



मॉडल पाठ्यक्रम

क्यूपी नाम: आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ

क्यूपी कोड: एचएसएस/क्यू3902

क्यूपी संस्करण: 1.0

एनएसक्यूएफ स्तर: 5

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: एक आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां.....	14
मॉड्यूल 6: स्वास्थ्य और विकारों में आहार का महत्व.....	15
मॉड्यूल 7: राष्ट्रीय पोषण कार्यक्रमों का परिचय.....	16
मॉड्यूल 8: आधुनिक डायटेटिक्स और आयुर्वेद में इसका महत्व.....	17
मॉड्यूल 9: जीवनशैली विकारों के लिए आयुर्वेदिक आहार.....	19
मॉड्यूल 10: रसोई के मसाले और उनके चिकित्सीय उपयोग.....	21
मॉड्यूल 11: आहार कल्पना (भोजन तैयार करना).....	22
मॉड्यूल 12: सॉफ्ट स्किल्स और कम्युनिकेशन.....	23
मॉड्यूल 13: आहार और पोषण परामर्श.....	24
मॉड्यूल 14: निर्धारित आहार योजना के आधार पर ग्राहकों का आकलन.....	25
मॉड्यूल 15: दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड प्रबंधन.....	26
मॉड्यूल 16: सुरक्षा, आपातकालीन चिकित्सा प्रतिक्रिया और प्राथमिक चिकित्सा	27
मॉड्यूल 17: संक्रमण नियंत्रण नीतियां और प्रक्रियाएं.....	28
मॉड्यूल 18: जैव-चिकित्सा अपशिष्ट प्रबंधन.....	30
अनुलग्नक	31

प्रशिक्षक आवश्यकताएँ	31
निर्धारक आवश्यकताएँ	32
आकलन रणनीति	33
सन्दर्भ	35
शब्दावली	35
परिवर्णी शब्द और संक्षिप्ताक्षर	36

प्रशिक्षण पैरामीटर

क्षेत्र	स्वास्थ्य देखभाल
उपक्षेत्र-	आयुष
व्यवसाय	आयुर्वेद आहार
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	5
एनसीओआईएसआईसी कोड के/आईएससीओ/ साथ सरेखित	एनसीओ-2015/2015-2265.0200
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता और अनुभव	बीएएमएस
पूर्वआवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण-	दिए गए क्यूपी-एनओएस . पर प्रशिक्षित
न्यूनतम नौकरी प्रवेश आयु	25 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	540 घंटे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	540 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।

- स्वास्थ्य को बनाए रखने के लिए आहार और पोषण के आयुर्वेदिक सिद्धांतों के ज्ञान को लागू करें।
- ग्राहक की विशिष्ट स्वास्थ्य स्थिति के लिए आहार योजना तैयार करने में आयुर्वेदिक सिद्धांतों के महत्व का वर्णन करें।
- अहारा की अवधारणा और उसके महत्व का वर्णन करें।
- स्वस्थ और अस्वास्थ्यकर भोजन के महत्व का वर्णन करें।
- पाचन, चयापचय और पोषण के विभिन्न चरणों में विभिन्न असामान्यताओं का निदान करें।
- अलग-अलग कारक (दोष) से परेशान करने वाले व्यक्तियों के लिए आहार योजना तैयार करने की प्रक्रिया को प्रदर्शित करना।
- स्वस्थ और रोगग्रस्त ग्राहक दोनों के लिए आहार योजना तैयार करें।
- अनुकूल (पथ्य) और प्रतिकूल (अपथ्य) अहार की अवधारणा को विभिन्न विकार में समझाएं।
- आयुर्वेद में आधुनिक आहार-विज्ञान के महत्व की व्याख्या कीजिए।
- जीवन शैली विकारों के प्रबंधन में ऋतुचार्य और दिनचार्य की अवधारणा की व्याख्या करें।
- आयुर्वेद के अनुसार खाना पकाने के विभिन्न तरीकों का प्रदर्शन करें।
- स्वास्थ्य लाभ के लिए खाना पकाने में मसालों की भूमिका का वर्णन करें।
- दस्तावेजों और अभिलेखों को बनाए रखना 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/एन3904: ग्राहक के स्वास्थ्य और चिकित्सा स्थितियों के अनुसार एक आयुर्वेदिक आहार योजना तैयार करना एनओएस संस्करण 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर 5	04:00	04:00	00:00	00:00	08:00
<u>मॉड्यूल 2:</u> <u>आयुर्वेद के मूल सिद्धांतों और उनके महत्व का परिचय</u>	04:00	04:00	00:00	00:00	08:00
ब्रिज मॉड्यूल	16:00	17:00	10:00	00:00	33:00
<u>मॉड्यूल 3</u> <u>मानव शरीर की मूल संरचना और कार्य (रचना शरीर और क्रिया शरीर)</u>	08:00	04:00	00:00	00:00	12:00
<u>मॉड्यूल 4: बुनियादी कंप्यूटर ज्ञान</u>	08:00	13:00	00:00	00:00	21:00
एचएसएस/एन3904: ग्राहक के स्वास्थ्य और चिकित्सा स्थितियों के अनुसार एक आयुर्वेदिक	80:00	54:00	30:00	00:00	134:00

आहार योजना तैयार करना एनओएस संस्करण 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर 5					
मॉड्यूल 5: आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ की जिम्मेदारियां और भूमिकाएं	20:00	08:00	00:00	00:00	28:00
मॉड्यूल 6: स्वास्थ्य और विकारों में अहार का महत्व	36:00	25:00	00:00	00:00	61:00
मॉड्यूल 7: राष्ट्रीय पोषण कार्यक्रमों का परिचय	24:00	21:00	00:00	00:00	45:00
एचएसएस/एन3905 : आयुर्वेदिक सिद्धांत के अनुसार अनुकूलित आहार योजना पर ग्राहक को शिक्षित करें। एनओएस संस्करण 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर 5	136:00	107:00	00:00	00:00	243:00
मॉड्यूल 8: आधुनिक डायटेटिक्स और आयुर्वेद में इसका महत्व	28:00	17:00	00:00	00:00	45:00
मॉड्यूल 9: जीवनशैली विकारों के लिए आयुर्वेदिक आहार	28:00	24:00	00:00	00:00	52:00
मॉड्यूल 10: रसोई के मसाले और उनके चिकित्सीय उपयोग	16:00	21:00	08:00	00:00	45:00
मॉड्यूल 11: आहार कल्पना (भोजन तैयार करना)	12:00	13:00	05:00	00:00	30:00
मॉड्यूल 12: सॉफ्ट स्किल्स और कम्युनिकेशन	08:00	08:00	00:00	00:00	16:00

मॉड्यूल 13: आहार और पोषण परामर्श	16:00	09:00	00:00	00:00	25:00
एचएसएस/एन3906: आहार योजना की प्रभावशीलता का मूल्यांकन करें एनओएस संस्करण 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर 5	20:00	13:00	00:00	00:00	33:00
मॉड्यूल 14: निर्धारित आहार योजना के आधार पर ग्राहकों का आकलन	20:00	13:00	00:00	00:00	33:00
एचएसएस/एन3607: घटना के बाद की गतिविधियों के लिए आहार संबंधी रिकॉर्ड और दस्तावेज़ बनाए रखें एनओएस संस्करण 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर 5	20:00	17:00	00:00	00:00	37:00
मॉड्यूल 15: दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड प्रबंधन	20:00	17:00	00:00	00:00	37:00
एचएसएस/एन9617: एक सुरक्षित और स्वस्थ कार्य वातावरण बनाए रखें एनओएस संस्करण 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर 5	08:00	08:00	00:00	00:00	16:00
मॉड्यूल 16: सुरक्षा, आपातकालीन चिकित्सा प्रतिक्रिया और पहली सहायता	08:00	08:00	00:00	00:00	16:00

एचएसएस/एन9620: संक्रमण नियंत्रण और जैव चिकित्सा अपशिष्ट निपटान नीतियों का अनुपालन एनओएस संस्करण 1.0 एनएसक्यूएफ स्तर 4	12:00	16:00	00:00	00:00	28:00
<u>मॉड्यूल 17: संक्रमण नियंत्रण नीतियां और प्रक्रियाएं</u>	08:00	08:00	00:00	00:00	16:00
<u>मॉड्यूल 18: जैव चिकित्सा अपशिष्ट प्रबंधन</u>	08:00	08:00	00:00	00:00	16:00
कुल अवधि	300:00	240:00	00:00	00:00	540:00

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/एन3904, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- आयुर्वेद के मूल सिद्धांतों 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"> ● 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: 04:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - 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। गुण और परेशान करने वाले कारक (दोष) की अवधारणा की व्याख्या करें। प्लाज्मा (रस धातु), रक्त (रक्त धातु) और मांसपेशियां (ममसा धातु) का वर्णन करें। विभिन्न रोगों, विभिन्न शरीर प्रणालि से जुड़े विकार और सिंड्रोम के बारे में विस्तार से चर्चा करें। 	<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: 13:00
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 स्ट्रेडशीट 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: आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां

एचएसएस/एन3904, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

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

अवधि: 20:00	अवधि: 08:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ की भूमिका और जिम्मेदारियों का वर्णन करें। आहार विभाग में एक आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ और पेशेवरों के अभ्यास के दायरे में अंतर करें। अस्पताल, क्लीनिक, डिस्पेंसरी आदि जैसे विभिन्न कार्यस्थलों में भूमिका पर चर्चा करें। भूमिका की चुनौतियों और सीमाओं की व्याख्या करें। 	<ul style="list-style-type: none"> विभाग में आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ, सहायक, और अन्य कर्मियों की भूमिकाओं की जिम्मेदारियों को दर्शाने वाला एक चार्ट बनाएं।
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 6: स्वास्थ्य और विकारों में आहार का महत्व

एचएसएस/एन3904, 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: 36:00	अवधि: 25:00
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 7: राष्ट्रीय पोषण कार्यक्रम का परिचय

एचएसएस/एन3904, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- भारत में विभिन्न राष्ट्रीय पोषण कार्यक्रमों का वर्णन करें।

अवधि: 24:00	अवधि: 21:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम <ul style="list-style-type: none"> ● भारत के विभिन्न राष्ट्रीय पोषण कार्यक्रम पर चर्चा करें। <ul style="list-style-type: none"> ● एकीकृत बाल विकास योजना ● मध्याह्न भोजन कार्यक्रम ● विशेष पोषण कार्यक्रम ● राष्ट्रीय पोषण संबंधी एनीमिया प्रोफिलैक्सिस कार्यक्रम ● राष्ट्रीय आयोडीन की कमी विकार नियंत्रण कार्यक्रम ● समुदाय को राष्ट्रीय पोषण कार्यक्रम के प्रति जागरूकता के महत्व की व्याख्या करें। ● पोषण और समुदाय की स्वास्थ्य स्थिति में सुधार के तरीकों पर चर्चा करें। ● मृत्यु दर, रुग्णता और कुपोषण की घटनाओं को कम करने के तरीकों पर चर्चा करें। ● समुदाय के साथ काम करने की प्रक्रिया की व्याख्या करें। ● सामुदायिक स्तर पर व्यक्तियों की स्वास्थ्य स्थिति को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन करें। 	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम <ul style="list-style-type: none"> ● विभिन्न आयु समूहों की आवश्यकता के अनुसार भोजन सेवन पर एक नमूना आहार योजना तैयार करें। ● क्वाशियोरकोर, मरास्मस आदि जैसे पोषक तत्वों की कमी से संबंधित रोगों पर एक नमूना रिपोर्ट तैयार करें।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
राष्ट्रीय पोषण कार्यक्रमों पर केस स्टडी और प्रदर्शन वीडियो, भोजन के लिए किताबें और मॉडल फ्लिप करें समूह और पोषण संबंधी ब्रोशर। खाद्य समूहों के चार्ट, भाग के आकार, पोषक स्रोत आदि, नमूना आहार अभ्यास, नमूना रूपों और प्रारूपों के लिए चार्ट	

मॉड्यूल 8: आधुनिक डायटेटिक्स और आयुर्वेद में इसका महत्व

एचएसएस/एन3905, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- आधुनिक आहार विज्ञान की अवधारणा और आयुर्वेद में इसके महत्व की व्याख्या करें।

अवधि: 28:00	अवधि: 17:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ● आहार के मूल सिद्धांतों का वर्णन कीजिए। ● आहार और मन की अवधारणा को स्पष्ट कीजिए। ● पांच तत्वों (पंचमहाभूत सिद्धांत) की अवधारणा की व्याख्या करें। ● तीन जैविक हास्य (त्रिदोष) की अवधारणा की व्याख्या करें। ● आधुनिक डायटेटिक्स के अनुसार सुरक्षात्मक भोजन, ऊर्जा से भरपूर भोजन, शरीर सौष्ठव भोजन जैसे आहार के वर्गीकरण का वर्णन करें। ● जैविक हास्य (त्रिदोष) और ऊतक (धतूस) पर छह मूल स्वादों (शद्रसा) के प्रभाव की व्याख्या करें। ● जीवन वर्धक (आयुषकार) और जीवंत (उर्जस्कर) खाद्य पदार्थ की सूची बनाइए। ● शरीर पर असंगत आहार (विरुद्ध अहारा) के प्रभाव की व्याख्या करें। ● शरीर के संविधान (प्रकृति) में आहार योजना शामिल करने के लिए मूल्यांकन, निदान, और उपचार करने का वर्णन करें। ● रोगग्रस्त विशिष्ट आहार योजना तैयार करने की प्रक्रिया पर चर्चा करें। ● घर की सेटिंग में दैनिक आहार चार्ट बनाए रखने की प्रक्रिया समझाएं। ● खाने के क्या करें और क्या न करें के बारे में चर्चा करें। 	<ul style="list-style-type: none"> ● आहार के पांच तत्वों का एक आरेखीय प्रतिनिधित्व चित्रण बनाएँ। ● तीन जैविक हास्य का एक आरेखीय निरूपण चित्रण बनाएँ। ● ग्राहक की जरूरतों के आधार पर आहार योजना तैयार करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन।

कक्षा सहायता:

चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर

उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं

खाद्य पदार्थ, आहार चार्ट, फ्लिप पुस्तकें और खाद्य समूहों के लिए मॉडल और पोषण संबंधी ब्रोशर। भोजन के चार्ट समूह, भाग के आकार, पोषक स्रोत आदि, अभ्यास के लिए नमूना आहार चार्ट, नमूना रूप और प्रारूप,

मॉड्यूल 9: जीवनशैली विकारों के लिए आयुर्वेदिक आहार

एचएसएस/एन3905, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- विभिन्न जीवन शैली विकारों का वर्णन कीजिए।
- विकार उत्पन्न करने वाले कारकों की विवेचना कीजिए।
- जीवनशैली विकारों के प्रबंधन में आयुर्वेदिक आहार के महत्व पर चर्चा करें।

अवधि: 28:00	अवधि: 24:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ● आयुर्वेद में जीवन शैली की अवधारणा की विवेचना कीजिए। ● आयुर्वेद के अनुसार विभिन्न जीवनशैली विकारों के बारे में चर्चा करें। ● जीवन शैली विकार के लिए जिम्मेदार कारकों की व्याख्या करें। ● आयुर्वेद में आहार असंगति (विरुद्ध अहारा) की अवधारणा की व्याख्या करें। ● जीवन शैली विकारों की रोकथाम के लिए डायटेटिक्स सिद्धांतों के उपयोग का वर्णन करें। ● जीवन शैली विकारों की रोकथाम में भोजन (आहार), नींद (निद्रा), जीवन शैली (ब्रह्मचर्य) की भूमिका के बारे में चर्चा करें। ● जीवन शैली विकार के उपचार में पथ्या और अपथ्य अहारा की भूमिका की व्याख्या करें। ● जीवन शैली विकारों के प्रबंधन के लिए दैनिक आयुर्वेदिक दिनचर्या (दिनाचार्य), मौसमी आयुर्वेदिक में दिनचर्या (ऋतुचार्य) उपचार की अवधारणा की व्याख्या करें। 	<ul style="list-style-type: none"> ● जीवन शैली विकार के अनुसार आहार के चयन की प्रक्रिया का प्रदर्शन। ● मधुमेह (मधुमेह), उच्च रक्तचाप (उच्च रक्त चाप) आदि जैसे रोग की स्थिति के लिए नमूना आहार योजना तैयार करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। ● वात, पित्त और कफ दोष की आहार योजना तैयार करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन बनाएं।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	

आईईसी सामग्री जैसे ब्रोशर, पैम्फलेट, संतुलित आहार के पत्रक, फ्लिप किताबें और खाद्य समूहों के लिए मॉडल और पोषण संबंधी ब्रोशर। खाद्य समूहों के चार्ट, भाग के आकार, पोषक स्रोत आदि, नमूना आहार चार्ट अभ्यास, नमूना प्रपत्र और प्रारूप

मॉड्यूल 10: रसोई के मसाले और उनके चिकित्सीय उपयोग

एचएसएस/एन3905, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- विभिन्न मसालों के गुणों का वर्गीकरण एवं व्याख्या कीजिए।
- दोषों में मसालों के लाभों का वर्णन कीजिए।

अवधि: 28:00	अवधि: 25:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ● आयुर्वेद बीमारी के इलाज के लिए प्रयुक्त मसालों के प्रकारों को वर्गीकृत करें। ● विभिन्न मसाले के औषधीय गुणों की व्याख्या करें। ● अलग (दोष) में विभिन्न मसालों के उपयोग की व्याख्या करें। ● पाचन और मानसिक स्वास्थ्य के लिए प्रत्येक मसाले के लाभों के बारे में बताएं। 	<ul style="list-style-type: none"> ● औषधीय गुण के अनुसार विभिन्न श्रेणियों में मसाले अलग करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन। ● नमूने का उपयोग कर विभिन्न मसाले को पहचानने की प्रक्रिया का प्रदर्शन।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
खाद्य पदार्थ, आहार चार्ट, बर्तन, पीपीई, सामग्री, मसाले, आईईसी सामग्री जैसे ब्रोशर, पैम्फलेट, पत्रक	

मॉड्यूल 11: अहारा कल्पना (भोजन तैयार करना)

एचएसएस/एन3905, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- अहारा कल्पना की अवधारणा पर चर्चा करें।
- खाना पकाने की विभिन्न प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें।
- अहारा कल्पना में विभिन्न उपकरणों के उपयोग का प्रदर्शन।

अवधि: 28:00	अवधि: 24:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ● अहारा कल्पना (खाने की तैयारी) का महत्व बताएं। ● आहार पदार्थ (आहार द्रव्य) सहित पानी जैसे विभिन्न प्रसंस्करण के तरीकों का वर्णन करें। ● विभिन्न खाना पकाने की प्रक्रिया के महत्व की व्याख्या करें। ● विभिन्न खाना पकाने की प्रक्रियाओं के मतभेद और संकेतों के बारे में चर्चा करें। ● विभिन्न अहार कल्पना के लिए उपयोग किए जाने वाले आधुनिक और प्राचीन उपकरण के उपयोग और प्रभाव के बारे में चर्चा करें (जैसे कुकर, मिक्सर, गैस स्टोव, ओवन, माइक्रोवेव, चूल्हा, आदि)। ● भोजन की तैयारी में सामग्री को ठीक से मापना और तोलने के महत्व पर चर्चा करें। 	<ul style="list-style-type: none"> ● विभिन्न खाना पकाने की प्रक्रियाओं का उपयोग कर भोजन बनाने की विधि का प्रदर्शन करें जैसे भूनना, उबालना, किण्वित करना और मिलाना आदि। ● भोजन तैयार करने में विभिन्न उपकरण का उपयोग करने की विधि का प्रदर्शन करें जैसे प्राचीन और आधुनिक उपकरणों का उपयोग, चूल्हा और माइक्रोवेव आदि। ● विभिन्न सामग्रियों का वजन करने और मापने के लिए मापने के उपकरण जैसे चम्मच, कप आदि के उपयोग की विधि 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, बर्तन, पीपीई, सामग्री, आईईसी सामग्री जैसे ब्रोशर, पैम्फलेट, पत्रक संतुलित आहार, मसाले, पानी	

मॉड्यूल 12: सॉफ्ट स्किल्स और कम्युनिकेशन

एचएसएस/एन3905, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- सहकर्मियों के साथ प्रभावी ढंग से संवाद करें।
- समय पर असाइनमेंट पूरा करने के लिए काम को व्यवस्थित और प्राथमिकता दें।
- संघर्षों से निपटने के दौरान संगठनात्मक आचार संहिता का पालन करें।

अवधि: 08:00	अवधि: 08:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ● ग्राहक, रिश्तेदारों, और सहकर्मी के साथ प्रभावी संचार के महत्व पर चर्चा करें। ● ग्राहक की भावनाओं, व्यक्तिगत और पारिवारिक अनुभव, विश्वास, व्यवहार, मूल्य और अनुकूली क्षमताएं की सीमा की व्याख्या करें। ● पारस्परिक / चिकित्सीय संबंध स्थापना के महत्व की व्याख्या करें। ● परामर्श सत्र में प्रबंधन कौशल बनाने के लिए निर्णय, समस्या-समाधान, तनाव और संघर्ष के महत्व के बारे में चर्चा करें। ● वांछित परिणाम प्राप्त करने में टीम वर्क कौशल और नेतृत्व के महत्व पर चर्चा करें। ● आचार संहिता और काम के दायरे को बनाए रखने के लिए संगठन के निम्नलिखित नियम और नीतियों के महत्व के बारे में चर्चा करें। 	<ul style="list-style-type: none"> ● प्रभावी संचार सुनिश्चित करने के लिए तकनीकी शब्दों के उपयोग का प्रदर्शन करें। ● चिंताओं के आकलन, कौशल की पहचान और सहानुभूतिपूर्वक जवाब देने के लिए, सक्रिय श्रवण और संचार (मौखिक और अशाब्दिक) लागू करें। ● विभिन्न टीम गतिविधियों में प्राथमिकता से टीम-वर्क और वर्क के कौशल का प्रदर्शन करें। ● बुनियादी टेलीफोन और ईमेल शिष्टाचार प्रदर्शित करें। ● अवलोकन से प्राप्त जानकारी, अनुभव, तर्क, या संचार का उपयोग करके नमूना रिपोर्ट तैयार करें।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
टीम वर्क पर केस स्टडी और प्रदर्शनकारी वीडियो	

मॉड्यूल 13: आहार और पोषण परामर्श

एचएसएस/एन3905, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- आहार और पोषण परामर्श की अवधारणा का वर्णन करें।
- आहार और पोषण से संबंधित ग्राहक और परिवार को शिक्षा प्रदान करने की पद्धति का प्रदर्शन

अवधि: 16:00	अवधि: 09:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ● परामर्श की अवधारणा और इसके महत्व की व्याख्या करें। ● परामर्श में प्रयुक्त तकनीकों की विवेचना कीजिए। ● ग्राहक की अपेक्षाएं, धारणाएं, ज्ञान, और ● डाइट प्लान को लेकर चिंता के आकलन की प्रक्रिया की व्याख्या करें ● ग्राहक परिवारों द्वारा पेश की जाने वाली चुनौतियाँ संबोधित करने की प्रक्रिया का वर्णन करें ● ग्राहक और उनके रिश्तेदार के साथ साझा की जाने वाली जानकारी की पहचान करें। ● निर्देशों के अनुसार निम्नलिखित आहार चार्ट के महत्व की व्याख्या करें। ● घरेलू सेटिंग्स पर अपनाये गए खाना पकाने की विधि के बारे में चर्चा करें। ● आमतौर पर ग्राहक द्वारा उठाये जाने वाले आहार योजना से संबंधित उत्तर और अक्सर पूछे जाने वाले प्रश्नों पर चर्चा करें। 	<ul style="list-style-type: none"> ● ग्राहक और परिवार के साथ परामर्श सत्र के दौरान उपयुक्त संचार कौशल का उपयोग प्रदर्शित करें। ● ग्राहक की अपेक्षाएं, धारणाएं, ज्ञान, और चिंताएँ संबोधित करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
आईईसी सामग्री जैसे ब्रोशर, पैम्फलेट, संतुलित आहार के पत्रक, अक्सर पूछे जाने वाले प्रश्न नमूना	

मॉड्यूल 14: बेसिक सॉफ्ट स्किल्स और कम्युनिकेशन

एचएसएस/एन3906, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- आहार योजना के आधार पर ग्राहक का मूल्यांकन करना।

अवधि: 20:00	अवधि: 13:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ● शरीर की संरचना के आकलन करने के लिए जिसका इस्तेमाल किया जा सकता है जैसे एंथ्रोपोमेट्रिक माप (ऊंचाई, वजन और शरीर) मास इंडेक्स) के बारे में चर्चा करें। ● पोषण मूल्यांकन के लिए किए जाने वाले परीक्षण के लिए रक्त और मूत्र की आवश्यकता के बारे में चर्चा करें। ● व्यक्ति का चिकित्सा इतिहास, तीव्र और सहित पुरानी बीमारी जो पोषण की जरूरत को बदल सकती है, की जानकारी लेने की प्रक्रिया की व्याख्या करें। ● पोषण मूल्यांकन के दौरान व्यक्तिपरक और वस्तुनिष्ठ संकेतों और लक्षण जिनका मूल्यांकन करने की आवश्यकता है, उनकी पहचान करें। 	<ul style="list-style-type: none"> ● कौशल प्रयोगशाला में ऊंचाई, वजन और बॉडी मास इंडेक्स (बीएमआई) मापने के चरणों का प्रदर्शन करें। ● एंथ्रोपोमेट्रिक मूल्यांकन के लिए भिन्न माप उपकरण का उपयोग करने की विधि प्रदर्शित करें। ● आहार सेवन और आउटपुट चार्ट बनाए रखने की प्रक्रिया का प्रदर्शन।
कक्षा सहायता:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएं	
आईईसी सामग्री जैसे ब्रोशर, पैम्फलेट, संतुलित आहार के पत्रक, वजन मशीन, ऊंचाई मीटर	

मॉड्यूल 15: दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड प्रबंधन

एचएसएस/एन3907, संस्करण 1.0 से मैप किया गया है

टर्मिनल परिणाम:

- डेटाबेस बनाने, अद्यतन करने और पुनः प्राप्त करने के तकनीकी कौशल का प्रदर्शन।

अवधि: 20:00	अवधि: 17:00
सिद्धांत - प्रमुख सीखने के परिणाम	व्यावहारिक - प्रमुख सीखने के परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • अभिलेखों के दस्तावेजीकरण और प्रबंधन में आहार विशेषज्ञ की भूमिका और जिम्मेदारियों को परिभाषित करें। • अभिलेख रखने की विधि समझाइए। • दस्तावेजों की गोपनीयता बनाए रखने के महत्व की व्याख्या करें। • विभिन्न पोषक मूल्यांकन प्रपत्र तत्वों के बारे में विस्तार से वर्णन करें। • आहार उपचार के लिए ग्राहक की सहमति प्राप्त करने के उद्देश्य की व्याख्या करें। • संगठन के अनुसार आहार संबंधी रिकॉर्ड की समीक्षा प्रक्रिया की व्याख्या करें। • संगठनात्मक नीतियों के अनुसार पंजीकरण के अनुवर्ती अद्यतन करने की प्रक्रिया की व्याख्या करें। • ग्राहक को अभिलेखों का और अभिलेखों का निपटान भंडारण, पुनर्प्राप्ति, पहुंच के संबंध में मानक संचालन प्रक्रिया (एसओपी) का वर्णन करें। 	<ul style="list-style-type: none"> • मानक दिशानिर्देशों के अनुसार विभिन्न रूपों और प्रारूपों में डेटा दर्ज करें। • ग्राहक की पोषण संबंधी जानकारी रिकॉर्ड करने के लिए दस्तावेजों का एक नमूना सेट बनाएँ। • क्लाउंट का डेटाबेस बनाने के लिए आवश्यक सभी प्रासंगिक सूचनाओं को नमूना स्वरूपों में संकलित करने का तरीका प्रदर्शित करें। • ग्राहक आहार जानकारी पर नमूना रिकॉर्ड बनाने के लिए अस्पताल सूचना प्रणाली (एचआईएस) के उपयोग का प्रदर्शन तैयार 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 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: 08:00	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 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। ● 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: 08:00	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	

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	2		1		सामान्य कंप्यूटर कौशल

ट्रेनर प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफार्म प्रमाणन
नौकरी के लिए प्रमाणित भूमिका: " आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ" को QP में मैप किया गया: "एचएसएस/क्यू3902 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/क्यू2701" 80% के न्यूनतम स्कोर के साथ।

निर्धारक आवश्यकताएँ

निर्धारक पूर्वापेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण/आकलन अनुभव		टिप्पणियां
		वर्षों	विशेषज्ञता	वर्षों	विशेषज्ञता	
आयुर्वेद स्नातकोत्तर	द्रव्य गन, स्वस्थ व्रत, रस शास्त्र	2		1		सामान्य कंप्यूटर कौशल

निर्धारक प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफार्म प्रमाणन
नौकरी के लिए प्रमाणित भूमिका: " आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ" को QP में मैप किया गया: "एचएसएस/क्यू3902 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/क्यू2701" 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।
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