



मॉडल पाठ्यक्रम

क्यू पी (QP) नाम: असिस्टेंट शेफ (सहायक शेफ)

क्यू पी (QP) कोड: THC/Q2702

क्यू पी (QP) संस्करण: 2.0

एन एस क्यू एफ (NSQF) स्तर: 3

मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण: 1.0

पर्यटन और आतिथ्य कौशल परिषद || #1216-1220, 12वीं मंजिल, नौरंग हाउस, 21, कस्तूरबा गांधी मार्ग,
नई दिल्ली - 110001 , ईमेल: info@thsc.in

विषयसूची

प्रशिक्षण पैरामीटर.....	2
कार्यक्रम सिंहावलोकन.....	4
प्रशिक्षण परिणाम.....	4
अनिवार्य मॉड्यूल.....	4
मॉड्यूल 1: होटल उद्योग और असिस्टेंट शेफ (सहायक शेफ) का परिचय.....	6
मॉड्यूल 2: सूची बनाए रखने में सहायता प्रदान करें.....	7
मॉड्यूल 3: भोजन तैयार करने में सहायता प्रदान करें.....	7
मॉड्यूल 4: रसोई में सफाई और गतिविधियों को बनाए रखना.....	9
मॉड्यूल 5: प्रभावी संचार और सेवा मानक बनाए रखें.....	10
मॉड्यूल 6: संगठनात्मक गोपनीयता और मेहमानों की गोपनीयता.....	11
मॉड्यूल 7: बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा मानक.....	12
मॉड्यूल 8: नौकरी पर प्रशिक्षण.....	14
अनुलग्नक.....	15
प्रशिक्षक आवश्यकताएँ.....	15
निर्धारक आवश्यकताएँ.....	16
आकलन रणनीति.....	Error! Bookmark not defined.
संदर्भ.....	19
शब्दकोष.....	19
आदिवर्णिक और संक्षिप्त शब्द.....	20

प्रशिक्षण पैरामीटर

क्षेत्र	पर्यटन और आतिथ्य
उप-क्षेत्र	होटल रेस्टोरेंट
व्यवसाय	खाद्य उत्पादन और रसोई
देश	भारत
एन एस क्यू एफ (NSQF) स्तर	3
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड के साथ संरेखित	NCO-2015/5120.0200
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	कक्षा 9 या 8 वीं के बाद एक वर्ष (एनटीसी / एनएसी) के साथ ग्रेड 8 या ग्रेड 8 पास और व्यावसायिक विषय के साथ नियमित स्कूल में लगातार पढ़ाई कर रहा हो या प्रासंगिक अनुभव के 1 वर्ष के साथ 8 वीं कक्षा पास या 5वीं कक्षा पास के साथ 4 साल का प्रासंगिक अनुभव या 5 साल के प्रासंगिक अनुभव के साथ पढ़ने और लिखने की क्षमता
पूर्व-आवश्यक अनुज्ञाप्ति या प्रशिक्षण	NA
न्यूनतम नौकरी प्रवेश आयु	अठारह वर्ष
पिछली समीक्षा तिथि	29/01/2021
अगली समीक्षा तिथि	29/01/2024
एन एस क्यू एफ (NSQF) अनुमोदन तिथि	29/01/2021
क्यू पी (QP) संस्करण	2.0
मॉडल पाठ्यचर्या निर्माण तिथि	29/01/2021
मॉडल पाठ्यक्रम की वैधता तिथि	29/01/2024
मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण	1.0



पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	390 घंटे, 0 मिनट (30 घंटे रोजगार कौशल और OJT सहित)
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	390 घंटे, 0 मिनट (30 घंटे रोजगार कौशल और OJT सहित)

कार्यक्रम सिंहावलोकन

यह खंड कार्यक्रम के अंतिम उद्देश्यों को इसकी अवधि के साथ सारांशित करता है।

प्रशिक्षण परिणाम

कार्यक्रम के अंत में, शिक्षार्थी सक्षम हो जाएगा:

- वस्तुसूची और स्टॉक स्तर के प्रबंधन में कॉमिस शेफ की सहायता करें
- विभिन्न व्यंजन तैयार करने में कमिस शेफ की सहायता करें
- रसोई में साफ-सफाई और रखरखाव के तरीके अपनाएं
- संवाद करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को नियोजित करें सुचारू वर्कफ्लो प्राप्त करने के लिए मेहमानों, सहकर्मियों और वरिष्ठों के साथ प्रभावी ढंग से
- लिंग और आयु के प्रति संवेदनशील सेवा प्रथाएं लागू करें
- संगठनात्मक जानकारी और मेहमानों की गोपनीयता की गोपनीयता से संबंधित प्रोटोकॉल का वर्णन करें
- कार्यस्थल पर स्वास्थ्य, स्वच्छता और सुरक्षा प्रथाओं को लागू करें

अनिवार्य मॉड्यूल

तालिका मॉड्यूल, उनकी अवधि और वितरण के तरीके को सूचीबद्ध करती है।

एन ओ एस और मॉड्यूल विवरण	लिखित अवधि	व्यावहारिक अवधि	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य)	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
THC/N2706 - रसोई संचालन और खाना पकाने में सहायता एन ओ एस संस्करण संख्या 2.0 एन एस क्यू एफ (NSQF) स्तर 3	105:00	135:00	30:00	00:00	270:00
मॉड्यूल 1: होटल उद्योग और असिस्टेंट शेफ (सहायक शेफ) का परिचय	6.00	0.00	0.00	0.00	6.00
मॉड्यूल 2: इन्वेंटरी बनाए रखने में सहायता प्रदान करें	19.00	40.00	10.00	0.00	69.00
मॉड्यूल 3: भोजन तैयार करने में सहायता प्रदान करें	40.00	55.00	10.00	0.00	105.00
मॉड्यूल 4: रसोई में सफाई और रखरखाव गतिविधियाँ करें	40.00	40.00	10.00	0.00	90.00

THC/N9901 - प्रभावी ढंग से संचार करें और सेवा मानकों को बनाए रखें एन ओ एस संस्करण संख्या 2.0 एन एस क्यू एफ (NSQF) स्तर 3	15:00	15:00	00:00	00:00	30:00
मॉड्यूल 5: प्रभावी संचार और सेवा मानक बनाए रखें	15:00	15:00	00:00	00:00	30:00
THC/9903- संगठनात्मक गोपनीयता बनाए रखें और मेहमानों की गोपनीयता का सम्मान करें एन ओ एस संस्करण संख्या 2.0 एन एस क्यू एफ (NSQF) स्तर 3	15:00	15:00	00:00	00:00	30:00
मॉड्यूल 6: संगठनात्मक गोपनीयता और अतिथि गोपनीयता	15:00	15:00	00:00	00:00	30:00
THC/N9906 - स्वास्थ्य, स्वच्छता और सुरक्षा प्रथाओं का पालन करें एन ओ एस संस्करण संख्या 2.0 एन एस क्यू एफ (NSQF) स्तर 3	15:00	15:00	00:00	00:00	30:00
मॉड्यूल 7: बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा मानक	15:00	15:00	00:00	00:00	30:00
रोजगार कौशल (Employability Skills)	30:00				30:00
कुल अवधि	180:00	180:00	30:00	00:00	390:00

मॉड्यूल विवरण

मॉड्यूल 1: होटल उद्योग और असिस्टेंट शेफ (सहायक शेफ) का परिचय THC/N2706 V 2.0. में मैप किया गया

अंतिम प्रतिफल:

- कुशल भारत अभियान के सिंहावलोकन की रूपरेखा तैयार करें
- आतिथ्य उद्योग का वर्णन करें
- एक सहायक रसोइया की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों को परिभाषित करें
- असिस्टेंट शेफ (सहायक शेफ) के काम के दायरे की व्याख्या करें

अवधि: 06:00	अवधि: 00:00
सिद्धांत - सीखने के प्रमुख परिणाम	व्यावहारिक - सीखने के प्रमुख परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • कुशल भारत अभियान के उद्देश्यों और लाभों पर चर्चा करें • पर्यटन और आतिथ्य उद्योग और उसके उप-क्षेत्रों का वर्णन करें • छोटे, मध्यम और बड़े प्रतिष्ठानों के होटल/रेस्तरां के पदानुक्रम को विस्तृत करें • असिस्टेंट शेफ (सहायक शेफ) की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें • असिस्टेंट शेफ (सहायक शेफ) के लिए आवश्यक विशेषताओं का वर्णन करें • पर्यटन और आतिथ्य उद्योग में असिस्टेंट शेफ (सहायक शेफ) के लिए गुंजाइश का विस्तार करें • देश और दुनिया भर में उपलब्ध विभिन्न प्रकार के व्यंजनों की व्याख्या करें • रसोई विभाग में उपयोग की जाने वाली मूल शब्दावली का वर्णन करें 	NA
कक्षा साधन	
श्वेत पट्ट, निशाननवीस, प्रक्षेपक, लैपटॉप, पॉवरपॉइंट प्रस्तुतीकरण	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
NA	

मॉड्यूल 2: सूची बनाए रखने में सहायता प्रदान करें THC/N2706 v 2.0 . में मैप किया गया

अंतिम प्रतिफल:

- कच्ची/पकी हुई वस्तुओं का सही तापमान और भंडारण प्रक्रियाओं का वर्णन करें
- स्टॉक स्तर को प्रबंधित करने के तरीकों की व्याख्या करें
- वस्तुसूची स्थिति रिपोर्ट बनाए रखने के लिए उपयुक्त अभ्यास लागू करें

अवधि: 19:00	अवधि: 40:00
सिद्धांत - सीखने के प्रमुख परिणाम	व्यावहारिक - सीखने के प्रमुख परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • विभिन्न आवश्यक सामग्री, आपूर्ति, सामग्री, खराब होने वाली, रसोई में उपयोग की जाने वाली गैर-नाशयोग्य वस्तुओं, उनकी विशेषताओं और कार्यों पर चर्चा करें। • विक्रेताओं से प्राप्त माल की गुणवत्ता की जांच करने के लिए मापदंडों पर चर्चा करें • विभिन्न, आपूर्ति के भंडारण के उपयुक्त वातावरण का वर्णन करें • सामग्री और वस्तुओं को लेबल करने के महत्व पर चर्चा करें • कच्ची और पकी हुई वस्तुओं का सही तापमान और भंडारण प्रक्रिया बताएं • स्टॉक रोटेशन विधियों की व्याख्या करें • समाप्त/खराब हो चुके खाद्य पदार्थों के सुरक्षित निपटान के तरीकों का विस्तार से वर्णन करें • विभिन्न वर्कस्टेशनों को आपूर्ति वितरित करने और सर्विस लाइन को फिर से भरने के महत्व को समझाएं • वस्तुसूची स्थिति के बारे में कॉमिस शेफ को अपडेट करने के महत्व पर चर्चा करें 	<ul style="list-style-type: none"> • कच्चे माल की गुणवत्ता और मात्रा की जांच के लिए उपयुक्त तकनीकों का प्रयोग करें • सही स्थान पर और नियंत्रित वातावरण में भंडारण / आपूर्ति / के तरीके दिखाने के लिए भूमिका निभाएं • सामग्री और वस्तुओं को लेबल करने का तरीका प्रदर्शित करें • दैनिक/साप्ताहिक आपूर्ति और रसोई के मसालों की बोटल, शेकर्स, तेल के डिब्बे आदि के स्टॉक प्रबंधन में सहायता करने के तरीके को प्रदर्शित करें। • समाप्त/खराब हो चुके खाद्य पदार्थों के पुनर्चक्रण और निपटान के लिए उपयुक्त प्रथाओं को लागू करें • रसोई में विभिन्न वर्कस्टेशनों को आपूर्ति वितरित करने और सर्विस लाइन को फिर से भरने का नाटक करें • एक नमूना सूची स्थिति रिपोर्ट तैयार करें
कक्षा साधन	
ट्रेनिंग किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुतीकरण), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रक्षेपक, लैपटॉप, प्रस्तुतीकरण, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रिया	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
संगणक, भंडार आवर्तन, सामग्री और अन्य आपूर्ति, फ्रीजर, रेफ्रिजरेटर, भंडारण के लिए पैकिंग सामग्री, नमूना रिपोर्ट, और विभिन्न प्रासंगिक उपकरण और उपकरण	

मॉड्यूल 3: भोजन तैयार करने में सहायता प्रदान करें THC/N2706 v 2.0 . में मैप किया गया

अंतिम प्रतिफल:

- विभिन्न उपकरणों का उपयोग करने के लिए उपयुक्त ज्ञान और कौशल लागू करें
- विभिन्न व्यंजनों में प्रयुक्त सामग्री का वर्णन करें
- समझाएं कि विभिन्न व्यंजन तैयार करने में सहायता कैसे करें

अवधि:40:00	अवधि:55:00
सिद्धांत - सीखने के प्रमुख परिणाम <ul style="list-style-type: none"> • सौपे गए कार्य क्षेत्र/स्टेशन की स्थापना के महत्व की व्याख्या करें • कार्यस्थल में स्वच्छता और स्वच्छता बनाए रखने के महत्व पर चर्चा करें • रसोई में आवश्यक विभिन्न उपकरणों, उपकरणों और उपकरणों को विस्तृत करें • विभिन्न उपकरणों, उपकरणों की संचालन और संचालन प्रक्रियाओं का वर्णन करें, खाना पकाने के लिए आवश्यक उपकरण और अन्य तेज वस्तुएं • विभिन्न व्यंजनों के लिए आवश्यक विभिन्न आवश्यक सामग्री, उनकी विशेषताओं और कार्यों पर चर्चा करें • विभिन्न खाद्य उत्पादों के लिए उपयोग की जाने वाली माप की इकाइयों और पाक शर्तों पर चर्चा करें • विभिन्न खाद्य पदार्थों के व्यंजनों की व्याख्या करें • उनके व्यंजनों के अनुसार खाना पकाने के लिए सामग्री (जैसे धोना, छीलना, आदि) को मिलाने और तैयार करने के विभिन्न तरीकों का विस्तार से वर्णन करें। • विभिन्न खाद्य तैयारी तकनीकों (जैसे मैरीनेटिंग, चॉपिंग इत्यादि) और खाना पकाने के तरीकों (जैसे उबालना, तलना, ग्रिलिंग, आदि) का वर्णन करें। • विभिन्न व्यंजन पकाने के लिए आवश्यक विभिन्न तापमानों की व्याख्या करें • रसोई विभाग के लेआउट को जानने का महत्व समझाएं 	व्यावहारिक - सीखने के प्रमुख परिणाम <ul style="list-style-type: none"> • कार्य क्षेत्र/स्टेशन स्थापित करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को नियोजित करें • कार्यस्थल पर स्वच्छता और स्वच्छता बनाए रखने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को लागू करें • रसोई के उपकरण, उपकरण, उपकरण, सफाई के लिए विद्युत फिटिंग, और उचित कामकाज की जांच और भंडारण के लिए उपयुक्त निरीक्षण प्रक्रियाओं को नियोजित करें • व्यंजन तैयार करने के लिए विभिन्न उपकरणों, उपकरणों और उपकरणों को संचालित करने का तरीका प्रदर्शित करें • नुस्खा में प्रयुक्त विभिन्न प्रकार की सामग्री की गुणवत्ता की जांच करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को लागू करें • सामग्री को मिलाना, मसाले पीसना, आटा तैयार करना, खाद्य पदार्थों को लपेटना आदि जैसे बुनियादी कार्यों को कैसे करना है, इसका प्रदर्शन करें।
कक्षा साधन ट्रेनिंग किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुतीकरण), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रक्षेपक, लैपटॉप, प्रस्तुतीकरण, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रिया	

औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

जूसर, मिक्सर, ग्राइंडर, टोस्टर, ग्रिलर, फूड प्रोसेसर, माइक्रोवेव आदि जैसे रसोई के उपकरण। विभिन्न प्रकार के बुनियादी चाकू जैसे कि एक पीलर, शेफ का चाकू, पट्टिका चाकू, ब्रेड चाकू आदि। बुनियादी रसोई उपकरण जैसे कि ग्रेटर, वजन स्केल, चम्मच मापने / कप, कटोरे, तराजू, व्हिस्कर, रोलिंग-पिन, चम्मच (धातु / लकड़ी / प्लास्टिक), ओवन दस्ताने, मापने वाले चम्मच और जग, छलनी, और अन्य प्रासंगिक उपकरण और उपकरण

मॉड्यूल 4: रसोई घर में सफाई और रखरखाव गतिविधियों का प्रदर्शन करें THC/N2706 v 2.0 . में मैप किया गया

अंतिम प्रतिफल:

- वर्कस्टेशन और रसोई के उपकरण, उपकरण आदि की सफाई और कीटाणुरहित करने के तरीकों की व्याख्या करें।
- फ्रीजर को डीफ्रॉस्ट करने की प्रक्रिया समझाएं
- रसोई के उपकरण की क्षति रिपोर्ट तैयार करने की गतिविधियाँ करना

अवधि: 40:00	अवधि: 40:00
सिद्धांत - सीखने के प्रमुख परिणाम	व्यावहारिक - सीखने के प्रमुख परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • वर्कस्टेशन और अन्य उपकरणों की सफाई और सफाई के महत्व पर चर्चा करें • फ्रिज, फ्रीजर, हॉट कैबिनेट, सर्वर आदि के तापमान को बनाए रखने के महत्व पर चर्चा करें • फ्रीजर की डीफ्रॉस्टिंग प्रक्रिया की व्याख्या करें • कचरे के सुरक्षित निपटान के तरीकों का विस्तार से वर्णन करें • रसोई के उपकरण, फिटिंग और उपकरणों के किसी भी नुकसान के बारे में कमिस शेफ को सूचित करने के महत्व पर चर्चा करें 	<ul style="list-style-type: none"> • असाइन किए गए कार्य क्षेत्र को साफ और स्वच्छ करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को नियोजित करें • वर्कस्टेशन, उपकरण, उपकरण, चाकू, टेबल आदि को धोने और कीटाणुरहित करने के तरीकों का प्रदर्शन करें • फ्रिज, फ्रीजर, हॉट कैबिनेट, सर्वर आदि के तापमान की जांच और रिकॉर्ड करने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को नियोजित करें • फ्रीजर की डीफ्रॉस्टिंग प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • कचरे के पुनर्चक्रण और निपटान के लिए उपयुक्त प्रथाओं को लागू करें • क्षतिग्रस्त रसोई उपकरण/फिटमेंट/उपकरणों के संबंध में नमूना रिपोर्ट तैयार करने और कमिस शेफ को अद्यतन करने का कार्य करना
कक्षा साधन	
ट्रेनिंग किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुतीकरण), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रक्षेपक, लैपटॉप, प्रस्तुतीकरण, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रिया	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
विभिन्न रसोई उपकरण, विभिन्न उपकरण, फिटमेंट, चाकू, फ्रिज, फ्रीजर, हॉट कैबिनेट, सर्वर, सफाई और सफाई समाधान और उपकरण	

मॉड्यूल 5: प्रभावी संचार और सेवा मानक बनाए रखें
THC/N9901 v 2.0 . में मैप किया गया
अंतिम प्रतिफल:

- ग्राहकों, सहकर्मियों और वरिष्ठों के साथ प्रभावी संचार के पेशेवर प्रोटोकॉल और शिष्टाचार की व्याख्या करें
- विभिन्न आयु समूहों, लिंग और विकलांग व्यक्तियों के प्रति संवेदनशीलता दिखाने के तरीकों का वर्णन करें

अवधि: 15:00	अवधि: 15:00
सिद्धांत - सीखने के प्रमुख परिणाम	व्यावहारिक - सीखने के प्रमुख परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल पर व्यावसायिकता, शिष्टाचार और नैतिक व्यवहार के महत्व पर चर्चा करें • प्रभावी संचार के महत्व पर चर्चा करें • अतिथि संतुष्टि और अतिथि प्रतिक्रिया के महत्व की व्याख्या करें • प्रतिक्रिया और शिकायतों को रचनात्मक रूप से प्राप्त करने की प्रक्रिया को रेखांकित करें • अतिथि शिकायतों को संभालने के विभिन्न तरीकों का वर्णन करें • अतिथि अनुभव को बेहतर बनाने के विभिन्न तरीकों पर चर्चा करें • लिंग और आयु संवेदनशीलता के महत्व की व्याख्या करें • मेहमानों की लिंग और आयु-विशिष्ट आवश्यकताओं पर चर्चा करें • विकलांग लोगों की विशिष्ट आवश्यकताओं पर चर्चा करें • कार्यस्थल पर यौन उत्पीड़न की रिपोर्ट करने के महत्व पर चर्चा करें • समस्याओं को बढ़ाने, कार्यस्थल के मुद्दों की रिपोर्ट करने और वरिष्ठों से प्रतिक्रिया प्राप्त करने के तरीकों पर चर्चा करें 	<ul style="list-style-type: none"> • मेहमानों के स्वागत और अभिवादन के लिए मानक प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • मेहमानों, सहकर्मियों और वरिष्ठों के साथ बातचीत करते समय उपयुक्त संचार कौशल और शिष्टाचार का नाटक करें • अतिथि शिकायतों को प्रभावी ढंग से कैसे संभालना है, इस पर एक भूमिका निभाएं • विशिष्टता के अनुसार सभी उम्र, लिंग और अलग-अलग विकलांग लोगों के प्रति भूमिका निभाना उचित व्यवहार शिष्टाचार
कक्षा साधन	
ट्रेनिंग किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुतीकरण), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रक्षेपक, लैपटॉप, प्रस्तुतीकरण, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रिया	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
वृद्धि मैट्रिक्स का नमूना, संगठन संरचना	

मॉड्यूल 6: संगठनात्मक गोपनीयता और अतिथि की गोपनीयता THC/N9903 v 2.0 . पर मैप किया गया

अंतिम प्रतिफल:

- बताएं कि संगठन की गोपनीयता कैसे बनाए रखें
- ग्राहक जानकारी की गोपनीयता से संबंधित प्रोटोकॉल का वर्णन करें

अवधि: 15:00	अवधि: 15:00
सिद्धांत - सीखने के प्रमुख परिणाम	व्यावहारिक - सीखने के प्रमुख परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • आतिथ्य उद्योग में संगठनात्मक गोपनीयता और अतिथि गोपनीयता बनाए रखने के महत्व की व्याख्या करें • संगठन और अतिथि गोपनीयता को प्रभावित करने वाले बौद्धिक संपदा मुद्दों और नीतियों पर चर्चा करें • संबंधित व्यक्ति को आईपीआर के उल्लंघन की रिपोर्ट करने की प्रक्रियाओं की व्याख्या करें • विनिर्देश के अनुसार गोपनीय जानकारी के उपयोग, भंडारण और निपटान प्रक्रियाओं पर चर्चा करें 	<ul style="list-style-type: none"> • संगठनात्मक और अतिथि जानकारी के उपयोग, भंडारण और निपटान के लिए उपयुक्त तरीके अपनाएं
कक्षा साधन	
ट्रेनिंग किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुतीकरण), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रक्षेपक, लैपटॉप, प्रस्तुतीकरण, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रिया	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
आईपीआर दिशानिर्देशों और विनियमों के हैंडआउट्स	

मॉड्यूल 7: बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा मानक THC/N9906 v 2.0 . में मैप किया गया

अंतिम प्रतिफल:

- कार्यस्थल पर उचित स्वास्थ्य, स्वच्छता और सुरक्षा प्रथाओं को नियोजित करें
- एहतियाती स्वास्थ्य उपाय लागू करें
- प्रभावी अपशिष्ट प्रबंधन प्रथाओं को नियोजित करें

अवधि: 15:00	अवधि: 15:00
सिद्धांत - सीखने के प्रमुख परिणाम	व्यावहारिक - सीखने के प्रमुख परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • व्यक्तिगत और कार्यस्थल स्वच्छता की अवधारणा और महत्व पर चर्चा करें • व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखने के लिए सर्वोत्तम प्रथाओं पर चर्चा करें • कार्यस्थल और संबंधित उपकरणों को साफ और साफ करने के तरीके बताएं • उपकरण, सामग्री और उपकरण को संभालते समय पालन की जाने वाली मानक सुरक्षा प्रक्रियाओं का वर्णन करें • कार्यस्थल पर आवश्यक विभिन्न व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) के उद्देश्य और उपयोग की रूपरेखा तैयार करें • कंपनी द्वारा आयोजित निवारक स्वास्थ्य जांच के महत्व की व्याख्या करें • कार्यस्थल में जोखिम और संभावित खतरों के कारणों और उन्हें रोकने के तरीकों का वर्णन करें • कार्यस्थल पर विभिन्न सुरक्षा चेतावनी संकेतों और लेबलों की सूची बनाएं • कार्यस्थल पर खतरों की पहचान करने के तरीकों पर चर्चा करें • प्राथमिक चिकित्सा किट के घटकों की सूची बनाएं • एसओपी के अनुसार दुर्घटना और अन्य स्वास्थ्य संबंधी मुद्दों की रिपोर्ट करने की प्रक्रिया की व्याख्या करें 	<ul style="list-style-type: none"> • औजारों, उपकरणों और अन्य वस्तुओं की नियमित सफाई और स्वच्छता की प्रक्रिया का प्रदर्शन • कार्य क्षेत्र को साफ, स्वच्छ और खतरे से मुक्त रखने के लिए विभिन्न तरीके अपनाएं • कार्यों और कार्य स्थितियों के अनुसार प्रासंगिक सुरक्षात्मक उपकरणों का उपयोग और निपटान करने का तरीका प्रदर्शित करें • बुनियादी प्राथमिक चिकित्सा प्रक्रियाएं करें • आपातकालीन स्थितियों के लिए नकली सुरक्षा अभ्यास पर एक स्थिति का नाटक करें • कचरे के प्रकार के आधार पर कार्यस्थल पर अपशिष्ट निपटान प्रक्रियाएं करें • पर्यवेक्षक को सुरक्षा और सुरक्षा उल्लंघनों की रिपोर्ट करने पर भूमिका निभाएं • एक नमूना घटना रिपोर्ट तैयार करें
कक्षा साधन	
ट्रेनिंग किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुतीकरण), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रक्षेपक, लैपटॉप, प्रस्तुतीकरण, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रिया	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण: सुरक्षा चश्मा, सिर की सुरक्षा, रबर के दस्ताने, सुरक्षा जूते, चेतावनी के संकेत और टेप, अग्निशामक, प्राथमिक चिकित्सा किट, प्रासंगिक मानक संचालन प्रक्रिया और नमूना रिपोर्ट	

मॉड्यूल 8: नौकरी पर प्रशिक्षण

असिस्टेंट शोफ (सहायक शोफ) के लिए मैप किया गया

अनिवार्य अवधि: 30:00

अनुशंसित अवधि: 00:00

स्थान: कार्यस्थल पर

अंतिम प्रतिफल

- कार्य क्षेत्र/स्टेशन को व्यवस्थित करने के लिए चरणों का पालन करें
- उपकरण का सही उपयोग प्रदर्शित करें
- उपकरण, उपकरण और कार्य केंद्र की सफाई और सफाई की प्रक्रिया का प्रदर्शन
- विभिन्न प्रकार के व्यंजन और तंदूर उत्पादों की रेसिपी लिखने के लिए उपयुक्त अभ्यास लागू करें
- गणितीय कौशल लागू करें और व्यंजनों को सटीक रूप से परिवर्तित करें
- उचित माप तकनीक का प्रदर्शन और लागू करें
- प्रदर्शित करें कि धोने, काटने, सामग्री मिलाने, मैरिनेड करने और सॉस तैयार करने जैसे बुनियादी कार्य कैसे किए जाते हैं
- बुनियादी पेस्ट्री और उसके डेरिवेटिव तैयार करें
- बुनियादी टुकड़े करने और सजाने की तकनीक का प्रदर्शन करें
- विभिन्न प्रकार के अंतरराष्ट्रीय केक और पुडिंग तैयार करें
- तैयार/कच्चे उत्पादों को सही तापमान और ऐसे स्थान पर उचित रूप से स्टोर करने के लिए उचित प्रथाओं को लागू करें जो तत्काल उपयोग के नहीं हैं
- तैयार/कच्चे उत्पादों को सही तापमान पर उचित रूप से स्टोर करने के तरीके पर नाटक करें
- खराब होने वाली और खराब न होने वाली वस्तुओं के स्टॉक लेने की प्रक्रिया का प्रदर्शन
- स्टोर वस्तुसूची स्थिति रिपोर्ट तैयार करें
- सामग्री और तैयार वस्तुओं को लेबल करने के लिए उपयुक्त तकनीकों को नियोजित करें
- क्षतिग्रस्त उपकरणों, उपकरणों और उपकरणों की एक नमूना रिपोर्ट तैयार करें
- खराब होने वाली और खराब न होने वाली वस्तुओं के स्टॉक लेने की प्रक्रिया का प्रदर्शन
- मेहमानों और सहकर्मियों के साथ व्यवहार करते समय सकारात्मक शारीरिक भाषा का प्रदर्शन करें
- प्रदर्शित करें कि मेहमानों के साथ व्यक्तिगत रूप से और फोन पर कैसे बातचीत करें
- मेहमानों, सहकर्मियों और वरिष्ठों के साथ बातचीत करते समय उपयुक्त संचार कौशल और शिष्टाचार का नाटक करें
- मानकों के अनुसार कचरे को अलग करने और निपटाने के लिए उपयुक्त प्रथाओं को लागू करें
- सुचारू कार्यप्रवाह प्राप्त करने के लिए मजबूत संचार कौशल और कार्यस्थल शिष्टाचार प्रदर्शित करें
- विभिन्न आयु समूहों, लिंग और विकलांग व्यक्तियों के प्रति संवेदनशीलता प्रदर्शित करें
- संगठनात्मक जानकारी और मेहमानों की गोपनीयता की गोपनीयता बनाए रखने की प्रक्रिया प्रदर्शित करें
- कार्यस्थल पर व्यक्तिगत स्वच्छता और सौंदर्य बनाए रखने का तरीका दिखाएं
- कार्यस्थल पर खतरों की पहचान करने और पर्यवेक्षक को रिपोर्ट करने के तरीके पर भूमिका निभाएं
- मजबूत संचार कौशल और कार्यस्थल शिष्टाचार प्रदर्शित करें एक सुचारू कार्यप्रवाह प्राप्त करने के लिए
- लिंग और उम्र के प्रति संवेदनशील सेवा प्रथाओं को लागू करने के लिए बुनियादी गतिविधियां करना
- संगठनात्मक जानकारी और मेहमानों की गोपनीयता की गोपनीयता बनाए रखने की प्रक्रिया प्रदर्शित करें
- कार्यस्थल पर स्वास्थ्य, स्वच्छता और सुरक्षा बनाए रखने के लिए सभी गतिविधियां करें

अनुलग्नक

प्रशिक्षक आवश्यकताएँ

प्रशिक्षक पूर्वापेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण अनुभव		टिप्पणियाँ
		वर्षों	विशेषज्ञता	वर्षों	विशेषज्ञता	
12वीं कक्षा/आईटीआई या प्रमाणपत्र/डिप्लोमा/डिग्री	होटल/आतिथ्य प्रबंधन/खाद्य और पेय उत्पादन	5	होटल/आतिथ्य प्रबंधन/खाद्य और पेय उत्पादन	1	होटल/आतिथ्य प्रबंधन/खाद्य और पेय उत्पादन	

प्रशिक्षक प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	मंच (प्लेटफार्म) प्रमाणन
" असिस्टेंट शेफ (सहायक शेफ)", "THC/Q2702, V2.0", न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है	"प्रशिक्षक", "MEP/Q2601, V1.0," न्यूनतम 80% के स्कोरिंग के साथ

निर्धारक आवश्यकताएँ

निर्धारक पूर्वापेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण/आकलन अनुभव		टिप्पणियाँ
		वर्षों	विशेषज्ञता	वर्षों	विशेषज्ञता	
12वीं कक्षा/आईटीआई या प्रमाणपत्र/ डिप्लोमा/ डिग्री	होटल/आतिथ्य प्रबंधन/खाद्य और पेय उत्पादन	5	होटल/आतिथ्य प्रबंधन/खाद्य और पेय उत्पादन	1	होटल/आतिथ्य प्रबंधन/खाद्य और पेय उत्पादन	

निर्धारक प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	मंच (प्लेटफार्म) प्रमाणन
" असिस्टेंट शेफ (सहायक शेफ)", "THC/Q2702, V2.0", न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है	"निर्धारक", "MEP/Q. V1.0 "न्यूनतम 80% स्कोरिंग के साथ

आकलन रणनीति

इस खंड में कार्यक्रम की आवश्यक दक्षताओं पर शिक्षार्थी का मूल्यांकन करने के लिए जानकारी की पहचान करने, एकत्र करने और व्याख्या करें शामिल प्रक्रियाएं शामिल हैं।

1. मूल्यांकन प्रणाली अवलोकन:

- एसडीएसएम/एसआईपी या ईमेल पर मूल्यांकन करने के लिए मूल्यांकन एजेंसियों को सौंपे गए दल
- मूल्यांकन एजेंसियां वीटीपी/टीसी लूपिंग एसएससी को मूल्यांकन पुष्टिकरण भेजती हैं
- मूल्यांकन एजेंसी मूल्यांकन को क्रियान्वित करने के लिए ToA प्रमाणित निर्धारक को तैनात करती है
- एसएससी मूल्यांकन प्रक्रिया और रिकॉर्ड की निगरानी करता है
- यदि दल का आकार 30 से अधिक है, तो 2 मूल्यांकनकर्ता होने चाहिए।

2. परीक्षण पर्यावरण: निर्धारक को यह करना चाहिए:

- पुष्टि करें कि केंद्र उसी पते पर उपलब्ध है जैसा कि एसडीएमएस या एसआईपी में उल्लेख किया गया है
- प्रशिक्षण की अवधि की जाँच करें।
- मूल्यांकन प्रारंभ और समाप्ति समय की जाँच सुबह 10 बजे और शाम 5 बजे तक करें
- जाँचें कि उम्मीदवारों को लिखित और व्यावहारिक मूल्यांकन पूरा करने के लिए आवंटित समय सही है।
- मूल्यांकन के तरीके की जाँच करें- ऑनलाइन (टैब/कंप्यूटर) या ऑफलाइन (ओएमआर/पीपी)।
- पुष्टि करें कि आकलन को सुचारू रूप से निष्पादित करने के लिए जमीन पर मौजूद टैब की संख्या सही है।
- विशेष कार्य भूमिका के लिए प्रयोगशाला उपकरण की उपलब्धता की जाँच करें।

3. मूल्यांकन गुणवत्ता आश्वासन स्तर/ढांचा:

- विषय विशेषज्ञ द्वारा बनाए गए प्रश्न पत्र
- एसएमई द्वारा बनाए गए प्रश्न पत्रों को टीएचएससी से आवश्यक अनुमोदन के साथ अन्य विषय वस्तु विशेषज्ञों द्वारा सत्यापित किया जाना चाहिए
- प्रश्न एन ओ एस(NOS) और पीसी के साथ मैप किए गए हैं
- प्रश्न पत्र यह ध्यान में रखते हुए तैयार किए जाते हैं कि स्तर 1 से 3 अकुशल और अर्ध-कुशल व्यक्तियों के लिए है, और स्तर 4 और ऊपर कुशल, पर्यवेक्षक और उच्च प्रबंधन के लिए हैं।
- निर्धारक को TOA प्रमाणित होना चाहिए
- मूल्यांकन एजेंसी को मूल्यांकन करने के लिए मूल्यांकन दिशानिर्देशों का पालन करना चाहिए

4. सबूत या सबूत इकट्ठा करने के संलेख के प्रकार:

- मूल्यांकन स्थान से मूल्यांकनकर्ता की समय अंकित और जियोटैग रिपोर्टिंग
- सूचनापट्ट के साथ केंद्र की तस्वीरें और योजना विशिष्ट ब्रांडिंग
- प्रशिक्षण अवधि के दौरान प्रशिक्षुओं की जीवमतिक या दस्ती उपस्थिति पत्रक (टीपी द्वारा मुहर लगी)
- समय अंकित और जियोटैग मूल्यांकन (लिखित + मौखिक + व्यावहारिक) चित्र और चलचित्र

5. सत्यापन या सत्यापन की विधि:

- मूल्यांकन स्थान का औचक निरीक्षण
- दल का यादृच्छिक अंकेक्षण
- किसी भी उम्मीदवार का यादृच्छिक अंकेक्षण

6. मूल्यांकन दस्तावेज, संग्रह, और पहुंच के लिए विधि

- दस्तावेजों की कागज़ी प्रति जमा हो जाती है
- दस्तावेजों की सॉफ्ट प्रति और मूल्यांकन की तस्वीरें क्लाउड भण्डारण से अपलोड / अभिगम की जाती हैं और हार्ड ड्राइव में संग्रहीत की जाती हैं

संदर्भ

शब्दकोष

शर्त	विवरण
घोषणात्मक जानकारी	घोषणात्मक ज्ञान उन तथ्यों, अवधारणाओं और सिद्धांतों को संदर्भित करता है जिन्हें किसी कार्य को पूरा करने या किसी समस्या को हल करने के लिए जानने और/या समझने की आवश्यकता होती है।
सीखने के प्रमुख परिणाम	सीखने का मुख्य परिणाम इस बात का विवरण है कि अंतिम परिणामों को प्राप्त करने के लिए एक शिक्षार्थी को क्या जानने, समझने और करने में सक्षम होना चाहिए। प्रमुख सीखने के परिणामों का एक सेट प्रशिक्षण परिणामों को तैयार करेगा। प्रशिक्षण परिणाम ज्ञान, समझ (सिद्धांत) और कौशल (व्यावहारिक अनुप्रयोग) के संदर्भ में निर्दिष्ट है।
ओ जे टी (M)	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण (अनिवार्य); प्रशिक्षुओं को साइट पर प्रशिक्षण के निर्दिष्ट घंटों को पूरा करना अनिवार्य है
ओ जे टी (R)	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण (अनुशंसित); प्रशिक्षुओं को साइट पर प्रशिक्षण के निर्दिष्ट घंटों की सिफारिश की जाती है
प्रक्रियात्मक ज्ञान	प्रक्रियात्मक ज्ञान यह बताता है कि किसी कार्य को कैसे करना है, या किसी कार्य को कैसे करना है। यह काम करने की क्षमता है, या संज्ञानात्मक, भावात्मक या मनोप्रेरणा कौशल को लागू करके एक ठोस कार्य आउटपुट उत्पन्न करता है।
प्रशिक्षण परिणाम	प्रशिक्षण परिणाम इस बात का विवरण है कि प्रशिक्षण पूरा होने पर एक शिक्षार्थी क्या जानेगा, समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा।
अंतिम प्रतिफल	अंतिम परिणाम इस बात का विवरण है कि एक मॉड्यूल के पूरा होने पर एक शिक्षार्थी क्या जानेगा, समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा। टर्मिनल परिणामों का एक सेट प्रशिक्षण परिणाम प्राप्त करने में मदद करता है।

आदिवर्णिक और संक्षिप्त शब्द

शर्त	विवरण
क्यू पी (QP)	योग्यता पैक
एन एस क्यू एफ (NSQF)	राष्ट्रीय कौशल योग्यता ढांचा
एन एस क्यू सी (NSQC)	राष्ट्रीय कौशल योग्यता समिति
एन ओ एस (NOS)	राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक
टी वी ई टी (TVET)	तकनीकी और व्यावसायिक शिक्षा और प्रशिक्षण
एस ओ पी (SOP)	मानक संचालन प्रक्रियाएं
ओ एच और एस (OH&S)	व्यावसायिक स्वास्थ्य और सुरक्षा
पी पी ई (PPE)	व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण
एच ए सी सी पी (HACCP)	जोखिम विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु
एफ एस एस एआ ई (FSSAI)	भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण
आई एस ओ (ISO)	अंतर्राष्ट्रीय मानक संगठन
आई पी आर (IPR)	बौद्धिक संपदा अधिकार