



मॉडल पाठ्यक्रम

क्यू पी (QP) नाम: पेस्ट्री / बेकरी कॉमिस

क्यू पी (QP) कोड: THC/Q2708

क्यू पी (QP) संस्करण: 2.0

एन एस क्यू एफ (NSQF) स्तर: 4

मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण: 2.0

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

विषयसूची

प्रशिक्षण मानक.....	3
कार्यक्रम सिंहावलोकन	3
प्रशिक्षण परिणाम.....	3
अनिवार्य मॉड्यूल.....	3
मॉड्यूल 1: होटल उद्योग और पेस्ट्री/बेकरी आयोग का परिचय.....	5
मॉड्यूल 2: पेस्ट्री/बेकरी उत्पादों का परिचय.....	6
मॉड्यूल 3: मेहमानों को पेस्ट्री/बेकरी उत्पाद तैयार करने, प्रस्तुत करने और परोसने में सहायता प्रदान करें.....	7
मॉड्यूल 4: प्रशासनिक कार्य निष्पादित करें.....	8
मॉड्यूल 5: प्रभावी संचार और सेवा मानक बनाए रखें.....	9
मॉड्यूल 6: संगठनात्मक गोपनीयता और मेहमानों की गोपनीयता.....	10
मॉड्यूल 7: बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा मानक.....	11
मॉड्यूल 8: नौकरी के दौरान प्रशिक्षण.....	12
अनुलग्नक.....	13
प्रशिक्षक आवश्यकताएँ.....	13
निर्धारक आवश्यकताएँ.....	14
आकलन रणनीति.....	15
संदर्भ.....	17
शब्दकोष.....	17
आदिवर्णिक और संक्षिप्त शब्द.....	18

प्रशिक्षण मानक

क्षेत्र	पर्यटन और आतिथ्य
उप-क्षेत्र	होटल रेस्टोरेंट
व्यवसाय	खाद्य उत्पादन और रसोई
देश	भारत
एन एस क्यू एफ (NSQF) स्तर	4
एन सी ओ (NCO)/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड के साथ संरेखित	एन सी ओ (NCO)-2015/7512.9900
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	11वीं पास बिना किसी प्रासंगिक अनुभव के या 3-वर्षीय डिप्लोमा (10 वीं के बाद) का प्रथम वर्ष पूरा किया और नियमित डिप्लोमा किया या 10वीं कक्षा पास प्लस 1 वर्षीय एनटीसी/एनएसी या 8 वीं कक्षा पास प्लस 2 वर्षीय एनटीसी प्लस 1 वर्ष एनएसी या 8वीं पास प्लस 1 साल का एनटीसी प्लस 1 साल का एनएसी प्लस सीआईटीएस या 10वीं कक्षा पास और लगातार स्कूली शिक्षा या प्रासंगिक अनुभव के 2 साल के साथ 10 वीं कक्षा पास
पूर्व-आवश्यक अनुज्ञाप्ति या प्रशिक्षण	ना
न्यूनतम नौकरी प्रवेश आयु	18 वर्ष
पिछली समीक्षा तिथि	24/12/2020
अगली समीक्षा तिथि	24/12/2023
एन एस क्यू सी अनुमोदन तिथि	24/12/2020
क्यू पी (QP) संस्करण	2.0
मॉडल पाठ्यचर्या निर्माण तिथि	24/12/2020
मॉडल पाठ्यक्रम की वैधता तिथि	24/12/2023
मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण	2.0
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	450 घंटे, 0 मिनट (रोजगार कौशल 60 घंटे और OJT सहित)
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	450 घंटे, 0 मिनट (रोजगार कौशल 60 घंटे 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 इन कार्यों में सक्षम हो जाएगा कि कैसे:

- पेस्ट्री/बेकरी उत्पादों की तैयारी और प्रस्तुति के लिए उपयुक्त आचरणों को लागू करें
- मेहमानों को तैयार उत्पाद परोसने के लिए उपयुक्त अभ्यास लागू करें
- अंकेक्षण और स्टॉक स्तर प्रबंधन के चरणों का पालन करें
- मेनू तैयार करने, मूल्य निर्धारण और लागत नियंत्रण में सहायता के लिए उपयुक्त अभ्यास लागू करें
- सुचारू कार्यप्रवाह प्राप्त करने तथा मेहमानों, सहकर्मियों और वरिष्ठों के साथ प्रभावी ढंग से संवाद करने के लिए उपयुक्त आचरणों को नियोजित करें
- लिंग और आयु संवेदनशील सेवा अभ्यास लागू करें
- संगठनात्मक जानकारी और मेहमानों की गोपनीयता से संबंधित संलेख का वर्णन करें
- स्वास्थ्य लागू करें। कार्यस्थल पर स्वच्छता और सुरक्षा अभ्यास

अनिवार्य मॉड्यूल

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

एनओएस और मॉड्यूल विवरण	लिखित अवधि	व्यावहारिक अवधि	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य)	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
THC/N2712 - पेस्ट्री/बेकरी उत्पादों को तैयार करने, बेक करने, खत्म करने और प्रस्तुत करने में सहायता करें एनओएस संस्करण संख्या 2.0 एन एस क्यू एफ (NSQF) स्तर 4	95.00	175.00	30.00		300.00
मॉड्यूल 1:होटल उद्योग और पेस्ट्री/बेकरी आयोग का परिचय	5.00				5.00
मॉड्यूल 2: पेस्ट्री / बेकरी उत्पादों का परिचय	15.00	25.00	10.00		50.00
मॉड्यूल 3:पेस्ट्री / बेकरी उत्पाद तैयार करने, प्रस्तुत करने और मेहमानों को उत्पाद परोसने में सहायता प्रदान करें	65.00	140.00	10.00		215.00

मॉड्यूल 4: प्रशासनिक कार्य करें	10.00	10.00	10.00		30.00
THC/N9901 - प्रभावी ढंग से संचार करें और सेवा मानकों को बनाए रखें एनओएस 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
टीएचसी/एन9903- संगठनात्मक गोपनीयता बनाए रखें और मेहमानों की गोपनीयता का सम्मान करें एनओएस 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 मेहमान गोपनीयता	15:00	15:00	00:00	00:00	30:00
THC/N9906 - स्वास्थ्य, स्वच्छता और सुरक्षा आचरणों का पालन करें एनओएस 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	12.00	18.00	0.00		30.00
रोजगार कौशल (Employability Skills)	60:00				60:00
कुल अवधि	200:00	220:00	30:00	00:00	450:00

मॉड्यूल विवरण

मॉड्यूल 1: होटल उद्योग और पेस्ट्री/बेकरी आयोग का परिचय ब्रिज मॉड्यूल

अंतिम परिणाम:

- कौशल भारत अभियान के सिंहावलोकन की रूपरेखा तैयार करें
- आतिथ्य उद्योग के दायरे का वर्णन करें
- पेस्ट्री/बेकरी कॉमि की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों को परिभाषित करें
- पेस्ट्री / बेकरी कॉमि के लिए काम के दायरे की व्याख्या करें

अवधि: 05:00	अवधि: 00:00
सिद्धांत - सीखने के प्रमुख परिणाम	व्यावहारिक - सीखने के प्रमुख परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • कौशल 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 • पेस्ट्री / बेकरी कॉमि की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें • पेस्ट्री/बेकरी कॉमि के लिए आवश्यक विशेषताओं का वर्णन करें • पर्यटन और आतिथ्य उद्योग में पेस्ट्री / बेकरी कॉमि के दायरे को विस्तृत करें • रसोई विभाग में उपयोग की जाने वाली बुनियादी शर्तों को विस्तृत करें 	ना
कक्षा साधन	
श्वेत पट्ट, निशाननवीस, डस्टर, प्रक्षेपक, लैपटॉप, पॉवरपॉइंट प्रस्तुति	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
ना	

मॉड्यूल 2: पेस्ट्री/बेकरी उत्पादों का परिचय THC/N2712 v 2.0 . में मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- विभिन्न उपकरणों के उपयोग की प्रक्रिया का वर्णन करें
- रसोई के उपकरण के लिए क्षति विवरणी तैयार करने की प्रक्रिया समझाइए

अवधि: 15:00	अवधि: 25:00
सिद्धांत - सीखने के प्रमुख परिणाम	व्यावहारिक - सीखने के प्रमुख परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • नियत कार्य क्षेत्र/स्टेशन को व्यवस्थित करने के महत्त्व की व्याख्या करें • पेस्ट्री / बेकरी उत्पाद तैयार करने, पकाने और खत्म करने के लिए आवश्यक विभिन्न उपकरणों और उपकरणों को विस्तृत करें • बेकरी उत्पादों के लिए उपयोग किए जाने वाले मापन की इकाइयों और बेकरी शब्दों की चर्चा करें • विभिन्न खाद्य तैयारी तकनीकों (जैसे मैरीनेटिंग, चॉपिंग इत्यादि) और खाना पकाने के तरीकों (जैसे बेकिंग, फ्राइंग इत्यादि) का वर्णन करें। • विभिन्न पेस्ट्री/बेकरी उत्पादों की विशेषताओं और प्रकारों का वर्णन करें 	<ul style="list-style-type: none"> • कार्य क्षेत्र/स्टेशन को व्यवस्थित करने के लिए उपयुक्त आचरणों को नियोजित करें • पेस्ट्री/बेकरी उत्पादों को तैयार करने के लिए विभिन्न उपकरणों और उपकरणों की संचालन प्रक्रियाओं का प्रदर्शन • खाना पकाने और पकाने के विभिन्न तरीकों का प्रदर्शन करें
कक्षा साधन	
प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुति), श्वेत पट्ट, निशाननवीस, प्रक्षेपक, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रिया	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
कटोरे, तराजू, व्हिस्कर, रोलिंग पिन, चम्मच (धातु / लकड़ी / प्लास्टिक, स्पैटुला), बेकिंग ट्रे (सिलिकॉन शीट, नॉन-स्टिक बेकिंग लाइनर), कूलिंग रैक, पैलेट चाकू सहित चाकू, आटा खुरचनी, पीलर, बोर्ड, मिक्सिंग मशीन, फूड प्रोसेसर, लिक्विडाइज़र/ब्लेंडर, मोल्ड टिन, ग्रेटर, ओवन, ओवन दस्ताने, मापने वाले चम्मच और जग, छलनी, कटर, और अन्य प्रासंगिक उपकरण और उपकरण	

मॉड्यूल 3: मेहमानों को पेस्ट्री/बेकरी उत्पाद तैयार करने, प्रस्तुत करने और उत्पादों परोसने में सहायता प्रदान करें

THC/N2712 v 2.0 . में मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- पेस्ट्री/बेकरी उत्पादों को तैयार करने और प्रस्तुत करने में सहायता करने के तरीके पर चर्चा करें
- समझाएँ कि मेहमानों को तैयार उत्पाद कैसे परोसे जाएँ

अवधि: 65:00	अवधि: 140:00
सिद्धांत - सीखने के प्रमुख परिणाम	व्यावहारिक - सीखने के प्रमुख परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • पेस्ट्री / बेकरी उत्पादों के विभिन्न आवश्यक अवयवों, उनकी विशेषताओं और कार्यों पर चर्चा करें • पेस्ट्री/बेकरी उत्पादों को उनके व्यंजनों के साथ मिलाने और तैयार करने की विभिन्न विधियों का विस्तार से वर्णन करें • पेस्ट्री/बेकरी उत्पादों को तैयार करने और परोसने के लिए आवश्यक विभिन्न तापमानों की व्याख्या करें • पेस्ट्री / बेकरी उत्पादों के लिए विभिन्न प्रकार की परिष्करण, सजावट और प्रस्तुति विधियों का विस्तार करें • गुणवत्ता, रंग, स्वाद, बनावट और फिनिश के लिए पेस्ट्री/बेकरी उत्पाद की जाँच करने की प्रक्रियाओं की व्याख्या करें • कच्चे/तैयार उत्पादों की सही भंडारण प्रक्रिया बताएँ 	<ul style="list-style-type: none"> • सामग्री और उनके माप की पहचान करने के लिए व्यंजनों का विश्लेषण करने के लिए उपयुक्त तकनीकों को नियोजित करें • नुस्खा में प्रयुक्त विभिन्न प्रकार की सामग्री की गुणवत्ता की जाँच करने का नाटक करें • सामग्री के संयोजन और मिश्रण जैसे बुनियादी कार्यों को करने का तरीका प्रदर्शित करें • उचित सामग्री और तकनीकों का उपयोग करके पेस्ट्री/बेकरी उत्पाद तैयार करें • तैयार उत्पाद के रंग, बनावट, स्वाद और फिनिश की जाँच करने के लिए उपयुक्त तकनीकों का प्रयोग करें • दिखाएँ कि तैयार/कच्चे उत्पादों को सही तापमान पर उचित रूप से कैसे स्टोर किया जाए • मेहमान को तैयार उत्पाद परोसने के लिए एक स्थिति का नाटक करें • पर्यवेक्षक को ग्राहक शिकायतों/तारीफों को संप्रेषित करने के लिए एक नमूना विवरणी तैयार करें
कक्षा साधन	
प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुति), श्वेत पट्ट, निशाननवीस, प्रक्षेपक, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रिया	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
कटोरे, तराजू, व्हिस्कर, रोलिंग पिन, चम्मच (धातु / लकड़ी / प्लास्टिक, स्पैटुला), बेकिंग ट्रे (सिलिकॉन शीट, नॉन-स्टिक बेकिंग लाइनर), कूलिंग रैक, पैलेट चाकू सहित चाकू, आटा खुरचनी, पीलर, बोर्ड, मिक्सिंग मशीन, फूड प्रोसेसर, लिक्विडाइज़र/ब्लेंडर, मोल्ड टिन, ग्रेटर, ओवन, ओवन दस्ताने, मापने वाले चम्मच और जग, छलनी, कटर, और अन्य प्रासंगिक उपकरण और उपकरण	

मॉड्यूल 4: प्रशासनिक कार्य करें

THC/N2712 v 2.0 . में मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- स्टॉक स्तर को प्रबंधित करने के तरीकों की व्याख्या करें
- मेनू तैयार करने, मूल्य निर्धारण और लागत नियंत्रण में सहायता के लिए गतिविधियों का वर्णन करें
- अंकेक्षण स्थिति विवरणी बनाए रखने के लिए कार्य करें

अवधि: 10:00	अवधि: 10:00
सिद्धांत - सीखने के प्रमुख परिणाम	व्यावहारिक - सीखने के प्रमुख परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • विक्रेताओं से प्राप्त माल की गुणवत्ता की जाँच करने के लिए मापदंडों पर चर्चा करें • भंडार आवर्तन विधियों की व्याख्या करें • सामग्री और तैयार उत्पादों को नामपत्र करने के महत्त्व पर चर्चा करें • संग्रहीत अप्रयुक्त सामग्री/तैयार उत्पादों को प्रभावित करने वाले वातावरण का वर्णन करें • विभिन्न प्रकार के मेनू और मूल्य निर्धारण विधियों की व्याख्या करें • विभिन्न खाद्य लागत और लागत नियंत्रण विधियों पर चर्चा करें • पेस्ट्री/बेकरी आयोग द्वारा तैयार की जाने वाली विभिन्न प्रकार की रिपोर्टों की व्याख्या करें 	<ul style="list-style-type: none"> • माल/कच्चे माल की गुणवत्ता और मात्रा की जाँच के लिए उपयुक्त तकनीकों का प्रयोग करें • सामग्री के स्टॉक प्रबंधन में सहायता करने का तरीका प्रदर्शित करें • सामग्री और तैयार वस्तुओं को नामपत्र करने का तरीका प्रदर्शित करें • सही स्थान पर और नियंत्रित वातावरण में अप्रयुक्त सामग्री / तैयार उत्पादों को संग्रहीत करने के तरीके दिखाने के लिए भूमिका निभाएँ • एक नमूना मेनू तैयार करें • एक नमूना सूची विवरणी तैयार करें
कक्षा साधन	
प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुति), श्वेत पट्ट, निशाननवीस, प्रक्षेपक, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रिया	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
संगणक, स्टॉक रजिस्टर, सामग्री, प्रीजर, रेफ्रिजरेटर, भंडारण के लिए पैकिंग सामग्री, नमूना विवरणी, रैक	

मॉड्यूल 5: प्रभावी संचार और सेवा मानक बनाए रखें

THC/N9901 v 2.0 . में मैप किया गया

अंतिम परिणाम:

- ग्राहकों, सहकर्मियों और वरिष्ठों के साथ प्रभावी संचार के पेशेवर संलेख 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 <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल पर व्यावसायिकता, शिष्टाचार और नैतिक व्यवहार के महत्त्व पर चर्चा करें • प्रभावी संचार के महत्त्व पर चर्चा करें • ग्राहकों की संतुष्टि और ग्राहकों की प्रतिक्रिया के महत्त्व की व्याख्या करें • प्रतिक्रिया और शिकायतों को रचनात्मक रूप से प्राप्त करने की प्रक्रिया को रेखांकित करें • ग्राहक शिकायतों को संभालने के विभिन्न तरीकों का वर्णन करें • ग्राहक अनुभव को बेहतर बनाने के विभिन्न तरीकों पर चर्चा करें • लिंग और आयु संवेदनशीलता के महत्त्व की व्याख्या करें • ग्राहकों की लिंग और आयु-विशिष्ट आवश्यकताओं पर चर्चा करें • विकलांग लोगों की विशिष्ट आवश्यकताओं पर चर्चा करें • कार्यस्थल पर यौन उत्पीड़न की विवरणी करने के महत्त्व पर चर्चा करें • समस्याओं को बढ़ाने, कार्यस्थल के मुद्दों की विवरणी करने और वरिष्ठों से प्रतिक्रिया प्राप्त करने के तरीकों पर चर्चा करें 	व्यावहारिक - सीखने के प्रमुख परिणाम <ul style="list-style-type: none"> • ग्राहकों का स्वागत और अभिवादन करने के लिए मानक प्रक्रिया का प्रदर्शन करें • ग्राहकों, सहकर्मियों और वरिष्ठों के साथ बातचीत करते समय उपयुक्त संचार कौशल और शिष्टाचार का नाटक करें • ग्राहक शिकायतों को प्रभावी ढंग से कैसे संभालना है, इस स्थिति पर एक भूमिका निभाएँ • उचित व्यवहार शिष्टाचार विशिष्टता के अनुसार सभी उम्र, लिंग और अलग-अलग विकलांग लोगों के प्रति भूमिका निभाएँ
कक्षा साधन <p>प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुति), श्वेत पट्ट, निशाननवीस, प्रक्षेपक, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रिया</p>	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ <p>वृद्धि आव्यूह का नमूना, संगठन संरचना</p>	

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

अंतिम परिणाम:

- बताएँ कि संगठन की गोपनीयता कैसे बनाए रखें
- ग्राहक जानकारी की गोपनीयता से संबंधित संलेख 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 ग्राहक गोपनीयता बनाए रखने के महत्त्व की व्याख्या करें • संगठन और ग्राहक गोपनीयता को प्रभावित करने वाले बौद्धिक संपदा मुद्दों और नीतियों पर चर्चा करें • संबंधित व्यक्ति को आईपीआर के उल्लंघन की विवरणी 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 ग्राहक जानकारी के उपयोग, भंडारण और निपटान के लिए उपयुक्त तरीके अपनाएँ
कक्षा साधन	
प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुति), श्वेत पट्ट, निशाननवीस, प्रक्षेपक, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रिया	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
आईपीआर दिशानिर्देशों और विनियमों के हैंडआउट्स	

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

अंतिम परिणाम:

- कार्यस्थल पर उचित स्वास्थ्य, स्वच्छता और सुरक्षा आचरणों को नियोजित करें
- एहतियाती स्वास्थ्य उपाय लागू करें
- प्रभावी अपशिष्ट प्रबंधन आचरणों 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 महत्त्व पर चर्चा करें • व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखने के लिए सर्वोत्तम आचरणों पर चर्चा करें • कार्यस्थल और संबंधित उपकरणों को साफ और साफ करने के तरीके बताएँ • 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 जाँच के महत्त्व 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 बनाएँ • कार्यस्थल पर खतरों की पहचान करने के तरीकों पर चर्चा करें • प्राथमिक चिकित्सा किट के घटकों की सूची बनाएँ एसओपी के अनुसार दुर्घटना और अन्य स्वास्थ्य संबंधी मुद्दों की विवरणी 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 अपनाएँ • कार्यों और कार्य स्थितियों के अनुसार प्रासंगिक सुरक्षात्मक उपकरणों का उपयोग और निपटान करने का तरीका प्रदर्शित करें • बुनियादी प्राथमिक चिकित्सा प्रक्रियाएँ करें • आपातकालीन स्थितियों के लिए नकली सुरक्षा अभ्यास पर एक स्थिति का नाटक करें • कचरे के प्रकार के आधार पर कार्यस्थल पर अपशिष्ट निपटान प्रक्रियाएँ करें • पर्यवेक्षक को सुरक्षा और सुरक्षा उल्लंघनों की विवरणी करने पर भूमिका निभाएँ एक नमूना घटना विवरणी तैयार करें
कक्षा साधन	
प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुति), श्वेत पट्ट, निशाननवीस, प्रक्षेपक, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रिया	
औजार, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
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 विवरणी	

मॉड्यूल 8: नौकरी के दौरान प्रशिक्षण पेस्ट्री/बेकरी कॉमि के लिए मैप किया गया

अनिवार्य अवधि: 30:00

अनुशंसित अवधि: 00:00

स्थान: कार्यस्थल पर

अंतिम परिणाम

- कार्य क्षेत्र/स्टेशन को व्यवस्थित करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
- उपकरण का सही उपयोग प्रदर्शित करें।
- उपकरण और बर्तनों की सफाई की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
- विभिन्न प्रकार के पेस्ट्री/बेकरी उत्पादों के व्यंजनों को लिखने के लिए उपयुक्त आचरणों का प्रयोग करें।
- गणितीय कौशल लागू करें और व्यंजनों को सटीक रूप से परिवर्तित करें।
- उचित स्केलिंग और मापने की तकनीक प्रदर्शित करें और लागू करें।
- सामग्री के संयोजन और मिश्रण जैसे बुनियादी कार्यों को करने का तरीका प्रदर्शित करें।
- बुनियादी स्पंज तैयार करने के लिए कार्य करें।
- बुनियादी पेस्ट्री और उसके डेरिवेटिव तैयार करने का तरीका प्रदर्शित करें।
- बुनियादी टुकड़े करने और सजाने की तकनीक का प्रदर्शन करें।
- विभिन्न प्रकार के अंतरराष्ट्रीय केक और पुडिंग तैयार करने का कार्य करें।
- तैयार/कच्चे उत्पादों को सही तापमान और जगह पर उचित तरीके से स्टोर करने के लिए उचित तरीके अपनाएँ जो तत्काल उपयोग में नहीं हैं।
- बेकरी/पेस्ट्री तैयार उत्पादों को बेचने और स्टोर करने के लिए पैक करने के लिए पेशेवर आचरणों को लागू करें।
- तैयार/कच्चे उत्पादों को सही तापमान पर उचित रूप से संग्रहीत करने के तरीकों का प्रदर्शन करें।
- मेहमान को तैयार उत्पाद परोसने के लिए पेशेवर कौशल लागू करें।
- पर्यवेक्षक को ग्राहक की शिकायतों/तारीफों को संप्रेषित करने के लिए एक नमूना विवरणी तैयार करने के लिए कार्य करें।
- खराब होने वाली और खराब न होने वाली वस्तुओं के स्टॉक लेने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
- स्टोर अंकेक्षण विवरणी तैयार करने और स्टोर से आइटम प्राप्त करने के लिए कार्य करें।
- सामग्री और तैयार वस्तुओं को नामपत्र करने के तरीके पर नाटक करें।
- मेहमानों के स्वागत और अभिवादन के लिए मानक प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
- 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 उचित संचार कौशल और शिष्टाचार का नाटक करें।
- मानकों के अनुसार कचरे को अलग करने और निपटाने पर नाटक 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 बनाए रखने की प्रक्रिया प्रदर्शित करें।
- कार्यस्थल पर व्यक्तिगत स्वच्छता और संवारने में भूमिका निभाएँ।
- कार्यस्थल पर खतरों की पहचान करने और पर्यवेक्षक को विवरणी करने में भूमिका निभाएँ।
- एक सुचारू कार्यप्रवाह प्राप्त करने के लिए मजबूत संचार कौशल और कार्यस्थल शिष्टाचार प्रदर्शित करें।
- लिंग और उम्र के प्रति संवेदनशील सेवा आचरणों को लागू करने के लिए बुनियादी गतिविधियाँ करें।

- संगठनात्मक जानकारी और मेहमानों की गोपनीयता बनाए रखने की प्रक्रिया प्रदर्शित करें।
- कार्यस्थल पर स्वास्थ्य, स्वच्छता और सुरक्षा बनाए रखने के लिए सभी गतिविधियाँ करें।

अनुलग्नक

प्रशिक्षक आवश्यकताएँ

प्रशिक्षक पूर्वपेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण अनुभव		टिप्पणियाँ
		वर्षों	विशेषज्ञता	वर्षों	विशेषज्ञता	
12वीं कक्षा/आईटीआई या प्रमाणपत्र/ डिप्लोमा/ डिग्री	आतिथ्य प्रबंधन / होटल प्रबंधन / पेस्ट्री/बेकरी	5	आतिथ्य प्रबंधन / होटल प्रबंधन / पेस्ट्री/बेकरी	1	आतिथ्य प्रबंधन / होटल प्रबंधन / पेस्ट्री/बेकरी	

प्रशिक्षक प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	मंच (प्लेटफार्म) प्रमाणन
"पेस्ट्री/बेकरी कॉमि", "THC/Q2708, V2.0", न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है	"प्रशिक्षक", "MEP/Q2601," वी1.0, न्यूनतम 80% स्कोरिंग के साथ

निर्धारक आवश्यकताएँ

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

निर्धारक प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	मंच (प्लेटफार्म) प्रमाणन
"पेस्ट्री/बेकरी कॉमि", "THC/Q2708, V2.0", न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है	"निर्धारक", "MEP/Q2701, वी1.0," न्यूनतम 80% के 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 करने में शामिल प्रक्रियाएँ शामिल हैं।

1. मूल्यांकन प्रणाली अवलोकन:
 - एसडीएसएम/एसआईपी या ईमेल पर मूल्यांकन करने के लिए मूल्यांकन एजेंसियों को सौंपे गए दल
 - असेसमेंट एजेंसियां वीटीपी/टीसी लूपिंग एसएससी को असेसमेंट 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 सैद्धांतिक 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/ढाँचा:
 - विषय विशेषज्ञद्वारा बनाए गए प्रश्न पत्र
 - विषय विशेषज्ञ द्वारा बनाए गए प्रश्न पत्रों को टीएचएससी से आवश्यक अनुमोदन के साथ अन्य विषय वस्तु विशेषज्ञों द्वारा सत्यापित किया जाना चाहिए
 - प्रश्न एनओएस और पीसी के साथ मैप किए जाते 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. प्रमाण या प्रमाण 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 असेसमेंट (सैद्धांतिक + मौखिकी + 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 पहुँच 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।
ओजेटी (एम)	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण (अनिवार्य); प्रशिक्षुओं को कार्यस्थल पर प्रशिक्षण के निर्दिष्ट घंटों को पूरा करना अनिवार्य है
ओजेटी (आर)	नौकरी के दौरान प्रशिक्षण (अनुशंसित); प्रशिक्षुओं को कार्यस्थल 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 परिणाम	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। अंतिम 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	राष्ट्रीय कौशल योग्यता ढाँचा
एन एस क्यू सी	राष्ट्रीय कौशल योग्यता समिति
एन ओ एस (NOS)	राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक
टीवीईटी	तकनीकी और व्यावसायिक शिक्षा और प्रशिक्षण
ओह एस	व्यावसायिक स्वास्थ्य और सुरक्षा
पीपीई	व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण
एचएसीसीपी	जोखिम विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु
एफएसएसएआई	भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण
आईएसओ	अंतर्राष्ट्रीय मानक संगठन
आईपीआर	बौद्धिक संपदा अधिकार