



## माँडल पाठ्यक्रम

क्यूपी नाम: स्ट्रीट फूड विक्रेता - स्टैंडअलोन (सड़क किनारे भोजन विक्रेता - स्टैंडअलोन)

क्यूपी कोड: THC/Q3008

क्यूपी संस्करण: 2.0

एनएसक्यूएफ स्तर: 4

नमूनापाठ्यचर्या संस्करण: 2.0

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

# विषयसूची

## प्रशिक्षण मानक<sup>3</sup>

कार्यक्रम सिंहावलोकन.....	3
प्रशिक्षण परिणाम.....	3
अनिवार्य मॉड्यूल.....	3
मॉड्यूल 1: सड़क किनारे भोजन विक्रेता और सड़क किनारे भोजनालय का परिचय.....	5
मॉड्यूल 2: वेंडिंग आवश्यकताओं की व्यवस्था करें.....	6
मॉड्यूल 3: कार्ट लोड करें और वेंडिंग स्थान पर यात्रा करें.....	7
मॉड्यूल 4: खाना पकाने और परोसने के लिए गाड़ी सेट करें.....	8
मॉड्यूल 5: दिन के कारोबार को समाप्त करने के लिए गतिविधियाँ करें.....	9
मॉड्यूल 6: प्रभावी संचार और सेवा मानक बनाए रखें.....	10
मॉड्यूल 7: संगठनात्मक गोपनीयता और मेहमानों की गोपनीयता.....	11
मॉड्यूल 8: बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा मानक.....	12
मॉड्यूल 9: नौकरी पर प्रशिक्षण.....	13
अनुलग्नक.....	14
प्रशिक्षक आवश्यकताएँ.....	14
निर्धारक आवश्यकताएँ.....	15
आकलन रणनीति.....	16
संदर्भ.....	17
शब्दकोष.....	17
आदिवर्णिक और संक्षिप्त शब्द.....	18

## प्रशिक्षण मानक

क्षेत्र	पर्यटन और आतिथ्य
उप-क्षेत्र	रेस्तरां
व्यवसाय	सड़क किनारे भोजनालय
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	4
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड के साथ संरेखित	एनसीओ-2015/5212.9900
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 या प्रमाण पत्र NSQF स्तर 3 खाद्य और पेय सहायक 2 साल के प्रासंगिक अनुभव के साथ (जो पढ़ने और लिखने की क्षमता रखता है)
पूर्व-आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण	ना
न्यूनतम नौकरी प्रवेश आयु	18 वर्ष
पिछली बार समीक्षा की गई	24/06/2021
अगली समीक्षा तिथि	24/06/2024
एनएसक्यूसी अनुमोदन तिथि	24/06/2021
क्यूपी संस्करण	2.0

मॉडल पाठ्यचर्या निर्माण तिथि	24/06/2021
मॉडल पाठ्यक्रम मान्य अप टू डेट	24/06/2024
मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण	2.0
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	450 घंटे, 0 मिनट
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	450 घंटे, 0 मिनट

## कार्यक्रम सिंहावलोकन

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

### प्रशिक्षण परिणाम

कार्यक्रम के अंत में, शिक्षार्थी निम्नलिखित कार्यों में सक्षम हो जाएगा कि कैसे:

- वेंडिंग आवश्यकताओं की व्यवस्था करने के तरीकों की व्याख्या करें
- वेंडिंग कार्ट को लोड करने और वेंडिंग स्थान की यात्रा करने के लिए गतिविधियाँ करें
- खाद्य वेंडिंग संचालन के लिए गाड़ी को सेट करने के लिए उपयुक्त आचरणों को लागू करें
- ग्राहकों को विभिन्न खाद्य पदार्थों को पकाने और परोसने के लिए उपयुक्त आचरणों का प्रयोग करें
- दिन के संचालन को बंद करने की प्रक्रिया समझाएँ
- संवाद करने के लिए उपयुक्त आचरणों को नियोजित करें सुचारू कार्यप्रवाह 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 से संबंधित प्रोटोकॉल का वर्णन करें
- कार्यस्थल पर स्वास्थ्य, स्वच्छता और सुरक्षा आचरणों को लागू करें

### अनिवार्य मॉड्यूल

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

एनओएस और मॉड्यूल विवरण	लिखित अवधि	व्यावहारिक अवधि	कार्य के दौरान प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य)	कार्य के दौरान प्रशिक्षण अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
<b>THC/N3009 - खाद्य वेंडिंग संचालन के लिए तैयार करें</b> <b>एनओएस संस्करण संख्या 2.0</b> <b>एनएसक्यूएफ स्तर 4</b>	30:00	60:00	00:00	00:00	90:00
मॉड्यूल 1: सड़क किनारे भोजन विक्रेता और सड़क किनारे भोजनालय का परिचय	3.00	0.00	0.00	0.00	3.00
मॉड्यूल 2: वेंडिंग आवश्यकताओं की व्यवस्था करें	27.00	60.00	0.00	0.00	87.00
<b>THC/N3010 - ग्राहकों को वेंडिंग लोकेशन पर खाना बेचें</b>	90.00	120.00	0.00	0.00	210.00

<b>एनओएस संस्करण संख्या 2.0</b>					
<b>एनएसक्यूएफ स्तर 4</b>					
मॉड्यूल 3:कार्ट लोड करें और वेंडिंग स्थान पर यात्रा करें	18.00	40.00		0.00	58.00
मॉड्यूल 4:खाना पकाने और परोसने के लिए गाड़ी सेट करें	34.00	40.00		0.00	74.00
मॉड्यूल 5:दिन के कारोबार को समाप्त करने के लिए गतिविधियाँ करें	38.00	40.00		0.00	78.00
<b>THC/N9901 - प्रभावी ढंग से संचार करें और सेवा मानकों को बनाए रखें</b>	<b>15:00</b>	<b>15:00</b>	<b>00:00</b>	<b>00:00</b>	<b>30:00</b>
<b>एनओएस संस्करण संख्या 2.0</b>					
<b>एनएसक्यूएफ स्तर 3</b>					
मॉड्यूल 6:प्रभावी संचार और सेवा मानक बनाए रखें	15:00	15:00	00:00	00:00	30:00
<b>THC/N9903- संगठनात्मक गोपनीयता बनाए रखें और मेहमानों की गोपनीयता का सम्मान करें</b>	<b>18:00</b>	<b>12:00</b>	<b>00:00</b>	<b>00:00</b>	<b>30:00</b>
<b>एनओएस संस्करण संख्या 2.0</b>					
<b>एनएसक्यूएफ स्तर 3</b>					
मॉड्यूल 7:संगठनात्मक गोपनीयता और ग्राहक गोपनीयता	18:00	12:00	00:00	00:00	30:00
<b>THC/N9906 - स्वास्थ्य, स्वच्छता और सुरक्षा आचरणों का पालन करें</b>	<b>15:00</b>	<b>15:00</b>	<b>00:00</b>	<b>00:00</b>	<b>30:00</b>
<b>एनओएस संस्करण संख्या 2.0</b>					
<b>एनएसक्यूएफ स्तर 3</b>					
मॉड्यूल 8:बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा मानक	15:00	15:00	00:00	00:00	30:00
<b>रोजगार कौशल (Employability Skills)</b>	<b>60:00</b>				<b>60:00</b>
<b>कुल अवधि</b>	<b>228:00</b>	<b>222:00</b>	<b>000:00</b>	<b>000:00</b>	<b>450:00</b>

# मॉड्यूल विवरण

## मॉड्यूल 1: सड़क किनारे भोजनालयों और सड़क किनारे भोजनालयका परिचय

### ब्रिज मॉड्यूल

#### अंतिम परिणाम:

- स्किल इंडिया मिशन के सिंहावलोकन की रूपरेखा तैयार करें
- आतिथ्य उद्योग का वर्णन करें
- स्ट्रीट फूड विक्रेता की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों को परिभाषित करें
- स्ट्रीट फूड विक्रेता के कार्य के क्षेत्र की व्याख्या करें

अवधि: 03:00	अवधि: 00:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• स्किल इंडिया मिशन के उद्देश्यों और लाभों पर चर्चा करें</li> <li>• पर्यटन और आतिथ्य उद्योग और उसके उप-क्षेत्रों का वर्णन करें</li> <li>• छोटे, मध्यम और बड़े रेस्तरां के पदानुक्रम को विस्तार से बताएँ</li> <li>• सड़क किनारे भोजन विक्रेता की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें</li> <li>• सड़क किनारे भोजन विक्रेता के लिए आवश्यक विशेषताओं का वर्णन करें</li> <li>• के लिए गुंजाइश विस्तार से बताएँ सड़क किनारे भोजन विक्रेता पर्यटन और आतिथ्य उद्योग में विभिन्न प्रकार की वेंडिंग गाड़ियां या वाहन, जैसे खुली लकड़ी की गाड़ी, काँच की दीवार वाली गाड़ी, आइसक्रीम की गाड़ी, टेबल कार्ट आदि की व्याख्या करें।</li> </ul>	ना
<b>कक्षा साधन</b>	
श्वेतपट्ट, मार्कर, डस्टर, प्रक्षेपक, लैपटॉप, पॉवरपॉइंट प्रस्तुति	
<b>उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ</b>	
ना	

## मॉड्यूल 2: वेंडिंग आवश्यकताओं की व्यवस्था करें

THC/N3009 v 2.0 . में मैप किया गया

### अंतिम परिणाम:

- वेंडिंग स्थान तय करने के लिए उपयुक्त आचरणों को लागू करें
- वेंडिंग संचालन के लिए गाड़ी, उपकरण और अन्य संसाधनों की व्यवस्था करने की प्रक्रिया का वर्णन करें
- मेन्यू बनाने और मेन्यू वस्तुओं का मूल्य निर्धारण करने के लिए गतिविधियाँ करें

अवधि: 27:00	अवधि: 60:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• वेंडिंग स्थान तय करने के लिए विचार किए जाने वाले कारकों और लाभदायक व्यवसाय के लिए इसके महत्व पर चर्चा करें</li> <li>• बाजार सर्वेक्षण और प्रतियोगी विश्लेषण करने की प्रक्रिया को विस्तार से बताएँ</li> <li>• खाद्य उत्पादन, खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता मानकों से संबंधित FSSAI, HACCP और ISO 22000 मानक प्रोटोकॉल की व्याख्या करें</li> <li>• खाद्य वेंडिंग संचालन और उनके महत्व से संबंधित विभिन्न राज्य और स्थानीय नियामक आवश्यकताओं पर चर्चा करें</li> <li>• स्टोव, ओवन, बर्तन, क्रॉकरी, कटलरी, वाणिज्यिक सिलेंडर इत्यादि जैसे खाद्य वेंडिंग संचालन के लिए आवश्यक खाना पकाने और परोसने वाले उपकरणों के प्रकारों को विस्तार से बताएँ।</li> <li>• खाद्य पदार्थों की कीमत निर्धारित करने के लिए विभिन्न रणनीतियों का विस्तार से वर्णन करें</li> <li>• लाभदायक व्यवसाय के लिए वेंडिंग स्थानों की विशेषताओं की व्याख्या करें</li> <li>• न्यूनतम वेतन नीति और मुआवजे के नियमों को विस्तार से बताएँ</li> <li>• वेंडिंग संचालन के लिए संसाधन नियोजन की प्रक्रिया पर चर्चा करें</li> </ul>	<b>व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• लाभदायक व्यवसाय के लिए विभिन्न पहलुओं (जैसे, ग्राहक पहुँच, सुरक्षा, स्वच्छता, पानी के स्रोत, ग्राहकों की प्रोफ़ाइल, प्रतिस्पर्धियों, आदि) से स्थान का सर्वेक्षण करने के लिए उचित निरीक्षण विधियों को नियोजित करें।</li> <li>• व्यावसायिक आवश्यकताओं के अनुसार वेंडिंग कार्ट को अनुकूलित करने के लिए उपयुक्त तरीके अपनाएँ</li> <li>• वेंडिंग कार्ट पंजीकरण की प्रक्रिया का प्रदर्शन</li> <li>• दिखाएँ कि खाद्य वेंडिंग संचालन के लिए आवश्यक विभिन्न उपकरणों की व्यवस्था और संचालन कैसे करें</li> <li>• बेचे जाने वाले खाद्य पदार्थों के लिए एक नमूना मेन्यू तैयार करें</li> <li>• विभिन्न खाद्य पदार्थों की कीमत निर्धारित करने के लिए उचित तकनीकों का प्रयोग करें</li> <li>• वेंडिंग संचालन के लिए मानव संसाधन की आवश्यकता को निर्धारित करने के लिए उपयुक्त अभ्यास लागू करें</li> </ul>
<b>कक्षा साधन</b> <p>प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुतियाँ), श्वेतपट्ट, मार्कर, प्रक्षेपक, विभिन्न प्रकार के कार्ट चित्र, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएँ</p>	
<b>उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ</b> <p>सर्वेक्षण रजिस्टर, स्टोव, ओवन, वाणिज्यिक सिलेंडर, बर्तन, क्रॉकरी, कटलरी</p>	

## मॉड्यूल 3: कार्ट लोड करें और वेंडिंग स्थान पर यात्रा करें

**THC/N3010 v 2.0 . पर मैप किया गया**

### अंतिम परिणाम:

- भोजन, उपकरण और अन्य आवश्यक वस्तुओं के साथ वेंडिंग कार्ट को लोड करने की प्रक्रिया की व्याख्या करें
- वेंडिंग कार्ट को सुरक्षित रूप से ले जाने के महत्व पर चर्चा करें

अवधि: 18:00	अवधि: 40:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• गाड़ी और वेंडिंग उपकरण, बर्तन, क्रॉकरी आदि की सफाई और स्वच्छता बनाए रखने के महत्व पर चर्चा करें।</li> <li>• विभिन्न पूर्व-पके/अर्ध-पके हुए खाद्य पदार्थों और मसालों के साथ-साथ कार्ट पर बेचे जाने वाले पेय पदार्थों को पैक करने और संग्रहीत करने के तरीकों की व्याख्या करें।</li> <li>• ठेले पर पीने योग्य पानी, प्राथमिक चिकित्सा किट और कचरा निपटान इकाई लोड करने का महत्व समझाएँ</li> <li>• गाड़ी के साथ यात्रा करने के लिए मार्ग की योजना बनाने के महत्व पर चर्चा करें</li> <li>• स्थानीय और राज्य-विशिष्ट यातायात नियमों और विनियमों का वर्णन करें</li> <li>• गाड़ी को ठीक से पार्क करने का महत्व समझाएँ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• गाड़ी, बर्तन और अन्य वेंडिंग उपकरण, उपकरण आदि को साफ और साफ करने के लिए उपयुक्त आचरणों को नियोजित करें।</li> <li>• विभिन्न खाद्य पदार्थों और मसालों को ताजा और लीकेज प्रूफ रखने के लिए उन्हें पैक और स्टोर करने का तरीका दिखाएँ</li> <li>• गाड़ी को स्थानांतरित करते समय यातायात नियमों का पालन सुनिश्चित करने के लिए उपयुक्त आचरणों को लागू करें</li> </ul>
<b>कक्षा साधन</b>	
प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुति), श्वेतपट्ट, मार्कर, प्रक्षेपक, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रिया	
<b>उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ</b>	
पानी निकालने की मशीन, बर्तन डस्टर, खाना पकाने की भट्टी, गाड़ी, सफाई डिटर्जेंट और रसायन	

## मॉड्यूल 4: खाना पकाने और परोसने के लिए गाड़ी सेट करें

THC/N3010 v 2.0 . पर मैप किया गया

### अंतिम परिणाम:

- कार्यस्थल पर पेशेवर शिष्टाचार बनाए रखने के कार्य करना
- वेंडिंग कार्ट के पास बैठने की जगह स्थापित करने के तरीकों का वर्णन करें
- विभिन्न खाद्य पदार्थों को बनाने और परोसने की प्रक्रिया समझाइए
- ग्राहकों से भुगतान एकत्र करने के लिए उपयुक्त अभ्यास लागू करें

अवधि: 34:00	अवधि: 40:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• कार्य क्षेत्र की स्वच्छता बनाए रखने के महत्व और प्रक्रिया को रेखांकित करें</li> <li>• विभिन्न खाद्य सामग्री और अन्य वस्तुओं के गुणवत्ता मानकों को बनाए रखने के महत्व की व्याख्या करें</li> <li>• ग्राहकों को आकर्षित करने के लिए विभिन्न तकनीकों का वर्णन करें, जैसे बैनर लगाना, तैयार भोजन चढ़ाना, मेन्यू प्रदर्शित करना आदि।</li> <li>• ग्राहकों का अभिवादन करते समय, उनसे आदेश लेते हुए, और उन्हें ऑर्डर की गई खाद्य सामग्री परोसते समय संचार शिष्टाचार और शरीर की भाषा के महत्व पर चर्चा करें।</li> <li>• वेंडिंग कार्ट में परोसे जाने वाले विभिन्न प्रकार के मेन्यू को विस्तार से बताएँ</li> <li>• विभिन्न व्यंजनों, उनकी विशेषताओं और कार्यों के लिए आवश्यक विभिन्न प्रकार की सामग्री को विस्तार से बताएँ</li> <li>• बुनियादी भोजन तैयार करने की तकनीक (मैरिनेटिंग, चॉपिंग, स्लाइसिंग, आदि) और खाना पकाने के तरीके (उबलना, तलना, ग्रिल करना, आदि) समझाएँ।</li> <li>• ग्राहकों को भोजन परोसने के लिए विभिन्न खाद्य पदार्थों के व्यंजनों और उपयुक्त तरीकों की व्याख्या करें</li> <li>• नकद प्रबंधन की तकनीकों पर चर्चा करें</li> </ul>	<b>व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• प्रदर्शित करें कि वेंडिंग क्षेत्र के साथ-साथ विभिन्न बर्तनों और उपकरणों की स्वच्छता और स्वच्छता को कैसे बनाए रखा जाए</li> <li>• गुणवत्ता मानकों, समाप्ति तिथि आदि के लिए सामग्री और अन्य वस्तुओं की जाँच के लिए उपयुक्त निरीक्षण विधियों को लागू करें।</li> <li>• ग्राहकों के लिए बेंच, टेबल और कुर्सियों को सेट करने के लिए उपयुक्त आचरणों को नियोजित करें</li> <li>• ग्राहकों को आकर्षित करने के लिए विभिन्न तकनीकों का उपयोग करने का नाटक करें</li> <li>• ग्राहकों को बधाई देने और आदेशों को संभालने के लिए उपयुक्त तकनीकों को नियोजित करें</li> <li>• यह प्रदर्शित करें कि बुनियादी कार्यों जैसे कि टुकड़ा करना, काटना, मैरीनेट करना, उबालना, तलना, ग्रिल करना आदि कैसे करें।</li> <li>• विभिन्न खाद्य पदार्थों को तैयार करने और उन्हें ग्राहकों को परोसने का तरीका प्रदर्शित करें</li> <li>• भुगतान लेने के लिए बिल तैयार करें</li> </ul>
<b>कक्षा साधन</b>	
प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुति), श्वेतपट्ट, मार्कर, प्रक्षेपक, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रिया	
<b>उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ</b>	
पानी निकालने की मशीन, स्टोव, ओवन, वाणिज्यिक सिलेंडर, बर्तन, क्रॉकरी, कटलरी, नमूना बिल	

# मॉड्यूल 5: दिन के कारोबार को समाप्त करने के लिए गतिविधियाँ करें

*THC/N3010 v 2.0 . पर मैप किया गया*

## अंतिम परिणाम:

- दिन के संचालन को बंद करने के तरीकों का वर्णन करें
- खतरनाक उपकरणों को संभालने की प्रक्रिया समझाएँ

अवधि: 38:00	अवधि: 40:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• दिन की गतिविधियों को बंद करने से पहले गाड़ी, बेंच, बर्तन, उपकरण और उपकरण की सफाई और कीटाणुरहित करने के महत्व पर चर्चा करें।</li> <li>• अपशिष्ट प्रबंधन तकनीकों की व्याख्या करें</li> <li>• दिन के संचालन को समाप्त करने के लिए वेंडिंग क्षेत्र की सफाई के महत्व और प्रक्रिया पर चर्चा करें</li> <li>• खतरनाक उपकरण और वस्तुओं को संभालते समय आकस्मिक जोखिम से बचने के तरीकों की व्याख्या करें</li> </ul>	<b>व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• दिन की गतिविधियों को समाप्त करने के लिए उचित तरीके अपनाएँ</li> <li>• प्रदर्शित करें कि विभिन्न खतरनाक वस्तुओं और उपकरणों को कैसे संभालना है</li> </ul>
<b>कक्षा साधन</b> <p>प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुति), श्वेतपट्ट, मार्कर, प्रक्षेपक, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रिया</p>	
<b>उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ</b> <p>वेंडिंग कार्ट, विभिन्न उपकरण, बर्तन, आदि। अपशिष्ट बिन, सफाई तरल और समाधान</p>	

## मॉड्यूल 6: 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 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
<b>सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• कार्यस्थल पर व्यावसायिकता, शिष्टाचार और नैतिक व्यवहार के महत्व पर चर्चा करें</li> <li>• प्रभावी संचार के महत्व पर चर्चा करें</li> <li>• ग्राहकों की संतुष्टि और ग्राहकों की प्रतिक्रिया के महत्व की व्याख्या करें</li> <li>• प्रतिक्रिया और शिकायतों को रचनात्मक रूप से प्राप्त करने की प्रक्रिया को रेखांकित करें</li> <li>• ग्राहक की शिकायतों को संभालने के विभिन्न तरीकों का वर्णन करें</li> <li>• ग्राहक के अनुभव को बेहतर बनाने के विभिन्न तरीकों पर चर्चा करें</li> <li>• लिंग और आयु संवेदनशीलता के महत्व की व्याख्या करें</li> <li>• ग्राहकों की लिंग और आयु-विशिष्ट आवश्यकताओं पर चर्चा करें</li> <li>• विकलांग लोगों की विशिष्ट आवश्यकताओं पर चर्चा करें</li> <li>• कार्यस्थल पर यौन उत्पीड़न की विवरणी करने के महत्व पर चर्चा करें</li> <li>• समस्याओं को बढ़ाने, कार्यस्थल के मुद्दों की विवरणी करने और वरिष्ठों से प्रतिक्रिया प्राप्त करने के तरीकों पर चर्चा करें</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ग्राहकों का स्वागत और अभिवादन करने के लिए मानक प्रक्रिया का प्रदर्शन करें</li> <li>• ग्राहकों, सहकर्मियों और वरिष्ठों के साथ बातचीत करते समय उपयुक्त संचार कौशल और शिष्टाचार का नाटक करें</li> <li>• ग्राहक की शिकायतों को प्रभावी ढंग से कैसे संभालना है, इस पर एक भूमिका निभाएँ</li> <li>• विशिष्टता के अनुसार सभी उम्र, लिंग और अलग-अलग विकलांग लोगों के प्रति उचित व्यवहार शिष्टाचार की भूमिका निभाएँ</li> </ul>
<b>कक्षा साधन</b>	
प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुति), श्वेतपट्ट, मार्कर, प्रक्षेपक, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रिया	
<b>उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ</b>	
वृद्धि आव्यूह का नमूना, संगठन संरचना	

# मॉड्यूल 7: संगठनात्मक गोपनीयता और ग्राहक की गोपनीयता

THC/N9903 v 2.0 . में मैप किया गया

## अंतिम परिणाम:

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

अवधि: 18:00	अवधि: 12:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• आतिथ्य उद्योग में संगठनात्मक गोपनीयता और ग्राहक गोपनीयता बनाए रखने के महत्व की व्याख्या करें</li> <li>• संगठन और ग्राहक गोपनीयता को प्रभावित करने वाले बौद्धिक संपदा मुद्दों और नीतियों पर चर्चा करें</li> <li>• संबंधित व्यक्ति को आईपीआर के उल्लंघन की विवरणी करने की प्रक्रियाओं की व्याख्या करें</li> <li>• विनिर्देश के अनुसार गोपनीय जानकारी के उपयोग, भंडारण और निपटान प्रक्रियाओं पर चर्चा करें</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• संगठनात्मक और ग्राहक जानकारी के उपयोग, भंडारण और निपटान के लिए उपयुक्त तरीके अपनाएँ</li> </ul>
<b>कक्षा साधन</b>	
प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुति), श्वेतपट्ट, मार्कर, प्रक्षेपक, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रिया	
<b>उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ</b>	
आईपीआर दिशानिर्देशों और विनियमों के हैंडआउट्स	

## मॉड्यूल 8: 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
<b>सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• व्यक्तिगत और कार्यस्थल स्वच्छता की अवधारणा और महत्व पर चर्चा करें</li> <li>• व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखने के लिए सर्वोत्तम आचरणों पर चर्चा करें</li> <li>• कार्यस्थल और संबंधित उपकरणों को साफ और साफ करने के तरीके बताएँ</li> <li>• उपकरण, सामग्री और उपकरण को संभालते समय पालन की जाने वाली मानक सुरक्षा प्रक्रियाओं का वर्णन करें</li> <li>• कार्यस्थल पर आवश्यक विभिन्न व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) के उद्देश्य और उपयोग की रूपरेखा तैयार करें</li> <li>• कंपनी द्वारा आयोजित निवारक स्वास्थ्य जाँच के महत्व की व्याख्या करें</li> <li>• कार्यस्थल में जोखिम और संभावित खतरों के कारणों और उन्हें रोकने के तरीकों का वर्णन करें</li> <li>• कार्यस्थल पर विभिन्न सुरक्षा चेतावनी संकेतों और लेबलों की सूची बनाएँ</li> <li>• कार्यस्थल पर खतरों की पहचान करने के तरीकों पर चर्चा करें</li> <li>• 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</li> </ul>	<b>व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• औजारों, उपकरणों और अन्य वस्तुओं की नियमित सफाई और स्वच्छता की प्रक्रिया का प्रदर्शन</li> <li>• कार्य क्षेत्र को साफ, स्वच्छ और खतरे से मुक्त रखने के लिए विभिन्न तरीके अपनाएँ</li> <li>• कार्यों और कार्य स्थितियों के अनुसार प्रासंगिक सुरक्षात्मक उपकरणों का उपयोग और निपटान करने का तरीका प्रदर्शित करें</li> <li>• बुनियादी प्राथमिक चिकित्सा प्रक्रियाएँ करें</li> <li>• आपातकालीन स्थितियों के लिए नकली सुरक्षा अभ्यास पर नाटक करें</li> <li>• कचरे के प्रकार के आधार पर कार्यस्थल पर अपशिष्ट निपटान प्रक्रियाएँ करें</li> <li>• पर्यवेक्षक को सुरक्षा और सुरक्षा उल्लंघनों की विवरणी करने पर भूमिका निभाएँ एक नमूना घटना विवरणी तैयार करें</li> </ul>
<b>कक्षा साधन</b> प्रशिक्षण किट (प्रशिक्षक गाइड, प्रस्तुति), श्वेतपट्ट, मार्कर, प्रक्षेपक, लैपटॉप, प्रस्तुति, प्रतिभागी पुस्तिका और संबंधित मानक संचालन प्रक्रिया	
<b>उपकरण, औज़ार और अन्य आवश्यकताएँ</b> 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 9: नौकरी पर प्रशिक्षण

सड़क किनारे भोजन विक्रेता के लिए मैप किया गया- स्टैंडअलोन

अनिवार्य अवधि: 00:00

अनुशासित अवधि: 240:00

स्थान: क्षेत्र पर

अंतिम परिणाम

- वेंडिंग स्थान तय करने के लिए गतिविधियाँ करें।
- वेंडिंग कार्ट के अनुकूलन और पंजीकरण के कार्य करें।
- विभिन्न उपकरणों के उचित संचालन और उपयोग का प्रदर्शन करें।
- फूड वेंडिंग के लिए नमूना मेन्यू तैयार करें।
- विभिन्न खाद्य पदार्थों की कीमत निर्धारित करने के लिए पेशेवर कौशल लागू करें।
- व्यावसायिक आवश्यकताओं के अनुसार मानव संसाधन के लिए काम पर रखने के लिए गतिविधियाँ करें।
- प्रदर्शित करें कि कार्ट में आवश्यक सामग्री, खाद्य पदार्थ, पानी, उपकरण और अन्य आवश्यक वस्तुओं को कैसे लोड किया जाए।
- वेंडिंग संचालन के लिए सामग्री और खाद्य पदार्थों को पैक और स्टोर करने के लिए गतिविधियाँ करें।
- लोडेड वेंडिंग कार्ट के साथ वेंडिंग स्थान की ओर यात्रा करने के लिए उपयुक्त अभ्यास लागू करें और इसे ठीक से रखें।
- वेंडिंग क्षेत्र, उपकरण, बर्तनों के साथ-साथ वेंडिंग कार्ट की सफाई और स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए गतिविधियाँ करें।
- विभिन्न सामग्रियों और खाद्य पदार्थों के गुणवत्ता मानक को बनाए रखने के लिए गतिविधियाँ करें।
- वेंडिंग संचालन के लिए सही टेबल व्यवस्था प्रक्रिया प्रदर्शित करें।
- ग्राहकों को आकर्षित करने के लिए पेशेवर कौशल लागू करें।
- ग्राहकों को बधाई देने और उनका स्वागत करने के लिए उपयुक्त आचरणों का प्रयोग करें।
- ग्राहक के आदेशों को संभालने के लिए गतिविधियाँ करें।
- प्रदर्शित करें कि कैसे खाना पकाना है और ग्राहकों को उनके आदेश के अनुसार परोसना है।
- बिल तैयार करने और भुगतान एकत्र करने के लिए गतिविधियाँ करें।
- दिन के संचालन को बंद करने के लिए गतिविधियाँ करें।
- ग्राहकों और सहकर्मियों के साथ व्यवहार करते समय सकारात्मक शारीरिक भाषा का प्रदर्शन करें।
- मानकों के अनुसार कचरे को अलग और निपटाने के तरीके 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 ग्राहकों की गोपनीयता बनाए रखने की प्रक्रिया प्रदर्शित करें।
- कार्यस्थल पर व्यक्तिगत स्वच्छता और सौंदर्य बनाए रखने के लिए उपयुक्त अभ्यास लागू करें।
- कार्यस्थल पर खतरों की पहचान करने का तरीका दिखाएँ और पर्यवेक्षक को विवरणी करें।
- 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 ग्राहकों 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 शिक्षात्मक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण अनुभव		टिप्पणियाँ
		वर्षों	विशेषज्ञता	वर्षों	विशेषज्ञता	
सड़क किनारे भोजन विक्रेता-स्टैंडअलोन में सर्टिफिकेट	रेस्तरां/ आतिथ्य प्रबंधन/ सड़क किनारे भोजन विक्रेता- स्टैंडअलोन	5	रेस्तरां/ आतिथ्य प्रबंधन/ सड़क किनारे भोजन विक्रेता- स्टैंडअलोन	1	रेस्तरां/ आतिथ्य प्रबंधन/ सड़क किनारे भोजन विक्रेता- स्टैंडअलोन	

प्रशिक्षक प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफार्म प्रमाणन
"स्ट्रीट फूड विक्रेता- स्टैंडअलोन", "THC/Q3008, V2.0", न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है	"प्रशिक्षक", "एमईपी / क्यू 2601, वी1" न्यूनतम 80% के स्कोरिंग के साथ

## निर्धारक आवश्यकताएँ

निर्धारक पूर्वपिछाएँ						
न्यूनतम शिक्षात्मक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण/आकलन अनुभव		टिप्पणियाँ
		वर्षों	विशेषज्ञता	वर्षों	विशेषज्ञता	
सड़क किनारे भोजन वेंडर-स्टैंडअलोन में सर्टिफिकेट	रेस्तरां/ आतिथ्य प्रबंधन/ सड़क किनारे भोजन विक्रेता-स्टैंडअलोन	5	रेस्तरां/ आतिथ्य प्रबंधन/ सड़क किनारे भोजन विक्रेता-स्टैंडअलोन	1	रेस्तरां/ आतिथ्य प्रबंधन/ सड़क किनारे भोजन विक्रेता-स्टैंडअलोन	सड़क किनारे भोजन विक्रेता-स्टैंडअलोन में सर्टिफिकेट

निर्धारक प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफार्म प्रमाणन
"स्ट्रीट फूड विक्रेता-स्टैंडअलोन", "THC/Q3008, V2.0", न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है	"निर्धारक", "एमईपी / क्यू 2701, वी1" 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 दल सौंपे जाते हैं
- मूल्यांकन एजेंसियाँ वीटीपी/टीसी पाषण 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 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 टीएबी की संख्या सही है।
- विशेष कार्य भूमिका के लिए प्रयोगशाला उपकरण की उपलब्धता की जाँच करें।

### 3. मूल्यांकन गुणवत्ता आश्वासन स्तर/ढाँचा:

- विषय विशेषज्ञ (एसएमई) 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 एनओएस और पीसी के साथ मैप किए गए 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. सबूत या सबूत इकट्ठा करने के प्रोटोकॉल के प्रकार:

- मूल्यांकन स्थान से मूल्यांकनकर्ता की टाइम-स्टैम्ड और जियोटैग विवरणी
- चेतावनी संकेतक के साथ केंद्र की तस्वीरें और योजना विशिष्ट ब्रांडिंग
- प्रशिक्षण अवधि के दौरान प्रशिक्षुओं की जीवमतिक या दस्ती उपस्थिति पत्रक (टीपी द्वारा मुहर लगी)

- टाइम-स्टैम्ड और जियोटैग्ड मूल्यांकन(सैद्धान्तिक + व्यावहारिक + मौखिकी) चित्र और चलचित्र
5. सत्यापन या सत्यापन की विधि:
- मूल्यांकन स्थान का औचक निरीक्षण
  - दल का अचानक अंकेक्षण
  - किसी भी उम्मीदवार का अचानक अंकेक्षण
6. मूल्यांकन दस्तावेज, संग्रह, और पहुँच के लिए विधि
- दस्तावेजों की कागज़ी प्रतिजमा हो जाती है
  - दस्तावेजों की सॉफ्ट कॉपी और मूल्यांकन की तस्वीरें क्लाउड स्टोरेजसे अपलोड / एक्सेस 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।
प्रमुख सीखने के 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)	कार्य के दौरान प्रशिक्षण (अनिवार्य); प्रशिक्षुओं को क्षेत्र पर प्रशिक्षण के निर्दिष्ट घंटों को पूरा करना अनिवार्य है
ओजेटी (आर)	कार्य के दौरान प्रशिक्षण (अनुशासित); प्रशिक्षुओं को क्षेत्र 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
क्यूपी	योग्यता पैक
एनएसक्यूएफ	राष्ट्रीय कौशल योग्यता ढाँचा
एनएसक्यूसी	राष्ट्रीय कौशल योग्यता समिति
एन.ओ.एस (NOS)	राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक
टीवीईटी	तकनीकी और व्यावसायिक शिक्षा और प्रशिक्षण
एसओपी	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
जनसंपर्क	बौद्धिक संपदा अधिकार