



मॉडल पाठ्यक्रम

क्यूपी नाम: आहार संबंधी सहयोगी

क्यूपी कोड: HSS/Q5201

क्यूपी संस्करण: 4.0

एनएसक्यूएफ स्तर: 3

मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण: 1.0

स्वास्थ्य सेवा क्षेत्र कौशल परिषद || हेल्थकेयर सेक्टर स्किल काउंसिल, 520, डीएलएफ टॉवर ए, 5वीं मंजिल, जसोला जिला

केंद्र, नई दिल्ली – 110025

विषय-सूची

विषय-सूची

प्रशिक्षण पैरामीटर.....	3
कार्यक्रम अवलोकन	4
प्रशिक्षण परिणाम	4
अनिवार्य मॉड्यूल.....	4
मॉड्यूल विवरण	6
मॉड्यूल 1: स्वास्थ्य देखभाल वितरण प्रणाली का परिचय.....	6
मॉड्यूल 2: आहार विज्ञान का परिचय.....	7
मॉड्यूल 3: आहार संबंधी सहयोगी की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां.....	8
मॉड्यूल 4: खाद्य सुरक्षा और अपशिष्ट प्रबंधन	9
मॉड्यूल 5: चिकित्सीय आहार का परिचय और इसका महत्व	11
मॉड्यूल 6: भोजन की तैयारी.....	12
मॉड्यूल 7: खाद्य भंडारण प्रथाएं	13
मॉड्यूल 8: खाद्य हैंडलिंग और परोसने की प्रथाएं	14
मॉड्यूल 9: इन्वेंटरी और रसोई प्रबंधन	15
मॉड्यूल 10: रिपोर्टिंग और दस्तावेज़ीकरण	16
मॉड्यूल 11: आहार शिक्षा	18
मॉड्यूल 12: सुरक्षा, आपातकालीन चिकित्सा प्रतिक्रिया और प्राथमिक चिकित्सा.....	19
मॉड्यूल 13: व्यक्तिगत स्वच्छता.....	20
मॉड्यूल 14: जैव चिकित्सा अपशिष्ट प्रबंधन	21
मॉड्यूल 15: रोजगार कौशल (30 घंटे)	22
परिशिष्ट.....	25
मूल्यांकनकर्ता आवश्यकताएँ.....	26
मूल्यांकन रणनीति.....	27

प्रशिक्षण पैरामीटर

क्षेत्र	स्वास्थ्य देखभाल
उप-क्षेत्र	संबद्ध स्वास्थ्य और पैरामेडिक्स
आधिभोग	गैर-प्रत्यक्ष देखभाल
भूक्षेत्र	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	3
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड के अनुरूप	एनसीओ-2015/2265.0201
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता और अनुभव	10 वीं कक्षा पास या 8 वीं कक्षा पास 3 साल का प्रासंगिक अनुभव या 1.5 साल के प्रासंगिक अनुभव के साथ एनएसक्यूएफ स्तर 2.5 की पिछली प्रासंगिक योग्यता
पूर्व-अर्पेक्षित लाइसेंस या प्रशिक्षण	लागू नहीं
न्यूनतम नौकरी प्रवेश आयु	18 वर्ष
अंतिम समीक्षा की गई	12/03/2026
अगली समीक्षा तिथि	12/03/2029
NSQC अनुमोदन तिथि	12/03/2026
क्यूपी संस्करण	4.0
मॉडल पाठ्यचर्या निर्माण तिथि	12/03/2026
मॉडल पाठ्यक्रम अद्यतित मान्य	12/03/2029
मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण	1.0
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	600 बजे।
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	600 बजे।

कार्यक्रम अवलोकन

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

प्रशिक्षण परिणाम

कार्यक्रम के अंत में, शिक्षार्थी को सूचीबद्ध ज्ञान और कौशल हासिल करना चाहिए था।

- पोषण संबंधी आकलन और चिकित्सा स्थितियों के आधार पर रोगी-विशिष्ट आहार योजना तैयार करने में आहार विशेषज्ञों का समर्थन करें।
- विभिन्न प्रकार के चिकित्सीय और संशोधित आहार (जैसे, मधुमेह, कम सोडियम, उच्च-प्रोटीन, आदि) को समझें।
- आहार चार्ट के अनुसार भोजन की स्वच्छता तैयारी, विभाजन और परोसने में सहायता करें।
- आहार आवश्यकताओं के अनुसार उचित भोजन बनावट, तापमान और प्रस्तुति सुनिश्चित करें।
- रसोई और खाद्य सेवा क्षेत्रों में खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और संक्रमण नियंत्रण प्रोटोकॉल का पालन करें।
- अस्पताल आहार दिशानिर्देशों और विनियमों का अनुपालन सुनिश्चित करें
- रोगियों के भोजन की खपत का सटीक दस्तावेजीकरण करें और आहार विशेषज्ञ को विचलन की रिपोर्ट करें।
- रोगियों, परिवारों और स्वास्थ्य पेशेवरों के साथ प्रभावी संचार कौशल का प्रदर्शन करें।
- आहार विशेषज्ञ द्वारा दिए गए निर्देश के अनुसार बुनियादी पोषण संबंधी मार्गदर्शन प्रदान करें।
- पोषण जागरूकता और परामर्श सत्र आयोजित करने में आहार विशेषज्ञों का समर्थन करें।
- पर्यवेक्षण के तहत सरल शैक्षिक सामग्री या प्रदर्शन तैयार करें।
- रोगी की गोपनीयता बनाए रखें और सभी बातचीत में नैतिक मानकों को बनाए रखें।
- कार्यस्थल में पेशेवर आचरण और टीम वर्क का प्रदर्शन करें।
- स्वास्थ्य सेवा प्रदाता द्वारा स्थापित कानून, प्रोटोकॉल और दिशानिर्देशों के अनुसार हर समय पेशेवर और चिकित्सा-कानूनी आचरण बनाए रखें
- एक सुरक्षित, स्वस्थ और सुरक्षित कार्य वातावरण बनाए रखें
- स्वास्थ्य सेवा संगठन में जैव चिकित्सा अपशिष्ट निपटान और संक्रमण नियंत्रण नीतियों और प्रक्रियाओं को लागू करें।

अनिवार्य मॉड्यूल

तालिका QP के अनिवार्य NOS के अनुरूप मॉड्यूल और उनकी अवधि को सूचीबद्ध करती है।

एनओएस और मॉड्यूल विवरण	सिद्धांत अवधि	व्यावहारिक अवधि	नौकरी पर प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य)	नौकरी पर प्रशिक्षण अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
HSS/N5201: स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा बनाए रखें	70:00	30:00	65:00	00:00	165:00
मॉड्यूल 1: स्वास्थ्य देखभाल वितरण प्रणाली का परिचय	10:00	05:00	10:00	00:00	25:00
मॉड्यूल 2: आहार विज्ञान का परिचय	15:00	10:00	15:00	00:00	40:00
मॉड्यूल 3: आहार संबंधी सहयोगी की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां	15:00	05:00	20:00	00:00	40:00
मॉड्यूल 4: खाद्य सुरक्षा			20:00		60:00

और अपशिष्ट प्रबंधन	30:00	10:00		00:00	
HSS/N5207: भोजन को सुरक्षित रूप से संभालें, स्टोर करें और तैयार करें	130:00	80:00	60:00	00:00	270:00
मॉड्यूल 5: चिकित्सीय आहार का परिचय और इसका महत्व	15:00	05:00	10:00	00:00	30:00
मॉड्यूल 6: भोजन की तैयारी	35:00	15:00	10:00	00:00	60:00
मॉड्यूल 7: खाद्य भंडारण प्रथाएं	15:00	10:00	10:00	00:00	35:00
मॉड्यूल 8: खाद्य हैंडलिंग और परोसने की प्रथाएं	30:00	25:00	10:00	00:00	65:00
मॉड्यूल 9: इन्वेंटरी और रसोई प्रबंधन	25:00	10:00	10:00	00:00	45:00
मॉड्यूल 10: रिपोर्टिंग और दस्तावेजीकरण	10:00	15:00	10:00	00:00	35:00
HSS/N5208: आहार विशेषज्ञ के निर्देशों के अनुसार रोगी को आहार संबंधी जानकारी प्रदान करें	25:00	25:00	55:00	00:00	105:00
मॉड्यूल 11: आहार शिक्षा	25:00	25:00	55:00	00:00	105:00
HSS/N9617: सुरक्षित, स्वस्थ और सुरक्षित कार्य वातावरण बनाए रखें	05:00	10:00	00:00	00:00	15:00
मॉड्यूल 12: सुरक्षा, आपातकालीन चिकित्सा प्रतिक्रिया और प्राथमिक चिकित्सा	05:00	10:00	00:00	00:00	15:00
एचएसएस/एन9618: जैव चिकित्सा अपशिष्ट निपटान प्रोटोकॉल सहित संक्रमण नियंत्रण नीतियों और प्रक्रियाओं का पालन करें	05:00	05:00	05:00	00:00	15:00
मॉड्यूल 13: व्यक्तिगत स्वच्छता	03:00	02:00	00:00	00:00	07:00
मॉड्यूल 14: जैव चिकित्सा अपशिष्ट प्रबंधन	02:00	03:00	00:00	00:00	08:00
कुल	235:00	150:00	185:00	00:00	570:00
मॉड्यूल 15: रोजगार कौशल (60 घंटे): डीजीटी/वीएसक्यू/एन01 01	30:00	00:00	00:00	00:00	30:00
कुल अवधि	265:00	150:00	185:00	00:00	600:00

मॉड्यूल विवरण

मॉड्यूल 1: स्वास्थ्य देखभाल वितरण प्रणाली का परिचय मैप किया गया: HSS/N5201

टर्मिनल परिणाम:

- भारत में स्वास्थ्य देखभाल वितरण प्रणाली की बुनियादी संरचना और कार्य का वर्णन करें।

अवधि: 15:00	अवधि: 05:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक - प्रमुख शिक्षण पारेणाम
- प्राथमिक, माध्यमिक और तृतीयक स्वास्थ्य सेवा प्रदाताओं के बीच अंतर करें। - एक अस्पताल में विभिन्न विभागों की पहचान करें। - अस्पताल में विभिन्न विभागों के कार्यों की व्याख्या कीजिए। - आहार विभाग और अस्पताल रसोई सेवाओं के कामकाज के बारे में विस्तार से चर्चा करें - एक स्वास्थ्य सेवा संगठन में खाद्य और आहार विज्ञान विभाग में तैनात पेशेवरों की प्रमुख भूमिकाओं और जिम्मेदारियों का वर्णन करें।	- भारत में स्वास्थ्य देखभाल वितरण प्रणाली की बुनियादी संरचना और कार्य के बारे में टिप्पणियों को सारांशित करते हुए एक रिपोर्ट तैयार कीजिए। - अस्पताल में आहार विभाग के कार्यों पर एक चार्ट तैयार करें।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड / स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
फॉल्ड असाइनमेंट के लिए विभिन्न स्वास्थ्य देखभाल साइट्स का दौरा करें	

मॉड्यूल 2: आहार विज्ञान का परिचय

मैप किया गया: HSS/N5201,

टर्मिनल परिणाम:

- आहार विज्ञान के दायरे का वर्णन कीजिए।
- भोजन के सूक्ष्म और स्थूल पोषक तत्वों की व्याख्या कीजिए।

अवधि: 15:00	अवधि: 10:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक - प्रमुख शिक्षण पारेणाम
• आहार विज्ञान के दायरे को परिभाषित करें। • स्वास्थ्य और पोषण की अवधारणा को समझाइए • पोषण, पोषक तत्व और कैलोरी शब्दों की व्याख्या करें। • पोषण के विभिन्न स्रोतों की सूची बनाएं • विभिन्न मैक्रो और सूक्ष्म पोषक तत्वों को उनके कार्यों के साथ वर्गीकृत करें। • विभिन्न खाद्य पदार्थों जैसे सब्जियां, फलियां/बीन्स, फल, मांस, मुर्गी पालन, मछली, अंडे, नट्स, बीज, पेय पदार्थ आदि को वर्गीकृत करें। • संतुलित आहार के महत्व और घटकों का वर्णन करें। • विभिन्न प्रकार के खाद्य समूहों के बीच अंतर करें।	• पोषण के स्रोतों पर एक चार्ट तैयार करें। • मैक्रो और माइक्रोन्यूट्रिएंट्स पर एक चार्ट तैयार करें। • विभिन्न प्रकार के भोजन के संयोजन का उपयोग करके संतुलित आहार की अवधारणा को लागू करने वाले आहार मेनू के नमूने तैयार करें।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड / स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
आहार विज्ञान के चार्ट, भोजन के विभिन्न घटक आदि	

मॉड्यूल 3: आहार संबंधी सहयोगी की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां मैप किया गया: HSS/N5201,

टर्मिनल परिणाम:

- आहार संबंधी सहयोगी की प्रमुख भूमिकाओं और जिम्मेदारियों का वर्णन करें

अवधि: 15:00	अवधि: 05:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम
- आहार संबंधी सहायक की भूमिका और जिम्मेदारियों का वर्णन कीजिए। - रसोई, खाद्य भंडारण और भोजन परोसने वाली ट्रॉली में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों की सूची बनाएं। - रोगी की सुरक्षा और आराम सुनिश्चित करने के महत्व को समझाएं। - आहार नियमों, खाद्य हैंडलिंग, सुरक्षा और स्वच्छता मानकों के अनुपालन के महत्व को समझाएं। - आहार विभाग में आहार सहयोगी द्वारा किए जाने वाले कार्यों को पूरा करें। - आहार विज्ञान से संबंधित सही शब्दावली का उपयोग करने के महत्व पर चर्चा करें। - भोजन तैयार करने, संभालने और भंडारण के दौरान खाद्य स्वच्छता और सुरक्षा बनाए रखने के लिए बरती जाने वाली विभिन्न सावधानियों का वर्णन करें।	- विभिन्न खाद्य भंडारण और रसोई उपकरणों के उपयोग का प्रदर्शन करें। - सहकर्मियों, रोगियों और परिवार के साथ बातचीत को दर्शाने वाली भूमिका के दौरान उपयुक्त आहार विज्ञान से संबंधित चिकित्सा शब्दावली के उपयोग का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायता:	
चाट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लैप चाट, व्हाइट-बोर्ड / स्मार्ट बोर्ड, माकर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
रसोई के उपकरण, उपकरण, खाद्य भंडारण के बर्तन आदि	

मॉड्यूल 4: खाद्य सुरक्षा और अपशिष्ट प्रबंधन

मैप किया गया: HSS/N5201

टर्मिनल परिणाम:

- खाद्य अपशिष्ट को अलग करने की विधि का प्रदर्शन करें।
- बचे हुए भोजन के कचरे के निपटान की तकनीकों का प्रदर्शन करें।
- नकली सेट अप में बर्तन और उपकरण धोने की तकनीक का प्रदर्शन करें।

अवधि: 30:00	अवधि: 10:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक - प्रमुख शिक्षण पारेणाम
• कच्चे, अर्ध-पके और पके हुए भोजन के बीच अंतर करें। • खाद्य सुरक्षा और खाद्य स्वच्छता के लिए इष्टतम तापमान नियंत्रण के महत्व को समझाइए। • व्यक्तिगत स्वच्छता और संवारने के महत्व का वर्णन करें। • आसपास के वातावरण, खाद्य हैंडलिंग उपकरण, उपकरण और बर्तनों की स्वच्छता बनाए रखने के महत्व का वर्णन करें। • रसोई के वातावरण, सामग्री और उपभोग्य सामग्रियों में खाद्य संदूषण के विभिन्न स्रोतों की पहचान करें। • रोगी पर दूषित भोजन के संभावित प्रभाव का वर्णन करें। • खाद्य संदूषण को रोकने के तरीके समझाइए। • भोजन के संकरण की अवधारणा को स्पष्ट कीजिए। • उन विभिन्न कारकों की पहचान करें जो भोजन के क्रॉस संदूषण का कारण बनते हैं। • सड़े हुए या दूषित भोजन के लक्षणों का पता लगाएं। • बचे हुए/न उपभोग किए गए, कच्चे, खराब और एक्सपायर्ड खाद्य पदार्थों/सामग्रियों के निपटान तकनीकों के बीच अंतर करें। • खाद्य अपशिष्ट के सुरक्षित निपटान के लिए दिशानिर्देशों और प्रक्रियाओं के बारे में बताएं। • निरीक्षण करें कि खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन प्रथाओं को लागू करके खाद्य प्रबंधन, भंडारण और परोसने वाले क्षेत्रों से अपशिष्ट को हटा दिया गया है। • रसोई में भोजन की बर्बादी को लंबे समय तक रखने के प्रतिकूल प्रभाव को समझाइए। • एनआईएन के दिशानिर्देशों का संदर्भ लें	• खाद्य अपशिष्ट को अलग करने की विधि का प्रदर्शन करें। • बचे हुए भोजन के कचरे के निपटान की तकनीकों का प्रदर्शन करें। • एक भूमिका निभाने में अप्रत्याशित खाद्य सुरक्षा स्थितियों से प्रभावी ढंग से निपटने के लिए समस्या-समाधान कौशल का प्रदर्शन करें। • नकली सेट अप में बर्तन और उपकरण धोने की तकनीक का प्रदर्शन करें। • तापमान मापने वाले उपकरण के उपयोग का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड / स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	

रेफ्रिजरेटर, भंडारण अलमारियाँ, तापमान मापने वाले उपकरण, खाद्य अपशिष्ट निपटान डिब्बे

मॉड्यूल 5: चिकित्सीय आहार का परिचय और इसका महत्व

मैप किया गया: HSS/N5207

टर्मिनल परिणाम:

- चिकित्सीय आहार के महत्व को समझाए।
- चिकित्सीय आहार के प्रकार

अवधि: 15:00	अवधि: 05:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक - प्रमुख शिक्षण पारेणाम
- चिकित्सीय आहार के महत्व को समझाए। - विभिन्न प्रकार के चिकित्सीय आहार की सूची बनाएं, जैसे स्पष्ट तरल आहार, पूर्ण तरल आहार, अर्ध ठोस/नरम आहार, कैलोरी-नियंत्रित आहार, मधुमेह आहार आदि। - रोग की स्थिति के अनुसार आहार विशेषज्ञ द्वारा दिए गए निर्देशों को समझें - नमूना आहार नुस्खे का उपयोग करके मेनू की योजना बनाएं। - मेनू की योजना बनाते समय रोगियों की सांस्कृतिक और धार्मिक प्राथमिकताओं को ध्यान में रखने की प्रासंगिकता समझाएं।	चिकित्सीय आहार से संबंधित आहार के प्रकार पर एक रेसिपी चार्ट तैयार करें, जैसे स्पष्ट तरल आहार, पूर्ण तरल आहार, अर्ध ठोस / नरम आहार, कैलोरी-नियंत्रित आहार, मधुमेह आहार आदि।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड / स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
आहार विज्ञान के चार्ट, भोजन के विभिन्न घटक आदि	

मॉड्यूल 6: भोजन की तैयारी

मैप किया गया: HSS/N5207

टर्मिनल परीणाम:

- धोने, छीलने, काटने, पीसने आदि की तकनीकों का प्रदर्शन करें।
- रसोई के उपकरणों के सही उपयोग और सुरक्षित संचालन का प्रदर्शन करें।
- खाना पकाने के विभिन्न तरीकों का प्रदर्शन करें।

अवधि: 35:00	अवधि: 15:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक - प्रमुख शिक्षण पारेणाम
• भोजन तैयार करने की प्रथाओं पर चर्चा करें। • खाद्य अपमिश्रण के बारे में बताएं • खाद्य सुरक्षा के लिए भोजन तैयार करने की प्रथाओं के महत्व को समझाइए। • उन खाद्य पदार्थों की पहचान करें जो हर समय सुरक्षित भोजन तैयार करने की प्रथाओं को लागू करते हुए सड़ गए हैं या समाप्त हो गए हैं। • रसोई के बर्तनों और उपकरणों को नकली रसोई सेट-अप में उपयोग के लिए उपयुक्त बताने से पहले उनकी सफाई का निरीक्षण करें। • विभिन्न खाद्य पदार्थों के लिए पालन की जाने वाली सुरक्षित खाना पकाने की प्रथाओं का वर्णन करें। • विभिन्न खाद्य पदार्थों के लिए पालन की जाने वाली सुरक्षित सेवा प्रथाओं का वर्णन करें। • सुरक्षित खाना पकाने (रेफ्रिजरेटर, माइक्रोवेव, टोस्टर, फूड प्रोसेसर और अन्य रसोई इलेक्ट्रॉनिक उपकरणों का उपयोग) का उपयोग करके खाद्य पदार्थ के अनुसार तापमान रखरखाव की जांच करें • भोजन तैयार करने, परोसने और भंडारण करते समय प्रथाओं पर चर्चा करें। • भोजन तैयार करने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए। • व्यंजनों को पढ़ने और निर्देशों का पालन करने का तरीका बताएं। • रोगी के पोषण और चिकित्सा आवश्यकताओं को दर्शाने वाले नमूना केस स्टडी के अनुसार उपयोग की जाने वाली उपयुक्त भोजन तैयार करने की तकनीकों का निर्धारण करें। • रंग, बनावट या गंध के संबंध में सामान्य और दूषित खाद्य पदार्थों की तुलना करने के महत्व पर चर्चा करें। • रसोई से संबंधित आपात स्थितियों जैसे कटने, जलने आदि के प्राथमिक चिकित्सा देखभाल चरणों पर चर्चा करें।	• भोजन तैयार करने के सुरक्षित अभ्यास का प्रदर्शन करें। • सब्जियों और फलों को काटने, छीलने, पीसने आदि के कौशल का प्रदर्शन करें। • एक कौशल प्रयोगशाला में खाना पकाने के उपकरण जैसे चपाती कड़ाही, ओवन, रेफ्रिजरेटर आदि के उपयोग का प्रदर्शन करें। • उपकरण और बर्तनों की सफाई, सुखाने और भंडारण की तकनीकों का प्रदर्शन करें। • रसोई, बर्तन और उपकरणों को फिट बताने से पहले उनकी सफाई का निरीक्षण करें- नकली रसोई सेट-अप में उपयोग करें। • खाना पकाने के विभिन्न तरीकों जैसे भाप लेना, तलना, भूनना आदि का प्रदर्शन करें। • मॉक किचन सेट-अप में खाना पकाने के लिए इसकी सफाई और सुरक्षा के लिए रसोई और आसपास का निरीक्षण करें। • रसोई से संबंधित आपात स्थितियों जैसे कटने, जलने आदि के प्राथमिक चिकित्सा देखभाल चरणों का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड / स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
बतेन धोने, खाद्य टॉलो, रेफ्रिजरेटर, खाना पकाने के स्टोव और बनेर और लाइटर के लिए 1सेक एक स्टैंड के साथ उपकरण, माइक्रोवेव, खाने के बर्तन, मापने के कप और चम्मच, भोजन के लिए वजन मशीन -10-50 ग्राम संवेदनशीलता, ब्लेंडर,	

रसोई के बर्तन और खाना पकाने / प्रसंस्करण के लिए उपकरण, स्टीडायामीटर, मापने वाला टेप, गैस सिलेंडर, भाग आकार -2 सेट के लिए खाद्य मॉडल, कटलरी
- खाना पकाने और परोसना, भंडारण और कूड़ेदान सभी खाना पकाने के स्टेशनों, एप्रन और सिर के स्कार्फ, दस्ताने (डिस्पोजेबल)

मॉड्यूल 7: खाद्य भंडारण प्रथाएं

मैप किया गया: HSS/N5207

टर्मिनल परिणाम:

- सुरक्षित खाद्य भंडारण अभ्यास का प्रदर्शन करें।
- खाद्य भंडारण विधि के प्रकार।
- रसोई के उपकरणों के सही उपयोग और सुरक्षित संचालन का प्रदर्शन करें।

अवधि: 15:00	अवधि: 10:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक - प्रमुख शिक्षण पारेणाम
• भंडारण पद्धतियों के अनुसार खाद्य पदार्थों का वर्गीकरण कीजिए। • विभिन्न प्रकार की भंडारण प्रथाओं का वर्णन करें। • खाद्य भंडारण के लिए उपयुक्त उपकरण का उपयोग करें। • उपकरण का उपयोग करते समय निर्माता की सिफारिशों का पालन करने के महत्व को समझाएं।	• नमूना मामले के अध्ययन में उल्लिखित विभिन्न प्रकार के खाद्य पदार्थों के अनुसार सुरक्षित खाद्य भंडारण प्रथाओं के कार्यान्वयन का प्रदर्शन करें। • नकली खाद्य भंडारण क्षेत्रों के लिए स्वच्छता और स्वच्छता प्रोटोकॉल के अनुप्रयोग का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड / स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
भंडारण अलमारों, सूखों और ताजा खाना पकाने की सामग्रों के भंडारण के लिए भंडारण बॉक्स	

मॉड्यूल 8: खाद्य हैंडलिंग और परोसने की प्रथाएं

मैप किया गया: HSS/N5207

टर्मिनल परिणाम:

- मानक खाद्य हैंडलिंग और परोसने की प्रथाओं का वर्णन करें।
- अप्रत्याशित खाद्य सुरक्षा स्थितियों से प्रभावी ढंग से निपटने के लिए समस्या-समाधान कौशल का प्रदर्शन करें।
- भोजन परोसने की सही विधि का प्रदर्शन करें।

अवधि: 30:00	अवधि: 25:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक - प्रमुख शिक्षण पारेणाम
- खाद्य संचालकों के कार्य और उनकी आत्म-सुरक्षा और स्वच्छता, स्व-संवर्धन, टीकाकरण के महत्व पर चर्चा करें - भोजन और परोसने की प्रथाओं के उचित संचालन का वर्णन करें। - खाद्य एलर्जिन, खाद्य पैकेट लेबल पढ़ने और पालन किए जाने वाले महत्वपूर्ण निर्देशों के बारे में समझें - भोजन को संभालते समय मानक प्रथाओं का उपयोग करके तापमान नियंत्रण तकनीकों को लागू करें। - पके हुए और कच्चे भोजन के लिए मानक परोसने की प्रथाओं को लागू करें। - भोजन को संभालते समय व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखने के महत्व को समझाएं। - भोजन के क्रॉस संदूषण या प्रत्यक्ष संदूषण को रोकने के लिए मानक खाद्य हैंडलिंग और सर्विंग प्रथाओं को लागू करें। - खाद्य उत्पादों/वस्तुओं या सड़े हुए भोजन की समाप्ति तिथि की जाँच के महत्व को समझाइए। - उन स्थितियों को परिभाषित कीजिए जिनके दौरान खाद्य सुरक्षा के मामले संबंधित प्राधिकारी तक पहुंचें। - चर्चा करें कि रोगी के भोजन का ऑर्डर कैसे लें और आहार संबंधी सिफारिशों का पालन करते हुए मेनू विकल्पों के साथ इसे रसोई में कैसे संवाद करें। - रसोई से संबंधित पीपीई का उपयोग करने के चरणों और महत्व पर चर्चा करें: विभिन्न प्रकार के कार्यों के लिए खाद्य हैंडलिंग दस्ताने, एप्रन, शैफ कैप आदि। - भोजन को संभालते समय हाथ की स्वच्छता, बालों और नाखूनों की देखभाल बनाए रखने के महत्व पर जोर दें।	- अप्रत्याशित खाद्य सुरक्षा स्थितियों से प्रभावी ढंग से निपटने के लिए समस्या-समाधान कौशल का प्रदर्शन करें। - भोजन परोसने की सही विधि का प्रदर्शन करें। - भोजन संभालने और परोसने की प्रथाओं की विधि का प्रदर्शन करें। - रसोई से संबंधित पीपीई पहनने और उतारने का प्रदर्शन करें: विभिन्न प्रकार के कार्यों के लिए खाद्य हैंडलिंग दस्ताने, एप्रन, शैफ कैप, आदि। - हाथ की स्वच्छता, बालों और नाखूनों की देखभाल के चरणों का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायता: चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड / स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,	

उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

एप्रन और सिर, स्काफ, दस्ताने (डिस्पोजेबल)

मॉड्यूल 9: इन्वेंटरी और रसोई प्रबंधन

मैप किया गया: HSS/N5207

टर्मिनल परिणाम:

- संगठनात्मक नीतियों और प्रक्रियाओं के अनुसार इन्वेंट्री बनाए रखें।

अवधि: 25:00	अवधि: 10:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम
- अस्पताल की रसोई में उपयोग की जाने वाली फीफो (फर्स्ट इन फर्स्ट आउट) जैसी इन्वेंट्री प्रबंधन प्रथाओं का वर्णन करें। - रसोई उपकरण, सामग्री और उपभोग्य सामग्रियों के इन्वेंट्री प्रबंधन के महत्व और आवश्यकता का वर्णन करें। - नमूना केस स्टडी का उपयोग करके नियमित आधार पर खरीदी जाने वाली रसोई की आपूर्ति का अनुमान तैयार करें।	- नकली खाद्य भंडारण क्षेत्र में नमूना इन्वेंट्री चेकलिस्ट का उपयोग करके फीफो (फर्स्ट इन फर्स्ट आउट) के उपयोग का प्रदर्शन करें। - कच्चे माल, रसोई की आपूर्ति का एक अनुमान का एक नमूना तैयार करें जो नियमित आधार पर प्राप्त किया जाना है। - सही तकनीकों और प्रक्रियाओं का उपयोग करके कच्चे खाद्य पदार्थों, बर्तनों और उपकरणों का नमूना लेबल करें। - मॉक सेट-अप में एक नमूना इन्वेंट्री चेकलिस्ट तैयार करें
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड / स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
केस स्टडी, कच्चा माल, लेबल, स्टॉक रजिस्टर, इन्वेंट्री बुक, खाद्य पदार्थ, बर्तन, उपकरण, उपकरण	

मॉड्यूल 10: रिपोर्टिंग और दस्तावेजीकरण मैप किया गया: HSS/N5207

टर्मिनल परिणाम:

- डेटाबेस बनाने, अद्यतन करने और पुनर्प्राप्ति के तकनीकी कौशल का प्रदर्शन करें।
- स्टॉक और आहार संबंधी रिकॉर्ड जैसी विभिन्न प्रक्रियाओं का उचित दस्तावेजीकरण करें।

अवधि: 15:00	अवधि: 15:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक - प्रमुख शिक्षण पारेणाम
• रिपोर्टिंग और दस्तावेजीकरण में आहार संबंधी सहयोगी के लिए भूमिका और जिम्मेदारियों को परिभाषित करें। • रिपोर्टिंग मैट्रिक्स और उसके तरीकों का वर्णन करें। • भोजन तैयार करने, संभालने और भंडारण के दौरान प्रलेखन के महत्व को समझाएं। • रोगी के भोजन के सेवन, आहार परिवर्तन और किसी भी एलर्जी या वरीयताओं को ट्रैक करने के लिए आहार रिकॉर्ड बनाए रखने के महत्व पर चर्चा करें। • खाद्य आपूर्ति और आहार आदेशों से संबंधित रिकॉर्ड बनाए रखने के महत्व पर चर्चा करें।	• मानक दिशानिर्देशों के अनुसार विभिन्न रूपों और प्रारूपों में डेटा दर्ज करें। • क्लाइंट का डेटाबेस बनाने के लिए आवश्यक नमूना प्रारूपों में सभी प्रासंगिक जानकारी को संकलित करने का तरीका प्रदर्शित करें। • भोजन तैयार करने, संभालने और भंडारण के लिए भूमिका निभाने में उपयोग की जाने वाली विधियों का दस्तावेजीकरण करते हुए एक नमूना चिंतनशील रिपोर्ट तैयार करें।
कक्षा सहायता:	
चाट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लैप चाट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर।	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
रिपोर्ट और अस्पताल दस्तावेजों के नमूना प्रारूप	

मॉड्यूल 11: आहार शिक्षा

मैप किया गया: HSS/N5208

टर्मिनल परिणाम:

- सुरक्षित निपटान विधि का प्रदर्शन करें।
- आहार योजना के बारे में रोगी शिक्षा के लिए उपयुक्त सूचना, शिक्षा और संचार (आईईसी) सामग्री जैसे ब्रोशर, पैम्फलेट, पत्रक के उपयोग का प्रदर्शन करें।

अवधि: 25:00	अवधि: 25:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक - प्रमुख शिक्षण पारेणाम
• रोगियों और उनके रिश्तेदारों के साथ आहार विशेषज्ञ के निर्देशों के अनुसार आहार चार्ट का पालन करने के महत्व पर चर्चा करें। • रोगियों और उनके रिश्तेदारों के साथ आहार मेनू पर सांस्कृतिक पहलुओं और धार्मिक प्रतिबंधों के प्रभाव पर चर्चा करें। • डॉक्टर के पर्चे के अनुसार रोगी के साथ नियोजित आहार मेनू पर चर्चा करें। • रोगियों और उनके रिश्तेदारों के साथ घर पर अपनाए जाने वाले आहार चार्ट के अनुसार खाना पकाने के तरीकों पर चर्चा करें। • आमतौर पर रोगियों द्वारा उठाए जाने वाले आहार योजना से संबंधित अक्सर पूछे जाने वाले प्रश्नों और उत्तरों की सूची बनाएं। • आहार शिक्षा में उपयोगी सर्वोत्तम प्रथाओं पर जानकारी के स्रोतों की पहचान करें। • खाद्य अपशिष्ट, विशेष रूप से मांसाहारी खाद्य पदार्थों की सुरक्षित निपटान तकनीकों के बारे में चर्चा कीजिए	• आहार योजना के बारे में रोगी शिक्षा के लिए उपयुक्त सूचना, शिक्षा और संचार (आईईसी) सामग्री जैसे ब्रोशर, पैम्फलेट, पत्रक के उपयोग का प्रदर्शन करें। • डॉक्टर के पर्चे के अनुसार रोगी और परिवार को आहार शिक्षा देने के लिए भूमिका निभाने का अभ्यास करें। • डॉक्टर के पर्चे के अनुसार घर पर आहार योजना का पालन करने के लिए एक भूमिका निभाने का अभ्यास करें।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड / स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
आईईसी सामग्री जैसे ब्रोशर, पैम्फलेट, सतुलित आहार के पत्रक	

मॉड्यूल 12: सुरक्षा, आपातकालीन चिकित्सा प्रतिक्रिया और प्राथमिक चिकित्सा

मैप किया गया: HSS/N9617,

टर्मिनल परीणाम:

- संस्थागत आपात स्थितियों का सुरक्षित और उचित रूप से जवाब दें।
- चिकित्सा आपातकालीन स्थितियों में बुनियादी प्राथमिक चिकित्सा करें, जब भी आवश्यक हो।
- कार्डियो-पल्मोनरी रिससिटेशन (सीपीआर) करने के लिए कौशल का प्रदर्शन करें।

अवधि: 05:00	अवधि: 10:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक - प्रमुख शिक्षण पारेणाम
• प्राथमिक चिकित्सा की मूल बातें समझाइए। • आत्म-सुरक्षा के लिए बरती जाने वाली सावधानियों की पहचान करें। • अस्पताल के आपातकालीन कोड की पहचान करें। • संस्थागत आपात स्थितियों से निपटने के लिए आपदा प्रबंधन तकनीकों के बारे में बताएं जैसे कि रसोई की आपात स्थिति को जोड़ा जा सकता है। कटने, जलने पर विशेष जोर। • बेसिक लाइफ सपोर्ट और उसके घटकों को परिभाषित करें। • कार्डियो-पल्मोनरी रिससिटेशन (सीपीआर) प्रदर्शित करें।	• एक संस्थागत आपातकाल को दर्शाने वाले मॉक ड्रिल में अस्पताल के आपातकालीन कोड और बुनियादी प्राथमिक चिकित्सा के उपयोग का प्रदर्शन करें। • विभिन्न प्रकार के सुरक्षात्मक उपकरणों जैसे संयम और सुरक्षा उपकरणों को दर्शाने वाला एक चार्ट बनाएं। • सामान्य आपातकालीन स्थितियों और उसके रेफरल तंत्र को दर्शाने वाला एक फ्लो चार्ट बनाएं। • मैनिकिन पर कार्डियो-पल्मोनरी रिससिटेशन (सीपीआर) प्रदर्शित करें।
कक्षा सहायता:	
चाट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लैप चाट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर।	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
क्रैश कार्ट टूल्स, प्राथमिक चिकित्सा बॉक्स, सीपीआर नर्सिंग मैनिकिन, मास्क वयस्क, मशाल, शारीरिक प्रतिबंधों के साथ अंबू बैग, आग बुझाने वाला	

मॉड्यूल 13: व्यक्तिगत स्वच्छता

मैप किया गया: HSS/N9618

टर्मिनल परिणाम:

- हाथ स्वच्छता तकनीकों के चरणों का प्रदर्शन करें।
- पीपीई के उचित उपयोग की तकनीक का प्रदर्शन करें।
- पीपीई के उपयोग का वर्णन करें।

अवधि: 03:00	अवधि: 02:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख शिक्षण परिणाम
• रोगी और उनके रिश्तेदारों के साथ साझा की जाने वाली पोषण संबंधी जानकारी की पहचान करें। • स्वस्थ जीवन की अवधारणा को समझाइए। • स्वास्थ्य देखभाल सेटिंग्स में उपयोग किए जाने वाले हाथ-स्वच्छता दिशानिर्देशों और प्रक्रियाओं का वर्णन करें। • क्रॉस संक्रमण को रोकने के लिए हाथ की स्वच्छता की प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें। • व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) के उपयोग के महत्व को समझाएं। • पीपीई के प्रकारों की सूची बनाएं (रसोई से संबंधित पीपीई का उपयोग: विभिन्न प्रकार के कार्यों के लिए खाद्य हैंडलिंग दस्ताने, एप्रन, शैफ कैप। बालों और नाखूनों की देखभाल पर विशेष जोर दिया जाना चाहिए) • प्रत्येक पीपीई को पहनने और हटाने की प्रक्रिया का वर्णन करें। • पीपीई के उचित उपयोग की तकनीकों का प्रदर्शन करें। • सामान्य संक्रामक रोगों के खिलाफ विभिन्न टीकाकरणों की व्याख्या कीजिए।	• क्रॉस संक्रमण को रोकने के लिए हाथ की स्वच्छता की प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें। • पीपीई पहनने और उतारने की तकनीकों का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड / स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई), हाथ स्वच्छता प्रोटोकॉल पर चार्ट, तरल साबुन, ऊतक, वॉश बेसिन	

मॉड्यूल 14: जैव चिकित्सा अपशिष्ट प्रबंधन

मैप किया गया: HSS/N9618,

टर्मिनल परीणाम:

- विभिन्न प्रकार के बायोमेडिकल कचरे को उपयुक्त रंग-कोडित डिब्बे/कंटेनरों में फेंकना।
- दैनिक गतिविधियों के दौरान जैव चिकित्सा अपशिष्ट निपटान प्रणाली के स्थानीय दिशानिर्देशों को लागू करें।

अवधि: 02:00	अवधि: 03:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक - प्रमुख शिक्षण पारेणाम
• विभिन्न प्रकार के बायोमेडिकल कचरे को वर्गीकृत करें। • जैव-चिकित्सा अपशिष्ट के उचित और सुरक्षित निपटान, परिवहन और उपचार के महत्व को स्पष्ट कीजिए। • जैव चिकित्सा अपशिष्ट के निपटान के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के रंग कोडित डिब्बे/कंटेनरों की पहचान करें • जैव चिकित्सा अपशिष्ट निपटान के स्थानीय दिशानिर्देशों की व्याख्या कीजिए। • स्थानीय दिशा-निर्देशों को लागू करके दी गई स्थिति में बायोमेडिकल कचरे को अलग करें।	• स्थानीय दिशानिर्देशों को लागू करते हुए बायोमेडिकल कचरे को अलग करें। • जैव चिकित्सा कचरे के निपटान के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के जैव चिकित्सा अपशिष्ट और विभिन्न प्रकार के रंग कोडित डिब्बे/कंटेनरों को दर्शाते हुए एक चार्ट बनाएं। • जैव चिकित्सा अपशिष्ट के परिवहन और उपचार की संरचना के बारे में क्षेत्र असाइनमेंट से टिप्पणियों पर एक रिपोर्ट तैयार करें।
कक्षा सहायता:	
चाट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लैप चाट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर।	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
विभिन्न कोडित रंग डिब्बे, डिब्बे के रंग कोडिंग के लिए चाट फील्ड असाइनमेंट के लिए बायोमेडिकल वेस्ट ट्रीटमेंट प्लान्ट का दौरा	

मॉड्यूल 15: रोजगार कौशल (30 घंटे)

डीजीटी/वीएसक्यू/एन0101 रोजगार कौशल के लिए मैप किया गया (30 घंटे)

अनिवार्य अवधि: 30:00			
स्थान: साइट पर			
S.No 	मॉड्यूल का नाम	सीखने के प्रमुख परिणाम	अवधि (घंटे)
1.	रोजगार कौशल का परिचय	नौकरी की आवश्यकताओं को पूरा करने में रोजगार कौशल के महत्व पर चर्चा करें।	1
2.	संवैधानिक मूल्य - नागरिकता	- संवैधानिक मूल्यों, नागरिक अधिकारों, कर्तव्यों, नागरिकता, समाज के प्रति जिम्मेदारी आदि की व्याख्या कीजिए जिनका एक जिम्मेदार नागरिक बनने के लिए पालन करना आवश्यक है। - दिखाएँ कि विभिन्न पर्यावरणीय रूप से टिकाऊ प्रथाओं का अभ्यास कैसे करें।	1
3.	21वीं सदी में पेशेवर बनना	21वीं सदी के कौशल पर चर्चा कीजिए। - विभिन्न स्थितियों में सकारात्मक दृष्टिकोण, आत्म-प्रेरणा, समस्या समाधान, समय प्रबंधन कौशल और निरंतर सीखने की मानसिकता प्रदर्शित करें।	1
4.	बुनियादी अंग्रेजी कौशल	बोलते समय उपयुक्त बुनियादी अंग्रेजी वाक्यों/वाक्यांशों का प्रयोग करें।	2
5.	संचार कौशल	- प्रदर्शित करें कि दूसरों के साथ अच्छी तरह से संवाद कैसे करें। - एक टीम में दूसरों के साथ काम करने का प्रदर्शन करें।	4
6.	विविधता और समावेशन	- दिखाएँ कि सभी लिंगों और PwD के साथ उचित तरीके से कैसे व्यवहार किया जाए। - समय पर यौन उत्पीड़न के मुद्दों की रिपोर्ट करने के महत्व पर चर्चा करें।	1
7.	वित्तीय और कानूनी साक्षरता	- वित्तीय उत्पादों और सेवाओं को सुरक्षित और सुरक्षित रूप से उपयोग करने के महत्व पर चर्चा करें। - खर्च, आय और बचत के प्रबंधन के महत्व को समझाएं। - कानूनी अधिकारों और कानूनों के अनुसार किसी भी शोषण के लिए समय पर संबंधित अधिकारियों से संपर्क करने के महत्व को समझाएं।	4
8.	आवश्यक डिजिटल कौशल	- दिखाएँ कि डिजिटल उपकरणों को कैसे संचालित करें और संबंधित अनुप्रयोगों और सुविधाओं का सुरक्षित और सुरक्षित रूप से उपयोग कैसे करें। - ब्राउज़िंग के लिए इंटरनेट का उपयोग करने, सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म तक सुरक्षित और सुरक्षित रूप से पहुंचने के महत्व पर चर्चा करें।	3
9.	उद्यमिता	संभावित व्यवसाय के लिए अवसरों की पहचान करने की आवश्यकता पर चर्चा करें, धन की व्यवस्था करने के लिए स्रोत और संभावित कानूनी और वित्तीय चुनौतियां।	7
10.	ग्राहक सेवा	- ग्राहकों के प्रकारों के बीच अंतर करें। - ग्राहकों की जरूरतों की पहचान करने और उन्हें संबोधित करने के महत्व को समझाएं। - स्वच्छता बनाए रखने और उचित रूप से कपड़े पहनने के महत्व पर चर्चा करें।	4

11	अप्रेंटिसशिप और नौकरियों के लिए तैयार हो रहा है	• एक पर्ची बनाएं. • नौकरियों की खोज करने और आवेदन करने के लिए विभिन्न स्रोतों का उपयोग करें। • साक्षात्कार के लिए साफ-सुथरे कपड़े पहनने और स्वच्छता बनाए रखने के महत्व पर चर्चा करें। • शिक्षता के अवसरों के लिए खोज और पंजीकरण करने के तरीके पर चर्चा करें।	2
----	---	---	---

रोजगार कौशल के लिए उपकरणों और उपकरणों की सूची

एस नं।	उपकरण का नाम	बड़ तादाद
1.	नवीनतम कॉन्फिगरेशन के साथ कंप्यूटर (पीसी) - और मानक ऑपरेटिंग सिस्टम और मानक वर्ड प्रोसेसर और वर्कशीट सॉफ्टवेयर (लाइसेंस प्राप्त) के साथ इंटरनेट कनेक्शन (सभी सॉफ्टवेयर या तो नवीनतम संस्करण या नीचे एक/दो संस्करण होने चाहिए)	आवश्यकता नुसार
2.	यूपीएस	आवश्यकता नुसार
3.	स्कैनर सह प्रिंटर	आवश्यकता नुसार
4.	कंप्यूटर टेबल्स	आवश्यकता नुसार
5.	कंप्यूटर कुर्सियाँ	आवश्यकता नुसार
6.	एलसीडी प्रोजेक्टर	आवश्यकता नुसार
7.	व्हाइट बोर्ड 1200 मिमी x 900 मिमी	आवश्यकता नुसार

नोट: उपरोक्त उपकरण और उपकरण की आवश्यकता नहीं है, यदि संस्थान में कंप्यूटर लैब उपलब्ध है।

अनिवार्य अवधि: 180:00

मॉड्यूल का नाम: नौकरी पर प्रशिक्षण

स्थान: साइट पर

टर्मिनल परिणाम

- भोजन तैयार करने के सुरक्षित अभ्यास का प्रदर्शन करें।
- सब्जियों और फलों को काटने, छीलने, पीसने आदि के कौशल का प्रदर्शन करें।
- एक कौशल प्रयोगशाला में खाना पकाने के उपकरण जैसे चपाती कड़ाही, ओवन, रेफ्रिजरेटर आदि के उपयोग का प्रदर्शन करें।
- उपकरण और बर्तनों की सफाई, सुखाने और भंडारण की तकनीकों का प्रदर्शन करें।
- रसोई, बर्तन और उपकरणों को फिट बताने से पहले उनकी सफाई का निरीक्षण करें- नकली रसोई सेट-अप में उपयोग करें।
- खाना पकाने के विभिन्न तरीकों जैसे भाप लेना, तलना, भूनना आदि का प्रदर्शन करें।
- खाद्य अपशिष्ट को अलग करने की विधि और बचे हुए भोजन के कचरे के निपटान की तकनीकों का प्रदर्शन करें।
- भोजन संभालने और परोसने की प्रथाओं की विधि का प्रदर्शन करें।
- नकली खाद्य भंडारण क्षेत्र में नमूना इन्वेंट्री चेकलिस्ट का उपयोग करके फीफो (फर्स्ट इन फर्स्ट आउट) के उपयोग का प्रदर्शन करें।
- आहार योजना के बारे में रोगी शिक्षा के लिए उपयुक्त सूचना, शिक्षा और संचार (आईईसी) सामग्री जैसे ब्रोशर, पैम्फलेट, पत्रक के उपयोग का प्रदर्शन करें।
- मैनिकिन पर कार्डियो-पल्मोनरी रिससिटेशन (सीपीआर) प्रदर्शित करें।
- हाथ की स्वच्छता की प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें।
- रिसाव प्रबंधन के चरणों का प्रदर्शन करें।
- हाथ की स्वच्छता की प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें।
- पीपीई पहनने और उतारने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
- कचरे के निपटान के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के कचरे और विभिन्न प्रकार के रंग कोडित डिब्बे/कंटेनरों का चयन करें।

परिशिष्ट

ट्रेनर आवश्यकताएँ

ट्रेनर पूर्वपेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण का अनुभव		टिप्पणियाँ
		साल	विशेषज्ञता	साल	विशेषज्ञता	
विद्या वाचस्पति	आहार विज्ञान या पोषण	1	डायटेटिक यूनिट में काम करना	1		
मेडिकल ग्रेजुएट	एमबीबीएस, बीएएमएस, बीएचएमएस	3	डायटेटिक यूनिट में काम करना अनिवार्य है	1		
एमएससी	आहार विज्ञान या पोषण	2	डायटेटिक यूनिट में काम करना अनिवार्य है	1		
विज्ञान स्नातक	आहार विज्ञान या पोषण	3	डायटेटिक यूनिट में काम करना अनिवार्य है	1		
विज्ञान स्नातक	गृह विज्ञान	3	डायटेटिक यूनिट में काम करना अनिवार्य है	1		
शैक्षिक प्रमाण-पत्र	आहार विज्ञान या पोषण में	5	डायटेटिक यूनिट में काम करना अनिवार्य है	1		

ट्रेनर प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफार्म प्रमाणन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "आहार सहयोगी" योग्यता पैक के लिए मैप किया गया: "HSS/Q5201, v4.0" 80% का न्यूनतम स्कोर।	अनुशंसा की गई है कि ट्रेनर को नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित किया गया है: "ट्रेनर (वीईटी और कौशल)", योग्यता पैक में मैप किया गया: "एमईपी / क्यू 2601, v2.0" 80% के न्यूनतम स्कोर के साथ।

मूल्यांकनकर्ता आवश्यकताएँ

पूर्वापेक्षाएँ सलाहकार						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण/मूल्यांकन अनुभव		टिप्पणियाँ
		साल	विशेषज्ञता	साल	विशेषज्ञता	
विद्या वाचस्पति	आहार विज्ञान या पोषण	2	डायटेटिक यूनिट में काम करना	1		
मेडिकल ग्रेजुएट	एमबीबीएस, बीएएमएस, बीएचएमएस	3	डायटेटिक यूनिट में काम करना अनिवार्य है	2		
एमएससी	आहार विज्ञान या पोषण	3	डायटेटिक यूनिट में काम करना अनिवार्य है	2		
विज्ञान स्नातक	आहार विज्ञान या पोषण	4	डायटेटिक यूनिट में काम करना अनिवार्य है	2		
विज्ञान स्नातक	गृह विज्ञान	4	डायटेटिक यूनिट में काम करना अनिवार्य है	2		
शैक्षिक प्रमाण-पत्र	आहार विज्ञान या पोषण में	5	डायटेटिक यूनिट में काम करना अनिवार्य है	2		

मूल्यांकनकर्ता प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफार्म प्रमाणन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "आहार सहयोगी" योग्यता पैक: "एचएसएस / क्यू 5201, वी 4.0 80% का न्यूनतम स्कोर।	अनुशंसा की गई है कि मूल्यांकनकर्ता को नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित किया गया है: "मूल्यांकनकर्ता (वीईटी और कौशल)", योग्यता पैक में मैप किया गया: "एमईपी / क्यू 2701, v2.0" 80% के न्यूनतम स्कोर के साथ।

मूल्यांकन रणनीति

प्रदर्शन मानदंडों के आधार पर कौशल और ज्ञान के 'सीखने-द्वारा' और व्यावहारिक प्रदर्शन पर जोर दिया गया है। तदनुसार, प्रत्येक नौकरी की भूमिका के लिए मूल्यांकन मानदंड निर्धारित किए जाते हैं और योग्यता पैक में उपलब्ध कराए जाते हैं।

थ्योरी और प्रैक्टिकल दोनों के लिए मूल्यांकन पत्र हेल्थकेयर सेक्टर स्किल काउंसिल द्वारा काम पर रखे गए सब्जेक्ट मैटर एक्सपर्ट्स (एसएमई) द्वारा या एचएसएससी मान्यता प्राप्त मूल्यांकन एजेंसी के साथ क्वालिफिकेशन पैक में उल्लिखित मूल्यांकन मानदंडों के अनुसार विकसित किए जाएंगे। मूल्यांकन पत्रों की जांच विभिन्न परिणाम-आधारित मापदंडों जैसे गुणवत्ता, समय लगा, सटीकता, उपकरण और उपकरण की आवश्यकता आदि के लिए भी की जाएगी।

क्वालिफिकेशन पैक (QP) में प्रत्येक NOS को NOS की गंभीरता के आधार पर मूल्यांकन के लिए एक सापेक्ष वेटेज दिया जाता है। इसमें एनओएस में प्रत्येक तत्व/प्रदर्शन मानदंड को सापेक्ष महत्व, कार्य की गंभीरता और प्रशिक्षण बुनियादी ढांचे पर अंक दिए गए हैं।

अंतिम मूल्यांकन के लिए निम्नलिखित उपकरणों का उपयोग किया जाएगा:

एक. व्यावहारिक मूल्यांकन: इसमें कौशल प्रयोगशाला में नकली वातावरण का निर्माण शामिल है जो योग्यता पैक के लिए आवश्यक सभी उपकरणों से सुसज्जित है।

उम्मीदवार के सॉफ्ट स्किल्स, संचार, योग्यता, सुरक्षा चेतना, गुणवत्ता चेतना आदि का अवलोकन द्वारा पता लगाया जाता है और अवलोकन चेकलिस्ट में चिह्नित किया जाता है। परिणाम को उनकी कौशल उपलब्धियों के स्तर का आकलन करने के लिए निर्दिष्ट आयामों और मानकों के आधार पर मापा जाता है।

दो. विवा / संरचित साक्षात्कार: इस उपकरण का उपयोग वैचारिक समझ और नौकरी की भूमिका और हाथ में विशिष्ट कार्य के संबंध में व्यवहार पहलुओं का आकलन करने के लिए किया जाता है। इसमें सुरक्षा, गुणवत्ता, पर्यावरण और उपकरण आदि पर प्रश्न भी शामिल हैं।

तीन. लिखित परीक्षा: प्रश्न पत्र में 100 MCQs (हार्ड: 40, मध्यम: 30 और आसान: 30) होते हैं जिसमें प्रत्येक NOS के प्रत्येक तत्व से प्रश्न होते हैं। लिखित मूल्यांकन पत्र में निम्नलिखित प्रकार के प्रश्न शामिल होते हैं:

१. सही/गलत कथन
२. बहुविकल्पीय प्रश्न
३. मिलान प्रकार के प्रश्न।
४. रिक्त स्थान भरें।
५. परिदृश्य आधारित प्रश्न।
६. पहचान प्रश्न

मूल्यांकनकर्ताओं के संबंध में क्यूए:

मूल्यांकनकर्ताओं का चयन प्रत्येक नौकरी की भूमिका का आकलन करने के लिए एचएसएससी द्वारा निर्धारित "पात्रता मानदंड" के अनुसार किया जाता है। मूल्यांकन एजेंसियों द्वारा चुने गए मूल्यांकनकर्ताओं की जांच की जाती है और उन्हें एचएसएससी मूल्यांकन ढांचे, योग्यता-आधारित मूल्यांकन, मूल्यांकनकर्ता गाइड आदि के प्रशिक्षण और परिचय से गुजरना पड़ता है। एचएसएससी प्रत्येक नौकरी की भूमिका के लिए समय-समय पर "मूल्यांकनकर्ताओं

का प्रशिक्षण" कार्यक्रम आयोजित करता है और मूल्यांकन प्रक्रिया और रणनीति के बारे में मूल्यांकनकर्ताओं को संवेदनशील बनाता है जो निम्नलिखित अनिवार्य मापदंडों पर उल्लिखित है:

- एक) NSQF के संबंध में मार्गदर्शन
- दो) योग्यता पैक संरचना
- तीन) सिद्धांत, व्यावहारिक और मौखिक मूल्यांकन करने के लिए मूल्यांकनकर्ता के लिए मार्गदर्शन
- चार) मूल्यांकन शुरू होने से पहले निर्धारक द्वारा प्रशिक्षुओं के लिए मार्गदर्शन दिया जाना चाहिए।
- पाँच) आकलन प्रक्रिया पर मार्गदर्शन, संचालन के चरणों के साथ व्यावहारिक संक्षिप्त व्यावहारिक अवलोकन चेकलिस्ट और मार्कशीट
- छः) पूरे बैच में एकरूपता और स्थिरता के लिए मौखिक मार्गदर्शन।
- सात) नकली आकलन
- आठ) नमूना प्रश्न पत्र और व्यावहारिक प्रदर्शन

संदर्भ

शब्दावली

क्षेत्र	यह क्षेत्र समान व्यवसाय और हितों वाले विभिन्न व्यावसायिक परिचालनों का एक समूह है। इसे अर्थव्यवस्था के एक अलग उपसमूह के रूप में भी परिभाषित किया जा सकता है जिसके घटक समान साझा करते हैं विशेषताएं और रुचियां।
उप-क्षेत्र	उप-क्षेत्र अपने घटकों की विशेषताओं और हितों के आधार पर एक और टूटने से प्राप्त होता है।
अधिभोग	व्यवसाय नौकरी की भूमिकाओं का एक समूह है, जो एक उद्योग में समान / संबंधित कार्यों का प्रदर्शन करता है।
राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक (एनओएस)	एनओएस व्यावसायिक मानक हैं जो भारतीय संदर्भ में विशिष्ट रूप से लागू होते हैं।
योग्यता पैक (QP)	क्यूपी में ओएस का सेट शामिल है, साथ ही नौकरी की भूमिका निभाने के लिए आवश्यक शैक्षिक, प्रशिक्षण और अन्य मानदंड भी शामिल हैं। एक क्यूपी को एक अद्वितीय योग्यता पैक कोड सौंपा गया है।

परिवर्णी शब्द और संक्षिप्ताक्षर

एनओएस	राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक
एनएसक्यूएफ	राष्ट्रीय कौशल योग्यता फ्रेमवर्क
क्यूपी	योग्यता पैक
पीपीई	निजी सुरक्षा उपकरण
एसओपी	मानक संचालन प्रक्रिया