भारत सरकार

कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय

प्रशिक्षण महानिदेशालय

योग्यता आधारित पाठ्यक्रम

खाद्य उत्पादन (सामान्य)

(अवधि: एक वर्ष)

जुलाई 2022 में संशोधित

शिल्पकार प्रशिक्षण योजना (सीटीएस)

एनएसक्यूएफ स्तर- 3

क्षेत्र-खाद्य उद्योग

Directorate General of Training

खाद्य उत्पादन (सामान्य)

(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

क्रमांक	विषय	पृष्ठ सं।
1.	विषयसार	1
2.	प्रशिक्षणपद्धति	2
3.	कार्यभूमिका	6
4.	सामान्यविवरण	7
5.	शिक्षणपरिणाम	9
6.	मूल्यांकनमापदण्ड	10
7.	विषयवस्तु	13
8.	अनुलग्नक। — (उपकरणों की सूची)	22

1. विषय सार

"खाद्य उत्पादन (सामान्य)" व्यापार 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: -

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, रसोई/खाना पकाने के बर्तनों की सफाई, भोजन को संभालने और स्वच्छता सुरक्षात्मक कपड़ों के महत्व को समझता है। वह रसोई के चाकू और अन्य हाथ के औजारों को सुरक्षित रूप से संभालने का अभ्यास करता है। वह मूल अवयवों, मसालों, मसालों, जड़ी-बूटियों, दालों, सब्जियों, फलों, महाद्वीपीय सब्जियों और विभिन्न मांस उत्पादों आदि की पहचान करता है। प्रशिक्षु सब्जियों के विभिन्न कटों को समझता है और उनका अभ्यास करता है। जुलिएन, जार्डिनियर, ब्रूनोइस, और पैशन कट्स, आदि। प्रशिक्षु मिस-एन-प्लेस तैयार करना सीखता है और खाना पकाने के विभिन्न तरीकों का अभ्यास करता है। ब्लैंचिंग, सॉटिंग, स्टीमिंग, स्टीविंग, रोस्टिंग, ग्रिलिंग, ब्रेज़िंग, बेकिंग इत्यादि। वह दाल, सब्जियां, चटनी, रायता, भारतीय ब्रेड इत्यादि जैसे बुनियादी भारतीय खाद्य पदार्थ तैयार करता है और अभ्यास करता है। प्रशिक्षु नाश्ते/बुफे के लिए अला कार्टे मेनू तैयार करना सीखता है। .

प्रशिक्षु सूप, मीट, सब्जी और अन्य खाद्य सामग्री तैयार करना, सीजन करना और पकाना सीखता है। वह क्षेत्रीय व्यंजनों / जातीय शाही व्यंजनों और विभिन्न महाद्वीपीय / चीनी भोजन के आधार पर विदेशी भारतीय खाद्य पदार्थ बनाना सीखता है। प्रशिक्षु गार्डे चरनी में काम करना सीखता है और विभिन्न सलाद, सलाद ड्रेसिंग, सैंडविच, कैनपेस, फलों का रस और अन्य ठंडे खाद्य पदार्थ आदि तैयार करता है। प्रशिक्षु एक बेकरी में काम करना सीखता है और विभिन्न मिठाइयाँ और मीठे व्यंजन तैयार करता है। ब्रेड/ब्रेड रोल, सूप स्टिक, पेस्ट्री, जैम टॉर्ट, स्विस रोल, पफ, पैटी, कुकीज और केक आदि। प्रशिक्षु भारतीय और महाद्वीपीय चिकन और मांस व्यंजनों की किस्मों को पकाना सीखता है। 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। गैर-मौसमी सामग्री, विभिन्न कटौती; भेड़ का बच्चा, बीफ, मटन, सूअर का मांस

और खेल पक्षी, आदि। प्रशिक्षु को वर्ष के अंत में विभिन्न होटल उद्योगों में दो सप्ताह का नौकरी 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 मजबूत करने के लिए डीजीटी की दो अग्रणी योजनाएं हैं ।

सीटीएस के तहत 'खाद्य उत्पादन (सामान्य)' 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 (व्यापार सिद्धांत और व्यावहारिक) पेशेवर कौशल और ज्ञान प्रदान करता है, 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

- **कुक के रूप में उद्योग में शामिल हो सकते हैं और वरिष्ठ कुक, 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 ग्रुप प्रोजेक्ट अनिवार्य है।

4	नौकरी प्रशिक्षण पर (OJT) / समूह परियोजना	150

एक साल या दो साल के ट्रेड के प्रशिक्षु आईटीआई प्रमाणन के साथ 10वीं/12वीं कक्षा के प्रमाण पत्र के लिए प्रत्येक वर्ष में 240 घंटे तक के वैकल्पिक पाठ्यक्रमों का विकल्प भी चुन सकते हैं, या अल्पावधि 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 दिशानिर्देश में विस्तृत रूप से एक व्यक्तिगत प्रशिक्षु पोर्टफोलियो 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 व्यावहारिक 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 वर्ष 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 निर्माण करना चाहिए जो कम मार्गदर्शन के साथ, और सुरक्षा प्रक्रियाओं और प्रथाओं के संबंध में, शिल्प कौशल के एक 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। • कार्य/नौकरी को पूरा करने में थोड़ा सहयोग।
(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. कार्यभूमिका

कुक, इंस्टीट्यूशनल : होटल, रेस्तरां और अन्य प्रतिष्ठानों में खपत के लिए सूप, मीट, सब्जियां, डेसर्ट और अन्य खाद्य पदार्थों को तैयार करता है, सीजन करता है और पकाता है। मेनू में सूचीबद्ध व्यंजन तैयार करने और सलाद, सैंडविच, केक, फलों के रस और अन्य ठंडे खाद्य पदार्थ तैयार करने के लिए फ्राइज़, फोड़े, ब्रोइल, रोस्ट या स्टीम सब्जियां, मीट, मछली और अन्य भोजन। पकवान धोने और खाना पकाने के लिए सब्जियों और अन्य खाद्य पदार्थों की तैयारी का पर्यवेक्षण करता है। भारतीय/चीनी/महाद्वीपीय जैसे किसी विशेष व्यंजन को तैयार करने में विशेषज्ञ हो सकते हैं या गार्डे मैनगर/बेकरी में विशेषज्ञ हो सकते हैं और तदनुसार नामित किया जा सकता है।

रसोइया, घरेलू : निजी घरों में खाना बनाता और पकाता है। स्वयं के निर्णय या नियोक्ता के निर्देशों के अनुसार मेनू की योजना बनाएं और सूप, सलाद, ब्रेड, दाल, सब्जियां और मीट तैयार करें। व्यंजनों या अपने निर्णय के अनुसार खाद्य पदार्थों को पकाते हैं। रसोई और खाना पकाने के बर्तनों की सफाई या पर्यवेक्षण करना। भोजन परोस सकते हैं, सेवक के कर्तव्यों का पालन कर सकते हैं और कुक-बियरर के रूप में नामित हो सकते हैं।

कुक, शिप कुक, शिप ऑन बोर्ड शिप। मौसम और स्थानीय उपलब्धता में खाद्य पदार्थों को ध्यान में रखते हुए योजना मेनू। मेनू और परोसे जाने वाले व्यक्तियों की संख्या के अनुसार मात्रा में खाद्य सामग्री बनाती है। मांस, मछली और कुक्कुट को साफ करता है, काटता है और पकाता है और ब्रेड और पेस्ट्री बनाता है। बर्तन धोता है और गैली और गैली उपकरण साफ करता है। आपूर्ति का आदेश दे सकता है और रिकॉर्ड और खातों को बनाए रख सकता है। भोजन तैयार करने और परोसने में सहायता करने वाले एक या अधिक श्रमिकों की गतिविधियों की निगरानी कर सकते हैं।

रसोइया, अन्य : निजी घरों या सार्वजनिक खाने के स्थानों में विशेष भोजन या व्यंजन तैयार करना और अन्य जगहों पर वर्गीकृत रसोइयों को शामिल करना, जैसे कि स्वीट मास्टर प्लान और होटल, रेस्तरां और ऐसे अन्य प्रतिष्ठानों में सामान्य और विशेष मीठे व्यंजन तैयार करना। DIET COOK चिकित्सकीय प्रतिबंध के तहत लोगों के लिए विशेष आहार तैयार करता है। चाय और कॉफी मेकर होटलों, क्लबों या इसी तरह के प्रतिष्ठानों में कॉफी और चाय जैसे पेय पदार्थ बनाता है और तैयार करता है और स्टाल की उचित सफाई सुनिश्चित करता है।

संदर्भ एनसीओ-2015:

(i) 5120.0200 - **रसोइया, संस्थागत**

(ii) 5120.0300 - **रसोइया, घरेलू**

(iii) 5120.0400 - कुक, जहाज

(iv) 5120.9900 - **रसोइया, अन्य**

संदर्भ संख्या:-

i) FIC/N9416
ii) FIC/N9417
iii) FIC/N9418
iv) FIC/N9419
v) FIC/N9420
vi) FIC/N9421
vii) FIC/N9422
viii) FIC/N9423
ix) FIC/N9424
x) FIC/N9425
xi) FIC/N9426

4. सामान्यविवरण

व्यापार का नाम	**खाद्य उत्पादन (सामान्य)**
व्यापार कोड	डीजीटी/1042
एनसीओ - 2015	5120.0200, 5120.0300, 5120.0400, 5120.9900
एनओएस कवर्ड	FIC/N9416, FIC/N9417, FIC/N9418, FIC/N9419, FIC/N9420, FIC/N9421, FIC/N9422, FIC/N9423, FIC/N9424, FIC/N9425, FIC/N9426
एनएसक्यूएफ स्तर	स्तर 3
शिल्पकार प्रशिक्षण की अवधि	एक वर्ष (1200 घंटे+150 घंटे ओजेटी/समूह परियोजना)
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 एम
शक्ति मानदंड	5.0 किलोवाट
प्रशिक्षकों के लिए योग्यता:	
(i) खाद्य उत्पादन (सामान्य) व्यापार	यूजीसी से मान्यता प्राप्त विश्वविद्यालय से होटल मैनेजमेंट/ कैटरिंग टेक्नोलॉजी में बी.वोक/डिग्री के साथ संबंधित क्षेत्र में एक साल का अनुभव। **या** किसी मान्यता प्राप्त बोर्ड ऑफ एजुकेशन से होटल मैनेजमेंट / कैटरिंग टेक्नोलॉजी में डिप्लोमा (न्यूनतम 2 वर्ष) या संबंधित क्षेत्र में दो साल के अनुभव के साथ डीजीटी से प्रासंगिक एडवांस डिप्लोमा (वोकेशनल) । **या**

	संबंधित क्षेत्र में तीन साल के अनुभव के साथ " खाद्य उत्पादन (सामान्य)" के व्यापार में एनटीसी / एनएसी उत्तीर्ण । **<u>आवश्यक योग्यता</u> :** डीजीटी के तहत राष्ट्रीय शिल्प प्रशिक्षक प्रमाणपत्र (एनसीआईसी) के प्रासंगिक नियमित / आरपीएल संस्करण । **<u>टिप्पणी:</u> 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 रसोई**, **रसोई के उपकरण और** खाना पकाने के बर्तनों की स्वच्छता और सफाई बनाए रखें । (एफआईसी/एन9416)
2. मेन्यू प्लानिंग और मेन्यू इंजीनियरिंग में हेड कुक के साथ काम करें। (एफआईसी/एन9417)
3. विभिन्न प्रकार की सब्जियों की कटाई करना जो उद्योग द्वारा वांछित विशिष्ट पूर्णता के लिए खाना पकाने में मदद करेगी। (एफआईसी/एन9418)
4. माईस -एन-प्लेस और खाद्य पदार्थ तैयार करने में हेड कुक के साथ काम करें , सूप, मांस, सब्जी और अन्य खाद्य पदार्थों को तैयार करें, सीजन करें और पकाएं। (एफआईसी/एन9419)
5. बुनियादी भारतीय खाद्य व्यंजनों की योजना बनाएं और तैयार करें। (एफआईसी/एन9420)
6. बुफे नाश्ते/अला कार्टे मेनू के लिए भोजन तैयार करें। (एफआईसी/एन9421)
7. विभिन्न खाद्य पदार्थ तैयार करने वाले संगठनों के गार्डे मैनर में काम करें और सलाद, सैंडविच, फलों के रस और अन्य ठंडे खाद्य पदार्थ तैयार करें । (एफआईसी/एन9422)
8. विदेशी भारतीय खाद्य पदार्थ तैयार करें और अपने निर्णय के अनुसार या निर्देशों के अनुसार मेनू की योजना बनाएं। (एफआईसी/एन9423)
9. भोजन तैयार करने से संबंधित कर्तव्यों का निर्वहन करें। (एफआईसी/एन9424)
10. विभिन्न भोजन तैयार करने वाले संगठनों की बेकरी में काम करते हैं और विभिन्न मिठाइयाँ और मीठे व्यंजन तैयार करते हैं। (एफआईसी/एन9425)
11. विभिन्न भोजन तैयार करने वाले संगठनों के महाद्वीपीय/चीनी रसोई में भोजन तैयार करें। (एफआईसी/एन9426)

6. मूल्यांकन मापदण्ड

सीखने के परिणाम	मूल्यांकन के मानदंड
1. **सुरक्षा सावधानियों का पालन** करते हुए रसोई, रसोई के उपकरण और खाना पकाने के बर्तनों की स्वच्छता और सफाई बनाए रखें । (एफआईसी/एन9416)	रसोई 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।
	सुरक्षात्मक कपड़ों के उपयोग का प्रदर्शन करें ।
2. मेन्यू प्लानिंग और मेन्यू इंजीनियरिंग में हेड कुक के साथ काम करें। (एफआईसी/एन9417)	आमतौर पर इस्तेमाल होने वाली कच्ची सब्जियों की पहचान करें।
	आमतौर पर इस्तेमाल की जाने वाली दालों और फलों को प्रदर्शित करना और उनकी पहचान करना।
	आमतौर पर इस्तेमाल की जाने वाली कॉन्टिनेंटल सब्जियों का प्रदर्शन और पहचान करें।
	आमतौर पर इस्तेमाल होने वाले मसालों, मसालों और जड़ी-बूटियों का प्रदर्शन और पहचान करें।
	आमतौर पर इस्तेमाल किए जाने वाले मांस उत्पादों का प्रदर्शन और पहचान करें।
3. विभिन्न प्रकार की सब्जियों की कटाई करना जो उद्योग द्वारा वांछित विशिष्ट पूर्णता के लिए खाना पकाने में मदद करेगी। (एफआईसी/एन9418)	सब्जियों की जूलिएन कटौती का प्रदर्शन करें।
	जार्डिनियर, ब्रूनोइस कटौती का प्रदर्शन करें।
	सब्जियों की मैसेडोइन कटौती का प्रदर्शन करें।
	पेसेन कटौती का प्रदर्शन करें।
	सब्जियों की मिरपोइक्स कटौती का प्रदर्शन करें।
	सब्जियों की कतरन कटौती का प्रदर्शन करें।

4. माईस -एन-प्लेस और खाद्य पदार्थ तैयार करने में हेड कुक के साथ काम करें, सूप, मांस, सब्जी और अन्य खाद्य पदार्थों को तैयार करें, सीजन करें और पकाएं। (एफआईसी/एन9419)	खाना पकाने के तरीकों में से किसी एक का प्रदर्शन करें: ब्लैंचिंग - टमाटर, सब्जियां, भूनना - सब्जियां, तलना - उथला और गहरा, वसा तलना।
	खाना पकाने के तरीकों में से किसी एक का प्रदर्शन करें: भाप लेना, स्टू करना - मटन और सब्जियां, अवैध शिकार - मछली और अंडा, भूनना / भूनना - आलू और चिकन।
	खाना पकाने के तरीकों में से किसी एक का प्रदर्शन करें: ग्रिलिंग - सब्जियां और मछली, ब्रेज़िंग - चिकन और सब्जियां, बेकिंग, मसालों को उबालना, पीसने की प्रक्रिया।
	व्हाइट स्टॉक, ब्राउन स्टॉक, फिश स्टॉक में से कोई एक स्टॉक तैयार करें।
	कोई भी 2 अंतरराष्ट्रीय सूप तैयार करें।
	इसके 2 डेरिवेटिव के साथ कोई एक बेसिक मदर सॉस तैयार करें ।
	कोई एक किस्म की प्यूरी बना लें।
	कोई एक किस्म की क्रीम तैयार करें।
	मिश्रित मक्खन की कोई एक किस्म तैयार करें।
	सब्जियों की कोई भी 2 किस्म की रेसिपी बनाइए।
	आलू की कोई भी 2 वेरायटी तैयार करें।
5. बुनियादी भारतीय खाद्य व्यंजनों की योजना बनाएं और तैयार करें। (एफआईसी/एन9420)	मेनू तैयार करने की योजना बनाएं और प्रदर्शित करें।
	विशिष्ट मेनू के लिए सामग्री खरीदने की योजना बनाएं।
	विशिष्ट मेनू के लिए विभिन्न मसाले और सामग्री चुनें।
	दाल की कोई भी 2 वेरायटी बना लें।
	कोई भी 2 प्रकार की सब्जियां बना लें।
	चटनी की कोई भी 2 वेरायटी बना लें।
	रायता की कोई भी 2 वेरायटी बना लें।
	चावल की कोई भी 2 किस्में तैयार करें।
	भारतीय ब्रेड की कोई भी 2 किस्में तैयार करें।
6. बुफे नाश्ते/अला कार्टे मेनू के लिए भोजन तैयार करें।	अंडे का उपयोग करके किन्हीं दो किस्मों का नाश्ता तैयार करें । उबला हुआ, आमलेट, पोच्ड, स्टीम्ड, फ्राइड (सनी साइड अप), तले हुए आदि।

	कोई भी 2 अंडे की कूकरियां बना लें।
	अंडे की कोई भी दो क्लासिक रेसिपी तैयार करें।
7. विभिन्न खाद्य पदार्थ तैयार करने वाले संगठनों के गार्डे मैनर में काम करें और सलाद, सैंडविच, फलों के रस और अन्य ठंडे खाद्य पदार्थ तैयार करें । (एफआईसी/एन9422)	विभिन्न प्रकार के साधारण सलाद तैयार करें।
	विभिन्न संगत/गार्निशिंग प्रदर्शित करें।
	विभिन्न मिश्रित सलाद तैयार करें।
	सलाद ड्रेसिंग रेसिपी तैयार करें ।
	सैंडविच की कोई भी दो वेरायटी तैयार करें।
	कैनपेस की कोई दो किस्में तैयार करें।
8. विदेशी भारतीय खाद्य पदार्थ तैयार करें और अपने निर्णय के अनुसार या निर्देशों के अनुसार मेनू की योजना बनाएं। (एफआईसी/एन9423)	योजना मेनू, व्यंजनों के लिए मसाले और सामग्री चुनें।
	भोजन बनाते समय सुरक्षा मानदंडों का पालन करें और उचित स्वच्छता बनाए रखें।
	कोई दो प्रकार के उत्सव मेनू तैयार करें।
	जातीय शाही व्यंजन की कोई भी 2 किस्में तैयार करें ।
9. भोजन तैयार करने से संबंधित कर्तव्यों का निर्वहन करें। (एफआईसी/एन9424)	योजना मेनू, व्यंजनों के लिए मसाले और सामग्री चुनें।
	भोजन बनाते समय सुरक्षा मानकों का पालन करें और उचित स्वच्छता बनाए रखें।
	मछली के व्यंजनों में से कोई एक तैयार करें- नाश्ता, भारतीय मुख्य तैयारी, महाद्वीपीय तैयारी।
	मांस व्यंजन में से कोई एक तैयार करें - भारतीय, महाद्वीपीय, नाश्ता।
	की कोई भी रेसिपी तैयार करें - इंडियन, कॉन्टिनेंटल।
10. संस्था की बेकरी में कार्य करना । विभिन्न मिठाइयाँ और मीठे व्यंजन तैयार करें। (एफआईसी/एन9425)	व्यंजनों के लिए योजना मेनू और सामग्री।
	तैयार करें - ब्रेड, ब्रेड रोल, गार्लिक ब्रेड।
	कोई एक रेसिपी तैयार करें - सूप स्टिक, चीज़ स्टिक।
	कोई भी 3 रेसिपी तैयार करें- पेस्ट्री, जैम टॉर्ट, लेमन टॉर्ट, स्विस रोल, पफ, पेस्ट्री/ सब्जियां, पैटी, कुकीज और केक।
11. विभिन्न भोजन तैयार	योजना मेनू, व्यंजनों के लिए मसाले और सामग्री चुनें।

करने वाले संगठनों के महाद्वीपीय/चीनी रसोई में भोजन तैयार करें। (एफआईसी/एन9426)	भोजन बनाते समय सुरक्षा मानदंडों का पालन करें और उचित स्वच्छता बनाए रखें।
	फेरीनेसियस व्यंजन में से कोई एक तैयार करें - स्पेगेटी, मार्कोनी, पेनी आदि।
	चीनी व्यंजनों में से कोई 2 तैयार करें- सूप, नूडल्स, चावल, मांस, सब्जियां, आदि।

7. विषय वस्तु

पाठ्यक्रम चारा उत्पादन (सामान्य) व्यापार
अवधि: एक वर्ष

अवधि	संदर्भ सीखने का परिणाम	व्यावसायिक कौशल (व्यापार व्यावहारिक) सांकेतिक घंटों के साथ	पेशेवर ज्ञान (व्यापार सिद्धांत)
व्यावसायिक कौशल 40 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 12 घंटे।	**सुरक्षा सावधानियों का पालन** करते हुए रसोई, रसोई के उपकरण और खाना पकाने के बर्तनों की स्वच्छता और सफाई बनाए रखें । (मैप्ड एनओएस: एफआईसी/एन9416)	1. मुख्य रसोई में जाएँ और प्रक्रिया प्रवाह को समझें। (02 बजे।) 2. संस्थान में रसोई के विभिन्न वर्गों का दौरा करें। (02 बजे।) 3. रसोई संचालन प्रक्रिया का प्रदर्शन और अभ्यास करें। (02 बजे।) 4. रसोई सेवा उपकरण की पहचान करें। (04 घंटे।) 5. उपकरण और उपकरणों के उपयोग को परिचित और समझें । (02 बजे।) 6. रसोई के चाकू और हाथ के औजारों का उपयोग करने के सुरक्षित तरीकों का अभ्यास करें। (04 घंटे।)	खानपान/होटल उद्योग का परिचय। रसोई का परिचय। खाना पकाने का उद्देश्य पाठ्यक्रम और संबंधित नौकरी / कैरियर के अवसरों पर एक अभिविन्यास कार्यक्रम । रसोई विभाग का संगठनात्मक पदानुक्रम, रसोई सेवा कर्मियों के गुण, कर्तव्य और जिम्मेदारियाँ । छोटे, मध्यम और बड़े उपकरण और रसोई में उनकी हैंडलिंग। विभिन्न प्रकार के चाकू और अन्य उपकरणों के उपयोग के लिए सुरक्षा नियम । **(06 बजे।)**
		7. प्राथमिक प्राथमिक चिकित्सा का अभ्यास करें। (03 घंटे।) 8. रसोई में पालन की जाने वाली सुरक्षा प्रथाओं का प्रदर्शन करें। (04 बजे।) 9. व्यक्तिगत सुरक्षा पोशाक के उपयोग का अभ्यास करें। (05 घंटे।) 10. स्वच्छता/स्वच्छता और इसे बनाए रखने की प्रक्रिया पर अभ्यास करें । (3 घंटे।) 11. 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। सौंदर्य और शिष्टाचार। कार्य क्षेत्र की स्वच्छता और इसका

		की प्रक्रिया का अभ्यास करें। (05 घंटे।) 12. आपातकालीन निकास मार्ग की पहचान करें, अग्निशामक का अभ्यास करें और अग्निशामक यंत्रों का उपयोग करें। (04 घंटे।)	महत्व। आपात स्थितियों के लिए तैयारी। कचरा प्रबंधन। **(06 बजे।)**
व्यावसायिक कौशल 40 घंटे। व्यावसायिक ज्ञान 12 घंटे।	मेन्यू प्लानिंग और मेन्यू इंजीनियरिंग में हेड कुक के साथ काम करें। (मैप्ड एनओएस: एफआईसी/एन9417)	13. आमतौर पर इस्तेमाल की जाने वाली कच्ची सब्जियों को पहचानें/परिचित करें। (5 घंटे।) 14. आमतौर पर इस्तेमाल की जाने वाली दालों और फलों को प्रदर्शित करना और उनकी पहचान करना। (8 घंटे।) 15. आमतौर पर इस्तेमाल की जाने वाली कॉन्टिनेंटल सब्जियों का प्रदर्शन और पहचान करें। (8 घंटे।) 16. आमतौर पर इस्तेमाल होने वाले मसालों, मसालों और जड़ी-बूटियों का प्रदर्शन और पहचान करें। (6 घंटे।) 17. आमतौर पर इस्तेमाल किए जाने वाले मांस उत्पादों का प्रदर्शन और पहचान करें। (8 घंटे।) 18. रसोई में इस्तेमाल होने वाले अन्य कच्चे माल पर प्रदर्शन/वीडियो प्रस्तुति। (5 घंटे।)	कच्चे माल का वर्गीकरण, सामग्री की तैयारी, खाद्य पदार्थों को मिलाने की विधि, विभिन्न खाद्य पदार्थों पर गर्मी का प्रभाव, भोजन की बनावट को तौलना और मापना। (12 घंटे।)
व्यावसायिक	विभिन्न सब्जियों में	19. के जूलिएन कट्स का अभ्यास	पाक संबंधी शर्तें

कौशल 100 घंटे। व्यावसायिक ज्ञान 24 घंटे।	कटौती करना जो उद्योग द्वारा वांछित विशिष्ट पूर्णता के लिए खाना पकाने में मदद करेगा। (मैप्ड एनओएस: एफआईसी/एन9418)	करें और एक डिश तैयार करें। (18 घंटे।) 20. जार्डिनियर, ब्रूनोइस कट का अभ्यास करें और एक डिश तैयार करें। (18 घंटे।) 21. सब्जियों के मेसीडोइन कट्स का अभ्यास करें और एक डिश तैयार करें। (18 घंटे।) 22. पेसेन कट्स का अभ्यास करें और एक डिश तैयार करें। (16 घंटे।) 23. सब्जियों के मिरपोइक्स कट्स का अभ्यास करें और एक डिश तैयार करें। (10 घंटे।) 24. सब्जियों को काटने का अभ्यास करें और एक डिश तैयार करें । (10 घंटे।) 25. रसोई में उपयोग की जाने वाली सब्जियों के अन्य कटों का प्रदर्शन और अभ्यास करें। (10 घंटे।)	बुनियादी खाद्य पदार्थों के लिए फ्रेंच शब्द। काटने की तकनीक। उपज प्रबंधन/अपव्यय नियंत्रण (24 घंटे)
व्यावसायिक कौशल 90 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 30 घंटे।	माईस ¯एन¯प्लेस और खाद्य पदार्थ तैयार करने में हेड कुक के साथ काम करें ' सूप' मांस' सब्जी और अन्य खाद्य पदार्थों को तैयार करें' सीजन करें और पकाएं। (मैप्ड एनओएस: एफआईसी/एन9419)	26. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: उबालना ¯ आलू और चावल। (0 6 घंटे।) 27. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: ब्लैंचिंग-टमाटर, सब्जियां। (06 घंटे।) 28. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: सौते - सब्जियां। (08 घंटे।) 29. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: तलना-उथला	रसोई और विभिन्न अनुभागों का लेआउट। मांस, मछली, सब्जियां, पनीर, दालें और अंडे आदि के विशेष प्रयोग से पकाने की विधियाँ। खाना पकाने की पारंपरिक और गैर-पारंपरिक विधि: - सोलर कुकिंग - माइक्रोवेव खाना बनाना - फास्ट फूड ऑपरेशन मछली, मांस और सब्जी की

		और डीप फ्राई करना। (06 घंटे।) 30. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: वसा तलना जैसे फ्रिटर्स, पैटी आदि। (06 घंटे।) 31. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: भाप लेना - चावल और हलवा। (06 घंटे।) 32. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: स्टूइंग-मटन और सब्जियां। (06 घंटे।) 33. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: अवैध शिकार-मछली और अंडा। (04 घंटे।) 34. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: आलू और चिकन को भूनना / भूनना। (5 घंटे।) 35. खाना पकाने के तरीके: ग्रिलिंग - सब्जियां और मछली। (8 घंटे।) 36. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: ब्रेज़िंग - चिकन और सब्जियां। (8 घंटे।) 37. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: बेकिंग - आलू और सब्जियां। (08 घंटे।) 38. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: माइक्रोवेव - चावल और सब्जियां। (08 घंटे।) 39. खाना पकाने के तरीकों का	विविधता। मछली, मांस आदि का काटना। (30 बजे।)

		अभ्यास करें: मसालों को उबालना, पीसने की प्रक्रिया। (5 घंटे।)	
व्यावसायिक कौशल 110 घंटे। व्यावसायिक ज्ञान 24 घंटे ।	बुनियादी भारतीय खाद्य व्यंजनों की योजना बनाएं और तैयार करें । (मैप्ड एनओएस: एफआईसी/एन9420)	40. विभिन्न मेनू तैयार करें और अभ्यास करें । (110 बजे) (i) दाल -05 किस्म (ii) सब्जियां-10 किस्म (iii) चटनी-05 किस्म (iv) रायता-05 किस्म (v) चावल-05 किस्म (vi) भारतीय ब्रेड-05 किस्म	व्यंजनों का संतुलन नुस्खा का मानकीकरण नुस्खा फ़ाइलें बनाए रखना मेनू योजना भाग नियंत्रण का संक्षिप्त अध्ययन खरीद विनिर्देश, गुणवत्ता नियंत्रण, इंडेंटिंग और लागत रेचौफ । (24 घंटे।)
व्यावसायिक कौशल 20 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 06 घंटे।	ब्रेफे नाश्ते/अला कार्टे मेनू के लिए भोजन तैयार करें। (मैप्ड एनओएस: एफआईसी/एन9421)	41. नाश्ता-अंडे की तैयारी तैयार करें और अभ्यास करें : (12 घंटे।) (i) उबला हुआ (ii) आमलेट (iii) पोच्ड (iv) उबले हुए (v) फ्राइड (सनी साइड अप) (vi) तले हुए आदि। 42. शास्त्रीय तैयारी सहित अंडा पकाने का अभ्यास करें। (8 घंटे)	अंडे की संरचना और गर्मी से उनका संबंध। गुणवत्ता का चयन प्रत्येक में उदाहरणों के साथ अंडे पकाने के विभिन्न तरीके। ब्लू रिंग बनने की विधि *और रोकथाम।* (06 बजे।)
व्यावसायिक कौशल 20 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 06 घंटे।	विभिन्न खाद्य पदार्थ तैयार करने वाले संगठनों के गार्डे मैनर में काम करें और सलाद, सैंडविच, फलों के रस और अन्य ठंडे खाद्य पदार्थ तैयार करें।	43. विभिन्न प्रकार के साधारण सलाद तैयार करें - 05 किस्में। (20 घंटे।)	सलाद और उनका वर्गीकरण संगत और गार्निश। (06 बजे।)

	(मैप्ड एनओएस: एफआईसी/एन9422)		
व्यावसायिक कौशल 110 घंटे। व्यावसायिक ज्ञान 36 घंटे।	माईस -एन-प्लेस और खाद्य पदार्थ तैयार करने में हेड कुक के साथ काम करें , सूप, मांस, सब्जी और अन्य खाद्य पदार्थों को तैयार करें, सीजन करें और पकाएं । (मैप्ड एनओएस: एफआईसी/एन9419)	44. विभिन्न स्टॉक तैयार करें : (10 घंटे।) (i) सफेद स्टॉक, (ii) ब्राउन स्टॉक (iii) फिश स्टॉक 45. प्रत्येक के 5 व्युत्पन्न के साथ बेसिक मदर सॉस का प्रदर्शन और तैयारी करें। (25 घंटे।) 46. मिश्रित मक्खन तैयार करें और अभ्यास करें- 3 नग (5 घंटे।) 47. सूप तैयार करें और अभ्यास करें- 5 नग (5 घंटे।) 48. प्यूरी-2 किस्में तैयार करें और अभ्यास करें। (5 घंटे।) 49. क्रीम तैयार करें और अभ्यास करें - 3 किस्में। (5 घंटे।) 50. अंतर्राष्ट्रीय सूप तैयार करें और अभ्यास करें - 5 प्रकार। (5 घंटे।)	बेसिक स्टॉक, एस्पिक और जेली। रॉक्स ब्लैंक, रॉक्स गोरा, रॉक्स बर्न। लीटर सफेद और भूरे रंग के स्टॉक का उत्पादन करने के लिए आवश्यक व्यंजन और मात्रा । व्यंजनों को तैयार करते समय आवश्यक सावधानी के साथ 1 लीटर विभिन्न सॉस का उत्पादन करने की आवश्यकता होती है। - प्रकार का चटनी सॉस - टमाटर की चटनी - वेलाउट सॉस - एस्पैग्नोल सॉस - होल्लान्दैसे सॉस - मेयोनेज़ सॉस सूप:- परिभाषा, वर्गीकरण प्रत्येक समूह में उदाहरण सहित, लीटर की रेसिपी consomme , 10 लोकप्रिय व्यंजन उनके गार्निश के साथ । कुछ देशों के प्रसिद्ध राष्ट्रीय सूप। मक्खन: इतिहास, प्रकार, मक्खन बनाने की प्रक्रिया। (**22 घंटे।)**
		51. खाना पकाने की तैयारी और अभ्यास करें: (i) सब्जियां - 10 किस्में। (30 घंटे।) (ii) आलू - 10 किस्में। (20 घंटे।)	सब्जियां: विभिन्न सब्जियों पर गर्मी का प्रभाव धातु के साथ प्रतिक्रिया, अम्ल/क्षारीय माध्यम में। विभिन्न सब्जियों को पकाने की विधि। (**14 घंटे।)**

व्यावसायिक कौशल 40 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 12 घंटे।	विदेशी भारतीय खाद्य पदार्थ तैयार करें और अपने निर्णय के अनुसार या निर्देशों के अनुसार मेनू की योजना बनाएं। (मैप्ड एनओएस: एफआईसी/एन9423)	52. क्षेत्रीय व्यंजनों के आधार पर उत्सव मेनू तैयार करें और अभ्यास करें -05 संख्या (20 घंटे।) 53. तैयार करें **और अभ्यास करें** - जातीय शाही व्यंजन-05 किस्में (20 घंटे।)	लार्डर संगठन और ले-आउट। लार्डर उपकरण और आपूर्ति का लार्डर नियंत्रण, रखरखाव और रखरखाव । (12 बजे।)
व्यावसायिक कौशल 20 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 06 घंटे।	विभिन्न खाद्य पदार्थ तैयार करने वाले संगठनों के गार्डे मैनर में काम करें और सलाद, सैंडविच, फलों के रस और अन्य ठंडे खाद्य पदार्थ तैयार करें । (मैप्ड एनओएस: एफआईसी/एन9422)	54. विभिन्न मिश्रित सलाद तैयार करें और अभ्यास करें - 5 किस्में (10 घंटे।) 55. सलाद ड्रेसिंग तैयार करें और अभ्यास करें - 05 किस्में। (10 घंटे।)	*हॉर्सड्रूवर* का वर्गीकरण / सलाद और सलाद ड्रेसिंग की संरचना। (06 बजे।)
व्यावसायिक कौशल 120 घंटे। व्यावसायिक ज्ञान 36 घंटे।	भोजन तैयार करने से संबंधित कर्तव्यों का निर्वहन करें। (मैप्ड एनओएस: एफआईसी/एन9424)	56. मछलियों के विभिन्न कटों का प्रदर्शन करें। (10 घंटे।) 57. मछली के व्यंजन तैयार करें और उनका अभ्यास करें। (25 घंटे।) (i) स्नैक्स - 4 नग (ii) भारतीय मुख्य तैयारी- 4 नग। (iii) महाद्वीपीय तैयारी - 4 नग।	मछली वर्गीकरण, स्केलिंग, सफाई और तैयारी। बुनियादी कटौती और इसके उपयोग और भंडारण। (12 घंटे।)
		58. विभिन्न कटों का प्रदर्शन करें: (20 घंटे।) (i) भेड़,	बीफ, मेमने, मटन और पोर्क का कसाई काटा, इसके उपयोग और वजन। (12 घंटे)

		(ii) भेड़े का मांस 59. मांस व्यंजन तैयार करें और अभ्यास करें। (20 घंटे।) (i) भारतीय - 4 नग (ii) कॉन्टिनेंटल - 4 नग। (iii) स्नैक्स - 4 नग	
		60. चिकन की कटौती का प्रदर्शन करें। (10 घंटे।) 61. चिकन की तैयारी का अभ्यास करें। (25 घंटे।) (i) भारतीय - 5 नग (ii) कॉन्टिनेंटल - 5 नग। 62. पोल्ट्री और गेम बर्ड का प्रदर्शन करें। (10 घंटे।)	कुक्कुट: वर्गीकरण इसके उपयोग के साथ तैयारी, ड्रेसिंग और कटौती। खेल पक्षियों का वर्गीकरण। इसके उपयोग के साथ तैयारी और कटौती। (12 घंटे।)
व्यावसायिक कौशल 20 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 06 घंटे।	विभिन्न खाद्य पदार्थ तैयार करने वाले संगठनों के गार्डे मैनर में काम करें और सलाद, सैंडविच, फलों के रस और अन्य ठंडे खाद्य पदार्थ तैयार करें । (मैप्ड एनओएस: एफआईसी/एन9422)	63. निम्नलिखित की तैयारी का अभ्यास करें: (i) सैंडविच -10 किस्में (ii) कैनपेस -10 किस्में। (20 घंटे)	का संयोजन: - ठंडे बुफे - सैंडविच - कैनापेसी बचे हुए का उचित भंडारण। पनीर का वर्गीकरण और उनके उपयोग। पास्ता की किस्में और उनके पकाने के तरीके। (06 बजे।)
व्यावसायिक कौशल 70 घंटे। व्यावसायिक ज्ञान 18 घंटे।	विभिन्न भोजन तैयार करने वाले संगठनों की बेकरी में काम करते हैं और विभिन्न मिठाइयाँ और मीठे व्यंजन तैयार करते हैं। (मैप्ड एनओएस:	64. प्रकार के ब्रेड और ब्रेड रोल तैयार करें और उनका अभ्यास करें । (10 घंटे।) 65. सूप स्टिक्स/लहसुन ब्रेड/चीज़ स्टिक तैयार करें। (10 घंटे।)	लीविंग/राइजिंग एजेंट के लक्षण और प्रकार। ब्रेड का सिद्धांत ब्रेड रोल बनाना, ब्रेड स्लाइस, भारतीय ब्रेड। (06 बजे।)
		66. इसकी तैयारी और अभ्यास करें: (50 बजे।)	पेस्ट्री के व्यंजनों; - शोर्टकृशट पेस्ट्री,

	एफआईसी/एन9425)	(i) पेस्ट्री (ii) जाम टोर्ट (iii) नींबू टोर्ट (iv) स्विस रोल (v) कश (vi) पेस्ट्री/सब्जियां (vii) पैटी (viii) कुकीज़ (ix) केक	- पफ पेस्ट्री, परतदार पेस्ट्री, - चॉक्स पेस्ट्री, - डेनिश पेस्ट्री और उनके डेरिवेटिव। किचन का प्रबंधन और उपकरणों का रखरखाव और इसकी भूमिका। (12 घंटे।)
व्यावसायिक कौशल 40 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 12 घंटे।	विभिन्न खाद्य पदार्थ तैयार करने वाले संगठन के महाद्वीपीय/चीनी रसोई में भोजन तैयार करें। (मैप्ड एनओएस: एफआईसी/एन9426)	67. पास्ता को पहचानें और फेरीनेसियस व्यंजन तैयार करें। (20 घंटे।) (i) स्पेगेटी-2 किस्में (ii) मारकोनी-2 किस्में (iii) पेनी-2 किस्में 68. चीनी व्यंजन तैयार करें और अभ्यास करें । (20 घंटे।) (i) सूप-4 नग (ii) नूडल और चावल - 4 नग (iii) मांस व्यंजन- 2 नग। (iv) सब्जियां-2 नग	भारत में प्रचलित खाद्य मानक। खाद्य अपमिश्रण एक सार्वजनिक स्वास्थ्य खतरे के रूप में। सामान्य भोजन का पता लगाने के लिए नमूना परीक्षण। एचएसीसीपी/आईएसओ 22001 (12 घंटे)
परियोजना कार्य/औद्योगिक दौरा **व्यापक क्षेत्र:** a) **चिकित्सा प्रतिबंधों के तहत लोगों के लिए विशेष भोजन/चिकित्सा भोजन तैयार करें।** b) **जातीय स्पर्श के साथ विशेष उत्सव के अवसरों के लिए विशेष मेनू तैयार करें।** c) **अपने निर्णय के अनुसार विभिन्न प्रकार के ओरिएंटल / कॉन्टिनेंटल भोजन की योजना बनाएं और तैयार करें।**			

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

सीखने के परिणाम, मूल्यांकन मानदंड, पाठ्यक्रम और मुख्य कौशल विषयों 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।

अनुलग्नक-I

उपकरण और उपकरण की सूची			
खाद्य उत्पादन (सामान्य) (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.	चॉपिंग बोर्ड (पॉलीप्रोपाइलीन)	(i) हरा (ii) लाल (iii) पीला (iv) सफेद (v) नीला	06 नग 01 संख्या 01 संख्या 01 संख्या 01 संख्या
10.	कसाई की छुरी। क़त्ल का चाकू		01 संख्या
11.	चालाक		01 संख्या
12.	एलपी गैस कुकिंग रेंज	ओवन और ग्रिलर के साथ	04 नग
13.	पाक कला रेंज (उच्च)		01 संख्या

14.	ड्राई स्टोर शेल्फ		01 संख्या
15.	गैस तंदूर और कटार		01 संख्या
16.	ताेलने की मशीन	5 किग्रा तक।	01 संख्या
17.	तलने की कड़ाही	(i) न चिपकने वाला (ii) मध्यम (iii) छोटा (iv) विशाल	04 नग प्रत्येक
18.	कडाई	(i) विशाल (ii) छोटा	02 नग 03 नग
19.	पलटा	स्टेनलेस स्टील	02 नग
20.	भारी तल पैन	मध्यम (10 लीटर)	01 संख्या
21.	देगची (स्टेनलेस स्टील)	(i) 15 लीटर (ii) 12 लीटर	02 नग प्रत्येक
22.	तवा सामान्य		02 नग
23.	वोक (चीनी कडाई)		02 नग
24.	रॉलिंग पिन और रोलिंग बेस		02 नग
25.	कुकर	(i) 2 लीटर (ii) 5 लीटर	01 संख्या प्रत्येक
26.	मैंडोलिन ग्रेटर		02 नग
27.	लकड़ी का रंग		05 नग
28.	छलनी	(i) चोटीदार (ii) छलनी	02 नग 04 नग
29.	छिद्रित चम्मच		05 नग
30.	स्टील के कटोरे	(i) छोटा (ii) मध्यम (iii) बड़ा	12नो. प्रत्येक
31.	स्टील स्लाइसर		05 नग

32.	जांच थर्मामीटर	75 - 150 डिग्री सेल्सियस	01 संख्या
33.	केक का स्टैंड		02 नग
34.	कोलंडर		03 नग
35.	बेकिंग ट्राई		05 नग
36.	धारक (टोंग्स)		05 नग
37.	हीट प्रूफ दस्ताने		02 जोड़े
38.	सॉस पैन		05 नग
39.	एसएस ट्रे		06 नग
40.	पाई डिश		06 नग
41.	मग (स्टील)	छोटा मध्यम बड़ा	03 नग प्रत्येक
42.	स्टील की प्लेटें		12नो.
43.	स्टील के चम्मच		12नो.
44.	स्टील करछुल		12 नग
45.	बल्लून व्हिस्क	छोटे आकार का	05 नग
46.	जार को मापना	1 लीटर · तक	03 नग
47.	कंटेनरों	(सूखा सामान रखने के लिए)	जैसी ज़रूरत
48.	भोजन की थाली		08 नग
49.	सिल बट्टा		02 नग
50.	ब्रेड मोल्ड्स		05 नग
51.	नारियल ग्रेटर		02 नग
52.	बेकिंग उपकरण	(i) केक मोल्ड्स (ii) मफिन मोल्ड्स (iii) मिक्सिंग बाउल (iv) पिज़्ज़ा कटर (v) कुकी कटर (5 आकार)	05 नग 12 नग 02 नग 01 संख्या 02 नग प्रत्येक
(ii) उपकरणों की सूची:			
53.	फ्रिज	(i) 365 लीटर ।	01 संख्या प्रत्येक

54.	संदूक वाला फ़्रीज़र		01 संख्या
55.	डीप फैट फ़्रयर	05 लीटर (पोर्टेबल)	01 संख्या
56.	सैंडविच ग्रिलर/टोस्टर		01 संख्या
57.	माइक्रोवेव ओवन	15 लीटर मि·	01 संख्या
58.	ग्राइंडर मशीन	10 लीटर क्षमता (मिनट)	01 संख्या
59.	ब्लेंडर / मिक्सर		01 संख्या
60.	जूसर मशीन		01no.
61.	सैलामैंडर		01 संख्या
62.	आटा सानना निर्माता	संलग्नक के साथ	01 नग
डी दुकान फर्श फर्नीचर और सामग्री			
63.	प्रशिक्षक की मेज		01 संख्या
64.	प्रशिक्षक की कुर्सी		02 नग
65.	बंद लॉकर		02 नग
66.	व्हाइट बोर्ड	(न्यूनतम 4 x 6 फीट)	01 संख्या
67.	अग्निशामक सीओ 2	2 किलो	02 नग
68.	आग की बाल्टी	मानक आकार	02 नग
69.	उचित बिजली और गैस कनेक्शन		01 संख्या
70.	कचरे के डिब्बे	रंग कोडित	05 नग
71.	काम करने की मेज	1 टेबल/5 छात्र	जैसी ज़रूरत
72.	हाथ धोने का बेसिन		05 नग
73.	स्वच्छता किट		05 नग
74.	वॉश बेसिन		04 नग
75.	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