



मॉडल पाठ्यक्रम

क्यूपी नाम: आयुर्वेद आहार एवं पोषण सहायक

क्यूपी कोड: एचएसएस/क्यू3901

क्यूपी संस्करण: 3.0

एनएसक्यूएफ स्तर: 3

मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण: 1.0

हेल्थकेयर सेक्टर स्किल काउंसिल || हेल्थकेयर सेक्टर स्किल काउंसिल, 520, डीएलएफ टॉवर ए, 5वीं मंजिल,
जसोला डिस्ट्रिक्ट सेंटर, नई दिल्ली – 110025

विषयसूची

प्रशिक्षण पैरामीटर.....	3
कार्यक्रम अवलोकन	4
प्रशिक्षण परिणाम	4
अनिवार्य मॉड्यूल	4
मॉड्यूल विवरण	7
मॉड्यूल 1: आयुर्वेद का परिचय और आहार में इसका महत्व.....	8
मॉड्यूल 2: मानव शरीर की मूल संरचना और कार्य (रचना शरीर और क्रिया शरीर).....	9
मॉड्यूल 3: आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक की भूमिकाएँ और जिम्मेदारियाँ	10
मॉड्यूल 4: स्वास्थ्य और विकारों में आहार का महत्व.....	12
मॉड्यूल 5: भोजन तैयार करने की पद्धतियाँ.....	13
मॉड्यूल 6: खाद्य वितरण प्रथाएँ.....	18
मॉड्यूल 7: खाद्य सुरक्षा और उपकरण भंडारण प्रथाएँ.....	16
मॉड्यूल 8: खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन	17
मॉड्यूल 9: इन्वेंटरी प्रबंधन	14
मॉड्यूल 10: सुरक्षा, आपातकालीन चिकित्सा प्रतिक्रिया और प्राथमिक चिकित्सा.....	22
मॉड्यूल 11: DGT/VSQ/N0101: रोजगार कौशल (30 घंटे).....	25
अनुलग्नक	26
प्रशिक्षक की आवश्यकताएं.....	26
मूल्यांकनकर्ता की आवश्यकताएं.....	27
मूल्यांकन रणनीति.....	28
संदर्भ	30
शब्दकोष	30
संक्षिप्त और संक्षिप्तीकरण	31

प्रशिक्षण पैरामीटर

क्षेत्र	स्वास्थ्य देखभाल
उप-क्षेत्र	आयुष
पेशा	आयुर्वेद आहार
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	3
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड के अनुरूप	एनसीओ-2015/2015-2265.0200
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	• ग्रेड 10 पास
पूर्व-आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण	
नौकरी में प्रवेश की न्यूनतम आयु	18 वर्ष
अंतिम बार समीक्षित	8-5-2025
अगली समीक्षा तिथि	8-5-2028
एनएसक्यूसी अनुमोदन तिथि	8-5-2025
क्यूपी संस्करण	3.0
मॉडल पाठ्यक्रम निमोण तिथि	8-5-2025
मॉडल पाठ्यक्रम वैध और अद्यतन	8-5-2028
मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण	1.0
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	420 बजे.
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	420 बजे.

कार्यक्रम अवलोकन

यह खंड कार्यक्रम के अंतिम उद्देश्यों तथा उसकी अवधि का सारांश प्रस्तुत करता है।

प्रशिक्षण परिणाम

कार्यक्रम के अंत में, शिक्षार्थी को सूचीबद्ध ज्ञान और कौशल प्राप्त कर लेना चाहिए।

- आयुर्वेद में आहार से संबंधित अवधारणाओं और मूलभूत सिद्धांतों की व्याख्या करें।
- आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक की प्रमुख भूमिकाएँ और जिम्मेदारियाँ निभाएँ।
- भोजन तैयार करने से पहले, उसके दौरान और बाद में रसोई में आवश्यक कौशल का प्रदर्शन करें।
- भोजन तैयार करने, उसे संभालने, परिवहन और भंडारण में सहायता करते समय सुरक्षित अभ्यास का प्रदर्शन करना
- भोजन की स्वच्छता बनाए रखें।
- आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ द्वारा निर्धारित आहार चार्ट के माध्यम से ग्राहक को आहार संबंधी जानकारी प्रदान करें।
- ग्राहक और स्टॉक रिकॉर्ड बनाए रखने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
- खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन प्रथाओं का अनुपालन करें।
- रसोईघर की सूची का प्रबंधन करने के लिए आवश्यक कौशल का प्रदर्शन करें।
- सुरक्षित, स्वस्थ और संरक्षित कार्य वातावरण बनाए रखें।
- सहकर्मियों, रोगियों और उनके परिवार के सदस्यों के साथ पारस्परिक संबंध बनाए रखें।
- स्वास्थ्य सेवा संगठन में जैव-चिकित्सा अपशिष्ट निपटान और संक्रमण नियंत्रण नीतियों और प्रक्रियाओं का पालन करें।

अनिवार्यमॉड्यूल

तालिका में क्यूपी के अनिवार्य एनओएस के अनुरूप मॉड्यूल और उनकी अवधि सूचीबद्ध है।

एनओएस और मॉड्यूल विवरण	सिद्धांत अवधि	व्यावहारिक अवधि	कार्यस्थल पर प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य)	नौकरी पर प्रशिक्षण अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
HSS/N3903: रसोई में नियमित गतिविधियाँ करना	60:00	45:00	45:00	00:00	150:00
मॉड्यूल 1: आयुर्वेद का परिचय और आहार में इसका महत्व	10:00	10:00	10:00	00:00	30:00

मॉड्यूल 2: बेसिक संरचना और मानव का कार्य शरीर (रचना शरीर) और क्रिया शरीर)	10:00	10:00	10:00	00:00	30:00
मॉड्यूल 3: आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक की भूमिका और जिम्मेदारी	10:00	10:00	10:00	00:00	30:00
मॉड्यूल 4: स्वास्थ्य और विकारों में आहार का महत्व	30:00	15:00	15:00	00:00	60:00
HSS/N3902: लाइनों में खाना पकाने की प्रक्रिया के दौरान सहायता आयुर्वेद सिद्धांतों के साथ	30:00	45:00	30:00	00:00	105:00
मॉड्यूल 5: भोजन तैयार करने की पद्धतियाँ	15:00	20:00	15:00	00:00	50:00
मॉड्यूल 6: खाद्य वितरण प्रथाएँ	15:00	25:00	15:00	00:00	55:00
HSS/N3901: प्रशासनिक कार्यों में आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ को सहायता प्रदान करना	25:00	55:00	25:00	00:00	105:00
मॉड्यूल 7: खाद्य सुरक्षा और उपकरण भंडारण	05:00	30:00	05:00	00:00	40:00
मॉड्यूल 8: खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन	10:00	15:00	10:00	00:00	35:00
मॉड्यूल 9: इन्वेंटरी प्रबंधन	10:00	10:00	10:00	00:00	30:00

एचएसएस/एन9617: सुरक्षित, स्वस्थ और संरक्षित कार्य व्यवस्था बनाए रखें पर्यावरण	05:00	05:00	20:00	00:00	30:00
मॉड्यूल 10: सुरक्षा, आपातकालीन चिकित्सा प्रतिक्रिया और प्राथमिक चिकित्सा	05:00	05:00	20:00	00:00	30:00
कुल अवांछ	120:00	150:00	120:00	00:00	390:00
मॉड्यूल 11: डीजीटी/वीएसक्यू/एन0 101 : रोजगार कौशल (30 घंटे)	30:00	00:00	00:00	00:00	30:00
कुल अवांछ	150:00	150:00	120:00	00:00	420:00

मॉड्यूल विवरण

मॉड्यूल 1: आयुर्वेद का परिचय और आहार में इसका महत्व

मैप किया गया: HSS/N3903

टर्मिनल परिणाम:

- आयुर्वेद के मूल सिद्धांतों का वर्णन करें।
- आयुर्वेदिक सिद्धांतों के अनुसार आहार की अवधारणा को समझाएं

अवधि: 10:00	अवधि: 10:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
• आहार संबंधी जानकारी समझाएं आयुर्वेद में स्वास्थ्य और विकारों की अवधारणाएँ • आयुर्वेद के मूल सिद्धांतों (वात, पित्त, कफ) की व्याख्या करें। • आयुर्वेद में पंच महाभूत तत्वों के बारे में चर्चा करें। • आयुर्वेद स्वास्थ्य देखभाल व्यवस्था और उससे जुड़ी सेवाओं के बारे में विस्तार से चर्चा करें। • आयुष सुविधा में आहार और पोषक से संबंधित विभागों पर चर्चा करें • विभिन्न खाद्य मानकों जैसे एगमार्क, आईएसआई आदि को समझें • FSSAI की भूमिका और लागू नियमों और विनियमों को समझें • मिलावट के बारे में बताएं • दैनिक आवश्यकताओं (आरडीए) की अवधारणा को समझें	• खाद्य उद्योग में मानक शब्दावली जैसे एगमार्क, आईएसआई आदि की सूची बनाएं। • वात, पित्त और कफ की विशेषताओं को दर्शाते हुए एक आरेखीय निरूपण बनाएँ।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चार्ट, ई-मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएँ	
ना	

मॉड्यूल 2: मानव शरीर की मूल बातें (रचना शरीर और

क्रिया शरीर)

HSS/N3903 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- मानव शरीर की मूल संरचना और कार्य का ज्ञान प्रदर्शित करें।

अवधि:10:00	अवधि:10:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
- शरीर के विभिन्न अंगों की सूची बनाइये। - गुण और दोष की अवधारणा को समझाइये। - आहार पाचन क्रिया को समझाइये - मैक्रोन्यूट्रिएंट और मैक्रोन्यूट्रिएंट की अवधारणा के बारे में विस्तार से जानें - स्थूल एवं सूक्ष्म पोषक तत्वों को उनके कार्यों के साथ वर्गीकृत करें। - स्वास्थ्य और पाचन के संबंध में अग्नि (पाचन अग्नि), अमा (विषाक्त पदार्थ) और ओजस (महत्वपूर्ण ऊर्जा) के सिद्धांतों की व्याख्या करें। - पहचानें कि मौसमी परिवर्तन (ऋतुचर्या) और दैनिक चक्र (दिनचर्या) आहार और स्वास्थ्य को किस प्रकार प्रभावित करते हैं। - छह स्वादों (षड रस) की पहचान करें और पाचन एवं दोष संतुलन पर उनके प्रभाव को जानें। - आयुर्वेदिक विशेषताओं (जैसे, गर्म/ठंडा, भारी/हल्का, नम/शुष्क) के आधार पर खाद्य पदार्थों को वर्गीकृत करें और शरीर और मन पर उनके प्रभाव को समझें।	- शरीर के विभिन्न भागों की पहचान करने के लिए एक चार्ट बनाएं। - दिनचर्या और ऋतुचर्या के दौरान की जाने वाली गतिविधियों का नोट बना लें। - शरीर के लिए आवश्यक सूक्ष्म पोषक तत्वों और वृहत् पोषक तत्वों की सूची बनाएं। - अपशिष्ट पदार्थों का उपयोग करके मानव शरीर के विभिन्न अंगों का मॉडल तैयार करें।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चाट, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चाट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएं	
मानव शरीर और सहायक अंगों के 3D मॉडल, मानव कंकाल प्रणाली का मॉडल, अंग नमूना	

मॉड्यूल 3: आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक की भूमिकाएँ और जिम्मेदारियाँ

मैप किया गया: HSS/N3903

टर्मिनल परिणाम:

- आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक की प्रमुख भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें।

अवधि: 10:00	अवधि: 10:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
- आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक की भूमिका और जिम्मेदारियों का वर्णन करें। - भारत और विदेश में आहार और पोषण सहायक के कैरियर की संभावनाओं पर चर्चा करें। - अपनी योग्यता और अधिकार की सीमा को समझें। - भोजन तैयार करने और रसोई प्रबंधन पर चर्चा करें।	- आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों की एक सूची बनाएं। - एक रोल प्ले में आयुर्वेद से संबंधित उचित आहार विज्ञान के उपयोग का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चाट, वीडियो प्रस्तुति, फ्लैप चाट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएँ	
खाद्य पदार्थ, आहार चाट, संतुलित आहार पर ब्रोशर, पैंफलेट और पत्रक जैसी आईईसी सामग्री	

मॉड्यूल 4: स्वास्थ्य और विकारों में आहार का महत्व

मैप किया गया: HSS/N3903

टर्मिनल परिणाम:

- विभिन्न आहारों के गुणों और उनकी क्रियाओं का वर्गीकरण और व्याख्या कीजिए।
- बीमारियों के अनुसार विभिन्न खाद्य पदार्थों के महत्व को समझाएँ।

अवधि: 30:00	अवधि: 15:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
- आहार द्रव्य का वर्गीकरण एवं उनके गुणों का वर्णन कीजिए। - शरीर के प्रकार और संरचना (दोषिका प्रकृति) के आधार पर पौष्टिक भोजन (हित अवम) और अहित आहार के महत्व को समझाएँ। - रोगों के उपचार में अनुकूल (पथ्य) और प्रतिकूल (अपथ्य) आहार का महत्व समझाइए। - विभिन्न डेयरी उत्पादों और स्वास्थ्य एवं रोग में उनके उपयोग के बारे में बताएं। - आहार में जल के उपयोग एवं महत्व के बारे में बताएं। - आहार में औषधीय चिकित्सा के रूप में तेलों के उपयोग के महत्व को समझाइए। - आहार में स्वाद (षड्प्रस) के गुण और कार्य का वर्णन करें। - आयुर्वेद में भोजन के विभिन्न सहायक तत्वों के बारे में चर्चा करें।	- खाद्य पदार्थों को उनके पोषण संबंधी गुणों, जैसे प्रोटीन-समृद्ध या कार्बोहाइड्रेट-समृद्ध होने के आधार पर वर्गीकृत करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। - स्वास्थ्य और बीमारी के अनुसार डेयरी उत्पादों का उपयोग करके आहार योजना तैयार करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। - खाद्य पदार्थों को विभिन्न श्रेणियों में वर्गीकृत करने की विधि का प्रदर्शन करें, जैसे कि पेय (पान), खाद्य (आसन), चबाने योग्य (भक्ष्य) और चाटने योग्य (लेह्य) आदि।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चाट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चाट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएँ	
खाद्य समूहों और पोषण संबंधी ब्रोशर के लिए फ्लिपबुक और मॉडल, खाद्य समूहों के चार्ट, भाग के आकार, पोषक तत्व स्रोत आदि, अभ्यास के लिए नमूना आहार चार्ट, नमूना प्रपत्र और प्रारूप	

मॉड्यूल 5: भोजन तैयार करने की पद्धतियाँ

मैप किया गया: HSS/N3902

टर्मिनल परीणाम:

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

अवधि: 15:00	अवधि: 20:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
• कच्चे, अर्ध-ठोस और ठोस भोजन के बीच अंतर बताएं। • भोजन तैयार करने की विधियों जैसे सूखा गर्म करना, भूनना, उबालना, भाप से पकाना आदि पर चर्चा करें। • खाद्य सुरक्षा मानदंडों के अनुसार खाद्य तैयारी प्रथाओं के महत्व को समझाएं। • भोजन तैयार करने के लिए उपकरण या बर्तनों के सही चयन पर चर्चा करें। • विभिन्न खाद्य पदार्थों के लिए अपनाई जाने वाली सुरक्षित खाना पकाने की पद्धतियों का वर्णन करें। • भोजन तैयार करने में जल के उपयोग को समझाएं।	• उपकरणों को संभालने के सुरक्षित अभ्यास का प्रदर्शन करें। • सब्जियों और फलों को काटने, छीलने, पीसने आदि के कौशल का प्रदर्शन करें। • कौशल प्रयोगशाला में चपाती बनाने की कड़ाही, ओवन, रेफ्रिजरेटर आदि जैसे खाना पकाने के उपकरणों के उपयोग का प्रदर्शन करें। • उपकरणों और बर्तनों की सफाई, सुखाने और भंडारण की तकनीकों का प्रदर्शन करें। • मॉक रसोई सेट-अप में उपयोग के लिए उपयुक्त घोषित करने से पहले रसोईघर, बर्तनों और उपकरणों की सफाई का निरीक्षण करें।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चाट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लैप चाट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएँ	
बर्तन धोने के लिए सिंक, फूड ट्रॉली, रेफ्रिजरेटर, माइक्रोवेव, चॉपर, ग्राइंडर, पीलर, ग्राइंडर, स्किलेट, ओवन, खाने के बर्तन, मापने वाले कप और चम्मच ब्लेंडर, रसोई के बर्तन और उपकरण सभी खाना पकाने वाले स्टेशनों पर खाना पकाने/प्रसंस्करण, भंडारण और कचरा डिब्बे, एप्रन और सिर स्कार्फ, दस्ताने (डिस्पोजेबल)	

मॉड्यूल 6: खाद्य वितरण प्रथाएँ

मैप किया गया: HSS/N3902

टर्मिनल परिणाम:

- भोजन वितरण की प्रक्रिया और हाथ स्वच्छता तकनीक तथा दस्ताने, गाउन, हेयर नेट या बुफैंट कैप के उचित उपयोग का प्रदर्शन करें।
- स्टॉक और आहार संबंधी रिकॉर्ड जैसे दस्तावेजीकरण की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
- दैनिक गतिविधियों के दौरान जैव-चिकित्सा अपशिष्ट निपटान प्रणालियों के लिए स्थानीय दिशानिर्देशों को लागू करें।

अवधि: 15:00	अवधि: 25:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
• सही ग्राहक, सही भोजन, सही समय का महत्व समझाएं। • भोजन और आहार संबंधी सिफारिशों के मामले में ग्राहक की गोपनीयता के बारे में बताएं। • आयुर्वेदिक आहार के प्रति ग्राहक की प्रतिक्रिया के अवलोकन के महत्व पर चर्चा करें और इसके बारे में संबंधित विभाग को सूचित करें। • फूड ट्रॉली के घटक को समझें • चर्चा करें कि भोजन ट्रॉली को कैसे साफ-सुथरा रखा जाए। • खाद्य गुणवत्ता का वर्गीकरण करें और भंडारण तकनीक, तापमान नियंत्रण और खाद्य खराब होने के संकेतों को पहचानने सहित खराब होने से बचाएं। • संदूषण को रोकने और खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए स्वच्छता और सफाई प्रथाओं पर चर्चा करें। • हाथ स्वच्छता संबंधी दिशा-निर्देशों और व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) के उपयोग के महत्व का वर्णन करें। • संक्रमण नियंत्रण एवं रोकथाम के महत्व का वर्णन करें। • नोसोकोमियल संक्रमणों का वर्णन करें। • जैव-चिकित्सा अपशिष्ट के निपटान के लिए प्रयुक्त विभिन्न प्रकार के रंग-कोडित डिब्बों/कंटेनरों की पहचान करें। • खाद्य वितरण, सूची और किसी भी प्रासंगिक जानकारी के दस्तावेजीकरण और रिकार्ड रखने के महत्व पर चर्चा करें।	• भोजन वितरण की विधि को रोल प्ले में प्रदर्शित करें। • हाथ धोने की तकनीक का प्रदर्शन करें। • भोजन वितरण या भोजन से निपटने के दौरान प्रासंगिक पीपीई पहनने और उतारने की तकनीकों का प्रदर्शन करना। • विभिन्न प्रकार के जैव-चिकित्सा अपशिष्टों तथा उनके निपटान के लिए प्रयुक्त विभिन्न रंग-कोडित डिब्बों/कंटेनरों को दर्शाने वाला एक चार्ट बनाएं।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चाटे, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लैप चाटे, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएँ	
व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई), हाथ स्वच्छता प्रोटोकॉल पर चाटे, तरल साबुन, टिशू, वाश बोसेन, डिब्बे	

मॉड्यूल 7: खाद्य सुरक्षा और उपकरण भंडारण

मैप किया गया: HSS/N3901

टर्मिनल परिणाम:

- खाद्य संदूषण के स्रोतों की पहचान करें तथा खाद्य संदूषण को रोकने के उपाय बताएं।
- भोजन और वस्तुओं का सुरक्षित भंडारण करें।

अवधि:05:00	अवधि:30:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
- खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता के लिए इष्टतम तापमान और वेंटिलेशन बनाए रखने के महत्व को समझाएं। - पर्यावरण में खाद्य संदूषण के विभिन्न स्रोतों की पहचान करें। - खाद्य पदार्थों के संदूषण को रोकने के तरीके बताएं। - ग्राहक के स्वास्थ्य पर दूषित भोजन के संभावित प्रभाव का वर्णन करें। - सड़े या दूषित भोजन के संकेतों का पता लगाएं। - उन परिस्थितियों की पहचान करें जिनमें भोजन सुरक्षा मामलों को संबंधित प्राधिकारी तक पहुंचाया जाना चाहिए। - विभिन्न प्रकार की भंडारण पद्धतियों, उपकरणों/युक्तियों का वर्णन करें। - आयुर्वेद में छह स्वाद और ऋतुओं के अनुसार भोजन भंडारण के महत्व को समझाइए। - खाद्य पदार्थों के भंडारण के लिए उपयुक्त उपकरणों के उपयोग के बारे में बताएं।	- अप्रत्याशित खाद्य सुरक्षा स्थितियों से प्रभावी ढंग से निपटने के लिए समस्या समाधान कौशल का प्रदर्शन एक भूमिका-खेल में करें। - एक नकली सेट-अप में बर्तन और औजार धोने की तकनीक का प्रदर्शन करें। - विभिन्न भंडारण पद्धतियों के लिए खाद्य पदार्थों की एक चेकलिस्ट तैयार करें। - आयुर्वेदिक आहार को संरक्षित करने के लिए खाद्य पदार्थों/वस्तुओं/सामग्री को कैसे संग्रहित किया जाए, इसका प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चाट, मांडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चाट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, माकर, डस्टर	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएं	
रेफ्रिजरेटर, भंडारण अलमारियां, तापमान मापने वाला उपकरण, खाद्य अपोशेष्ट निपटान डिब्बे, भंडारण अलमारियां, सूखों और ताजा खाना पकाने की सामग्री के भंडारण के लिए भंडारण बॉक्स, बर्तन, बोतलें, सामग्री, उपकरण, पीपीई, कोल्ड स्टोरेज	

मॉड्यूल 8: खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन

मैप किया गया: HSS/N3901

टर्मिनल परिणाम:

- दिशानिर्देशों और प्रोटोकॉल के अनुसार अपशिष्ट और बचे हुए भोजन का सुरक्षित निपटान करें।
- संगठनात्मक नीतियों और प्रक्रियाओं के अनुसार इन्वेंट्री बनाए रखें।

अवधि: 10:00	अवधि: 15:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
• खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन दिशानिर्देशों के अनुसार खाद्य अपशिष्ट को नष्ट करने के महत्व को समझाए। • खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन पद्धतियों को लागू करके खाद्य तैयारी क्षेत्रों से अपशिष्ट को हटाया गया है या नहीं, इसकी पहचान करने के महत्व पर चर्चा करें। • खाद्य अपशिष्ट/बचे हुए/अप्रयुक्त, कच्चे, खराब और समाप्त हो चुके खाद्य पदार्थों/सामग्री के सुरक्षित निपटान के लिए दिशानिर्देश और प्रक्रियाओं की व्याख्या करें। • रसोईघर में लम्बे समय तक खाद्य अपशिष्ट रखने के प्रतिकूल प्रभाव को समझाए। • पुनर्चक्रणीय और गैर-पुनर्चक्रणीय अपशिष्ट के बीच अंतर स्पष्ट करें। • कच्चे और बचे हुए खाद्य अपशिष्ट को निपटाने की प्रक्रिया के बारे में बताएं।	• खाद्य अपशिष्ट को अलग करने की विधि का प्रदर्शन करें। • बचे हुए भोजन के निपटान की तकनीकों का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चाट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लैप चाट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएँ	
खाद्य अपशिष्ट निपटान डिब्बे, खाद्य पदार्थ	

मॉड्यूल 9: इन्वेंट्री प्रबंधन

मैप किया गया: HSS/N3901

टर्मिनल परिणाम:

- संगठनात्मक नीतियों और प्रक्रियाओं के अनुसार इन्वेंट्री बनाए रखें।

अवधि:10:00	अवधि:10:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
- आहार विज्ञान विभाग में प्रयुक्त इन्वेंटरी प्रबंधन पद्धतियों जैसे FIFO (पहले आओ पहले पाओ) का वर्णन कीजिए। - रसोई के उपकरणों, खाद्य पदार्थों और बर्तनों के सूची प्रबंधन के महत्व और आवश्यकता का वर्णन करें। - नियमित आधार पर खरीदे जाने वाले कच्चे खाद्य पदार्थ, रसोई की आपूर्ति का अनुमान तैयार करने के महत्व को समझाइए। - वस्तुओं या उपभोग्य सामग्रियों की हानि के मामले में रिपोर्टिंग मैट्रिक्स के बारे में चर्चा करें। - कच्चे माल की लेबलिंग और इसकी आवश्यकता का वर्णन करें। - इन्वेंट्री पुनःपूर्ति और वितरण प्रणालियों पर चर्चा करें।	- नकली खाद्य भंडारण क्षेत्र में नमूना सूची चेकलिस्ट का उपयोग करके FIFO (पहले आओ पहले पाओ) के उपयोग का प्रदर्शन करें। - नियमित आधार पर खरीदे जाने वाले कच्चे माल और रसोई की आपूर्ति का एक नमूना अनुमान तैयार करें। - सही तकनीक और प्रक्रियाओं का उपयोग करके कच्चे खाद्य पदार्थों, बर्तनों और औजारों के नमूनों पर लेबल लगाएं। - मॉक सेट-अप में एक नमूना इन्वेंट्री चेकलिस्ट तैयार करें।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चाट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लैप चाट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएँ	
केस स्टडी, कच्चा माल, लेबल, स्टॉक रजिस्टर, इन्वेंटरी बुक, खाद्य सामग्री, बर्तन, उपकरण, औजार	

मॉड्यूल 10: सुरक्षा, आपातकालीन चिकित्सा प्रतिक्रिया और प्राथमिक चिकित्सा मैप किया गया: HSS/N9617

टर्मिनल परिणाम:

- जब भी आवश्यक हो, चिकित्सा आपातस्थिति में बुनियादी जीवन समर्थन या बुनियादी प्राथमिक उपचार प्रदान करें।
- संस्थागत आपातस्थितियों का उचित ढंग से जवाब दें।

अवधि: 05:00	अवधि: 05:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
- प्राथमिक चिकित्सा की मूल बातें समझाएं। - व्यक्तिगत सुरक्षा के लिए बरती जाने वाली सावधानियों की सूची बनाएं। - आवश्यकतानुसार बुनियादी जीवन समर्थन (बीएलएस) कैसे प्रदान किया जाए, इस पर चर्चा करें। - सुरक्षात्मक उपकरणों जैसे अवरोधों और सुरक्षा उपकरणों के उपयोग के बारे में बताएं। - आत्म-सुरक्षा के लिए बरती जाने वाली सावधानियों की पहचान करें। - अस्पताल के आपातकालीन कोड का वर्णन करें। - संस्थागत आपात स्थितियों से निपटने के लिए आपदा प्रबंधन तकनीकों के बारे में बताएं। - टेलीहेल्थ सुविधा में होने वाली सामान्य आपात स्थितियों की सूची बनाएं। - सामान्य रेफरल और प्रबंधन के लिए एस्केलेशन मैट्रिक्स के बारे में चर्चा करें आपातस्थितियाँ।	- संस्थागत आपातकाल को दर्शाते हुए एक मॉक ड्रिल में अस्पताल आपातकालीन कोड और बुनियादी प्राथमिक चिकित्सा के उपयोग का प्रदर्शन करें। - पुतले पर कार्डियो-पल्मोनरी रिससिटेशन (सीपीआर) का प्रदर्शन करें। - आवश्यकतानुसार एक डमी पोर्टेबल और पृथक करने योग्य प्राथमिक चिकित्सा किट डिजाइन करें। - विभिन्न प्रकार के सुरक्षात्मक उपकरणों, जैसे अवरोध और सुरक्षा उपकरणों को दर्शाने वाला एक चार्ट बनाएं। - सामान्य आपातकालीन स्थितियों और उसके रेफरल तंत्र को दर्शाने वाला एक फ्लो चार्ट बनाएं।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चाट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लैप चाट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, माकर, डस्टर	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएँ	
प्राथमिक चिकित्सा बॉक्स, सीपीआर नासैंग मैनीकिन, मास्क वयस्क के साथ अम्बू बैग, टॉच, शारीरिक प्रतिबंध, अग्निशामक	

मॉड्यूल 11: रोजगार कौशल (30 घंटे)

मॉड्यूल से मैप किया गया: DGT/VSQ/N0101, V1.0, रोजगार कौशल (30 घंटे)

अनिवार्य अवधि: 30:00			
स्थान: ऑन-साइट			
क्र.सं.	मॉड्यूल का नाम	मुख्य शिक्षण परिणाम	अवधि(घंटे/उर्स)
1.	रोजगार कौशल का परिचय	नौकरी की आवश्यकताओं को पूरा करने में रोजगार योग्यता कौशल के महत्व पर चर्चा करें।	1
2.	संवैधानिक मूल्य - नागरिकता	- संवैधानिक मूल्यों, नागरिक अधिकारों, कर्तव्यों, नागरिकता, समाज के प्रति जिम्मेदारी आदि के बारे में बताएं जिनका पालन एक जिम्मेदार नागरिक बनने के लिए आवश्यक है। - दिखाएँ कि विभिन्न पर्यावरणीय रूप से टिकाऊ प्रथाओं का अभ्यास कैसे किया जाए।	1
3.	21वीं सदी में पेशेवर बनना	21वीं सदी के कौशल पर चर्चा करें। - विभिन्न परिस्थितियों में सकारात्मक दृष्टिकोण, आत्म-प्रेरणा, समस्या समाधान, समय प्रबंधन कौशल और निरंतर सीखने की मानसिकता प्रदर्शित करें।	1
4.	बुनियादी अंग्रेजी कौशल	बोलते समय उचित बुनियादी अंग्रेजी वाक्यों/वाक्यांशों का प्रयोग करें।	2
5.	संचार कौशल	- दूसरों के साथ शिष्ट तरीके से बातचीत करने का तरीका प्रदर्शित करें। - दूसरों के साथ मिलकर टीम बनाकर काम करने का प्रदर्शन करें।	4
6.	विविधता और समावेश	- दिखाएँ कि सभी लिंगों और दिव्यांगों के साथ उचित व्यवहार कैसे किया जाए। - यौन उत्पीड़न के मुद्दों की समय पर रिपोर्ट करने के महत्व पर चर्चा करें।	1
7.	वित्तीय और कानूनी साक्षरता	- वित्तीय उत्पादों और सेवाओं का सुरक्षित एवं संरक्षित तरीके से उपयोग करने के महत्व पर चर्चा करें। - व्यय, 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	- डिजिटल उपकरणों को संचालित करने और संबंधित अनुप्रयोगों और सुविधाओं का सुरक्षित और सुरक्षित तरीके से उपयोग करने का तरीका दिखाएं। - ब्राउज़िंग और सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म तक सुरक्षित तरीके से पहुंचने के लिए इंटरनेट का उपयोग करने के महत्व पर चर्चा करें।	3
9.	उद्यमशीलता	संभावित व्यवसाय के अवसरों की पहचान करने की आवश्यकता, धन की व्यवस्था के स्रोतों तथा संभावित कानूनी और वित्तीय चुनौतियों पर चर्चा करें।	7
10.	ग्राहक सेवा	- ग्राहकों के प्रकारों के बीच अंतर बताइये। - ग्राहकों की आवश्यकताओं की पहचान करने और उन्हें संबोधित करने के महत्व को समझाइए। - स्वच्छता बनाए रखने और उचित ढंग से कपड़े पहनने के महत्व पर चर्चा करें।	4
11	प्रशिक्षता और नौकरियों के लिए तैयारी	- एक बायोडाटा बनाएं। - नौकरियों की खोज 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।	2
		प्रशिक्षता के अवसरों की खोज और पंजीकरण कैसे करें, इस पर चर्चा करें।	

रोजगार के लिए उपकरणों और उपकरणों की सूची कौशल

क्र. सं.	उपकरण का नाम	मात्रा
1.	नवीनतम कॉन्फिगरेशन वाला कंप्यूटर (पीसी) - और मानक ऑपरेटिंग सिस्टम और मानक वर्ड प्रोसेसर और वर्कशीट सॉफ्टवेयर के साथ इंटरनेट कनेक्शन (लाइसेंस प्राप्त) (सभी सॉफ्टवेयर या तो नवीनतम संस्करण या उससे नीचे का एक/दो संस्करण होना चाहिए)	आवश्यकता अनुसार
2.	ऊपर	आवश्यकता अनुसार
3.	स्कैनर सह प्रिंटर	आवश्यकता अनुसार
4.	कंप्यूटर टेबल	आवश्यकता अनुसार
5.	कंप्यूटर कुर्सियां	आवश्यकता अनुसार
6.	एलसीडी प्रोजेक्टर	आवश्यकता अनुसार
7.	व्हाइट बोर्ड 1200मिमी x 900मिमी	आवश्यकता अनुसार

नोट: यदि संस्थान में कंप्यूटर लेब उपलब्ध है तो उपरोक्त उपकरण एवं साजो-सामान की आवश्यकता नहीं है।

आनेवाये अवाधे:120:00	
मॉड्यूल का नाम: ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण स्थान: साइट पर	
टर्मिनल परिणाम - कार्यस्थल पर आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक द्वारा की जाने वाली गतिविधियों का प्रदर्शन करना। - ग्राहक प्रबंधन के दौरान आयुर्वेदिक आहार विशेषज्ञ को सहायता प्रदान करने का प्रदर्शन करना। - आहार तैयार करने की पूर्व-आवश्यकताओं की व्यवस्था करने का प्रदर्शन करें। - उपकरण, यंत्र, कच्चे माल की व्यवस्था सहित विभिन्न प्रकार के कार्य करना। - खाद्य तैयारी। - रसोईघर का रखरखाव करें। - खाना पकाने के दौरान उपयोग किए जाने वाले उपकरणों की सफाई और रखरखाव करें। - मानक दिशानिर्देश और प्रोटोकॉल के अनुसार खाद्य अपशिष्ट को अलग करने की विधि का प्रदर्शन करें। - बचे हुए खाद्य अपशिष्ट के निपटान की तकनीकों का प्रदर्शन करें। - विभिन्न अभिलेखों के रखरखाव का प्रदर्शन करें। - भोजन भण्डारण की विधि का प्रदर्शन करें। - स्थानीय जैव-चिकित्सा अपशिष्ट प्रबंधन प्रोटोकॉल के अनुसार जैव-चिकित्सा अपशिष्ट को अलग-अलग रंग के कूड़ेदानों में अलग-अलग करने से लेकर उसके प्रबंधन का प्रदर्शन करना।	

अनुलग्नक

प्रशिक्षक की आवश्यकताएं

प्रशिक्षक पूर्वापेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण अनुभव		टिप्पणी
		साल	विशेषज्ञता	साल	विशेषज्ञता	
आयुर्वेद स्नातकोत्तर	द्रव्य गुण, स्वस्थ वृत्त, रस शास्त्र	1				
आयुर्वेद स्नातक (बीएएमएस)		4				
प्रशिक्षक प्रमाणन						
डोमेन प्रमाणन			प्लेटफॉर्म प्रमाणन			
नौकरों को भूमिका के लिए प्रमाणित: "आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक" QP से मैप किया गया: "HSS/Q3901 v3.0" के साथ न्यूनतम अंक 80%.			यह अनुशीलित है कि प्रशिक्षक नौकरों को भूमिका के लिए प्रमाणित हो: "प्रशिक्षक (VET और कौशल)", योग्यता पैक से मैप किया गया: "MEP/Q2601, v2.0" न्यूनतम 80% स्कोर के साथ।			

मूल्यांकनकर्ता की आवश्यकताएं

मूल्यांकनकर्ता पूर्वापेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण/मूल्यांकन अनुभव		टिप्पणी
		साल	विशेषज्ञता	साल	विशेषज्ञता	
आयुर्वेद स्नातकोत्तर	द्रव्य गुण, स्वस्थ वृत्त, रस शास्त्र	2				
आयुर्वेद स्नातक (बीएएमएस)		5				
मूल्यांकनकर्ता प्रमाणन						
डोमेन प्रमाणन				प्लेटफॉर्म प्रमाणन		
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक" को QP से मैप किया गया: "HSS/Q3901 v3.0 न्यूनतम स्कोर 80% के साथ।				यह अनुशासित है कि मूल्यांकनकर्ता नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित हो: "मूल्यांकनकर्ता (VET और कौशल)", योग्यता पैक से मैप किया गया: "MEP/Q2701, v2.0" न्यूनतम 80% स्कोर के साथ।		

मूल्यांकन रणनीति

इसमें 'करके सीखने' और प्रदर्शन मानदंडों के आधार पर कौशल और ज्ञान के व्यावहारिक प्रदर्शन पर जोर दिया जाता 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 नियुक्त विषय वस्तु विशेषज्ञों (एसएमई) या एचएसएससी मान्यता प्राप्त मूल्यांकन एजेंसी द्वारा योग्यता पैक में उल्लिखित मूल्यांकन मानदंडों के अनुसार विकसित किए जाएंगे। मूल्यांकन पत्रों की गुणवत्ता, समय लगने, सटीकता, उपकरण और उपकरणों की आवश्यकता आदि जैसे विभिन्न परिणाम-आधारित मापदंडों के लिए भी जाँच की जाएगी।

योग्यता पैक (क्यूपी) में प्रत्येक एनओएस को एनओएस की गंभीरता के आधार पर मूल्यांकन के लिए एक सापेक्ष भार दिया जाता है। इसमें एनओएस में प्रत्येक तत्व/प्रदर्शन मानदंड को सापेक्ष महत्व, कार्य की गंभीरता और प्रशिक्षण बुनियादी ढांचे पर अंक दिए जाते हैं।

अंतिम मूल्यांकन के लिए निम्नलिखित उपकरणों का उपयोग किया जाएगा:

1. व्यावहारिक मूल्यांकन: इसमें कौशल प्रयोगशाला में कृत्रिम 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 निरीक्षण करके पता लगाया जाता है और निरीक्षण चेकलिस्ट में अंकित किया जाता है। परिणाम को उनके कौशल उपलब्धियों के स्तर को मापने के लिए निर्दिष्ट आयामों और मानकों के विरुद्ध मापा जाता है।

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

3. नौकरी के प्रशिक्षण पर: ओजेटी का मूल्यांकन मानक लॉग बुक, जिन विभागों पर काम किया गया है उनका विवरण, शिक्षार्थी के प्रमुख अवलोकन, फीडबैक और पर्यवेक्षक या संरक्षक की टिप्पणियों के आधार पर किया जाएगा।

4. लिखित परीक्षा: प्रश्न पत्र में 100 MCQ (कठिन: 40, मध्यम: 30 और आसान: 30) शामिल हैं, जिनमें प्रत्येक NOS के प्रत्येक तत्व से प्रश्न हैं। लिखित मूल्यांकन पत्र में निम्न प्रकार के प्रश्न शामिल हैं:

- i. सत्य / असत्य कथन
- ii. बहु विकल्पीय प्रश्न
- iii. मिलान प्रकार के प्रश्न.
- iv. रिक्त स्थान भरें
- v. परिदृश्य आधारित प्रश्न
- vi. पहचान संबंधी प्रश्न

मूल्यांकनकर्ताओं के संबंध में QA:

मूल्यांकनकर्ताओं का चयन HSSC द्वारा प्रत्येक कार्य भूमिका का मूल्यांकन करने के लिए निर्धारित “पात्रता मानदंड” के अनुसार किया जाता है। मूल्यांकन एजेंसियों द्वारा चुने गए मूल्यांकनकर्ताओं की जांच की जाती है और उन्हें HSSC मूल्यांकन ढांचे, योग्यता आधारित मूल्यांकन, मूल्यांकनकर्ता गाइड आदि से परिचित कराया जाता है। HSSC प्रत्येक कार्य भूमिका के लिए समय-समय पर “मूल्यांकनकर्ताओं का प्रशिक्षण” कार्यक्रम आयोजित करता है और उन्हें संवेदनशील बनाता है।

मूल्यांकनकर्ताओं को मूल्यांकन प्रक्रिया और रणनीति के बारे में बताया जाएगा, जो निम्नलिखित अनिवार्य मापदंडों पर आधारित है:

- 1) एनएसक्यूएफ के संबंध में मार्गदर्शन
- 2) योग्यता पैक संरचना
- 3) सिद्धांत, व्यावहारिक और मौखिक मूल्यांकन करने के लिए मूल्यांकनकर्ता के लिए मार्गदर्शन
- 4) मूल्यांकन शुरू होने से पहले मूल्यांकनकर्ता द्वारा प्रशिक्षुओं को मार्गदर्शन दिया जाएगा।
- 5) मूल्यांकन प्रक्रिया पर मार्गदर्शन, संचालन के चरणों के साथ व्यावहारिक संक्षिप्त विवरण, व्यावहारिक अवलोकन चेकलिस्ट और अंक पत्र
- 6) पूरे बैच में एकरूपता और स्थिरता के लिए मौखिक मार्गदर्शन।
- 7) नकली मूल्यांकन
- 8) नमूना प्रश्न पत्र और व्यावहारिक प्रदर्शन

संदर्भ

शब्दकोष

अवधि	विवरण
प्रमुख शिक्षानतीजा	मुख्य शिक्षण परिणाम वह कथन है जो एक शिक्षार्थी को अंतिम परिणाम प्राप्त करने के लिए जानने, समझने और करने में सक्षम होने की आवश्यकता है। मुख्य शिक्षण परिणामों का एक सेट प्रशिक्षण परिणामों का निर्माण करेगा। प्रशिक्षण परिणाम ज्ञान, समझ (सिद्धांत) और कौशल (व्यावहारिक अनुप्रयोग) के संदर्भ में निर्दिष्ट किया जाता है।
ओजेटी (एम)	कार्यस्थल पर प्रशिक्षण (अनिवार्य); प्रशिक्षुओं को कार्यस्थल पर निर्दिष्ट घंटों का प्रशिक्षण पूरा करना अनिवार्य है।
प्रशिक्षण परिणाम	प्रशिक्षण परिणाम इस बात का विवरण है कि प्रशिक्षण पूरा होने पर शिक्षार्थी क्या जानेगा, क्या समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा।
टर्मिनल परिणाम	टर्मिनल आउटकम एक बयान है कि एक मॉड्यूल के पूरा होने पर एक शिक्षार्थी क्या जानेगा, समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा। टर्मिनल आउटकम का एक सेट प्रशिक्षण परिणाम प्राप्त करने में मदद करता है।

अवधि	विवरण
क्यूपी	योग्यता पैक
एनएसक्यूएफ	राष्ट्रीय कौशल योग्यता ढांचा
एनएसक्यूसी	राष्ट्रीय कौशल योग्यता सामंते
ओपन स्कूल	राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक
आयुष	आयुर्वेद योग यूनानी सिद्ध होम्योपैथी
पीपीई	व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण
सीपीआर	हृत्फुफ्फुसीय पुनर्जीवन
फौफो	पेहले आयें पेहले गये