



मॉडल पाठ्यक्रम

क्यूपी नाम: आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक

क्यूपी कोड: एचएसएस/क्यू3901

क्यूपी संस्करण: 1.0

एनएसक्यूएफ स्तर: 4

मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण: 1.0

स्वास्थ्य क्षेत्र कौशल परिषद || स्वास्थ्य क्षेत्र कौशल परिषद, 520, डीएलएफ टॉवर ए, 5वीं मंजिल,
जसोला
जिला केंद्र, नई दिल्ली – 110025

विषयसूची

प्रशिक्षण पैरामीटर	4
कार्यक्रम अवलोकन	5
प्रशिक्षण परिणाम.....	6
अनिवार्य मॉड्यूल.....	7
मॉड्यूल विवरण.....	10
मॉड्यूल 1: आयुष स्वास्थ्य देखभाल प्रणालियों का परिचय	10
मॉड्यूल 2: आयुर्वेद के मूल सिद्धांतों और उनके महत्व का परिचय	11
मॉड्यूल 3: मानव शरीर की बुनियादी संरचना और कार्य (रचना शरीर और क्रिया शरीर).....	12
मॉड्यूल 4: बुनियादी कंप्यूटर ज्ञान.....	13
मॉड्यूल 5: स्वास्थ्य और विकारों में आहार का महत्व.....	14
मॉड्यूल 6: आयुर्वेद अहार और पोषण सहायक की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां.....	15
मॉड्यूल 7: खाद्य और उपकरण भंडारण अभ्यास	16
मॉड्यूल 8: सूची प्रबंधन.....	17
मॉड्यूल 9: भोजन तैयार करने के लिए पूर्वापेक्षाएं	18
मॉड्यूल 10: खाद्य सुरक्षा	19
मॉड्यूल 11: खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन.....	20
मॉड्यूल 12: व्यक्तिगत स्वच्छता	21
मॉड्यूल 13: दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड प्रबंधन	22
मॉड्यूल 14: बेसिक सॉफ्ट स्किल्स और कम्युनिकेशन	23
मॉड्यूल 15: सहकर्मियों और अन्य लोगों के साथ पारस्परिक संबंध बनाए रखें	24
मॉड्यूल 16: सुरक्षा, आपातकालीन चिकित्सा प्रतिक्रिया और प्राथमिक चिकित्सा	25
मॉड्यूल 17: संक्रमण नियंत्रण नीतियां और प्रक्रियाएं.....	26
मॉड्यूल 18: जैव-चिकित्सा अपशिष्ट प्रबंधन.....	27
अनुलग्नक	28

प्रशिक्षक आवश्यकताएँ	29
निर्धारक आवश्यकताएँ	30
आकलन रणनीति	31
सन्दर्भ	33
शब्दावली	33
परिवर्णी शब्द और संक्षिप्ताक्षर	34

प्रशिक्षण पैरामीटर

क्षेत्र	स्वास्थ्य देखभाल
उपक्षेत्र-	आयुष
व्यवसाय	आयुर्वेद आहार
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	4
एनसीओआईएसआईसी कोड के/आईएससीओ/ साथ सरेखित	एनसीओ-2015/2015-2265.0200
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	10वीं पास
पूर्वआवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण-	दिए गए क्यूपी-एनओएस . पर प्रशिक्षित
न्यूनतम नौकरी प्रवेश आयु	अठारह वर्ष
पिछली बार समीक्षा की गई	18/08/2020
अगली समीक्षा तिथि	17/08/2025
एनएसक्यूसी अनुमोदन तिथि	
क्यूपी संस्करण	1.0
मॉडल पाठ्यचर्या निर्माण तिथि	18/08/2020
मॉडल पाठ्यक्रम मान्य अप टू डेट	17/08/2025
मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण	1.0
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	600 घंटे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	600 घंटे

कार्यक्रम अवलोकन

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

प्रशिक्षण परिणाम

कार्यक्रम के अंत में, शिक्षार्थी को सूचीबद्ध ज्ञान और कौशल हासिल हो जाएगा।

- आयुर्वेद में अहार से संबंधित अवधारणाओं और मूलभूत सिद्धांतों की व्याख्या करें।
- आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक की प्रमुख भूमिका और दायित्वों का निर्वाह करना।
- भोजन तैयार करने से पहले, उसके दौरान और बाद में रसोई में आवश्यक कौशल का प्रदर्शन करें।
- भोजन, बर्तन आदि जैसी वस्तुओं के लिए सुरक्षित भंडारण प्रथाओं का प्रदर्शन।
- खाद्य स्वच्छता बनाए रखें।
- सुरक्षित खाद्य प्रबंधन तकनीकों का प्रदर्शन करें।
- आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ द्वारा निर्धारित आहार चार्ट के अनुसार ग्राहक को आहार संबंधी जानकारी प्रदान करें।
- ग्राहक और स्टॉक रिकॉर्ड बनाए रखने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
- खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन प्रथाओं का पालन करें।
- रसोई की सूची को प्रबंधित करने के लिए आवश्यक कौशल का प्रदर्शन करें।
- एक सुरक्षित और स्वस्थ 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।

अनिवार्य मॉड्यूल

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

एनओएस और मॉड्यूल विवरण	सिद्धांत अवधि	व्यावहारिक अवधि	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
ब्रिज मॉड्यूल	04:00	04:00	00:00	00:00	08:00
<u>मॉड्यूल 1</u> <u>आयुष स्वास्थ्य देखभाल प्रणालियों का परिचय</u>	04:00	04:00	0:00	00:00	08:00
एचएसएस/एन3903: रसोईघर में नियमित गतिविधियों को अंजाम देना एनओएस संस्करण 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर 4	04:00	12:00	05:00	00:00	21:00
<u>मॉड्यूल 2:</u> <u>आयुर्वेद के मूल सिद्धांतों और उनके महत्व का परिचय</u>	04:00	12:00	05:00	00:00	21:00
ब्रिज मॉड्यूल	16:00	32:00	10:00	00:00	58:00
<u>मॉड्यूल 3</u> <u>मानव शरीर की मूल संरचना और कार्य (रचना शरीर और क्रिया शरीर)</u>	08:00	16:00	05:00	00:00	29:00
<u>मॉड्यूल 4: बुनियादी कंप्यूटर ज्ञान</u>	08:00	16:00	05:00	00:00	29:00
एचएसएस/एन3903: रसोईघर में नियमित गतिविधियों को अंजाम देना एनओएस संस्करण 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर 4	72:00	90:00	30:00	00:00	192:00

मॉड्यूल 5: स्वास्थ्य और विकारों में अहार का महत्व	20:00	20:00	05:00	00:00	45:00
मॉड्यूल 6: आयुर्वेद अहार और पोषण सहायक की भूमिका और जिम्मेदारी	16:00	12:00	05:00	00:00	33:00
मॉड्यूल 7: खाद्य और उपकरण भंडारण प्रथाएं	16:00	29:00	10:00	00:00	55:00
मॉड्यूल 8: सूची प्रबंधन	20:00	29:00	10:00	00:00	59:00
एचएसएस/एन3902 : खाना पकाने की प्रक्रिया के दौरान समर्थन एनओएस संस्करण 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर 4	68:00	88:00	33:00	00:00	189:00
मॉड्यूल 9: भोजन तैयार करने के लिए आवश्यक शर्तें	20:00	29:00	10:00	00:00	59:00
मॉड्यूल 10: खाद्य सुरक्षा	20:00	25:00	10:00	00:00	55:00
मॉड्यूल 11: भोजन से होने वाले कचरे का प्रबंधन	16:00	21:00	08:00	00:00	45:00
मॉड्यूल 12: व्यक्तिगत स्वच्छता	12:00	13:00	05:00	00:00	30:00
एचएसएस/एन3901: प्रशासनिक कार्य में आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ को सहायता प्रदान करें एनओएस संस्करण 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर 4	20:00	38:00	05:00	00:00	63:00

मॉड्यूल 13: दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड प्रबंधन	12:00	21:00	05:00	00:00	38:00
मॉड्यूल 14: बुनियादी सॉफ्ट स्किल्स और संचार	08:00	17:00	00:00	00:00	25:00
एचएसएस/एन9615: क्लाइंट, सहकर्मियों और अन्य लोगों के साथ पारस्परिक संबंध बनाए रखें एनओएस संस्करण 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर 4	04:00	12:00	05:00	00:00	21:00
मॉड्यूल 15: सहकर्मियों और अन्य लोगों के साथ पारस्परिक संबंध बनाए रखें	04:00	12:00	05:00	00:00	21:00
एचएसएस/एन9617: एक सुरक्षित और स्वस्थ कार्य वातावरण बनाए रखें एनओएस संस्करण 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर 4	04:00	08:00	05:00	00:00	17:00
मॉड्यूल 16: सुरक्षा, आपातकालीन चिकित्सा प्रतिक्रिया और पहली सहायता	04:00	08:00	05:00	00:00	17:00
एचएसएस/एन9620: संक्रमण नियंत्रण और जैव चिकित्सा अपशिष्ट निपटान नीतियों का अनुपालन एनओएस संस्करण 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर 4	08:00	16:00	07:00	00:00	31:00

मॉड्यूल 17: संक्रमण नियंत्रण नीतियां और प्रक्रियाएं	04:00	08:00	3:00	00:00	15:00
मॉड्यूल 18: जैव चिकित्सा अपशिष्ट प्रबंधन	04:00	08:00	4:00	00:00	16:00
कुल अवधि	200:00	300:00	100:00	00:00	600:00

मॉड्यूल विवरण

मॉड्यूल 1: आयुष स्वास्थ्य देखभाल प्रणालियों का परिचय

ब्रिज मॉड्यूल में मैप किया गया:

टर्मिनल परिणाम:

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

अवधि: 04:00	अवधि: 04:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ● भारत में प्राथमिक, माध्यमिक, तृतीयक स्तर पर आयुष स्वास्थ्य देखभाल वितरण प्रणाली का वर्णन करें। ● निजी, सार्वजनिक और गैर-लाभकारी आयुष स्वास्थ्य देखभाल वितरण प्रणालियों के बीच अंतर करें। ● आयुर्वेद स्वास्थ्य देखभाल सेटअप और शामिल सेवाओं के बारे में विस्तार से चर्चा करें। ● आयुर्वेद स्वास्थ्य देखभाल सुविधा में शामिल सेवाओं और पेशेवरों के स्तरों की सूची बनाएं। 	<ul style="list-style-type: none"> ● भारत में आयुष स्वास्थ्य देखभाल वितरण प्रणाली की बुनियादी संरचना और कार्य पर एक नोट तैयार करें। ● आयुर्वेद हेल्थकेयर सेटअप में काम करने वाले पेशेवरों की भूमिकाएं और जिम्मेदारियों का चित्रण करते हुए एक संगठन प्रवाह चार्ट बनाएं।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
फील्ड असाइनमेंट के लिए स्वास्थ्य देखभाल सुविधाओं का दौरा	

मॉड्यूल 2: आयुर्वेद के मूल सिद्धांतों का परिचय और उनका महत्व

एचएसएस/एन3903, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- आयुर्वेद के मूल सिद्धांतों का वर्णन करें।

अवधि: 04:00	अवधि: 12:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ● आयुर्वेद (वात, पित्त, कफ) के मूल सिद्धांतों की व्याख्या करें। ● आयुर्वेद की उत्पत्ति और दर्शन के बारे में चर्चा करें। ● आयुर्वेद में पांच तत्वों के बारे में चर्चा करें। ● शरीर के गठन जैसे दोष और धातु के बारे में बताएं। ● आयुर्वेद में आहार और औषधीय पदार्थों और स्वास्थ्य और विकारों की अवधारणाओं की व्याख्या करें। 	<ul style="list-style-type: none"> ● चार्ट और मॉडल का उपयोग करके शरीर के दोषों और धातुओं की पहचान करने के लिए आयुर्वेद के ज्ञान को लागू करें। ● वात, पित्त और कफ की विशेषताओं को दर्शाते हुए एक आरेखीय निरूपण बनाएं।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
लागू नहीं	

मॉड्यूल 3: मानव शरीर की मूल संरचना और कार्य (रचना शरीर और क्रिया शरीर)

ब्रिज मॉड्यूल में मैप किया गया:

टर्मिनल परिणाम:

- मानव शरीर की बुनियादी संरचना और कार्यों का वर्णन करें।

अवधि: 08:00	अवधि: 16:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम <ul style="list-style-type: none"> शरीर के विभिन्न अंगों की सूची बनाइए। शरीर रचना विज्ञान की अवधारणा की व्याख्या करें (रचना शरीर)। शरीर क्रिया विज्ञान की अवधारणा की व्याख्या करें (क्रिया शरीर)। शरीर के छह क्षेत्रों (शादंगतवम) की अवधारणा की व्याख्या करें। शरीर के डिवीजनों के बारे में विस्तार से चर्चा करें। आयुर्वेद में होमियोस्टैसिस (धातुसाम्य) की अवधारणा की व्याख्या करें। विभिन्न रोगों, विभिन्न शरीर प्रणालि से जुड़े विकार और सिंड्रोम के बारे में विस्तार से चर्चा करें। 	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम <ul style="list-style-type: none"> चार्ट और मॉडल का उपयोग कर शरीर के विभिन्न भागों की पहचान करने के लिए शरीर रचना विज्ञान के बुनियादी मानव ज्ञान को लागू करें। अलग-अलग शारीरिक अंग दर्शाने वाली अपशिष्ट सामग्री का उपयोग कर मानव शरीर के अंगों का एक मॉडल तैयार करें। शारीरिक प्रक्रिया का चित्रण करते हुए शरीर के अंगों का एक मॉडल तैयार करें।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
मानव शरीर और सहायक अंगों के 3D मॉडल, मानव कंकाल प्रणाली का मॉडल, अंग नमूना।	

मॉड्यूल 4: बुनियादी कंप्यूटर ज्ञान

ब्रिज मॉड्यूल में मैप किया गया:

टर्मिनल परिणाम:

- कंप्यूटर और इंटरनेट संचालन के उपयोग का प्रदर्शन करें।
- विभिन्न गतिविधियों को करने में बुनियादी कंप्यूटर ज्ञान को लागू करें।

अवधि: 08:00	अवधि: 16:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ● मूलभूत हार्डवेयर घटक जो कंप्यूटर हार्डवेयर बनाते हैं और इन घटकों की भूमिका की सूची बनाएं। ● एक ऑपरेटिंग सिस्टम और एक आवेदन कार्यक्रम के बीच अंतर करें। ● दिया गया कंप्यूटर सिस्टम के प्रमुख घटकों को पहचानें 	<ul style="list-style-type: none"> ● डेटा प्रविष्टि का प्रदर्शन, बैकअप लेना, फ़ाइलों को सहेजना और पुनर्प्राप्त करना। ● प्रसंस्करण सॉफ्टवेयर और स्प्रेडशीट शब्द का प्रयोग करके रिपोर्ट/दस्तावेज तैयार करना। ● इंटरनेट पर सर्च करने के लिए, और ईमेल भेजने के लिए ब्राउज़र फ़ंक्शंस के उपयोग को प्रदर्शित करें।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
इंटरनेट सुविधा वाला कंप्यूटर और सॉफ्टवेयर का नवीनतम संस्करण	

मॉड्यूल 5: स्वास्थ्य और विकारों में आहार का महत्व

एचएसएस/एन3903, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- विभिन्न अहारों के गुणों और उनके कार्यों का वर्गीकरण और व्याख्या करें।
- व्याधियों के अनुसार विभिन्न खाद्य पदार्थों के महत्व की व्याख्या करें।

अवधि: 20:00	अवधि: 20:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • स्वास्थ्य और बीमारियों में भोजन (आहार) की अवधारणा की व्याख्या करें। • आहार/खाद्य पदार्थों (आहार द्रव्य) के वर्गीकरण और उनके गुणों का वर्णन करें। • शरीर के प्रकार और बनावट (दोशिका प्रकृति) के आधार पर पौष्टिक भोजन (हिता अवम), अस्वास्थ्यकर भोजन (अहिता अहारा) के महत्व की व्याख्या करें। • रोगों के उपचार में अनुकूल (पथ्य) और प्रतिकूल (अपथ्य) अहार के महत्व के बारे में बताएं। • विभिन्न डेयरी उत्पादों और स्वास्थ्य और रोग में उनके उपयोग के बारे में बताएं। • मैक्रो और सूक्ष्म पोषक तत्वों को उनके कार्यों के साथ वर्गीकृत करें। • अहारा में पानी के उपयोग और महत्व के बारे में बताएं। • अहारा में औषधीय उपचार के रूप में तेलों का उपयोग करने के महत्व की व्याख्या करें। • अहारा में स्वाद (शद्रसा) के गुणों और कार्यों का वर्णन करें। • आयुर्वेद में भोजन के विभिन्न सहायक तत्वों के बारे में चर्चा करें। 	<ul style="list-style-type: none"> • खाद्य पदार्थों को उनके पोषण गुणों जैसे प्रोटीन समृद्ध, कार्बोहाइड्रेट युक्त आदि के आधार पर वर्गीकृत करने की प्रक्रिया को प्रदर्शित करें। • स्वास्थ्य और बीमारी के अनुसार डेयरी उत्पादों का उपयोग करके आहार योजना तैयार करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना। • विभिन्न श्रेणियों जैसे पेय पदार्थ (पान), खाने योग्य (आसन), चबाने योग्य (भक्ष्य) और चाटने योग्य (लेह्या) आदि में खाद्य पदार्थों को वर्गीकृत करने की विधि का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
खाद्य समूहों और पोषण संबंधी ब्रोशर, खाद्य समूहों के चार्ट, भाग के आकार, पोषक स्रोत आदि के लिए किताबें और मॉडल फ्लिप करें, अभ्यास के लिए नमूना आहार चार्ट, नमूना प्रपत्र और प्रारूप	

मॉड्यूल 6: आयुर्वेद अहार और पोषण सहायक की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां

एचएसएस/एन3903, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- आयुर्वेद अहार और पोषण सहायक की प्रमुख भूमिका और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें।

अवधि: 16:00	अवधि: 12:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों का वर्णन करें। आयुर्वेद अहार और पोषण सहायक और आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ के अभ्यास के दायरे के बीच अंतर करें। बहु-अनुशासनात्मक आहार विशेषज्ञ टीम कर्मियों की भूमिकाओं पर चर्चा करें। आयुर्वेद आहार टीम में आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक की भूमिका पर चर्चा करें। 	<ul style="list-style-type: none"> एक आयुर्वेद अहार और पोषण सहायक, आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ, रसोइया और विभाग के अन्य कर्मियों की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों को दर्शाने वाला एक चार्ट बनाएं। भूमिका निभाने के दौरान उपयुक्त आहार-विज्ञान संबंधी आयुर्वेद शब्दावली का प्रयोग प्रदर्शित करें।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
खाद्य पदार्थ, आहार चार्ट, आईईसी सामग्री जैसे ब्रोशर, पैम्फलेट, संतुलित आहार के पत्रक	

मॉड्यूल 7: खाद्य और उपकरण भंडारण प्रथाएं

एचएसएस/एन3903, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- भोजन और वस्तुओं का सुरक्षित भंडारण करें।

अवधि: 16:00	अवधि: 29:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ● भंडारण प्रथाओं के अनुसार खाद्य पदार्थों को वर्गीकृत करें। ● विभिन्न प्रकार की भंडारण पद्धतियों का वर्णन कीजिए। ● आयुर्वेद मौसम और छह स्वाद के अनुसार खाद्य भंडारण के महत्व की व्याख्या करें। ● विभिन्न खाद्य पदार्थ के भंडारण के विभिन्न तरीकों की व्याख्या करें। ● उपकरण/औजार के विभिन्न प्रकार के भंडारण का वर्णन करें। ● खाद्य पदार्थों के भंडारण के लिए उपयुक्त उपकरण के उपयोग की व्याख्या करें। ● उपकरण का उपयोग और भंडारण के लिए निर्माता की निम्नलिखित सिफारिशों के महत्व की व्याख्या करें। 	<ul style="list-style-type: none"> ● विभिन्न भंडारण प्रथाओं के लिए खाद्य पदार्थों की एक सूची तैयार करें। ● नकली खाद्य भंडारण क्षेत्रों में सफाई और स्वच्छता प्रोटोकॉल का प्रदर्शन प्रदर्शित करें। ● प्रदर्शित करें कि आयुर्वेदिक आहार को संरक्षित करने के लिए खाद्य पदार्थों/वस्तुओं/सामग्री को कैसे स्टोर किया जाए।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
भंडारण अलमारी, सूखी और ताजा खाना पकाने की सामग्री के भंडारण के लिए भंडारण बॉक्स, बर्तन, बोतलें, सामग्री, उपकरण, पीपीई, कोल्ड स्टोरेज	

मॉड्यूल 8: सूची प्रबंधन

एचएसएस/एन3903, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- संगठनात्मक नीतियों और प्रक्रियाओं के अनुसार इन्वेंट्री बनाए रखें।

अवधि: 20:00	अवधि: 29:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> डायटेटिक्स विभाग में उपयोग किए जाने वाले फीफो (फर्स्ट इन फर्स्ट आउट) जैसे सूची प्रबंधन अभ्यास का वर्णन करें। रसोई के उपकरण, खाद्य सामग्री और बर्तनों के सूची प्रबंधन के महत्व और आवश्यकता का वर्णन करें। नियमित आधार पर खरीदे जाने वाले कच्चे खाद्य सामग्री, रसोई की आपूर्ति का अनुमान तैयार करने के महत्व की व्याख्या करें। वस्तुओं या उपभोग्य सामग्रियों के नुकसान के मामले में रिपोर्टिंग मैट्रिक्स के बारे में चर्चा करें। कच्चे माल की लेबलिंग और उसकी आवश्यकता के बारे में वर्णन करें। सूची पुनःपूर्ति और वितरण प्रणालियों पर चर्चा करें। 	<ul style="list-style-type: none"> नकली खाद्य भंडारण क्षेत्र में नमूना सूची चेकलिस्ट का उपयोग करके फीफो (फर्स्ट इन फर्स्ट आउट) का उपयोग प्रदर्शित करें। कच्चे माल, रसोई की आपूर्ति के अनुमान का एक नमूना तैयार करें जिसे नियमित आधार पर खरीदा जाना है। सही तकनीकों और प्रक्रियाओं का उपयोग करते हुए कच्चे खाद्य सामग्री, बर्तनों और औजारों के नमूने को लेबल करें। नकली सेट-अप में एक नमूना सूची 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 सामग्री, बर्तन, उपकरण, उपकरण	

मॉड्यूल 9: भोजन तैयार करने के लिए पूर्वापेक्षाएँ

एचएसएस/एन3902, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

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

अवधि: 20:00	अवधि: 29:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • कच्चे, अर्ध-ठोस और ठोस भोजन में अंतर स्पष्ट करें। • भोजन तैयार करने की विधियों जैसे सूखा गर्म करना, भूनना, उबालना, भाप लेना आदि के बारे में चर्चा करें। • खाद्य सुरक्षा मानदंडों के अनुसार भोजन तैयार करने के तरीकों के महत्व की व्याख्या करें। • भोजन तैयार करने के लिए उपकरण या बर्तन के सही चयन के बारे में चर्चा करें। • विभिन्न खाद्य पदार्थों के लिए अपनाए जाने वाले सुरक्षित खाना पकाने के तरीकों का वर्णन करें। • भोजन तैयार करने में पानी के उपयोग की व्याख्या करें। 	<ul style="list-style-type: none"> • उपकरणों को संभालने के सुरक्षित अभ्यास का प्रदर्शन करें। • सब्जियों और फलों को काटने, छीलने, पीसने आदि के कौशल का प्रदर्शन करना। • खाना पकाने के उपकरण के उपयोग को प्रदर्शित करें जैसे स्क्रिल लैब में चपाती की कड़ाही, ओवन, रेफ्रिजरेटर आदि। • उपकरण और बर्तनों की सफाई, सुखाने और भंडारण की तकनीकों का प्रदर्शन करना। • नकली रसोई सेट-अप में उपयुक्त होने के लिए रसोई, बर्तनों और उपकरणों की सफाई का निरीक्षण करें।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
बर्तन धोने के लिए सिंक, खाद्य ट्रॉली, रेफ्रिजरेटर, माइक्रोवेव, चॉपर, ग्राइंडर, पीलर, ग्राइंडर, कड़ाही, ओवन, खाने के बर्तन, मापने वाले कप और चम्मच ब्लेंडर, रसोई के बर्तन और खाना पकाने / प्रसंस्करण के लिए उपकरण, सभी खाना पकाने के लिए भंडारण और कचरा डिब्बे स्टेशन, एप्रन और सिर पर स्कार्फ, दस्ताने (डिस्पोजेबल)	

मॉड्यूल 10: खाद्य सुरक्षा

एचएसएस/एन3902, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- खाद्य संदूषण के स्रोतों की पहचान करें।
- खाद्य संदूषण को रोकने के उपाय अपनाएं।

अवधि: 20:00	अवधि: 25:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ● खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता के लिए रसोई में इष्टतम तापमान और वेंटिलेशन बनाए रखने के महत्व की व्याख्या करें। ● रसोई के वातावरण में खाद्य संदूषण के विभिन्न स्रोतों की पहचान करें। ● खाद्य संदूषण को रोकने के तरीकों की व्याख्या करें। ● ग्राहक के स्वास्थ्य पर दूषित भोजन के संभावित प्रभाव का वर्णन करें। ● सड़े-गले या दूषित भोजन के लक्षणों का पता लगाएं। ● उन स्थितियों की पहचान करें जिनके दौरान खाद्य सुरक्षा मामलों को संबंधित प्राधिकारी को भेजा जाना है। 	<ul style="list-style-type: none"> ● अनपेक्षित खाद्य सुरक्षा स्थितियों से प्रभावी ढंग से निपटने के लिए समस्या को सुलझाने के कौशल का प्रदर्शन करें। ● नकली सेट अप में बर्तन और उपकरण धोने की तकनीक का प्रदर्शन करें। ● तापमान मापने वाले उपकरण के उपयोग को प्रदर्शित करें।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
रेफ्रिजरेटर, भंडारण अलमारियों, तापमान मापने के उपकरण, खाद्य अपशिष्ट निपटान डिब्बे	

मॉड्यूल 11: खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन

एचएसएस/एन3902, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- दिशानिर्देशों और प्रोटोकॉल के अनुसार अपशिष्ट और बचे हुए भोजन के सुरक्षित निपटान का पालन करें

अवधि: 16:00	अवधि: 21:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ● खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन दिशानिर्देशों के अनुसार खाद्य अपशिष्ट को त्यागने के महत्व की व्याख्या करें। ● खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन प्रथाओं को लागू करके पहचानें कि क्या खाद्य तैयारी क्षेत्रों से कचरे को हटा दिया गया है। ● खाद्य अपशिष्ट/बचे हुए/बिना खपत, कच्चे, खराब, और समाप्त हो चुके खाद्य पदार्थों/सामग्री के सुरक्षित निपटान के लिए दिशानिर्देशों और प्रक्रियाओं के बारे में बताएं। ● रसोई में भोजन की बर्बादी को अधिक समय तक रखने के प्रतिकूल प्रभावों की व्याख्या करें। ● पुनरावर्तनीय और गैर-पुनर्नवीनीकरण योग्य कचरे के बीच अंतर स्पष्ट करें। ● कच्चे और बचे हुए खाद्य अपशिष्ट को संभालने की प्रक्रिया के बारे में बताएं। 	<ul style="list-style-type: none"> ● खाद्य अपशिष्ट को अलग करने की विधि का प्रदर्शन करें। ● बचे हुए खाद्य अपशिष्ट के निपटान की तकनीकों का प्रदर्शन करना।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
खाद्य अपशिष्ट निपटान डिब्बे, खाद्य पदार्थ	

मॉड्यूल 12: व्यक्तिगत स्वच्छता

एचएसएस/एन3902, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

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: 12:00	अवधि: 13:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ● स्वस्थ जीवन की अवधारणा की व्याख्या करें। ● स्वास्थ्य देखभाल सेटिंग्स में उपयोग किए जाने वाले हाथ-स्वच्छता दिशानिर्देशों और प्रक्रियाओं का वर्णन करें। ● व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) का उपयोग करने के महत्व की व्याख्या करें। ● पीपीई के प्रकारों की सूची बनाएं। ● पीपीई के डोनिंग और डफिंग की प्रक्रिया का वर्णन करें। 	<ul style="list-style-type: none"> ● क्रॉस संक्रमण को रोकने के लिए हाथ की स्वच्छता की प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें। ● पीपीई के डोनिंग और डोफिंग 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 13: दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड प्रबंधन

एचएसएस/एन3901, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- डेटाबेस बनाने, अद्यतन करने और पुनः प्राप्त करने के तकनीकी कौशल का प्रदर्शन।
- स्टॉक और डायटेटिक रिकॉर्ड जैसी विभिन्न प्रक्रियाओं का उचित दस्तावेजीकरण करना।

अवधि: 12:00	अवधि: 21:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • अभिलेखों के दस्तावेजीकरण और प्रबंधन में आहार और पोषण सहायक की भूमिका और जिम्मेदारियों को परिभाषित करें। • रखे जाने वाले विभिन्न प्रकार के रिकॉर्ड जैसे स्टॉक, इन्वेंट्री और डायटेटिक रिकॉर्ड के बारे में बताएं। • अभिलेख रखने की विधियों की व्याख्या कीजिए। • अभिलेखों के भंडारण और पुनर्प्राप्ति की विधि की पहचान करें। • ग्राहक के आहार संबंधी रिकॉर्ड से संबंधित दस्तावेजों की गोपनीयता बनाए रखने के महत्व की व्याख्या करें। 	<ul style="list-style-type: none"> • मानक दिशानिर्देशों के अनुसार विभिन्न रूपों और प्रारूपों में डेटा दर्ज करें। • क्लाइंट का डेटाबेस बनाने के लिए आवश्यक सभी प्रासंगिक सूचनाओं को नमूना स्वरूपों में संकलित करने का तरीका प्रदर्शित करें।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
रिपोर्ट और अस्पताल के दस्तावेजों के नमूना प्रारूप	

मॉड्यूल 14: बेसिक सॉफ्ट स्किल्स और कम्युनिकेशन

एचएसएस/एन3901, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- सहकर्मियों, क्लाइंट और परिवार के साथ प्रभावी ढंग से संवाद करें।

अवधि: 08:00	अवधि: 17:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ● क्लाइंट, रिश्तेदारों और सहकर्मियों के साथ प्रभावी संचार के महत्व पर चर्चा करें। ● समस्याओं को जल्दी और प्रभावी ढंग से हल करने के लिए समस्या समाधान कौशल का उपयोग कैसे करें, इस पर चर्चा करें। ● प्रभावी तरीके से सुनने के महत्व के बारे में चर्चा करें। ● मौखिक और अशाब्दिक संचार कौशल के बारे में बताएं। ● क्लाइंट की जानकारी से संबंधित गोपनीयता और गोपनीयता प्रथाओं के बारे में चर्चा करें। ● वांछित परिणाम प्राप्त करने में टीम वर्क कौशल के महत्व पर चर्चा करें। ● अस्पताल की स्थापना में कार्य नैतिकता की व्याख्या करें। 	<ul style="list-style-type: none"> ● प्रभावी संचार सुनिश्चित करने के लिए तकनीकी शब्दों के उपयोग का प्रदर्शन करें। ● लिखित संचार में पढ़ने और लिखने के कौशल के उपयोग को प्रदर्शित करें। ● विभिन्न स्थितियों में समस्या समाधान कौशल का प्रदर्शन करें। ● टीम के विभिन्न कार्यकलापों में टीम वर्क, समय प्रबंधन और कार्य प्राथमिकता के कौशल का प्रदर्शन करना। ● बुनियादी टेलीफोन शिष्टाचार प्रदर्शित करें।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
टीम वर्क, समूह गतिकी पर केस स्टडी और प्रदर्शनकारी वीडियो	

मॉड्यूल 15: सहकर्मियों और अन्य लोगों के साथ पारस्परिक संबंध बनाए रखें

एचएसएस/एन9615, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- संगठन में सहकर्मियों और क्लाइंट के साथ व्यावसायिक संबंध बनाए रखने के महत्व पर चर्चा करें।

अवधि: 04:00	अवधि: 12:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> पेशेवर और चिकित्सीय संबंध बनाए रखने के महत्व का वर्णन करें। सहकर्मियों और अन्य लोगों के बीच प्रभावी संचार के महत्व पर चर्चा करें। टीम वर्क और समूह गतिकी की अवधारणा पर चर्चा करें। 	<ul style="list-style-type: none"> भूमिका के माध्यम से ग्राहक केंद्रित दृष्टिकोण प्रदर्शित करें। रोल-प्ले के माध्यम से क्लाइंट की जानकारी की गोपनीयता बनाए रखने की प्रक्रिया को प्रदर्शित करना। ग्राहकों और अन्य संबंधित टीम के सदस्यों के प्रश्नों को संभालने के लिए एक नमूना प्रश्नावली बनाएं। रोल प्ले के माध्यम से कार्यस्थल पर सहकर्मियों के साथ सहयोगात्मक संबंध बनाए रखने की पद्धति का प्रदर्शन करना।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
रिपोर्ट और अस्पताल के दस्तावेजों के नमूना प्रारूप	

मॉड्यूल 16: सुरक्षा, आपातकालीन चिकित्सा प्रतिक्रिया और प्राथमिक चिकित्सा

एचएसएस/एन9617, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- जब कभी आवश्यक हो, चिकित्सा आपात स्थितियों में बुनियादी जीवन समर्थन या बुनियादी प्राथमिक उपचार करें।
- संस्थागत आपात स्थितियों का उचित ढंग से जवाब दें।

अवधि: 04:00	अवधि: 08:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ● प्राथमिक उपचार की मूल बातें समझाएं। ● व्यक्तिगत सुरक्षा के लिए बरती जाने वाली सावधानियों की सूची बनाएं। ● आवश्यकता पड़ने पर बुनियादी जीवन समर्थन (बीएलएस) कैसे करें, इस पर चर्चा करें। ● सुरक्षात्मक उपकरणों जैसे कि प्रतिबंध और सुरक्षा उपकरणों के उपयोग की व्याख्या करें। ● आत्म-सुरक्षा के लिए बरती जाने वाली सावधानियों की पहचान करें। ● अस्पताल के आपातकालीन कोड की सूची बनाएं। ● संस्थागत आपात स्थितियों से निपटने के लिए आपदा प्रबंधन तकनीकों के बारे में बताएं। ● सामान्य आपात स्थितियों की सूची बनाएं जो टेलीहेल्थ सुविधा में हो सकती हैं। ● सामान्य आपात स्थिति में रेफरल और प्रबंधन के लिए वृद्धि मैट्रिक्स के बारे में चर्चा करें। 	<ul style="list-style-type: none"> ● एक संस्थागत आपात स्थिति को दर्शाने वाले मॉक ड्रिल में अस्पताल के आपातकालीन कोड और बुनियादी प्राथमिक उपचार के उपयोग को प्रदर्शित करें। ● मैनीकिन पर कार्डियो-पल्मोनरी रिससिटेशन (सीपीआर) प्रदर्शित करें। ● आवश्यकताओं के अनुसार एक डमी पोर्टेबल और अलग करने योग्य प्राथमिक चिकित्सा किट डिजाइन करें। ● विभिन्न प्रकार के सुरक्षात्मक उपकरणों जैसे कि प्रतिबंध और सुरक्षा उपकरणों को दर्शाने वाला एक चार्ट बनाएं। ● सामान्य आपात स्थितियों और इसके रेफरल तंत्र को दर्शाते हुए एक प्रवाह चार्ट बनाएं।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
क्रैश कार्ट ट्रॉली, प्राथमिक चिकित्सा बॉक्स, सीपीआर नर्सिंग मानिकिन, मास्क के साथ अंबु बैग वयस्क, मशाल, शारीरिक संयम, अग्निशामक	

मॉड्यूल 17: संक्रमण नियंत्रण नीतियां और प्रक्रियाएं

एचएसएस/एन9620, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- स्व-स्वच्छता की तकनीकों का विकास करना।
- दैनिक गतिविधियों के दौरान संक्रमण नियंत्रण नीतियों और प्रक्रियाओं को लागू करें।

अवधि: 04:00	अवधि: 08:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ● स्वस्थ जीवन की अवधारणा की व्याख्या करें। ● संक्रमण नियंत्रण और रोकथाम के महत्व का वर्णन करें। ● रोगजनक जीवों के संचरण को रोकने के लिए रणनीतियों की सूची बनाएं। ● नोसोकोमियल संक्रमणों का वर्णन करें। ● घटना रिपोर्टिंग के महत्व की व्याख्या करें। ● टीकाकरण की अवधारणा की व्याख्या करें। ● स्वास्थ्य देखभाल-सेटिंग्स में उपयोग किए जाने वाले हाथ-स्वच्छता दिशानिर्देशों और प्रक्रियाओं का वर्णन करें। ● व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) का उपयोग करने के महत्व की व्याख्या करें। ● पीपीई के प्रकारों की सूची बनाएं। ● प्रत्येक पीपीई को पहनने और हटाने की प्रक्रिया का वर्णन करें। 	<ul style="list-style-type: none"> ● फैल प्रबंधन के चरणों का प्रदर्शन करें। ● हाथ की स्वच्छता की प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें। ● पीपीई पहनने, हटाने और त्यागने का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
हाइपोक्लोराइट घोल, क्लोरहेक्सिडिन, अल्कोहल स्वाबा एप्रन, लैब कोट, दस्ताने, मास्क, टोपी, जूते, सुरक्षा चश्मे और चश्मा, तौलिए, कपास, आइसोप्रोपिल अल्कोहल, डिस्पोजेबल कारतूस और सीरिज, स्पिल किट	

मॉड्यूल 18: जैव-चिकित्सा अपशिष्ट प्रबंधन

एचएसएस/एन9620, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

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

अवधि: 04:00	अवधि: 08:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ● विभिन्न प्रकार के बायोमेडिकल कचरे को वर्गीकृत करें। ● जैव चिकित्सा अपशिष्ट के उचित और सुरक्षित निपटान, परिवहन और उपचार के महत्व और तंत्र की व्याख्या करें। ● बायोमेडिकल कचरे के निपटान के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के रंग कोडित डिब्बे/कंटेनरों की पहचान करें। ● जैव चिकित्सा अपशिष्ट निपटान के स्थानीय दिशा-निर्देशों का पालन करने के महत्व की व्याख्या करें। 	<ul style="list-style-type: none"> ● स्थानीय दिशानिर्देशों को लागू करते हुए जैव चिकित्सा अपशिष्ट को अलग करें। ● बायोमेडिकल कचरे के निपटान के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के बायोमेडिकल कचरे और विभिन्न प्रकार के रंग कोडित डिब्बे/कंटेनरों को दर्शाने वाला एक चार्ट बनाएं। ● जैव-चिकित्सीय अपशिष्ट के परिवहन और उपचार की संरचना के बारे में फील्ड असाइनमेंट से टिप्पणियों पर एक रिपोर्ट तैयार करें।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
विभिन्न कोडित रंग के डिब्बे, डिब्बे की रंग कोडिंग के लिए चार्ट, फील्ड असाइनमेंट के लिए बायोमेडिकल वेस्ट ट्रीटमेंट प्लांट का दौरा	

अनिवार्य अवधि: 100:00

मॉड्यूल का नाम: नौकरी पर

प्रशिक्षण स्थान: साइट पर

टर्मिनल परिणाम

- कार्यस्थल पर आयुर्वेद अहार और पोषण सहायक द्वारा की जाने वाली गतिविधियों का प्रदर्शन करें।
- ग्राहक प्रबंधन के दौरान आयुर्वेदिक आहार विशेषज्ञ को सहायता प्रदान करने का प्रदर्शन।
- आहार तैयार करने के लिए पूर्वापेक्षाएँ व्यवस्थित करने का प्रदर्शन करें।
- भोजन तैयार करने के लिए उपकरणों, कच्चे माल की व्यवस्था सहित विभिन्न प्रकार के कार्य करना।
- रसोई का रखरखाव करना।
- खाना पकाने के दौरान उपयोग किए जाने वाले उपकरणों की सफाई और रखरखाव करना।
- मानक दिशानिर्देश और प्रोटोकॉल के अनुसार खाद्य अपशिष्ट को अलग करने की विधि का प्रदर्शन करना।
- बचे हुए खाद्य अपशिष्ट के निपटान की तकनीकों का प्रदर्शन करना।
- विभिन्न अभिलेखों के रखरखाव का प्रदर्शन करें।
- भोजन के भंडारण की विधि का प्रदर्शन करें।
- स्थानीय बायोमेडिकल कचरा प्रबंधन प्रोटोकॉल के अनुसार अलग-अलग रंग के कूड़ेदान में बायोमेडिकल कचरे के पृथक्करण से निपटने का प्रदर्शन करें।

अनुलग्नक

प्रशिक्षक आवश्यकताएँ

ट्रेनर पूर्वापेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण/आकलन अनुभव		टिप्पणियां
		वर्षों	विशेषज्ञता	वर्षों	विशेषज्ञता	
आयुर्वेद स्नातकोत्तर	द्रव्य गन, स्वस्थ व्रत, रस शास्त्र	1		1		आईटी का उपयोग करने में कौशल
आयुर्वेद स्नातक (बीएएमएस)		1		1		आईटी का उपयोग करने में कौशल

ट्रेनर प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफार्म प्रमाणन
नौकरी के लिए प्रमाणित भूमिका: "आयुर्वे आहार और पोषण सहायक" को QP में मैप किया गया: "एचएसएस/क्यू3901 संस्करण: 1.0" 80% के न्यूनतम स्कोर के साथ।	अनुशंसित है कि मूल्यांकनकर्ता को नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित किया गया है: "प्रशिक्षक", योग्यता पैक के लिए मैप किया गया: "एमईपी/क्यू2601" 80% के न्यूनतम स्कोर के साथ।

निर्धारक आवश्यकताएँ

निर्धारक पूर्वापेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण/आकलन अनुभव		टिप्पणियाँ
		वर्षों	विशेषज्ञता	वर्षों	विशेषज्ञता	
आयुर्वेद स्नातकोत्तर	द्रव्य गन, स्वस्थ व्रत, रस शास्त्र	1		1		आईटी का उपयोग करने में कौशल
आयुर्वेद स्नातक (बीएएमएस)		1		1		आईटी का उपयोग करने में कौशल

निर्धारक प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफार्म प्रमाणन
नौकरी के लिए प्रमाणित भूमिका: " आयुर्वे आहार और पोषण सहायक " को QP में मैप किया गया: "एचएसएस/क्यू3901 संस्करण: 1.0" 80% के न्यूनतम स्कोर के साथ।	अनुशंसित है कि मूल्यांकनकर्ता को नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित किया गया है: "निर्धारक", योग्यता पैक के लिए मैप किया गया: "एमईपी/क्यू2601" 80% के न्यूनतम स्कोर के साथ।

आकलन रणनीति

प्रदर्शन मानदंड के आधार पर 'लर्निंग-बाय-डूइंग' और कौशल और ज्ञान के व्यावहारिक प्रदर्शन पर जोर दिया गया है। तदनुसार, प्रत्येक नौकरी की भूमिका के लिए मूल्यांकन मानदंड निर्धारित किया जाता है और योग्यता पैक में उपलब्ध कराया जाता है।

थ्योरी और प्रैक्टिकल दोनों के लिए मूल्यांकन पत्र हेल्थकेयर सेक्टर स्किल काउंसिल द्वारा नियुक्त विषय विशेषज्ञों (एसएमई) द्वारा या योग्यता पैक में उल्लिखित मूल्यांकन मानदंडों के अनुसार एचएसएससी मान्यता प्राप्त मूल्यांकन एजेंसी के साथ विकसित किए जाएंगे।

विभिन्न परिणाम-आधारित मापदंडों जैसे गुणवत्ता, समय, सटीकता, उपकरण और उपकरण की आवश्यकता आदि के लिए मूल्यांकन पत्रों की भी जाँच की जाएगी।

क्वालिफिकेशन पैक (क्यूपी) में प्रत्येक एनओएस को एनओएस 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 महत्वपूर्णता और प्रशिक्षण बुनियादी ढांचे पर अंक दिए गए हैं।

अंतिम मूल्यांकन के लिए निम्नलिखित उपकरणों का उपयोग किया जाएगा:

1. 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 अवलोकन द्वारा पता लगाया जाता है और अवलोकन चेकलिस्ट में चिह्नित किया जाता है। परिणाम को उनकी कौशल उपलब्धियों के स्तर को मापने के लिए निर्दिष्ट आयामों और मानकों के विरुद्ध मापा जाता है।

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

3. ऑन-जॉब प्रशिक्षण: ओजेटी का मूल्यांकन मानक लॉगबुक कैप्चरिंग विभागों पर काम करने, सीखने वाले की प्रमुख टिप्पणियों, प्रतिक्रिया और पर्यवेक्षक या संरक्षक की टिप्पणियों के आधार पर किया जाएगा।

4. लिखित परीक्षा: प्रत्येक एनओएस के प्रत्येक तत्व से प्रश्नों के साथ 100 एमसीक्यू (हार्ड: 40, मध्यम: 30 और आसान: 30) से युक्त प्रश्न पत्र। लिखित मूल्यांकन पत्र में निम्नलिखित प्रकार के प्रश्न शामिल होते हैं:

- i. सही/गलत कथन
- ii. बहु विकल्पीय प्रश्न
- iii. मिलान प्रकार के प्रश्न।
- iv. रिक्त स्थान भरें
- v. परिदृश्य आधारित प्रश्न
- vi. पहचान प्रश्न

मूल्यांकनकर्ताओं के संबंध में क्यूए:

प्रत्येक नौकरी की भूमिका का आकलन करने के लिए एचएसएससी द्वारा निर्धारित "पात्रता मानदंड" के अनुसार मूल्यांकनकर्ताओं का चयन किया जाता है। मूल्यांकन एजेंसियों द्वारा चुने गए मूल्यांकनकर्ताओं की जांच की जाती है और उन्हें प्रशिक्षण दिया जाता है और एचएसएससी मूल्यांकन ढांचे, योग्यता-आधारित मूल्यांकन, मूल्यांकनकर्ता गाइड आदि का परिचय दिया जाता है। एचएसएससी प्रत्येक नौकरी की भूमिका के लिए समय-समय पर "निर्धारकों का प्रशिक्षण" कार्यक्रम आयोजित करता है और मूल्यांकन के संबंध में मूल्यांकनकर्ताओं को संवेदनशील बनाता है। प्रक्रिया और रणनीति जो निम्नलिखित अनिवार्य पर उल्लिखित है:

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

संदर्भ

शब्दकोष

शब्द	विवरण
प्रमुख शिक्षा परिणाम	मुख्य शिक्षण परिणाम इस बात का विवरण है कि अंतिम परिणामों को प्राप्त करने के लिए एक शिक्षार्थी को क्या जानने, समझने और करने में सक्षम होने की आवश्यकता है। प्रमुख सीखने के परिणामों का एक सेट प्रशिक्षण परिणामों को तैयार करेगा। प्रशिक्षण परिणाम ज्ञान, समझ (सिद्धांत) और कौशल (व्यावहारिक अनुप्रयोग) के संदर्भ में निर्दिष्ट है।
ओजेटी (एम)	ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण (अनिवार्य); प्रशिक्षुओं को प्रशिक्षण के साइट पर निर्दिष्ट घंटों को पूरा करना अनिवार्य है।
प्रशिक्षण परिणाम	प्रशिक्षण परिणाम इस बात का विवरण है कि प्रशिक्षण पूरा होने पर एक शिक्षार्थी क्या जानेगा, समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा।
टर्मिनल परिणाम	टर्मिनल परिणाम इस बात का विवरण है कि एक मॉड्यूल के पूरा होने पर एक शिक्षार्थी क्या जानेगा, समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा। टर्मिनल परिणामों का एक सेट प्रशिक्षण परिणाम प्राप्त करने में मदद करता है।

आदिवर्णिक और संक्षिप्त शब्द

शब्द	विवरण
क्यूपी	योग्यता पैक
एनएसक्यूएफ	राष्ट्रीय कौशल योग्यता फ्रेमवर्क
एनएसक्यूसी	राष्ट्रीय कौशल योग्यता समिति
एनओएस	राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक
आयुष	आयुर्वेद योग यूनानी सिद्ध होम्योपैथी
पीपीई	व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण
सीपीआर	कार्डियो पल्मोनरी रिससिटेशन
फीफो	फर्स्ट इन फर्स्ट आउट