

## मॉडल पाठ्यक्रम

### दैनिक आहार सहयोगी (डाइटेटिक एड)

क्षेत्र: स्वास्थ्य देखभाल

उप-क्षेत्र: संबद्ध स्वास्थ्य और पैरामेडिक्स

व्यवसाय: दैनिक आहार सहयोगी (डाइटेटिक एड)

आरईएफ आईडी: एचएसएस/क्यू5201, v2.0

एनएसक्यूएफ स्तर: 3



## सर्टिफिकेट

योग्यता पैक - राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक के अनुपालन पर  
द्वारा जारी किया जाता है  
स्वास्थ्य सेवा क्षेत्र कौशल परिषद  
के लिए  
मॉडल पाठ्यक्रम

राष्ट्रीय व्यावसायिक मानकों का अनुपालन करने के लिए  
काम की भूमिका / योग्यता पैक: 'दैनिक आहार सहयोगी' क्यूपी संख्या  
'एचएसएस / क्यू5201, वी2.0 एनएसक्यूएफ स्तर 3'

जारी करने की तारीख: दिसंबर 16, 2019

तक वैध: दिसंबर 16, 2024

\*गुणवत्ता पैक पूर्ण होने के अगली रिव्यू की तारीख तक मान्य



अधिकृत हस्ताक्षरकर्ता  
(स्वास्थ्य सेवा क्षेत्र कौशल परिषद)

## विषय-वस्तु

1. पाठ्यक्रम	1
2. प्रशिक्षक से पूर्व अपेक्षाएं	12

# दैनिक आहार सहयोगी

## पाठ्यचर्या / पाठ्यक्रम

इस कार्यक्रम का उद्देश्य उम्मीदवारों को "स्वास्थ्य सेवा" क्षेत्र/उद्योग में " दैनिक आहार सहयोगी (डाइटेटिक एड)" की जिम्मेदारी के लिए प्रशिक्षण देना है और शिक्षार्थियों के बीच निम्नलिखित प्रमुख दक्षताओं का विकास करना इसका प्रमुख उद्देश्य है।

प्रोग्राम का नाम	दैनिक आहार सहयोगी (डाइटेटिक एड)		
योग्यता पैक का नाम और संदर्भ आईडी.	एचएसएस/क्यू5201, वी2.0		
संस्करण संख्या	1.0	संस्करण अपडेट की तारीख	07/01/2021
प्रशिक्षण के लिए आवश्यक शर्तें	कक्षा दसवीं पास		
प्रशिक्षण के परिणाम	<p>इस कार्यक्रम को पूरा करने के बाद प्रतिभागी निम्न में सक्षम होंगे:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>डॉक्टर द्वारा तय किए गए अनुसार विशिष्ट आहार और पोषण संबंधी जरूरतों के अनुसार मेनू की योजना बनाना</li> <li>योजना के अनुसार विभिन्न भोजन को तैयार करने की तकनीकों को तय करना।</li> <li>खाद्य संबंधी स्वच्छता बनाए रखना</li> <li>सुरक्षित खाद्य प्रबंधन तकनीक लागू करना।</li> <li>विभिन्न सुरक्षित खाद्य भंडारण विधियों का वर्णन करना।</li> <li>आहार विशेषज्ञ के निर्देशों के अनुसार रोगी को आहार संबंधी जानकारी प्रदान करना।</li> <li>अनुमोदित खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन प्रथाओं का पालन करना।</li> <li>सहकर्मियों, रोगियों और उनके परिवारों के साथ पेशेवर व्यवहार बनाए रखना।</li> <li>स्वास्थ्य सेवा प्रदाता द्वारा स्थापित कानून, प्रोटोकॉल और दिशानिर्देशों के अनुसार हर समय पेशेवर और चिकित्सकीय-कानूनी आचरण बनाए रखना</li> <li>एक सुरक्षित, स्वस्थ और सुरक्षित कार्य वातावरण बनाए रखना।</li> <li>स्वास्थ्य संगठन में जैव चिकित्सा अपशिष्ट निपटान और संक्रमण नियंत्रण नीतियों और प्रक्रियाओं को लागू करना।</li> </ul>		

इस पाठ्यक्रम में "एसएससी: स्वास्थ्य सेवा क्षेत्र कौशल परिषद " द्वारा जारी " दैनिक आहार सहयोगी (डाइटेटिक एड)" योग्यता पैक के 7 राष्ट्रीय व्यावसायिक मानकों (एनओएस) में से प्रत्येक 7 को शामिल किया गया है।

क्रमांक	मॉड्यूल	सीखने योग्य मुख्य परिणाम	आवश्यक उपकरण
1	<p><b>स्वास्थ्य देखभाल प्रणालियों का परिचय</b></p> <p><b>सिद्धांत अवधि</b> (एचएच: एमएम) 03:00</p> <p><b>व्यावहारिक अवधि</b> (एचएच: एमएम) 00:00</p> <p><b>अनुरूप एनओएस कोड</b> एचएसएस/एन 5201</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>प्राथमिक, माध्यमिक और तृतीयक स्वास्थ्य सेवा प्रदाताओं के बीच अंतर करना।</li> <li>अस्पताल में विभिन्न विभागों की पहचान करना।</li> <li>अस्पताल में विभिन्न विभागों के कार्यों की व्याख्या करना।</li> <li>अस्पताल में भोजन और आहार विज्ञान विभाग के कार्यों का वर्णन करना।</li> </ul>	
2	<p><b>दैनिक आहार सहयोगी की भूमिका</b></p> <p><b>सिद्धांत अवधि</b> (एचएच: एमएम) 05:00</p> <p><b>व्यावहारिक अवधि</b> (एचएच: एमएम) 05:00</p> <p><b>अनुरूप एनओएस कोड</b> ब्रिज मॉड्यूल</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>आहार-संबंधी सहयोगी की भूमिका और उत्तरदायित्वों का वर्णन करना।</li> <li>रसोई, खाद्य भंडारण और भोजन परोसने वाली ट्रॉली में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों की सूची बनाना।</li> <li>विभिन्न खाद्य भंडारण और रसोई उपकरणों के उपयोग को प्रदर्शित करना।</li> <li>रोगी की सुरक्षा और आराम सुनिश्चित करने के महत्व की व्याख्या करना।</li> <li>आहार विनियमों, खाद्य प्रबंधन, सुरक्षा और स्वच्छता मानकों के अनुपालन के महत्व की व्याख्या करना।</li> <li>आहार विभाग में दैनिक आहार सहयोगी द्वारा किए जाने वाले कार्यों का वर्णन करना।</li> <li>डाइटेटिक्स से संबंधित सही शब्दावली का उपयोग करने के महत्व पर चर्चा करना।</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>सहकर्मियों, रोगियों और परिवार के साथ बातचीत करने के तरीके को दर्शाने वाली भूमिका निभाने के दौरान उचित आहार-विज्ञान संबंधी चिकित्सा शब्दावली का उपयोग प्रदर्शित करना।</li> <li>भोजन तैयार करने, देखरेख करने और भंडारण के दौरान खाद्य स्वच्छता और सुरक्षा बनाए रखने के लिए बरती जाने वाली विभिन्न सावधानियों का वर्णन करना</li> </ul>	
3	<p><b>मानव शरीर-संरचना और कार्य का परिचय</b></p> <p><b>सिद्धांत अवधि</b> (एचएच: एमएम) 05:00</p> <p><b>व्यावहारिक अवधि</b> (एचएच: एमएम) 03:00</p> <p><b>अनुरूप एनओएस कोड</b> ब्रिज मॉड्यूल</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>मानव शरीर की कोशिकाओं, ऊतकों, अंगों, अंग प्रणालियों, झिल्लियों और ग्रंथियों के संगठन की व्याख्या करना।</li> <li>कोशिका और विभिन्न प्रकार के ऊतकों का वर्णन करना।</li> <li>विभिन्न प्रकार की अंग प्रणालियों का वर्णन करना।</li> <li>शरीर के विभिन्न प्रकार के तरल पदार्थ, स्राव और उत्सर्जन की पहचान करना।</li> <li>चार्ट और मॉडल का उपयोग करके शरीर के विभिन्न भागों की पहचान करना।</li> <li>चार्ट और मॉडल का उपयोग करके मानव शरीर प्रणालियों की संरचना और कार्यप्रणाली की व्याख्या करना।</li> </ul>	शरीर के विभिन्न अंगों और प्रणालियों के 3डी मॉडल और संरचनाएं
4	<p><b>दैनिक आहार सहयोगी का परिचय</b></p> <p><b>सिद्धांत अवधि</b> (एचएच: एमएम) 06:00</p> <p><b>व्यावहारिक अवधि</b> (एचएच: एमएम) 05:00</p> <p><b>अनुरूप एनओएस कोड</b> एचएसएस/एन5201</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>दैनिक आहार सहयोगी (डाइटेटिक एड)</li> <li>के दायरे को परिभाषित करना।</li> <li>स्वास्थ्य और पोषण की अवधारणा की व्याख्या करना</li> <li>पोषण, पोषक तत्वों और कैलोरी की शर्तों की व्याख्या करना।</li> <li>पोषण के विभिन्न स्रोतों की सूची बनाएं</li> <li>विभिन्न मैक्रो और सूक्ष्म पोषक तत्वों को उनके कार्यों के साथ वर्गीकृत करना।</li> <li>विभिन्न खाद्य पदार्थों जैसे सब्जियां,</li> </ul>	खाद्य समूहों और पोषणयुक्त आहार के ब्रोशर के लिए फ्लिप बुक और मॉडल। खाद्य समूहों के चार्ट, भाग के आकार, पोषक स्रोत आदि, अभ्यास के लिए

		<p>फलियां/बीन्स, फल, मांस, मुर्गी पालन, मछली, अंडे, सूखे मेवे, बीज, पेय पदार्थ आदि को वर्गीकृत करना।</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>संतुलित आहार के महत्व और घटकों का वर्णन करना।</li> <li>विभिन्न प्रकार के खाद्य समूहों में अंतर स्पष्ट करना।</li> <li>विभिन्न प्रकार के भोजन के संयोजन का उपयोग करके संतुलित आहार की अवधारणा को लागू करते हुए आहार मेनू के नमूनों की योजना बनाना।</li> </ul>	<p>डाइट चार्ट का सैंपल, सैंपल फॉर्म और प्रारूप</p>
5	<p><b>चिकित्सीय आहार का परिचय और उसका महत्व</b></p> <p><b>सिद्धांत अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p> <p><b>व्यावहारिक अवधि</b> (एचएच: एमएम) 00:00</p> <p><b>अनुरूप एनओएस कोड</b> एचएसएस/एन5207</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>चिकित्सीय आहार के महत्व की व्याख्या करना।</li> <li>विभिन्न प्रकार के चिकित्सीय आहार की सूची बनाना, जैसे कि स्पष्ट तरल आहार, पूर्ण तरल आहार, अर्ध ठोस/नरम आहार, कैलोरी नियंत्रित आहार, मधुमेह के दौरान आवश्यक आहार आदि।</li> <li>रोगियों को उनकी चिकित्सीय स्थिति के अनुसार दिए जाने वाले आहार के प्रकार की पहचान करना।</li> <li>नमूना आहार नुस्खे का उपयोग करके मेनू की योजना बनाना।</li> <li>मेनू की योजना बनाते समय मरीजों की सांस्कृतिक और धार्मिक प्राथमिकताओं को ध्यान में रखने की प्रासंगिकता की व्याख्या करना</li> </ul>	<p>खाद्य समूहों और पोषणयुक्त आहार के ब्रोशर के लिए फ्लिप बुक और मॉडल। खाद्य समूहों के चार्ट, भाग के आकार, पोषक स्रोत आदि, अभ्यास के लिए डाइट चार्ट का सैंपल, सैंपल फॉर्म और प्रारूप</p>
6	<p><b>आहार की तैयारी</b></p> <p><b>सिद्धांत अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>भोजन तैयार करने के तरीकों के बारे में चर्चा करना।</li> <li>खाद्य सुरक्षा के लिए भोजन तैयार करने के तरीकों के महत्व की व्याख्या करना।</li> <li>हर समय सुरक्षित भोजन तैयार करने के तरीकों को लागू करते हुए उन खाद्य पदार्थों</li> </ul>	<p>बर्तन धोने के लिए सिंक, खाने की ट्रॉली, अलमारी, खाना पकाने की सूखी और ताजा</p>

	<p><b>व्यावहारिक अवधि</b> (एचएच: एमएम) 15:00</p> <p><b>अनुरूप एनओएस कोड</b> एचएसएस/एन5207</p>	<p>की पहचान करना जो सड़ चुके हैं या खराब हो चुके हैं।</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• नकली रसोई सेट-अप में उपयोग से पहले रसोई के बर्तनों और उपकरणों की सफाई का निरीक्षण करना।</li> <li>• विभिन्न खाद्य पदार्थों के लिए अपनाए जाने वाले सुरक्षित खाना पकाने के तरीकों का वर्णन करना।</li> <li>• विभिन्न खाद्य पदार्थों के लिए पालन की जाने वाली परोसने की सुरक्षित प्रथाओं का वर्णन करना।</li> <li>• खाना पकाने, परोसने और भण्डारण करते समय खाना पकाने के सुरक्षित तरीकों का उपयोग करते हुए खाद्य पदार्थ के अनुसार तापमान के रखरखाव की जांच करना।</li> <li>• भोजन तैयार करने की विभिन्न विधियों का वर्णन करना।</li> <li>• रोगी की पोषण और चिकित्सा आवश्यकताओं को दर्शाने वाले नमूना केस स्टडी के अनुसार उपयुक्त भोजन तैयार करने की तकनीक का निर्धारण करना।</li> <li>• रंग, बनावट या गंध के संबंध में सामान्य और दूषित खाद्य पदार्थों की तुलना करना।</li> <li>• नकली रसोई सेट-अप में खाना पकाने के लिए रसोई और उसके आसपास की सफाई और सुरक्षा के लिए निरीक्षण करना।</li> </ul>	<p>सामग्री के भंडारण के लिए भंडारण बॉक्स, रेफ्रिजरेटर, एक स्टैंड बाय उपकरण के साथ खाना पकाने का स्टोव और बर्नर और लाइटर, माइक्रोवेव, खाने के बर्तन, मापने वाले कप और चम्मच, भोजन को मापने के लिए वजन मशीन- 10-50 ग्राम मात्रा को मापने के लिए वजन, ब्लेंडर, रसोई के बर्तन और खाना पकाने/प्रसंस्करण के लिए उपकरण, स्टैडोमीटर, मापने वाला टेप, गैस सिलेंडर, फिलप बुक और खाद्य समूहों के लिए मॉडल और पोषण ब्रोशर, हिस्से को मापने के लिए खाद्य मॉडल -2 सेट, खाना पकाने और परोसने के</p>
--	---	--	--

			<p>लिए कटलरी, सभी खाना पकाने के स्टेशनों पर भंडारण और कचरे के डिब्बे, खाद्य समूहों के चार्ट, पोर्शन का आकार, पोषक स्रोत आदि, अभ्यास के लिए डाइट चार्ट का सैंपल, सैंपल फॉर्म और प्रारूप, एप्रन और हेड स्कार्फ, दस्ताने (डिस्पोजेबल),</p>
7	<p><b>खाद्य सुरक्षा और इसका अपशिष्ट प्रबंधन</b></p> <p><b>सिद्धांत अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p> <p><b>व्यावहारिक अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p> <p><b>अनुरूप एनओएस कोड</b> एचएसएस/एन5201</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• कचरे, अधपके और पके हुए भोजन में अंतर करना।</li> <li>• खाद्य सुरक्षा और खाद्य स्वच्छता के लिए इष्टतम तापमान नियंत्रण के महत्व की व्याख्या करना।</li> <li>• व्यक्तिगत स्वच्छता और देखभाल के महत्व का वर्णन करना।</li> <li>• अपने आस-पास, खाने-पीने के उपकरण, औजारों और बर्तनों की साफ-सफाई बनाए रखने के महत्व का वर्णन करना।</li> <li>• रसोई के वातावरण, सामग्री और उपभोग्य सामग्रियों में खाद्य संदूषण के विभिन्न स्रोतों की पहचान करना।</li> <li>• रोगी पर दूषित भोजन के संभावित प्रभाव का वर्णन करना।</li> <li>• खाद्य संदूषण को रोकने के तरीकों की व्याख्या करना।</li> </ul>	<p>रेफ्रिजरेटर, भंडारण अलमारियां, तापमान मापने के उपकरण, खाद्य अपशिष्ट के लिए इस्टबिन</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• भोजन के क्रॉस-संदूषण की अवधारणा की व्याख्या करना।</li> <li>• विभिन्न कारकों की पहचान करना जो भोजन के क्रॉस-संदूषण का कारण बनते हैं।</li> <li>• सड़े-गले या दूषित भोजन के लक्षणों का पता लगाना।</li> <li>• बचे हुए/बिना खपत, कच्चे, खराब और समाप्त हो चुके खाद्य पदार्थों/सामग्री के निपटान तकनीकों के बीच अंतर करना।</li> <li>• खाद्य अपशिष्ट के सुरक्षित निपटान के लिए दिशा-निर्देशों और प्रक्रियाओं के बारे में बताना।</li> <li>• खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन प्रथाओं को लागू करके निरीक्षण करना कि अपशिष्ट को खाद्य प्रबंधन, भंडारण और सेवा क्षेत्रों से हटा दिया गया है।</li> <li>• रसोई में खराब हो रहे भोजन को अधिक समय तक रखने के प्रतिकूल प्रभावों की व्याख्या करना।</li> </ul>	
8	<p><b>खाद्य भंडारण प्रथाएं</b></p> <p><b>सिद्धांत अवधि</b> (एचएच: एमएम) 08:00</p> <p><b>व्यावहारिक अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p> <p><b>अनुरूप एनओएस कोड</b> एचएसएस/एन5207</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• भंडारण प्रथाओं के अनुसार खाद्य पदार्थों को वर्गीकृत करना।</li> <li>• विभिन्न प्रकार के भंडारण प्रथाओं का वर्णन करना।</li> <li>• खाद्य भंडारण के लिए उपयुक्त उपकरणों का उपयोग करना</li> <li>• उपकरण का उपयोग करते समय निर्माता द्वारा तय की गई सिफारिशों के महत्व की व्याख्या करना।</li> <li>• सैंपल केस स्टडी में उल्लिखित विभिन्न प्रकार के खाद्य पदार्थों के अनुसार सुरक्षित खाद्य भंडारण प्रथाओं के कार्यान्वयन का प्रदर्शन करना।</li> <li>• नकली खाद्य भंडारण क्षेत्रों के लिए स्वच्छता प्रोटोकॉल का प्रदर्शन करना</li> </ul>	भंडारण अलमारी, खाना पकाने की सूखी और ताजा सामग्री के भंडारण के लिए भंडारण बॉक्स

<p>9</p>	<p><b>भोजन से निपटने और परोसने के तरीके</b></p> <p><b>सिद्धांत अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p> <p><b>व्यावहारिक अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p> <p><b>अनुरूप एनओएस कोड</b> एचएसएस/एन5207</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• भोजन की देखभाल करते समय जीवाणु वृद्धि और पोषण की हानि को रोकने के तरीकों का वर्णन करना।</li> <li>• मानक खाद्य प्रबंधन और परोसने के तरीकों का वर्णन करना।</li> <li>• भोजन की देखभाल करते समय मानक प्रथाओं का उपयोग करते हुए तापमान नियंत्रण तकनीकों को लागू करना।</li> <li>• पके और कच्चे भोजन के लिए मानक परोसने के तरीके लागू करना।</li> <li>• भोजन की देखभाल करते समय व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखने के महत्व की व्याख्या करना।</li> <li>• भोजन के क्रॉस-संदूषण या सीधे संदूषण को रोकने के लिए मानक खाद्य प्रबंधन और परोसने के तरीकों को लागू करना।</li> <li>• अनपेक्षित खाद्य सुरक्षा स्थितियों से प्रभावी ढंग से निपटने के लिए समस्या को सुलझाने के कौशल का प्रदर्शन करना।</li> <li>• खाद्य उत्पादों/वस्तुओं या सड़े-गले भोजन की खराब होने की तिथि की जांच के महत्व की व्याख्या करना।</li> <li>• उन स्थितियों को परिभाषित करना जिनके दौरान खाद्य सुरक्षा मामले संबंधित प्राधिकारी के पास पहुंचें।</li> </ul>	<p>एप्रन और हेड स्कार्फ, दस्ताने (डिस्पोजेबल)</p>
<p>10</p>	<p><b>दूषित भोजन के सेवन से जुड़ी सामान्य बीमारियाँ</b></p> <p><b>सिद्धांत अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• दूषित भोजन के सेवन से होने वाली सामान्य बीमारियों और उनसे संबंधित लक्षणों का वर्णन करना।</li> <li>• इलेक्ट्रोलाइट, ब्लड शुगर में असंतुलन या जठरांत्र संबंधी रोगों से जुड़े लक्षणों की पहचान करना।</li> <li>• खाद्य जनित बीमारी से पीड़ित रोगियों के लिए चिकित्सीय आहार योजना में आवश्यक</li> </ul>	

	<p><b>व्यावहारिक अवधि</b> (एचएच: एमएम) 05:00</p> <p><b>अनुरूप एनओएस कोड</b> एचएसएस/एन5208</p>	संशोधनों का वर्णन करना।	
11	<p><b>सूची और रसोई प्रबंधन</b></p> <p><b>सिद्धांत अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p> <p><b>व्यावहारिक अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p> <p><b>अनुरूप एनओएस कोड</b> एचएसएस/एन5207</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>डायटेटिक्स विभाग में उपयोग किए जाने वाले फीफो (फर्स्ट इन फर्स्ट आउट) जैसे इन्वेंट्री प्रबंधन प्रथाओं का वर्णन करना।</li> <li>रसोई उपकरण, सामग्री और उपभोग्य सामग्रियों के सूची प्रबंधन के महत्व और आवश्यकता का वर्णन करना।</li> <li>सैंपल केस स्टडी का उपयोग करके नियमित आधार पर रसोई की आपूर्ति का अनुमान तैयार करना।</li> <li>प्रायोजित खाद्य भंडारण क्षेत्र में सैंपल चेकलिस्ट का उपयोग करके फीफो (फर्स्ट इन फर्स्ट आउट) के उपयोग को प्रदर्शित करना</li> </ul>	केस स्टडी
12	<p><b>आहार शिक्षा</b></p> <p><b>सिद्धांत अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p> <p><b>व्यावहारिक अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p> <p><b>अनुरूप एनओएस कोड</b> एचएसएस/एन5208</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>रोगी और उनके रिश्तेदारों के साथ साझा की जाने वाली पोषण संबंधी जानकारी के बारे में बताना।</li> <li>आहार विशेषज्ञ के निर्देशों के अनुसार आहार चार्ट का पालन करने के महत्व पर रोगियों और उनके रिश्तेदारों के साथ चर्चा करना।</li> <li>रोगियों और उनके रिश्तेदारों के साथ आहार मेनू पर सांस्कृतिक पहलुओं और धार्मिक प्रतिबंधों के प्रभाव पर चर्चा करना।</li> <li>नुस्खे के अनुसार रोगी के साथ नियोजित आहार मेनू पर चर्चा करना</li> <li>मरीजों और उनके रिश्तेदारों के साथ घर की सेटिंग में अपनाए जाने वाले आहार चार्ट के अनुसार खाना पकाने की विधि के बारे में चर्चा करना।</li> </ul>	आईईसी सामग्री जैसे ब्रोशर, पैम्फलेट, संतुलित आहार के लीफलेट

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• आमतौर पर रोगियों द्वारा आहार योजना से संबंधित पूछे जाने वाले प्रश्नों और उत्तरों की सूची बनाना।</li> <li>• आहार योजना के बारे में रोगी शिक्षा के लिए उपयुक्त सूचना, शिक्षा और संचार (आईईसी) सामग्री जैसे ब्रोशर, पैम्फलेट, लीफलेट के उपयोग को प्रदर्शित करना।</li> <li>• आहार शिक्षा में उपयोगी सर्वोत्तम प्रथाओं के बारे में जानकारी के स्रोतों की पहचान करना।</li> <li>• घर की सेटिंग में खाद्य अपशिष्ट, विशेष रूप से मांसाहारी खाद्य पदार्थों के सुरक्षित निपटान तकनीकों के बारे में चर्चा करना।</li> </ul>	
13	<p><b>व्यक्तिगत स्वच्छता</b></p> <p><b>सिद्धांत अवधि</b> (एचएच: एमएम) 05:00</p> <p><b>व्यावहारिक अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p> <p><b>अनुरूप एनओएस कोड</b> एचएसएस/एन9618</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• स्वस्थ जीवनशैली की अवधारणा की व्याख्या करना।</li> <li>• स्वास्थ्य देखभाल-सेटिंग्स में हाथों की स्वच्छता से संबंधित आवश्यक दिशानिर्देशों और प्रक्रियाओं का वर्णन करना।</li> <li>• क्रॉस संक्रमण को रोकने के लिए हाथ की स्वच्छता की प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करना।</li> <li>• व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) का उपयोग करने के महत्व की व्याख्या करना।</li> <li>• पीपीई के प्रकारों की सूची बनाना।</li> <li>• प्रत्येक पीपीई को पहनने और उतारने की प्रक्रिया का वर्णन करना।</li> <li>• पीपीई के उचित उपयोग की तकनीकों का प्रदर्शन करना।</li> <li>• सामान्य संक्रामक रोगों के खिलाफ विभिन्न टीकाकरणों की व्याख्या करना।</li> </ul>	<p>व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई), टीकाकरण किट, हाथ की स्वच्छता नवीनतम प्रोटोकॉल</p>
14	<p><b>सुरक्षा, आपातकालीन चिकित्सा प्रतिक्रिया और प्राथमिक चिकित्सा</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• प्राथमिक उपचार की मूल बातें समझाना।</li> <li>• आत्म-सुरक्षा के लिए बरती जाने वाली सावधानियों की पहचान करना।</li> <li>• अस्पताल के आपातकालीन कोड की पहचान करना।</li> </ul>	<p>क्रैश कार्ट ट्रॉली, प्राथमिक चिकित्सा बॉक्स, सीपीआर मैनीकिन</p>

	<p><b>सिद्धांत अवधि</b> (एचएच: एमएम) 05:00</p> <p><b>व्यावहारिक अवधि</b> (एचएच: एमएम) 05:00</p> <p><b>अनुरूप एनओएस कोड</b> एचएसएस/एन9617</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>संस्थागत आपात स्थितियों से निपटने के लिए आपदा प्रबंधन तकनीकों के बारे में बताना।</li> <li>बुनियादी जीवन समर्थन और उसके घटकों को परिभाषित करना।</li> <li>कार्डियो-पल्मोनरी रिसक्सीटेशन (सीपीआर) को प्रदर्शित करना।</li> </ul>	
15	<p><b>रिपोर्टिंग और दस्तावेज़ीकरण</b></p> <p><b>सिद्धांत अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p> <p><b>व्यावहारिक अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p> <p><b>अनुरूप एनओएस कोड</b> एचएसएस/एन5207</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>रिपोर्टिंग और दस्तावेज़ीकरण में आहार-संबंधी सहयोगी की भूमिका और उत्तरदायित्वों को परिभाषित करना।</li> <li>रिपोर्टिंग मैट्रिक्स और इसकी विधियों का वर्णन करना।</li> <li>आहार विभाग द्वारा रखे जाने वाले विभिन्न प्रकार के रिकॉर्ड की व्याख्या करना।</li> <li>रिकॉर्ड के भंडारण और पुनर्प्राप्ति की विधि की पहचान करना।</li> <li>भोजन तैयार करने, रखरखाव और भंडारण करते समय दस्तावेज़ीकरण के महत्व की व्याख्या करना।</li> <li>भोजन तैयार करने, रखरखाव और भंडारण के लिए रोल प्ले में उपयोग की जाने वाली विधियों का दस्तावेज़ीकरण करते हुए एक नमूना प्रतिबिंबित रिपोर्ट तैयार करना।</li> </ul>	रिपोर्ट और अस्पताल के दस्तावेजों के सैंपल फॉर्मेट
16	<p><b>सहकर्मियों और अन्य लोगों के साथ पारस्परिक व्यवहार बनाना</b></p> <p><b>सिद्धांत अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p> <p><b>व्यावहारिक अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>शब्दावली और मुहावरों की शैली का उपयोग किए बिना रोगियों, रिश्तेदारों और सहकर्मियों के साथ प्रभावी संचार के महत्व पर चर्चा करना।</li> <li>रोल प्ले में नीतियों और प्रक्रियाओं के अनुसार उपयुक्त शब्दावली का उपयोग करते हुए प्रभावी संचार विधियों को लागू करना।</li> <li>बतौर टीम के सदस्यों की विशेषताओं के बारे में वर्णन करना।</li> </ul>	टीम के सदस्यों के बीच प्रभावी नेटवर्किंग को दर्शाने वाले केस स्टडीज

	<p><b>अनुरूप एनओएस कोड</b> एचएसएस/एन9615</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>रोगी की जानकारी से संबंधित गोपनीयता और प्रथाओं को लागू करना</li> <li>दैनिक गतिविधियों के दौरान टीम-वर्क, कार्य की प्राथमिकता और समय प्रबंधन के कौशल को लागू करना।</li> <li>पढ़ने और लिखने के बुनियादी कौशल को लागू करना।</li> <li>व्याकरण और कंपोजीशन लागू करना।</li> <li>समस्या समाधान और निर्णय लेने के कौशल को कार्य के दायरे में लागू करना।</li> <li>चिकित्सा सेवा में प्रभावी रोगी-केंद्रित दृष्टिकोण को प्रदर्शित करना।</li> </ul>	
17	<p><b>पेशेवर और चिकित्सकीय-कानूनी आचरण बनाए रखना</b></p> <p><b>सिद्धांत अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p> <p><b>व्यावहारिक अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p> <p><b>अनुरूप एनओएस कोड</b> एचएसएस/एन9616</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>योग्यता और अधिकार की सीमा में काम करने के महत्व की व्याख्या करना।</li> <li>गैर-अनुपालन के प्रभावों की पहचान करना</li> <li>यदि आवश्यक हो तो सहायता प्राप्त करने के लिए अन्य विभागों के साथ संबंध बनाए रखने के महत्व को स्पष्ट करना।</li> <li>अस्पताल की स्थापना में कार्य नैतिकता की व्याख्या करना।</li> <li>आपत्ति प्रबंधन पर चर्चा करना।</li> <li>आचार संहिता बनाए रखने के लिए संगठन के नियमों और नीतियों को लागू करना।</li> <li>क्षेत्र में सर्वोत्तम प्रथाओं का प्रदर्शन करना।</li> <li>बुनियादी टेलीफोन और ईमेल शिष्टाचार लागू करना।</li> <li>रोल प्ले करने के दौरान अवलोकन, अनुभव, तर्क या संचार से एकत्रित जानकारी का विश्लेषण करना।</li> <li>अवलोकन, अनुभव, तर्क या संचार से एकत्रित जानकारी को तदनुसार कार्य करने के लिए लागू करना।</li> </ul>	सैंपल केस स्टडीज

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• तेजी से बदलती परिस्थितियों को परिभाषित करना</li> <li>• सैंपल केस स्टडी में परिभाषित तेजी से बदलती परिस्थितियों के साथ अनुकूलन प्रदर्शित करना।</li> </ul>	
18	<p><b>बुनियादी कंप्यूटर ज्ञान</b></p> <p><b>सिद्धांत अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p> <p><b>व्यावहारिक अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p> <p><b>अनुरूप एनओएस कोड</b> ब्रिज मॉड्यूल</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• कंप्यूटर सिस्टम के विभिन्न भागों की पहचान करना।</li> <li>• ऑपरेटिंग सिस्टम की मूल अवधारणा और उनके कार्यों की चर्चा करना।</li> <li>• सॉफ्टवेयर के नवीनतम संस्करण की उपयोगिताओं और बुनियादी कार्यों पर चर्चा करना।</li> <li>• आहार विभाग में प्रासंगिक कंप्यूटर सिस्टम पर काम करना प्रदर्शित करना।</li> <li>• डेटा को फीड करने, सहेजने और पुनर्प्राप्त करने जैसे काम करने वाले बुनियादी कंप्यूटर कार्य पर चर्चा करना।</li> </ul>	इंटरनेट सुविधा वाला कंप्यूटर और सॉफ्टवेयर का नवीनतम संस्करण
19	<p><b>जैव चिकित्सा अपशिष्ट प्रबंधन</b></p> <p><b>सिद्धांत अवधि</b> (एचएच: एमएम) 05:00</p> <p><b>व्यावहारिक अवधि</b> (एचएच: एमएम) 10:00</p> <p><b>अनुरूप एनओएस कोड</b> एचएसएस/एन9618</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• विभिन्न प्रकार के जैव चिकित्सा (बायोमैडिकल) कचरे को वर्गीकृत करना।</li> <li>• जैव चिकित्सा अपशिष्ट के उचित और सुरक्षित निपटान, परिवहन और उपचार के महत्व की व्याख्या करना।</li> <li>• जैव चिकित्सा अपशिष्ट के निपटान के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के रंग कोडित डिब्बे/कंटेनरों की पहचान करना</li> <li>• जैव चिकित्सा अपशिष्ट निपटान के स्थानीय दिशानिर्देशों की व्याख्या करना।</li> <li>• स्थानीय दिशानिर्देशों को लागू करते हुए दी गई</li> <li>• स्थिति में जैव चिकित्सा अपशिष्ट को अलग करना।</li> </ul>	विभिन्न कोडित रंग के डिब्बे, डिब्बे की रंग कोडिंग के लिए चार्ट
	<p><b>कुल अवधि</b> (एचएच: एमएम) 300:00</p>	<p><b>आवश्यक विशिष्ट उपकरण:</b> बर्तन धोने के लिए सिंक, खाने की ट्रॉली, अलमारी, खाना पकाने की सूखी और ताजा सामग्री के भंडारण</p>	

	<p><b>सिद्धांत अवधि</b> (एचएच: एमएम) 150:00</p> <p><b>व्यावहारिक अवधि</b> (एचएच: एमएम) 150:00</p> <p><b>ओजेटी अवधि</b> (एचएच: एमएम) 690:00</p>	<p>के लिए भंडारण बॉक्स, रेफ्रिजरेटर, एक स्टैंड बाय उपकरण के साथ खाना पकाने का स्टोव और बर्नर और लाइट, माइक्रोवेव, खाने के बर्तन, मापने वाले कप और चम्मच, भोजन को मापने के लिए वजन मशीन- 10-50 ग्राम मात्रा को मापने के लिए वजन, ब्लेंडर, रसोई के बर्तन और खाना पकाने/प्रसंस्करण के लिए उपकरण, स्टैंडोमीटर, मापने वाला टेप, गैस सिलेंडर, फिलप बुक और खाद्य समूहों के लिए मॉडल और पोषण ब्रोशर, हिस्से को मापने के लिए खाद्य मॉडल -2 सेट, खाना पकाने और परोसने के लिए कटलरी, सभी खाना पकाने के स्टेशनों पर भंडारण और कचरे के डिब्बे, खाद्य समूहों के चार्ट, पोर्शन का आकार, पोषक स्रोत आदि, अभ्यास के लिए डाइट चार्ट का सैंपल, सैंपल फॉर्म और प्रारूप, एप्रन और हेड स्कार्फ, दस्ताने (डिस्पोजेबल), कूड़ेदान के साथ लिक्विड सोप, बायो डिग्रेडेबल प्लास्टिक बैग (लाल, नीला, काला और पीला 10 प्रत्येक), क्लीनिंग सॉल्यूशन (कॉलिन), भेजन तैयार करने और प्रबंधन को लेकर फिलप चार्ट, बर्तन की सफाई आदि के लिए स्क्रबर और साबुन। पेपर टिशू, अग्निशामक यंत्र, वजन मशीन, रिप्लेसमेंट बैटरी, निर्बाध आरओ वाटर सप्लाई</p> <p>क्लास रूम में निम्नलिखित व्यवस्थाएं मौजूद होनी चाहिए:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• इंटरएक्टिव लेक्चर और चर्चा</li> <li>• ब्रेन स्टॉर्मिंग</li> <li>• चार्ट और मॉडल</li> <li>• गतिविधि</li> <li>• वीडियो प्रेजेंटेशन</li> </ul>	
--	--	---	--

		<p><b>निम्नलिखित व्यवस्थाओं से सुसज्जित कौशल प्रयोगशाला:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• अंत में दी गई सूची के अनुसार विशिष्ट उपकरण</li> <li>• विभिन्न कार्यों का प्रदर्शन</li> <li>• केस स्टडी</li> <li>• रोल प्ले</li> </ul> <p><b>डायग्नोस्टिक सेंटर और अस्पताल का दौरा</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• फील्ड असाइनमेंट</li> </ul>	
--	--	---	--

- कुल पाठ्यक्रम अवधि: 990:00 घंटे (कक्षा में और कौशल प्रयोगशाला प्रशिक्षण के लिए 300 घंटे + अनिवार्य ओजेटी/इंटर्नशिप/क्लीनिकल या प्रयोगशाला प्रशिक्षण के 690 घंटे)

(इस पाठ्यक्रम को एसएससी: स्वास्थ्य सेवा क्षेत्र कौशल परिषद द्वारा अनुमोदित किया गया है)

नौकरी की भूमिका के लिए प्रशिक्षक की पूर्वापेक्षाएँ: "दैनिक आहार सहयोगी": "एचएसएस/क्यू5201, v2.0" योग्यता पैक के लिए मैप किया गया।

क्रमांक	क्षेत्र	वर्णन
1	विवरण	योग्यता पैक एचएसएस/क्यू5201, v2.0 के अनुसार, ऊपर दिए गए पाठ्यक्रम के अनुसार, मान्यता प्राप्त प्रशिक्षण सेवा प्रदान करने के लिए प्रशिक्षण जिम्मेदार है।
2	व्यक्तिगत विशेषताएं	प्रशिक्षण के अंत में सक्षम, रोजगार योग्य उम्मीदवारों में कार्य के पहले / बाद में कार्यप्रशिक्षण आयोजित करने की योग्यता सुनिश्चित करना। बेहतर संचार कौशल, पारस्परिक कौशल, एक टीम के हिस्से के रूप में काम करने की क्षमता; गुणवत्ता के लिए और दूसरों के विकास के लिए एक जुनून; सुव्यवस्थित और केंद्रित, सीखने के लिए उत्सुक और उल्लिखित क्षेत्र में नवीनतम के साथ खुद को अपडेट रखना
3	न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता	<ul style="list-style-type: none"> <li>• चिकित्सा में स्नातक या</li> <li>• डाइटेटिक्स या पोषण में पीएचडी या</li> <li>• डाइटेटिक्स या पोषण में एमएससी या</li> <li>• डाइटेटिक्स या पोषण में बी.एससी. या</li> <li>• बी.एससी. (गृह विज्ञान) या</li> <li>• डाइटेटिक्स या पोषण में डिप्लोमा</li> </ul>
4ए	डोमेन सर्टिफिकेशन	"दैनिक आहार सहयोगी (डाइटेटिक एड)" के कार्य की जिम्मेदारी के लिए प्रमाणित, क्यूपी: (एचएच: एमएम) चएसएस/क्यू5201", संस्करण 2.0 में न्यूनतम 80% स्कोरिंग के साथ मैप किया गया।
4बी	प्लेटफार्म सर्टिफिकेशन	अनुशंसित किया जाता है कि यह "प्रशिक्षक" के काम की भूमिका के लिए प्रमाणित है: न्यूनतम 80% स्कोरिंग के साथ "एमईपी/क्यू2601" योग्यता पैक के लिए मैप किया गया।
5	अनुभव	<ul style="list-style-type: none"> <li>• मेडिकल ग्रेजुएट कम से कम 4 साल (डाइटेटिक यूनिट में काम करने के 3 साल के अनुभव सहित) और 1 साल के शिक्षण अनुभव के साथ</li> </ul>

		<p>या</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>पीएचडी डायटेटिक्स या न्यूट्रीशन के साथ कम से कम 2 साल (डायटेटिक यूनिट में काम करने का 1 साल का अनुभव सहित) और 1 साल के शिक्षण अनुभव के साथ</li> </ul> <p>या</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>एमएससी डायटेटिक्स या न्यूट्रीशन के साथ 3 साल (डायटेटिक यूनिट में काम करने का 2 साल का अनुभव सहित) और 1 साल के शिक्षण अनुभव के साथ</li> </ul> <p>या</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>बी.एससी. डायटेटिक्स या न्यूट्रीशन में 4 साल (डायटेटिक यूनिट में काम करने के 3 साल के अनुभव सहित) और 1 साल के शिक्षण अनुभव के साथ</li> </ul> <p>या</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>बी.एससी. गृह विज्ञान में 4 साल (डायटेटिक यूनिट में काम करने के 3 वर्ष के अनुभव सहित) और 1 साल के शिक्षण अनुभव के साथ</li> </ul> <p>या</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>डायटेटिक्स या न्यूट्रीशन में डिप्लोमा के साथ 6 साल (डायटेटिक यूनिट में काम करने के 5 साल के अनुभव सहित) और 1 साल के शिक्षण अनुभव के साथ</li> </ul>
--	--	--

## मूल्यांकन के मानदंड

मूल्यांकन मानदंड के लिए, कृपया क्यूपी पीडीएफ देखें।