार बेक और विभिन्न ब्रेड उत्पाद तैयार करें। (**मैप्ड** एनओएस: एफआईसी / एन 5007)	23. पी मरम्मत a. पिज्जा बेस। (1 0 बजे।) b. पनीर स्ट्रॉ (10 घंटे।) c. बर्गर (5 घंटे) d. पाउ बन्स (5 घंटे) e. क्रिसमस ब्रेड (5 घंटे) f. कुलचा (5 घंटे) g. केले की रोटी (5 घंटे)	ओवन बेकिंग:- - ओवन का प्रारंभिक ज्ञान - ओवन के प्रकार - तापमान चार्ट । (18 घंटे।)
व्यावसायिक कौशल 60 घंटे ।; व्यावसायिक ज्ञान 12 घंटे।	विभिन्न प्रकार के केक की योजना बनाएं और तैयार करें। (**मैप्ड** एनओएस: एफआईसी / एन 5007)	24. तैयार करना -- - स्पंज केक (10 घंटे) - मदीरा केक (10 घंटे।) - जेनोइस केक (10 घंटे) - फैटलेस केक (10 घंटे) - रॉक केक (10 घंटे) 25. केक में अलग-अलग फ्लेवर के लिए फिलिंग तैयार करें। (10 घंटे।)	केक: - केक के उत्पादन के लिए तरीके। - केक बनाने के लिए आवश्यक कच्चा माल। - केक उत्पादन के लिए आटा, चीनी, शॉर्टिंग और अंडे जैसी सामग्री की भूमिका। - केक उत्पादन में शामिल मशीनरी। (12 घंटे)
व्यावसायिक कौशल 90 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 20 घंटे।	विभिन्न आइसिंग तैयार करें। (**मैप्ड** एनओएस: एफआईसी / एन 5007)	26. विभिन्न आइसिंग तैयार करें- a. शौकीन (7 घंटे।) b. अमेरिकी (7 घंटे।) c. फ्रॉस्टिंग (7 घंटे।) d. मक्खन क्रीम (7 घंटे।) e. क्रीम आइसिंग (7 घंटे) f. रॉयल आइसिंग (7 घंटे) g. मार्जिपन्स (7 घंटे) h. मार्शमैलो (7 घंटे।)	आइसिंग के प्रकार। - विभिन्न प्रकार के आइसक्रीम बॉम्बे। - विभिन्न टुकड़े करने वाले उपकरणों का परिचय: एक। पाइपिंग बैग बी। नलिका सी। प्लेट चाकू डी। विभिन्न प्रकार के डिजाइनिंग कटर

		i. लेमन मेरिंग्यू (7 घंटे) j. ठगना (9 बजे) k. बादाम का पेस्ट (9 घंटे।) l. ग्लास आइसिंग (9 बजे)	(20 घंटे।)
व्यावसायिक कौशल 84 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 20 घंटे।	विशेष प्रकार के केक तैयार करें। (**मैप्ड** एनओएस: एफआईसी / एन 5007)	27. अलग-अलग केक और गैटॉक्स तैयार करें a. क्वीन केक (6 घंटे) b. फ्रूट केक (6 घंटे) c. जन्मदिन का केक (6 घंटे।) d. वेडिंग केक (6 घंटे) e. ब्लैक फॉरेस्ट गैटॉक्स (6 घंटे) f. ईस्टर अंडे (6 घंटे।) g. चॉकलेट टपकता (6 घंटे।) h. फ्रूट गैटॉक्स (6 घंटे) i. बाबा औ रहुम (6 घंटे) j. स्विस रोल्स (6 घंटे) k. स्ट्रूडेल (6 घंटे) l. मेरिंग्यू (6 घंटे।) m. मैडलिन केक (6 घंटे।) n. पनीर केक (6 घंटे।)	केक बनाने की विधि: - चीनी बल्लेबाज प्रक्रिया, - आटा बैटर प्रक्रिया, - जेनोइस विधि, - सम्मिश्रण और रगड़ने की विधि विभिन्न प्रकार के केक बेक करने के लिए सही तापमान। केक की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारक । केक की विशेषता- आंतरिक और बाहरी। केक फॉर्मूला का संतुलन। **केक दोष और उनके उपाय।** (20 **घंटे।**)
व्यावसायिक कौशल 30 घंटे ; व्यावसायिक ज्ञान 06 घंटे।	विभिन्न प्रकार की पेस्ट्री तैयार करें। (**मैप्ड** एनओएस: एफआईसी / एन 5007)	28. तैयार करने के लिए प्रदर्शन करें a. अनानास पेस्ट्री (6 घंटे।) b. चॉकलेट पेस्ट्री (6 घंटे।) c. ट्रफल पेस्ट्री (6 घंटे।) d. काला जंगल (6 घंटे)	- Genoese बनाने का ज्ञान। - सही तापमान और समय। - उपकरणों का उचित ज्ञान। - पेस्ट्री बनाने में आंतरिक और बाहरी दोष। (06 बजे।)

		e. मोचा पेस्ट्री (6 घंटे।)	
व्यावसायिक कौशल 90 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 18 घंटे।	विभिन्न प्रकार के बिस्किट तैयार करें। **(मैप्ड एनओएस: एफआईसी/एन**5019)	29. तैयार करना a. पी लैन बिस्कुट (06 घंटे।) b. नमकीन बिस्कुट (06 घंटे।) c. पाइपिंग बिस्कुट (06 बजे) d. मार्बल बिस्किट (06 घंटे) e. पनीर बिस्कुट (06 घंटे।)	- कुकीज़ और बिस्कुट तैयार करना। - बिस्कुट और कुकीज़ की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारक। - कुकीज़ बनाने के लिए आवश्यक कच्चा माल - दोष - कुकीज़ और बिस्कुट बनाने के आंतरिक और बाहरी कारण और उनके उपचार (06 बजे।)
		30. बाजार में उपलब्ध बिस्किट तैयार करें। a. नारियल बिस्कुट (6 घंटे।) b. मैकरून (6 घंटे) c. मेल्टिंग मोमेंट की शॉर्ट ब्रेड बिस्किट। (7 घंटे।) d. तिरंगे बिस्कुट (7 घंटे) e. चॉकलेट बिस्कुट (7 घंटे।) f. गैर- खताई (6 घंटे) g. चेरी नॉब्स नट्स बिस्कुट (6 घंटे) h. लेमन टॉर्ट्स (7 घंटे) i. जैम टॉर्ट्स (8 घंटे)	- आटा, चीनी, छोटा करने और अंडे आदि की भूमिका। - गुणों का एक प्रारंभिक ज्ञान और मॉइस्चराइजिंग एजेंटों का उपयोग । (12 घंटे।)
व्यावसायिक कौशल 30 घंटे ; व्यावसायिक	विभिन्न प्रकार की कन्फेक्शनरी तैयार करें। (**मैप्ड एनओएस**:	31. तैयार करना a. Profiteroles (6 घंटे।) b. चॉकलेट एक्लेयर्स (6 घंटे।)	पेस्ट्री बनाने और इसके विभिन्न डेरिवेटिव के सिद्धांत: - शॉर्ट क्रस्ट पेस्ट - चौक्स पेस्ट

ज्ञान 06 घंटे।	**एफआईसी/एन**7101, **एफआईसी/एन**7102)	c. क्रीम बन्स (6 घंटे।) d. क्रीम फिंगर्स (6 घंटे।) e. पैटीज़ (शाकाहारी, पनीर और चिकन) (6 घंटे।)	- पफ पेस्ट - परतदार पेस्ट (06 बजे।)
व्यावसायिक कौशल 60 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 14 घंटे।	विभिन्न प्रकार की मिठाइयाँ, चाकलेट और टॉफी तैयार करें। (**मैप्ड एनओएस**: **एफआईसी/एन**7101, **एफआईसी/एन**7102)	32. तैयार करना a. चीनी उबला हुआ कन्फेक्शनरी। (10 घंटे।) b. विभिन्न प्रकार की चीनी कैंडी और ज़ुज़अप और जेली। (10 घंटे।) c. अनाकार कन्फेक्शनरी (10 घंटे।) d. क्रिस्टलीय कन्फेक्शनरी यानी कैंडी आदि (10 घंटे) 33. तैयार करना a. दूध टॉफी , (10 घंटे।) b. चॉकलेट, (10 घंटे।)	स्टार्च और उसके डेरिवेटिव जैसे कन्फेक्शनरी सामग्री का अध्ययन, कन्फेक्शनरी उत्पादों के लिए प्रयुक्त वसा, तेलों के स्रोत, गुण और उपयोग का प्राथमिक ज्ञान। रसायनों और लेवनिंग एजेंटों की विशेषता। चीनी उबले हुए कन्फेक्शनरी जैसे अनाकार कन्फेक्शनरी और क्रिस्टलीय कन्फेक्शनरी का अध्ययन **मिष्ठान्न कार्य का परिचय।** **मिष्ठान्न शर्तें।** हलवाई की दुकान में इस्तेमाल होने वाले बुनियादी उपकरणों का परिचय आटा, चीनी, छोटा करने और अंडे की भूमिका कन्फेक्शनरी में उपयोग होने वाले विभिन्न सॉस का ज्ञान जैसे: - ट्रफल सॉस, - चेरी सॉस, - स्ट्रॉबेरी प्यूरी

			व्हाइट चॉकलेट और कोको पाउडर का ज्ञान **कन्फेक्शनरी उत्पादों का भंडारण** (14 **घंटे।**)
व्यावसायिक कौशल 80 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 22 घंटे।	P पुडिंग और भारतीय मिठाइयाँ बनाते हैं। (**मैप्ड एनओएस: एफआईसी/एन**8516)	34. पी रिपेयर पुडिंग्स:- a. बावरोइस ठंड (5 घंटे।) b. नींबू सूफले (5 घंटे।) c. चॉकलेट मूस, (5 घंटे।) d. अदरक का हलवा (5 घंटे) e. सॉफले प्रालिन (5 घंटे।) f. फ्रूट ट्राइजल (5 घंटे) 35. भारतीय मिठाइयाँ तैयार करें:- - रसगुल्ला (6 घंटे) - चमचम (6 घंटे) - रसमलाई (6 घंटे) - गुलाबजामुन (6 घंटे) - मैसूर पाक (6 घंटे) - खीर (5 घंटे) - राबड़ी (5 घंटे) - बुएजी (5 घंटे) - चेकी (5 घंटे।	**भोजन और संदूषण का संरक्षण।** **बेकरी में सामान्य कीट नियंत्रण ।** सुरक्षा: - बेकरी में दुर्घटनाओं के कारण और इसकी रोकथाम। हलवाई सेक्शन में तैयार की गई भारतीय मिठाइयों का परिचय और इसकी सामग्री, तैयार करने की प्रक्रिया, उपयोग और डेरिवेटिव - - चन्ना , - चीनी की चाशनी, - खोया और सूखे मेवे मुख्य रसोई के अन्य अनुभाग के साथ बेकरी और मिष्ठान्न का समन्वय। भारतीय और पश्चिमी कन्फेक्शनरी के बीच अंतर विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्री को जानना। **तैयार उत्पाद का** गुणवत्ता नियंत्रण (22 घंटे)
परियोजना कार्य/औद्योगिक दौरा **व्यापक क्षेत्र:** a) **विभिन्न प्रकार के विशेष प्रकार के केक तैयार करें।**			

b) **विशेष चॉकलेट, टॉफ़ी, पैटी और भारतीय मिठाइयाँ तैयार करें।**

c) **विभिन्न प्रकार के बेकरी और कन्फेक्शनरी उत्पादों की योजना बनाएं और उन्हें तैयार करें।**

मूल कौशल के लिए पाठ्यक्रम
1. रोजगार योग्यता कौशल (सभी ट्रेडों के लिए सामान्य) (120 घंटे)

सीखने के परिणाम, मूल्यांकन मानदंड, पाठ्यक्रम और मुख्य कौशल विषय की टूल सूची जो ट्रेडों के एक समूह के लिए सामान्य है, www.bharatskills.gov.in/ dgt.gov.in **पर अलग से उपलब्ध कराई गई है।**

उपकरण और उपकरणों की सूची			
बेकर और कन्फेक्शनर (24 उम्मीदवारों के बैच के लिए)			
क्रमांक	उपकरण और उपकरण का नाम	विनिर्देश	मात्रा
क. प्रशिक्षु टूल किट			
1.	सभी आकार चाकू	चाकू की 3 किस्में	(24+1) सेट
2.	पुलिस का सिपाही		(24+1) संख्या
3.	स्कूपर		(24+1) संख्या
4.	बावर्ची कोट और पतलून		(24+1) संख्या
5.	किचन डस्टर		(24+1) संख्या
6.	तहबंद		(24+1) संख्या
7.	सुरक्षा जूता		(24+1) जोड़े
8.	बावर्ची टोपी और दुपट्टा		(24+1) संख्या प्रत्येक
बी दुकान उपकरण और उपकरण			
(i) उपकरणों की सूची:			
9.	कुकी शीट		12 नग
10.	बेकिंग शीट		12 नग
11.	जेली रोल पैन	12½ "x 17½" x ½ "	03 नग
12.	परत केक पैन	9" व्यास और ऊँचाई 2 ½ "	03 नग
13.	पाक कला रेंज (उच्च)	9¼ x 5¼ x 2½ इंच	03 नग
14.	मफिन पैन	1 "गहराई" के साथ 6 कप होना	03 नग
15.	शीट केक पैन	13 x 9 x 2 इंच	03 नग
16.	वसंत रूपों पान		03 नग
17.	स्क्वायर बेकिंग पैन	8''X9"x 2 ½"	03 नग
18.	ट्यूब पैन		03 नग
19.	एंजेल फूड केक पैन		03 नग
20.	बंडट पैन		03 नग
21.	फ्लुटेड ट्यूब पैन		03 नग
22.	पारंपरिक पाई पैन	9" व्यास x 2 ½ "गहराई"	03 नग
23.	डीप डिश पाई पैन		03 नग

24.	फ्लान के छल्ले		03 नग
25.	तीखा पैन		03 नग
26.	लकड़ी का रंग		06 नग
27.	छलनी	(i) चोटीदार (ii) छलनी	03 नग 04 नग
28.	छिद्रित चम्मच		05 नग
29.	स्टील के कटोरे	(i) छोटा (ii) मध्यम (iii) बड़ा	1 2 नग प्रत्येक
30.	स्टील स्लाइसर		05 नग
31.	जांच थर्मामीटर	75 - 150 डिग्री सेल्सियस	01 संख्या
32.	केक का स्टैंड		02 नग
33.	कोलंडर		03 नग
34.	बेकिंग ट्राई		05 नग
35.	धारक (टोग्स)		05 नग
36.	हीट प्रूफ दस्ताने		02 जोड़े
37.	सॉस पैन		05 नग
38.	एसएस ट्रे		06 नग
39.	पाई डिश		06 नग
40.	मग (स्टील)	छोटा मध्यम बड़ा	03 नग प्रत्येक
41.	स्टील की प्लेटें		10 नग
42.	स्टील के चम्मच		10 नग
43.	स्टील करछुल		10 नग
44.	बल्लून व्हिस्क	छोटे आकार का	05 नग
45.	जार को मापना	1 लीटर · तक	03 नग
46.	कंटेनरों	(सूखा सामान रखने के लिए)	जैसी ज़रूरत
47.	भोजन की थाली		08 नग
48.	सिल बट्टा		02 नग
49.	ब्रेड मोल्ड्स		05 नग
50.	नारियल ग्रेटर		02 नग
51.	बेकिंग उपकरण	(i) केक मोल्ड्स (ii) मफिन मोल्ड्स (iii) मिक्सिंग बाउल (iv) पिज़्ज़ा कटर	05 नग 12 नग 02 नग 01 संख्या

		(v) कुकी कटर (5 आकार)	02 नग प्रत्येक
(ii) उपकरणों की सूची:			
52.	फ्रिज	365 लीटर ।	02 संख्या
53.	संदूक वाला फ़्रीज़र		01 संख्या
54.	डीप फैट फ़्रयर	05 लीटर । (पोर्टेबल)	01 संख्या
55.	सैंडविच ग्रिलर/टोस्टर		01 संख्या
56.	माइक्रोवेव ओवन	15 लीटर । मि·	01 संख्या
57.	ग्राइंडर मशीन	10 लीटर । क्षमता (मिनट)	01 संख्या
58.	ब्लेंडर/मिक्सर (हैंड ब्लेंडर/इलेक्ट्रिक एग बीटर)		03 नंबर
59.	जूसर मशीन		01no.
60.	डेक बेकिंग ओवन (इलेक्ट्रिक)		01 संख्या
61.	आटा सानना निर्माता	संलग्नक के साथ	01 नग
62.	ग्रह मिक्सर	05 लीटर	02 नग
सी. दुकान फर्श फर्नीचर और सामग्री			
63.	प्रशिक्षक की मेज		02 संख्या
64.	प्रशिक्षक की कुर्सी		02 नग
65.	बंद लॉकर		03 नग
66.	व्हाइट बोर्ड	(न्यूनतम 4 x 6 फीट)	01 संख्या
67.	अग्निशामक: आग	अस्पताल में उपयोग किए जाने वाले नैदानिक उपकरण/उपकरणों का संचालन और परीक्षण करना।	02 नग
68.	उचित बिजली और गैस कनेक्शन		01 संख्या
69.	कचरे के डिब्बे	रंग कोडित	05 नग
70.	काम करने की मेज	1 टेबल/6 छात्र	4 नग
71.	हाथ धोने का बेसिन		05 नग
72.	स्वच्छता किट		05 नग
73.	वॉश बेसिन		04 नग
74.	क्या करें और क्या न करें रसोई को दर्शाने वाला चार्ट		01 संख्या

टिप्पणी: -

1. ***सभी उपकरण और उपकरण बीआईएस विनिर्देश के अनुसार खरीदे जाने हैं।***
2. *कक्षा में इंटरनेट की सुविधा उपलब्ध कराना वांछित है।*

संकेताक्षर

सीटीएस	शिल्पकार प्रशिक्षण योजना
एटीएस	शिक्षुता प्रशिक्षण योजना
सीआईटी	शिल्प प्रशिक्षक प्रशिक्षण योजना
डीजीटी	प्रशिक्षण महानिदेशालय
एमएसडीई	कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय
एनटीसी	राष्ट्रीय व्यापार प्रमाणपत्र
एनएसी	राष्ट्रीय शिक्षुता प्रमाणपत्र
एनसीआईसी	राष्ट्रीय शिल्प प्रशिक्षक प्रमाणपत्र
एलडी	लोकोमोटर विकलांगता
सीपी	मस्तिष्क पक्षाघात
मोहम्मद	एकाधिक विकलांगता
एलवी	कम दृष्टि
एचएच	सुनने में दिक्कत
पहचान	बौद्धिक विकलांग
नियंत्रण रेखा	कुष्ठ रोग ठीक हो गया
एसएलडी	विशिष्ट सीखने की अक्षमता
डीडब्ल्यू	बौनापन
एमआई	मानसिक बीमारी
आ	एसिड अटैक
लोक निर्माण विभाग	विकलांग व्यक्ति

कौशलं बलम्