



योग्यता फ़ाइल QUALIFICATION FILE

फल और सब्ज़ियाँ उत्पाद निर्माता FRUITS AND VEGETABLES PRODUCT PRODUCER

✓ छोटा अवधि प्रशिक्षण (एसटीटी) ☐ लंबा अवधि प्रशिक्षण (एलटीटी) ☐ प्रशिक्षुता

☐ कौशल उन्नयन ☐ दोहरी/फ्लेक्सी योग्यता ✓ के लिए टीओटी ✓ के लिए टोए

✓ सामान्य ☐ बहु-कौशल (एमएस) ☐ पार करना सेक्टरल (सीएस) ☐ भविष्य कौशल ☐ OEM

NCrF / NSQF स्तर: 3

Submitted By: West Bengal State Council of Technical & Vocational Education and Skill Development

Submitting Body Name> West Bengal State Council of Technical & Vocational Education and Skill Development, Karigari Bhavan (5th Floor), Plot-B/7,
Action Area-III
New Town, Kolkata-700160

Submitting Body Contact Details:

Position in the organization: Chief Administrative Officer

Address if different from above: Same as above

Tel number(s): 033-2340-3717

E-mail address: caowbsctvesd@gmail.com

विषयसूची

अनुभाग 1: मूल विवरण	3
और सब्जी (एल- 4)	4
अनुभाग 2: मॉड्यूल सारांश	6
एनओएस/एस योग्यता	6
अनिवार्य संख्या:	6
निर्वाचित एनओएस/एस: एन.ए.	9
वैकल्पिक संख्या: एनए	9
आकलन - न्यूनतम योग्यता प्रतिशत	10
अनुभाग 3: प्रशिक्षण संबंधी	10
अनुभाग 4: आकलन संबंधित	11
अनुभाग 5: प्रमाण का ज़रूरत के लिए योग्यता	12
अनुभाग 6: अनुलग्नक और सहायक दस्तावेज़ जाँच करना सूची	12
अनुलग्नक 1: प्रमाण का स्तर	13
अनुलग्नक 3: उद्योग सत्यापन सारांश	25
अनुलग्नक 4: प्रशिक्षण और रोज़गार विवरण	25
अनुलग्नक 5: मिश्रित सीखना	26
अनुलग्नक 6: विस्तृत आकलन मानदंड	26
अनुलग्नक 7: आकलन रणनीति	30
अनुलग्नक 8: परिवर्णी शब्द और शब्दावली	31

अनुभाग 1: बुनियादी विवरण

1. योग्यता नाम	फल और सब्जियाँ उत्पाद निर्माता एसटीसी- STC- AGR/NSQF-2022/0230																	
2. क्षेत्र/क्षेत्र	कृषि																	
3. प्रकार का योग्यता: ☐ नया ☒ संशोधित ☐ है ऐच्छिक/विकल्प ☐ ओईएम	एनक्यूआर कोड एवं मौजूदा/पिछली योग्यता का संस्करण: (परिवर्तन को पहले का, एक बार स्वीकृत) एसटीसी - STC - AGR/NSQF-2022/0230	योग्यता नाम का मौजूदा/पेछला संस्करण: फल और सब्जियाँ उत्पाद निर्माता																
4. a. ओईएम नाम b. योग्यता नाम (जहाँ भी लागू)	NA																	
5. राष्ट्रीय योग्यता पंजीकरण करवाना (एनक्यूआर) कोड और संस्करण (इच्छा होना जारी किए गए बाद एनएसक्यूसी अनुमोदन)	QG-03-FI-00363-2023-V2-WBSC	6. एनसीआरएफ़/एनएसक्यूएफ स्तर: 3																
7. पुरस्कार (प्रमाणपत्र/डिप्लोमा/एडवांस डिप्लोमा/ कोई अन्य (जहाँ भी उपयुक्त निर्दिष्ट करें एकाधिक प्रवेश/निकास भी उपलब्ध है (अनुलग्नक में विवरण प्रदान करें)	प्रमाणपत्र																	
8. संक्षिप्त विवरण का योग्यता	फल और सब्जी उत्पाद निर्माता प्रचालन मशीनों का उपयोग करके फल और सब्जियों को डिब्बाबंद, जमा हुआ, और संरक्षित उत्पादों जैसे सॉस, जैम, जूस आदि तैयार करना, पैकेजिंग और गुणवत्ता मानकों का पालन करना।																	
9. छात्र/प्रशिक्षु/शिक्षार्थी/कर्मचारी के लिए प्रवेश हेतु पात्रता मानदंड	<table border="1"> <thead> <tr> <th>S. No.</th> <th>Academic/Skill Qualification (with Specialization - if applicable)</th> <th>Required Experience (with Specialization - if applicable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Grade 10</td> <td>Nil</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Grade 8 pass and pursuing continuous schooling in regular school with vocational subject</td> <td>Nil</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Grade 8 Pass with 2 year experience</td> <td>2 yrs</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>5th Grade Pass with 5 yrs experience</td> <td>5 yrs</td> </tr> </tbody> </table>			S. No.	Academic/Skill Qualification (with Specialization - if applicable)	Required Experience (with Specialization - if applicable)	1	Grade 10	Nil	2	Grade 8 pass and pursuing continuous schooling in regular school with vocational subject	Nil	3	Grade 8 Pass with 2 year experience	2 yrs	4	5th Grade Pass with 5 yrs experience	5 yrs
S. No.	Academic/Skill Qualification (with Specialization - if applicable)	Required Experience (with Specialization - if applicable)																
1	Grade 10	Nil																
2	Grade 8 pass and pursuing continuous schooling in regular school with vocational subject	Nil																
3	Grade 8 Pass with 2 year experience	2 yrs																
4	5th Grade Pass with 5 yrs experience	5 yrs																

10	क्रेडिट सौपा गया को यह योग्यता, मूल्यांकन के अधीन (राष्ट्रीय क्रेडिट के अनुसार) रूपरेखा (एनसीआरएफ))	20	11। सामान्य लागत आदर्श वर्ग (I/II/III) (जहाँ भी लागू हो) : NA																					
12	कोई लाइसेंसिंग आवश्यकताएं के लिए इस योग्यता पर प्रशिक्षण लेना (जहाँ भी लागू)	NA																						
13	प्रशिक्षण वितरण के तरीकों के अनुसार प्रशिक्षण अवधि (निर्दिष्ट करें कुल अवधि जैसा प्रति चयनित प्रशिक्षण वितरण मोड और जैसा प्रति मांग योग्यता का)	☒ ऑफलाइन ☐ ऑनलाइन ☐ मिश्रित <table border="1"> <thead> <tr> <th>Training Delivery Modes</th> <th>Theory (Hours)</th> <th>Practical (Hours)</th> <th>OJT Mandatory (Hours)</th> <th>OJT Recommended (Hours)</th> <th>Total (Hours)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Classroom (offline)</td> <td>180</td> <td>270</td> <td>150</td> <td></td> <td>600</td> </tr> <tr> <td>Online</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> (संदर्भ देना मिश्रित सीखना अनुलग्नक के लिए विवरण)					Training Delivery Modes	Theory (Hours)	Practical (Hours)	OJT Mandatory (Hours)	OJT Recommended (Hours)	Total (Hours)	Classroom (offline)	180	270	150		600	Online					
Training Delivery Modes	Theory (Hours)	Practical (Hours)	OJT Mandatory (Hours)	OJT Recommended (Hours)	Total (Hours)																			
Classroom (offline)	180	270	150		600																			
Online																								
14	गठबंधन को एनसीओ/आईएससीओ कोड/s (अगर नहीं कोड है) उपलब्ध उल्लेख वही)	NCO-2015/7514.9900																						
15	योग्यता प्राप्त करने के बाद प्रगति पथ (कृपया दिखाओ पेशेवर और शैक्षणिक प्रगति)	क्षैतिज प्रगति: 1. जाम, जेली, केचप और अचार निर्माण तकनीशियन (एल- 3) खड़ा प्रगति: 1. संरक्षण तकनीशियन-फल और सब्जी (एल-4)																						
16	अन्य भारतीय बोलों में कौन योग्यता और नमूना पाठ्यक्रम हैं प्रस्तुत किया जा रहा है	NA																						
17	हैं समान योग्यता उपलब्ध पर एनक्यूआर- यादें हाँ, औचित्य के लिए यह योग्यता	☐ हाँ ☒ नहीं यूआरएल का समान योग्यताएं:																						
18	हैं काम भूमिका वश्य को व्यक्तियों विकलांगता के साथ	☐ हाँ ☒ नहीं अगर "हाँ", निर्दिष्ट करें उपयुक्त प्रकार का विकलांगता:																						
19	कैसे भाग लेना का औरत इच्छा होना प्रोत्साहित	औरत जैसा भाग का स्वयं सहायता समूह लेना भाग में यह प्रशिक्षण और तब जाना के लिए स्व रोजगार जैसा कुंआ जैसा वेतन रोजगार																						
20	हैं हरियाली/ पर्यावरण स्थिरता पहलू ढका हुआ (निर्दिष्ट करें एनओएस/मॉड्यूल जो इसे कवर करता है)	☒ हाँ ☐ नहीं सुरक्षित कार्यरत पालन करना AGR/0230/OC1,V2.0																						
21	हैं योग्यता उपयुक्त को होना को पेशकश को में स्कूल/कॉलेज	स्कूलों ☒ हाँ ☐ कोई कॉलेज नहीं ☒ हाँ ☐ नहीं																						

22 नाम और संपर्क विवरण का भेजने से / पुरस्कार देने वाली संस्था एसपीओसी (में मामला का सी या एमएस, उपलब्ध करवाना विवरण का दोनों लीड एबी और सहायक एबी)	Name: Saequa Monazza, Chief Administrative Officer Email: caowbsctvesd@gmail.com Contact No.: 033-2340-3717 Website: sctvesd.wb.gov.in				
23 अंतिम अनुमोदन तारीख द्वारा एनएसक्यूसी: 3.5.2023	24. वैधता अवधि: 3 वर्ष	25. अगला समीक्षा तारीख 3.5.2026			

अनुभाग 2: मॉड्यूल सारांश

एनओएस/एस का योग्यता

(में असाधारण मामलों इन सकना होना बताया गया है जैसा अवयव)

अनिवार्य एनओएस/एस:

Specify the training duration and assessment criteria at NOS/ Module level. For further details refer curriculum document.

Th.-Theory Pr.-Practical OJT-On the Job Man.-Mandatory Training Rec.-Recommended Proj.-Project

S. No	NOS/Module Name	NOS/Module Code & Version (if applicable)	Core/ Non-Core	NCrF/ NSQF Level	Credits as per NCrF	Training Duration (Hours)					Assessment Marks					
						Th.	Pr.	OJT-Man.	OJT-Rec.	Total	Th.	Pr.	Proj.	Viva	Total	Weightage (%) (if applicable)
1.	सुरक्षित कार्यरत आचरण के लिए प्रयोग करें।	एजीआर/0230/ओसी 1, वी 2.0	मुख्य	3	1	10	20			30	14	40			54	5.4%
2.	ताजा फल और सब्जियाँ पहचानने और चुनने के चेकलिस्ट बनाएं।	एजीआर/0230/ओसी 2, V2.0	मुख्य	3	1	10	20			30	14	40			54	5.4%
3.	फल और सब्जियों में नुकसान पहचानें और खराबी के कारणों का घोषणा करें।	एजीआर/0230/ओसी 3, V2.0	मुख्य	3	1	10	20			30	14	40			54	5.4%
4.	कच्ची सामग्री जैसे मसाले और खाद्य एडिटिव्स को दृश्य निरीक्षण द्वारा पहचानें।	एजीआर/0230/ओसी 4, V2.0	मुख्य	3	1	10	20			30	14	40			54	5.4%

5.	खराब होने से बचाने के लिए सामान तैयार करें और भंडारण के साथ सुरक्षा सावधानियों का पालन करें।	एजीआर/0230/ओ सी5, वी 2.0	मुख्य	3	1	10	20			30	14	40			54	5.4%
6.	रस निकालने की विधि से रस तैयार करें, मशीनों के साथ सुरक्षा सावधानियों का ध्यान रखें और फल रस परिरक्षकों के साथ अम्लता और टीएसएस सामग्री का निर्धारण करें।	एजीआर/0230/ओ सी6, V2.0	मुख्य	3	1	5	25			30	6	50			56	5.6%
7.	स्कैश, आरटीएस, नेक्टर, कॉर्डियल, क्रश और सिरप जैसे फल पेय तैयार करें और पैकेज करें, मशीनों जैसे पल्पर, रस निकालने वाला, आटोक्लेव, और कॉर्किंग मशीन के साथ सुरक्षा सावधानियों का पालन करें, और अम्लता और टीएसएस सामग्री का निर्धारण करें।	एजीआर/0230/ओ सी7, 2.0	मुख्य	3	1	10	20			30	14	40			54	5.4%
8.	टमाटर उत्पादों को तैयार करें और संरक्षित करें, उपयुक्त मशीनों जैसे पल्पर, आटोक्लेव, और कॉर्किंग मशीन का उपयोग करते हुए अम्लता और टीएसएस सामग्री का निर्धारण करें।	एजीआर/0230/ओ सी8, 2.0	मुख्य	3	1	10	20			30	14	40			54	5.4%

एस। नहीं	एनओएस/मॉड्यूल नाम	एनओएस/मॉड्यूल कोड और संस्करण (यदि लागू हो)	कोर/ गैर- कोर	एनसी आरए फ / एनएस क्यूएफ स्तर	एनसी आरएफ के अनुसार क्रेडिट	प्रशिक्षण अवधि (घंटे)					आकलन निशान					
						वा।	प्र.	ओजेटी - आदमी ।	ओजेटी - Rec.	कुल	वा।	प्र.	प्रोज .	सलाम	कुल	वजन तौलना (%) (यदि लागू हो योग्य)
9.	फल और सब्जियों को तैयार करें, सुखाएं और भंडारण करें, उपयुक्त तरीकों जैसे अलमारी सुखाने और सौर सुखाने का उपयोग करते हुए, और नमी का निर्धारण करें।	एजीआर/0230/ओ सी9, V2.0	मुख्य	3	1	10	20			30	14	40			54	5.4%
10.	जाम, जेली और मुरब्बे तैयार करें, उपयुक्त मशीनों जैसे पल्पर, आटोक्लेव और सीलर का उपयोग करते हुए, सुरक्षा सावधानियों का पालन करें, अम्लता और टीएसएस सामग्री का निर्धारण करें, और पेक्टिन परीक्षण करें।	एजीआर/0230/ओ सी10, V2.0	मुख्य	3	2	20	40			60	12	80			92	9.2%
11।	फल और सब्जियों की कैनिंग प्रक्रिया को दिखाएं और भौतिक अवलोकन द्वारा दोष पहचानें, साथ ही डिब्बाबंद खाद्य पदार्थों में इसके कारणों को बताएं और खाद्य सुरक्षा मानकों की व्याख्या करें।	एजीआर/0230/ओ सी11, V2.0	मुख्य	3	1	10	20			30	14	40			54	5.4%
12.	फल और सब्जियों का अचार तैयार करें, जिसमें तेल/नमक/सिरका/मसाले शामिल हों, और अम्लता	एजीआर/0230/ओ सी12, V2.0	मुख्य	3	1	5	25			30	6	50			56	5.6%

	सामग्री का निर्धारण करें।														
--	---------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

एस। नहीं	एनओएस/मॉड्यूल नाम	एनओएस/मॉड्यूल कोड और संस्करण (यदि लागू हो)	कोर/ गैर- कोर	एनसी आरए फ / एनएस क्यूएफ स्तर	एनसी आरएफ के अनुसार क्रेडिट	प्रशिक्षण अवधि (घंटे)					आकलन निशान					
						वा।	प्र.	ओजेटी - आदमी ।	ओजेटी - Rec.	कुल	वा.	प्र.	प्रोज .	सलाम	कुल	वजन तौलना (%) (यदि लागू हो योग्य)
13.	इस क्षेत्र में बुनियादी सुरक्षा और खतरों पर विशेष जोर देते हुए वास्तविक नौकरी की स्थिति में कार्य करें।	एजीआर/0230/ओ सी13, V2.0	मुख्य	3	5	0	0	150		150	0	0	260		260	26%
14.	रोजगार कौशल- 60 घंटे.	डीजीटी/वीएसक्यू/ए न0102	मुख्य	3	2	60	0			60	50	0			50	5%
अवधि (में घंटे) / कुल निशान					20	180	270	150		600	200	540	260		1000	

निर्वाचित एनओएस/एस: NA

S. No	NOS/Module Name	NOS/Module Code & Version (if applicable)	Core/ Non- Core	NCrF/ NSQF Level	Credits as per NCrF	Training Duration (Hours)					Assessment Marks					
						Th.	Pr.	OJT- Man.	OJT- Rec.	Total	Th	Pr.	Proj.	Viva	Total	Weigh tage (%) (if applic able)
1.																
2.																
अवधि (में घंटे) / कुल निशान																

वैकल्पिक एनओएस/एस: NA

S. No	NOS/Module Name	NOS/Module Code & Version (if applicable)	Core/ Non- Core	NCrF/ NSQF Level	Credits as per NCrF	Training Duration (Hours)					Assessment Marks					
						Th.	Pr.	OJT- Man.	OJT- Rec.	Total	Th	Pr.	Proj.	Viva	Total	Weigh tage (%) (if applic able)
1.																
2.																
अवधि (में घंटे) / कुल निशान																

आकलन - न्यूनतम योग्यता को PERCENTAGE

कृपया निर्दिष्ट करें **कोई एक** का अगले:

न्यूनतम उत्तीर्ण को PERCENTAGE – कुल मिलाकर योग्यता स्तर: .Th 60% और .Prac 70 % (प्रत्येक ट्रेनी चाहिए अंक निर्दिष्ट न्यूनतम कुल उत्तीर्ण को PERCENTAGE (मूल्यांकन को सफलतापूर्वक उत्तीर्ण करने के लिए योग्यता स्तर पर)

न्यूनतम उत्तीर्ण प्रतिशत – एनओएस/मॉड्यूल-वार: _____% (प्रत्येक ट्रेनी चाहिए अंक निर्दिष्ट न्यूनतम पासिंग को PERCENTAGE में प्रत्येक अनिवार्य और चयनित (मूल्यांकन को सफलतापूर्वक उत्तीर्ण करने के लिए वैकल्पिक एनओएस/मॉड्यूल का चयन करें))

अनुभाग 3: प्रशिक्षण संबंधित

1.	प्रशिक्षक योग्यता और अनुभव में प्रासंगिक क्षेत्र (वर्षों में) (एनसीवीईटी दिशानिर्देशों के अनुसार)	सीटीएस/एटीएस (फल और सब्जी प्रसंस्करण व्यापार) 3 साल' अनुभव या डिप्लोमा (खाना प्रसंस्करण तकनीकी) 2 साल' अनुभव या बी.टेक /बी.ई. ((खाना तकनीकी / खाना तकनीकी और बायोकेमिकल इंजीनियरिंग) 2 वर्षों का अनुभव और प्रमाणित के लिए काम भूमिका: फल और सब्जियाँ उत्पाद निर्माता " मैप किए गए को क्यूपी: एसटीसी - एजीआर/एनएसक्यूएफ- 2022/0230".न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है। भी यह अनुशंसित है कि प्रशिक्षक नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित हो: "प्रशिक्षक (VET और कौशल)", मैप किया गया को योग्यता सामान बाँधना: "एमईपी/क्यू2601, v2.0"। न्यूनतम स्वीकृत अंक है 80%
2.	मालिक प्रशिक्षक योग्यता और अनुभव उपयुक्त क्षेत्र (में साल) (जैसा प्रति एनसीवीईटी दिशानिर्देश)	सीटीएस/एटीएस (फल और सब्जी प्रसंस्करण व्यापार) 3 साल' अनुभव या डिप्लोमा (खाना प्रसंस्करण तकनीकी) 2 साल' अनुभव या बी.टेक /बी.ई. ((खाना तकनीकी / खाना तकनीकी और बायोकेमिकल इंजीनियरिंग) 2 वर्षों का अनुभव और प्रमाणित के लिए काम भूमिका: फल और सब्जियाँ उत्पाद निर्माता " मैप किए गए को क्यूपी: एसटीसी - एजीआर/एनएसक्यूएफ- 2022/0230".न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है। और प्रमाणित पर कोई कार्यक्षेत्र कौशल का एनएसक्यूएफ स्तर 5 साथ अनुभव में प्रशिक्षण गतिविधियाँ में समान मैदान।
3.	औजार और उपकरण आवश्यक के लिए प्रशिक्षण	√ ☐ हाँ ☐ नहीं (अगर "हाँ", विवरण को होना प्रदान किया में अनुलग्नक)
4.	में मामला का संशोधित योग्यता, विवरण का कोई कौशल उन्नयन आवश्यक के लिए ट्रेनर	नहीं

अनुभाग 4: आकलन संबंधित

1.	मूल्यांकनकर्ता की योग्यता और प्रासंगिक अनुभव क्षेत्र (में साल) (जैसा प्रति एनसीवीईटी दिशानिर्देश)	सीटीएस/एटीएस (फल और सब्जी प्रसंस्करण व्यापार) 3 साल' अनुभव या डिप्लोमा (खाना प्रसंस्करण तकनीकी) 2 साल' अनुभव या बी.टेक /बी.ई. ((खाना तकनीकी / खाना तकनीकी और बायोकेमिकल इंजीनियरिंग) 2 वर्षों का अनुभव और प्रमाणित के लिए काम भूमिका: फल और सब्जियाँ उत्पाद निर्माता" मैप किए गए को क्यूपी: एसटीसी - AGR/NSQF-2022/0230".न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है। यह अनुशंसित है कि मूल्यांकनकर्ता नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित हो: "मूल्यांकनकर्ता (VET और कौशल)", मैप किए गए को योग्यता सामान बाँधना: "एमईपी/क्यू2701, v2.0"। न्यूनतम स्वीकृत अंक है 80%
2.	प्रॉक्टर योग्यता और अनुभव में प्रासंगिक क्षेत्र (वर्षों में) (एनसीवीईटी दिशानिर्देशों के अनुसार)	सीटीएस/एटीएस (फल और सब्जी प्रसंस्करण व्यापार) 3 साल' अनुभव या डिप्लोमा (खाना प्रसंस्करण तकनीकी) 2 साल' अनुभव या बी.टेक /बी.ई. ((खाना तकनीकी / खाना तकनीकी और बायोकेमिकल इंजीनियरिंग) 2 वर्षों का अनुभव और आंकलन करनेवाला इच्छा होना आवश्यक को होना पैनल साथ डब्ल्यूबीएससीटीवीईएसडी ऊपर सफलतापूर्वक प्रासंगिक नौकरी की भूमिका में टीओए को समय-समय पर डब्ल्यूबीएससीटीवीईएसडी द्वारा आयोजित किया जाएगा।
3.	मुख्य मूल्यांकनकर्ता/प्रॉक्टर की योग्यता और अनुभव में उपयुक्त क्षेत्र (में साल) (जैसा एनसीवीईटी दिशा-निर्देशों के अनुसार)	सीटीएस/एटीएस (फल और सब्जी प्रसंस्करण व्यापार) 3 साल' अनुभव या डिप्लोमा (खाना प्रसंस्करण तकनीकी) 2 साल' अनुभव या बी.टेक /बी.ई. ((खाना तकनीकी / खाना तकनीकी और बायोकेमिकल इंजीनियरिंग) 2 वर्षों का अनुभव और सफलतापूर्वक क्लियर होने पर मूल्यांकनकर्ता को WBSCTVESD के साथ सूचीबद्ध होना आवश्यक होगा टीओए में उपयुक्त काम भूमिका को होना संचालित से समय को समय द्वारा डब्ल्यूबीएससीटीवीईएसडी.
4.	आकलन तरीका (निर्दिष्ट करें आकलन तरीका)	ऑफलाइन
5.	औजार और उपकरण आवश्यक के लिए आकलन	☒ प्रशिक्षण के समान ☐ हाँ ☐ नहीं (विवरण को होना प्रदान किया में अनुलग्नक-यदि यह है मूल्यांकन के लिए अलग)

अनुभाग 5: प्रमाण का ज़रूरत के लिए योग्यता

उपलब्ध करवाना अनुलग्नक/सहायक दस्तावेज़ नाम।

1.	नवीनतम कौशल अंतर अध्ययन (नहीं पुराने बजाय 2 साल) (हां नहीं): नहीं
2.	नवीनतम बाज़ार अनुसंधान रिपोर्टों या कोई अन्य स्रोत (नहीं पुराने बजाय 2 साल) (हां नहीं): नहीं
3.	सरकार /उद्योग पहल/ मांग (हां नहीं): नहीं
4.	संख्या का उद्योग मान्यकरण प्रदान किया: 3
5.	अनुमानित संख्या का व्यक्तियों को होना प्रशिक्षित और कार्यरत:
6.	प्रमाण का सहमति/परामर्श साथ रेखा मंत्रालय/राज्य विभाग: हाँ अगर " क्यों नहीं:

अनुभाग 6: अनुलग्नक और सहायक दस्तावेज़ जाँच करना सूची

निर्दिष्ट करें अनुलग्नक नाम/ सहायक दस्तावेज़ फ़ाइल नाम

1.	अनुलग्नक: एनसीआरएफ़ /एनएसक्यूएफ स्तर एनसीआरएफ स्तर/एनएसक्यूएफ विवरण के आधार पर औचित्य (अनिवार्य)	अनुलग्नक 1
2.	अनुलग्नक: सूची का औज़ार और उपकरण उपयुक्त के लिए योग्यता (अनिवार्य, के अलावा में मामला ऑनलाइन पाठ्यक्रम का)	अनुलग्नक 2
3.	अनुलग्नक: विस्तृत आकलन मानदंड (अनिवार्य)	अनुलग्नक 6
4.	अनुलग्नक: आकलन रणनीति (अनिवार्य)	अनुलग्नक 7
5.	अनुलग्नक: मिश्रित सीखना (अनिवार्य, में मामला चयनित तरीका का वितरण है "डिजिटल और ऑनलाइन मीडिया के माध्यम से होने वाला औपचारिक शैक्षणिक कार्यक्रम")	NA
6.	अनुलग्नक: विभिन्न प्रवेश-निकास विवरण (अनिवार्य, में मामला योग्यता है एकाधिक प्रवेश- निकास)	NA
7.	अनुलग्नक: परिवर्णी शब्द और शब्दकोष (वैकल्पिक)	अनुलग्नक 8
8.	सहायक दस्तावेज़: नमूना पाठ्यक्रम (अनिवार्य- जनता देखना)	हाँ

9.	सहायक दस्तावेज़: आजीविका प्रगति (अनिवार्य- जनता देखना)	हाँ में क्यू फ़ाइल
----	---	--------------------

10.	सहायक दस्तावेज़: व्यावसायिक नक्शा (अनिवार्य)	हाँ में क्यू फ़ाइल
11।	सहायक दस्तावेज़: आकलन शराबी (अनिवार्य)	हाँ में नमूना पाठ्यक्रम
12.	कोई अन्य दस्तावेज़ आप इच्छा को जमा करना:	नहीं

अनुलग्नक 1: प्रमाण का स्तर

NCrF/NSQF Level Descriptors	Key requirements of the job role/ outcome of the qualification	How the job role/ outcomes relate to the NCrF/NSQF level descriptor	NCrF/NSQF Level
व्यावसायिक सैद्धांतिक ज्ञान/प्रक्रिया	- औजारों, उपकरणों और सामग्रियों की पहचान, चयन, उपयोग और भंडारण इस्तेमाल किया गया में खाना संरक्षण में ए सुरक्षित ढंग। - संरक्षित करना मौसमी फल और सब्जियाँ का उपयोग करते हुए सुखाने की प्रक्रिया	- नौकरी धारक को फलों और सब्जियों से संबंधित कार्य करते समय खाद्य सुरक्षा प्रथाओं को समझना होगा और उनका अनुपालन करना होगा। - काम धारक भी ज़रूरत होना को संरक्षित करना जैम, जेली, फलों का रस बनाने के लिए मौसमी फल और सब्जियाँ, अचार और टमाटर उत्पाद और विश्लेषण फलों और सब्जियों के घटक। - दोनों जिम्मेदारियाँ, काम धारक आवश्यकताओं ऐसा कार्य करना जिसके लिए सीमित सीमा की आवश्यकता हो गतिविधियाँ दिनचर्या और पूर्वानुमान योग्य. इसलिए यो ग्यता को स्तर 3 पर रखा जा सकता है	3
पेशेवर और तकनीकी कौशल/ विशेषज्ञता/ व्यावसायिक ज्ञान	- फलों और सब्जियों में खराबी की पहचान करें और खराबी का कारण बताएं। - अचार, जैम, जेली, मुरब्बा, सिरप, स्कैश, सॉस, चटनी और सिरका का उत्पादन	काम धारक इच्छा आवश्यकताओं को पास होना एक समझ बुनियादी सिद्धांतों और ज्ञान के बारे में तैयारी का अचार, जाम, जेली, मुरब्बा, सिरप, स्कैश, सॉस, चटनी और डिब्बा बंद खाद्य पदार्थ. इस तरह योग्यता मई होना रखा पर स्तर 3	3
रोजगार तत्परता और उद्यमिता कौशल एवं मानसिकता/पेशेवर कौशल	क्षमता को तैयार करना अलग फल सब्जी उत्पाद जैसे अचार, जैम, जेली, मुरब्बा, सिरप, स्कैश, सॉस, चटनी और डिब्बा बंद खाद्य पदार्थ.	नौकरी धारक को उचित उपकरणों और मशीनरी का उपयोग करके अचार, जैम, जेली, मुरब्बा, सिरप, स्कैश, सॉस, चटनी और डिब्बाबंद खाद्य पदार्थ तैयार करने पर व्यावहारिक कौशल का प्रदर्शन करना होगा। ये सभी गतिविधियाँ हैं दिनचर्या और दोहराव वाला में प्रकृति साथ सीमित है। इसलिए योग्यता को स्तर 3 पर रखा जा सकता है	3
व्यापक शिक्षण परिणाम/कोर कौशल	क्षमता को शुरू और दौड़ना फल और सब्जी उत्पाद निर्माण पौधा पर वैज्ञानिक पंक्तियों में लाभदायक	काम धारक इच्छा होना योग्य को बातचीत करना स्पष्ट रूप से, लिखित और मौखिक रूप से	3

		सहकर्मियों के साथ,	
--	--	--------------------	--

	ढंग। ● अधीनस्थों/सहकर्मियों के साथ प्रभावी ढंग से संवाद करें और बताना और शेयर करना काम संबंधित जानकारी स्पष्ट रूप से का उपयोग करते हुए उपयुक्त भाषा। ● कंप्यूटर का बुनियादी ज्ञान और व्यक्तिगत बैंकिंग की बुनियादी समझ ● तब से यह प्रशिक्षण नेतृत्व को खुद-रोज़गार जैसा खैर, जिम्मेदारी के लिए जीत गया काम और सीखना है को होना उपस्थित और प्रदर्शन किया ● जांच प्रक्रियाओं को सुनिश्चित करना वह परियोजना उद्देश्य है खत्म अंदर निर्दिष्ट समय फ्रेम है विकसित।	पर्यवेक्षकों और ग्राहकों के लिए। नौकरी धारक को अपने काम के लिए बुनियादी अंकगणितीय गणनाओं का उपयोग करने की भी आवश्यकता होती है (उत्पादन के मूल समय, श्रम लागत आदि की गणना करने के लिए)। काम धारक इच्छा होना योग्य को तैयार करना विभिन्न प्रकार फलों, सब्जियों, जैसे अचार, जैम, जेली, मुरब्बा, सिरप, स्कैश, सॉस, चटनी और डिब्बाबंद खाद्य पदार्थों का स्वतंत्र रूप से और सीमित मात्रा में सेवन करें।	
जिम्मेदारी	● पढ़ना परिपत्र/अधिसूचनाएं जारी किए गए द्वारा संबंधित सूचना पर उपयुक्त प्राधिकारी या संबंधित एजेंसी काम। ● अनुपालन करना साथ व्यावसायिक स्वास्थ्य और कार्यकर्ता के लिए प्रासंगिक सुरक्षा आवश्यकताएं। ● आकलन संभव जोखिम और खतरों में कार्य वातावरण और व्यायाम सुरक्षा। ● सावधानियां को छोटा करना चोट को खुद और अन्य लोग अनुपालन करते हैं साथ उपयुक्त सुरक्षा आचरण जबकि हैंडलिंग तीखा औजार और उपकरण	पर्यवेक्षण। इसलिए, उसे निर्धारित सीमा के भीतर अपने काम के लिए कुछ जिम्मेदारी लेने की आवश्यकता है। इसलिए योग्यता को स्तर 3 पर रखा जा सकता है	3

Annexure 2: Tools and Equipment (Lab Set-Up)

List of Tools and Equipment for Batch Size: 30

SI No.	Item description/technical specification (Glassware and accessory)	Qty (Nos)
A1	Test tube ,borosilicate glass 18x15 ml	50
	15x15 ml	50
A2	Beaker, graduated , borosilicate glass 1000ml	
	500 ml	5
	250 ml	10
	100ml	10
A3	Conical flask, graduated, borosilicate glass 1000ml	
	500 ml	5
	250 ml	10
	100ml	10
A4	Pipette , graduated , borosilicate glass 50 ml	
	25 ml	6
	10 ml	6
	5 ml	6
	2ml	6
	1 ml	6

A5	Burette 50ml , graduated , borosilicate glass (with ptfе stoppered),	8
A6	Volumetric Flask , borosilicate glass 1000ml 500 ml 250ml 100ml	6 6 10 10
A7	Measuring cylinder, graduated, borosilicate glass 1000ml 500 ml 250 ml 100ml 50 ml 25 ml 10ml	5 5 5 5 5 5 5
A8	Funnel 60 deg angle long stem , borosilicate glass 75mm	10
A9	Glass rod 6 inch long, 5-6 mm dia borosilicate glass	10
A10	Porcelain basin 4 inch dia	10
A11	Reagent bottle, borosilicate glass 250ml 500ml	10 10

A12	Beaker, (Plastic) graduated, 1000ml 500 ml 250 ml 100ml	10 10 10 10
A13	Pasteur pipette glass made with rubber head used for pickup of acid	12

TABLE-B

Sl No.	Item description/technical specification (Instruments and equipment)	Qty (Nos)
B1	Hot air oven (18''x18''x18'') inch or (24''x24''x24'') with blower digital temp(Multispan) and time control, inside made of 304SS of 20gage, outside of MS with powder coated finish, ball catcher heavy door.	1
B2	Autoclave (14x18 inch) double coil, double wall, digital temperature controller, timer arrangement vertical with control cut off pressure (15-30psi) temperature indicator, inner and outer wall 304SS of 14 gage, heavy lid of 304SS 12mm thickness, 20gage 304SS perforated container with handle. Autoclave have central out let at the bottom and also have water level indicator.	1
B3	Rectangular hot plate of, (12''x16''x9'') 304SS top of 20 gauge/fully SS body of 20 gauge, digital temperature indicator cum controller.	1
B4	Digital pH meter, bench top with probe, Measuring Range 0.00.....14.00 pH - Resolution : 0.01 pH Error Limits : ± 0.01 pH:	2
B5	Micro Controller Based Colori Meter, , wave length 400nm to 700 nm selected by filters mounted on a turret, light source- 6.3V, 6W, Detector- Photo-Cell, mode- absorbance, concentration, display 16*2 digit LCD, Accessory test tube- 4nos, Black rod-1nos.	1
B6	Digital electronics balance, capacity : 5mg-210gm, accuracy 0.001gm	1
B7	Physical rough balance Capacity=30Kg Readability=1gm SS Pan size (mm) = 250x330	2
B8	Magnetic Starrer, 2Lt stirring capacity (Deluxe models with speed indicator), with Hot Plate, with Step less Speed control & S.S. body and top. Max. Speed: 1800 RPM.	1

B9	Refrigerator with stabilizer , 240lit,	1
B10	Potable temperature indicator Temp range- 0°C to 100.00°C, resolution=0.1°C	3
B11	Muffle furnace, size of inner chamber (5''x 5''x 10'') inch, for 1000°C working, outer casing made of heavy duty M.S. materials and sheet duly painted finished, heating elements are better quality. For 1000°C working 3.0KW.	1
B12	Serological water bath, Double wall insulation, total 304SS of 20gage (inner and outer), capacity (12x250ml) (16''x12''x10'') 304SS lid, Ambient to 110 °C and digital temperature indicator. one outlet with ball valve	1
B13	Hand Refractometer, with three range 0-32%.29-62%, 0-95% brix	3

TABLE-C

Sl No.	Item description/technical specification (Miscellaneous Item)	Qty (Nos)
C1	Spoon Spatula non-magnetic stainless steel with high polish one side spoon 4'' long ,SS 6'' long, SS 8'' long ,SS	5 5 5
C2	Crucible tongs non-magnetic stainless steel with high polish 6'' long 8'' long 10'' long	3 3 3
C3	Spirit lamp SS with brass cover125ml	10
C4	Wire gauge with asbestos	10
C5	Porcelain basins, R.B with spout glazed, Dia	

	60mm 75mm 85mm	6 6 6
C6	Desiccators Dia , plastic made 140mm 187mm	1 1
C7	Mortar & pestle, Dia 110mm 130mm	2 2
C8	Silica Crucible without lid 50ml	6
C9	Test tube holder (heavy)	10
C10	Rubber Gloves 14 no, pair	10
C11	Tripod Stand, iron made properly paint polish	10
C12	Burette stand with double clamp, (plastic)	8
C13	Pipette stand (plastic) (Vertical)	8
C14	Test tube stand (plastic) ,	10
C15	Wash bottle, (plastic), 500 ml, cap, pack of six	10
C16	Handy pipette aid (pipette sacker) 10ml and 25ml (plastic)	6 6
C17	Pressure cooker, 5lit capacity	2
C18	pH paper, E Merck, 1.00-14.00, 10 bks	10
C19	Litmus paper, red & blue, Emerck, 10 bks	10

C20	Ordinary Filter paper, 125mm dia	10
C21	Tissue paper roll	10
C22	Grouch crucible 50ml with rubber gasket	6
C23	carboy funnel Material :PP , 50mm	6

TABLE –D

SI No.	Item description/technical specification (Food processing machineries)	Qty (Nos)
D1	Tray dryer, horizontal cross air flow system, inner 304SS wall of 20gauge & with six 304SS tray of 18gauge Tray size : (16''x32''x1'')inch Solid SS tray/perforated SS tray / wire net SS try, all trays adjustable type with gape of 6'' per tray. Digital PID type temperature controller. Temperature range 50° -300° C with accuracy $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 1HP. Crompton brand motor with fittings of 304SS made blower.	1
D3	Can seaming machine,1 ADS 1 H.P. motor operated with 300, 401 seaming roller& seaming chuck	1
D4	Can reforming machine 1 H.P. motor operated with ,300, 401	1
D5	Can flanging machine,1 H.P. motor operated with 300, 401	1
D6	Flange Rectifier machine hand operated, both for 300 and 401 can with dies, base, handle	1
D7	Can pressure gauge both for 300 and 401 can	2
D8	Can Vacuum gauge both for 300 and 401 can	2

D9	Can cutter / opener both for 300 and 401 can	2
D10	Potato peeler, abrasion method, laboratory model, hand operated or ½ HP motor operated, totally made of AISI Stainless Steel 304 Quality of 20gauge	1
D11	Mixer grinder,600watt	2
D12	Potato Slicer, hand operated laboratory model With thickness adjustment system, totally made of AISI Stainless Steel 304 Quality of 20gauge	1
D13	Vegetable Slicer, ½ HP motor operated laboratory model With thickness adjustment system, totally made of AISI Stainless Steel 304 Quality of 20gauge	1
D14	Electric Heater, 1500W,coil type (nicrome wire),ceramic body	1
D15	Blanching Unit (SS made) with steam charging, lab model, totally made of AISI Stainless Steel 304 Quality of 20gauge, Perforated SS tray and SS Basket, digital temp controller. Electrically operated ,SS, capacity 30 cans at a time	1
D16	Fruit pulper, laboratory model Contacts parts are made of 304SS, With 1/32 sieve, ½ HP motor operated, with nylon brush	1
D17	Fruit miller, hand operated or ½ HP motor operated laboratory model Contacts parts are made of 304SS	1
D18	Screw type juice extractor, made 304SS laboratory model, hand operated or ½ HP motor operated,	1
D19	Crown corking machine, Baby type, hand operated magnetic cork holder	1
D20	Solar Drier of lab model	1

D21	Dekchi, 10 lits, SS Gamla, 5lit, 2 lits, SS, Ladle, kitchen std,SS Spoon (table), SS Teaspoon ,SS Plastic bucket of different size Cooking pan,5 lit Cutting knife made of high quality steel, manual	5 5 each 5 10 20 10 3 20
	Basket ,plastic	10
	Tray ,plastic	10
	Tray,SS(kitchen std)	10
	Karai, 5lit,SS	3
	Khunti ,kitchen std,SS	5
	Jug SS	5
	Plastic jar of different size	30
	Plastic pouch with zip	200
	Glass bottle with cap for fruit juice, sauce etc. 250ml and 500ml	50 each
	Glass jar with plastic cap for fruit juice, sauce etc. 250ml and 500ml	50each
	Lacquered 300 and 401 tin can with lid for canned food product	200 piece each
	Stainless steel knives, 12-15 cm blade	20
	Stainless steel pots of different capacities	10
D22	gas oven	2

D23	Commercial LPG Cylinder	3
-----	-------------------------	---

Classroom Aids

The aids required to conduct sessions in the classroom are:

1. White Board
2. White board writing pen
3. Projector
4. Computer

अनुलग्नक 3: उद्योग सत्यापन सारांश

उपलब्ध करवाना सारांश जानकारी का सभी उद्योग सत्यापन में तालिका. यह है नहीं आवश्यक के लिए ओईएम योग्यता.

एस.एन. है	संगठन नाम	प्रतिनिधि ई नाम	पदनाम एन	संपर्क पता	कॉन्टा सीटी फ़ोन ई नहीं	ईमेल आई डी	लिंकडइन प्रोफ़ाइल (अगर हो तो)
1.	Red Cow Dairy Pvt. Ltd	बिजन विष्णु	सहायक मैनेजर	नंदन आवासीय परिसर, स्टेशन सड़क, हुगली	90730 22965	Bishnubij anfp7007@gmail.com	
2.	Krishna Chandra Dutta (Spice) Pvt Ltd	डॉ. दीपन चटर्जी	खाना तकनीकों & गुणवत्ता नियंत्रण प्रबंधक		98305 65872	dipanchatterjee@cookme.com	
3.	M/s Foodies Agro	श्री। मोनोज मिश्रा	प्रोप्राइटर	बहरामपुर, मुर्शिदाबाद	97751 86565	foodiesagro@rediffmail.com	

अनुलग्नक 4: प्रशिक्षण और रोज़गार विवरण

प्रशिक्षण और रोज़गार अनुमान:

वर्ष	कुल अभ्यर्थी		औरत		लागू साथ विकलांगता	
	अनुमानित प्रशिक्षण #	अनुमानित रोजगार अवसर	अनुमानित प्रशिक्षण #	अनुमानित रोजगार अवसर	अनुमानित प्रशिक्षण #	अनुमानित रोजगार अवसर
2023	400	400	---	---	---	---

प्रशिक्षण, आकलन, प्रमाणीकरण, और प्लेसमेंट डेटा के लिए पहले का संस्करणों का योग्यता:

योग्यता	वर्ष	कुल अभ्यर्थी	औरत	लागू साथ विकलांगता	25 of 36
---------	------	--------------	-----	--------------------	----------

संस्करण		प्रशिक्षित	आकलन किया	प्रमाणित	रखा गया	प्रशिक्षित	आकलन किया	प्रमाणित	रखा गया	प्रशिक्षित	आकलन किया	प्रमाणित	रखा गया
		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

सूची योजनाओं में कौन पहले का संस्करण का योग्यता था कार्यान्वित:

NA

सामग्री उपलब्धता के लिए पहले का संस्करणों का योग्यता:

☐ प्रतिभागी पुस्तिका ☐ सुविधा मार्गदर्शक ☐ डिजिटल सामग्री ☒ योग्यता पुस्तिका ☐ कोई अन्य:

बोली में कौन सामग्री है उपलब्ध: अंग्रेज़ी

अनुलग्नक 5: मिश्रित सीखना

मिश्रित सीखना अनुमानित अनुपात और अनुशंसित औजार: ना

संदर्भ देना एनसीवीईटी “दिशानिर्देश के लिए मिश्रित सीखना के लिए व्यवसायिक शिक्षा, प्रशिक्षण और स्किलिंग” उपलब्ध पर:

<https://ncvet.gov.in/sites/default/files/Guidelines%20for%20Blended%20Learning%20for%20Vocational%20Education,%20Training%20&%20Skilling.pdf>

एस। नं०।	चुनना अवयव का योग्यता	सूची अनुशंसित औजार – के लिए सभी चयनित अवयव	ऑफलाइन : ऑनलाइन अनुपात
1	☐ लिखित/ व्याख्यान - प्रदान सैद्धांतिक और वैचारिक ज्ञान	NA	NA
2	☐ प्रदान कोमल कौशल, ज़िंदगी कौशल, और रोजगार कौशल /मैटरशिप को शिक्षार्थियों	NA	NA
3	☐ दिखा व्यावहारिक प्रदर्शनों को शिक्षार्थियों	NA	NA
4	☐ प्रदान व्यावहारिक व्यावहारिक व क्रियाशील कौशल/ प्रयोगशाला काम/ कार्यशाला/शॉप फ्लोर प्रशिक्षण	NA	NA
5	☐ ट्यूटोरियल/ असाइनमेंट/ छेद करना/ अभ्यास	NA	NA
6	☐ प्रोक्टर्ड निगरानी/ आकलन/ मूल्यांकन/ परीक्षा	NA	NA
7	☐ पर काम प्रशिक्षण (ओजेटी)/ परियोजना काम इंटरशिप/ अप्रेंटिसशिप प्रशिक्षण	NA	NA

अनुलग्नक 6: विस्तृत आकलन मानदंड

विस्तृत आकलन मानदंड के लिए प्रत्येक एनओएस/मॉड्यूल हैं जैसा इस प्रकार है:

एनओएस/मॉड्यूल नाम	आकलन मानदंड के लिए प्रदर्शन मानदंड/सीखना परणाम	लिखित निशान	व्यावहारिक निशान	परियोजना निशान	सलाम निशान
एजीआर/0230/ओसी1, V2.0	सुरक्षित कार्यरत आचरण के लिए प्रयोग करें।	14	40		
	(1.1.) मानकों के अनुरूप सुरक्षित कार्य वातावरण प्राप्त करने के लिए प्रक्रियाएं बनाए रखें व्यावसायिक स्वास्थ्य और सुरक्षा नियमों और आवश्यकताएं साइट नीति के अनुसार. (1.2) पहचानना कोई असुरक्षित स्थितियों अनुसार को साइट नीति, और आकलन तदनुसार अपनी रिपोर्ट प्रस्तुत की। (1.3) पहचानें और आवश्यक सावधानी बरतें जलता हुआ और सुरक्षा खतरे और				

	प्रतिवेदन अनुसार को साइट नीति और प्रक्रियाएं. (1.4) व्यक्तिगत उत्पादक उपकरण (पीपीई), सुरक्षा दस्ताने आदि का प्रदर्शन करें और संबंधित कार्य वातावरण के अनुसार उनका उपयोग करें। (1.5) दिखाना बुनियादी पहला सहायता और सीपीआर और उपयोग उन्हें अंतर्गत अलग परिस्थितियाँ।				
	कुल निशान	14	40		
एजीआर/0230/ओसी2,V2.0	ताजा फल और सब्जियाँ पहचानने और चुनने के चेकलिस्ट बनाएं।	14	40		
	(2.1) पहचान करना अलग फल और सब्जियाँ (2.2) तैयारी करें चयन मानदंड जाँच करना सूची के लिए फल और सब्जियाँ। (2.3) चुनना ताजा फल और सब्जियाँ				
	कुल निशान	14	40		
एजीआर/0230/ओसी3,V2.0	फल और सब्जियों में नुकसान पहचानें और खराबी के कारणों का घोषणा करें।	14	40		
	(3.1) अवलोकन करें खराब फल और सब्जियाँ और इसका उत्पादों (3.2) पहचानें और अभिलेख कारण का खराबी.				
	कुल निशान	14	40		
एजीआर/0230/ओसी4,V2.0	कच्ची सामग्री जैसे मसाले और खाद्य एडिटिव्स को दृश्य निरीक्षण द्वारा पहचानें।	14	40		
	(4.1) पहचानें मसाले (4.2) खाद्य योजकों की पहचान करें (4.3) चुनना कच्चा सामग्री				
	कुल निशान	14	40		
एजीआर/0230/ओसी5,V2.0	खराब होने से बचाने के लिए सामान तैयार करें और भंडारण के साथ सुरक्षा सावधानियों का पालन करें।	14	40		
	(5.1) तैयारी करें फल सब्जियों के लिए प्रशीतन (5.2) भरें और मुहर फल सब्जियों में पैकेजिंग सामग्री। (5.3) स्टोर अंतर्गत प्रशीतित स्थिति				
	कुल निशान	14	40		
	रस निकालने की विधि से रस तैयार करें, मशीनों के साथ सुरक्षा सावधानियों का ध्यान रखें और फल रस परिरक्षकों के साथ अम्लता और टीएसएस सामग्री का निर्धारण करें।	6	50		

एजीआर/0230/ओसी6,v2.0	(6.1)बनाए रखें उत्तम स्वच्छता मानक (6.2)उत्तम फल चुनें (6.3)फलों का जूस तैयार करें (6.4)जूस मापें (6.5)निर्धारित करें टीएसएस और अम्लता				
----------------------	---	--	--	--	--

	(6.6)भरें संरक्षित फल रस में रोगाणु बोतलें, (6.7)बोतलों पर कॉर्क लगाएं और क्राउन लगाएं (6.8) लेबल बोतलें.				
	कुल निशान	6	50		
एजीआर/0230/ओसी7,V2.0	स्कैश, आरटीएस, नेक्टर, कॉर्डियल, क्रश और सिरप जैसे फल पेय तैयार करें और पैकेज करें, मशीनों जैसे पल्पर, रस निकालने वाला, आटोक्लेव, और कॉर्किंग मशीन के साथ सुरक्षा सावधानियों का पालन करें, और अम्लता और टीएसएस सामग्री का निर्धारण करें।	14	40		
	(7.1)बनाए रखें उत्तम स्वच्छता मानक (7.2)उत्तम फलों की पहचान और चयन (7.3) फलों को रस निकालने के लिए तैयार करना (7.4) फलों का रस तैयार करना (7.5) ताजे फलों का रस मापें (7.6) ठानना टीएसएस और अम्लता (7.7) अभिनय करना गणना के लिए स्कैश, आरटीएस, अमृत,सौहार्द , कुचलना और सिरप तैयार करना और सामग्री का मिश्रण (7.8)भरें पेय में रोगाणु बोतलें (7.9) बोतलों पर कॉर्क लगाएं और क्राउन लगाएं				
	कुल निशान	14	40		
	टमाटर उत्पादों को तैयार करें और संरक्षित करें, उपयुक्त मशीनों जैसे पल्पर, आटोक्लेव, और कॉर्किंग मशीन का उपयोग करते हुए अम्लता और टीएसएस सामग्री का निर्धारण करें।	14	40		
एजीआर/0230/ओसी8,V2.0	(8.1)बनाए रखें उत्तम स्वच्छता मानक (8.2)तैयारी करें टमाटर रस/ टमाटर प्यूरी/टमाटर पेस्ट/ टमाटर सॉस/टमाटर केचप/टमाटर चटनी/टमाटर सूप (8.3) टमाटर का रस/टमाटर प्यूरी/टमाटर पेस्ट/टमाटर सॉस/टमाटर केचप/टमाटर चटनी/टमाटर सूप को संरक्षित और संग्रहित करें। (8.4) ठानना टीएसएस और अम्लता				
	कुल निशान	14	40		
एजीआर/0230/ओसी9,V2.0	फल और सब्जियों को तैयार करें, सुखाएं और भंडारण करें, उपयुक्त तरीकों जैसे अलमारी सुखाने और सौर सुखाने का उपयोग करते हुए, और नमी का निर्धारण करें।	14	40		

	(9.1) बनाए रखना उत्तम स्वच्छता मानक (9.2) चुनना फल सब्जियां के लिए सुखाने तैयार करना फल सब्जियां के लिए				

	सुखाने (9.3)सूखा फल सब्जियां द्वारा सूरज सुखाना/ अलमारी सुखाने /सौर सुखाने. (9.4)निर्धारित करें नमी सामग्री। (9.5) सामान बाँधना और इकट्ठा करना				
	कुल निशान	14	40		
एजीआर/0230/ओसी10,v2.0	जाम, जेली और मुरब्बे तैयार करें, उपयुक्त मशीनों जैसे पल्पर, आटोक्लेव और सीलर का उपयोग करते हुए, सुरक्षा सावधानियों का पालन करें, अम्लता और टीएसएस सामग्री का निर्धारण करें, और पेक्टिन परीक्षण करें।	12	80		
	(10.1)बनाए रखें उत्तम स्वच्छता मानक (10.2)चुनिंदा फल (10.3)तैयार करें फल (10.4)तैयार करें फल रस के लिए फल जेली (10.5)फलों के रस का पेक्टिन परीक्षण (10.6)तैयार करें जैम/जेली/मुरब्बा (10.7)निर्धारित करें अंत बिंदु के लिए जैम/जेली/मुरब्बा। (10.8)जैम/जेली/मुरब्बा के लिए स्थिरता की पहचान करें। (10.9)परिरक्षित करें और जैम/जेली/मुरब्बा का भंडारण करें।				
	कुल निशान	12	80		
एजीआर/0230/ओसी11,v2.0	फल और सब्जियों की कैनिंग प्रक्रिया को दिखाएं और भौतिक अवलोकन द्वारा दोष पहचानें, साथ ही डिब्बाबंद खाद्य पदार्थों में इसके कारणों को बताएं और खाद्य सुरक्षा मानकों की व्याख्या करें।	14	40		
	(11.1) व्याख्या करना प्रक्रिया का डिब्बाबंदी, कारण का दोष के में डिब्बा बंद खाद्य पदार्थ. (11.2) राज्य खाना सुरक्षा मानक.				
	कुल निशान	14	40		
	फल और सब्जियों का अचार तैयार करें, जिसमें तेल/नमक/सिरका/मसाले शामिल हों, और अम्लता सामग्री का निर्धारण करें।	6	50		

एजीआर/0230/ओसी12,V2.0	(12.1)बनाए रखें उत्तम स्वच्छता मानक (12.2)फल/सब्जियाँ चुनें (12.3)फल/सब्जियाँ धोएँ (12.4)फल/सब्जियाँ तैयार करें (12.5)अचार के लिए मसाले तैयार करें (12.6)तैयार करें अचार साथ तेल/नमक/सिरका (12.7)परीक्षण अनुमापनीय अचार में अम्लता (12.8) सामान बाँधना और स्टोर करें				
-----------------------	---	--	--	--	--

	कुल निशान	6	50		
	इस क्षेत्र में बुनियादी सुरक्षा और खतरों पर विशेष जोर देते हुए वास्तविक नौकरी की स्थिति में कार्य करें।	0	0	260	
एजीआर/0230/ओसी13,V2.0	(13.1) मूल्यांकनकर्ता प्रशिक्षण के इस घटक के लिए तैयार रिपोर्ट की जांच करेगा। अवधि और आकलन चाहे क्षमता है गया विकसित को वास्तविक नौकरी में काम करें बुनियादी सुरक्षा और खतरों पर विशेष जोर देते हुए स्थिति में यह डोमेन.				
	कुल निशान				
डीजीटी/वीएसक्यू/एन0102	रोजगार कौशल- 60 घंटे. जैसा प्रति एनसीवीईटी गाइडेड अवांथ मॉड्यूल के लिए 60 घंटे	50	0		
	बड़ा कुल	200	540	260	

अनुलग्नक 7: आकलन रणनीति

यह अनुभाग शामिल प्रक्रियाओं शामिल में पहचान, सभा, और इन्तेप्रेतिंग जानकारी को मूल्यांकन करना उम्मीदवार पर आवश्यक दक्षताओं का कार्यक्रम.

आकलन रणनीति टेम्पलेट

1. आकलन प्रणाली अवलोकन:

- बैच सौंपा गया को WBSCTVE&SD के लिए आयोजन आकलन ऑनलाइन के माध्यम से पोर्टल साथ दो संभावित तिथियों के लिए आकलन।
- WBSCTVE&SD तैनात टोए प्रमाणित आंकलन करनेवाला के लिए क्रियान्वित आकलन।
- WBSCTVE&SD पर नज़र रखता है आकलन प्रक्रिया और अभिलेख।

2. परीक्षण पर्यावरण:

- आकलन जगह, तारीख और समय की जाँच।
- यदि बैच आकार 30 से अधिक है, तो आकलन लगातार दिनों में फैलाया जाएगा।
- आवंटित समय उम्मीदवार को पूरा लिखित और व्यावहारिक मूल्यांकन के लिए सुनिश्चित किया जाएगा।

3. आकलन गुणवत्ता बीमा स्तर/ढांचा:

- सवाल किनारा विषय मामला विशेषज्ञों (एसएमई) द्वारा तैयार और सत्यापित।
- प्रश्न निर्दिष्ट आकलन मानदंड के अनुसार मैप किए गए।
- आंकलन करनेवाला अवश्य टोए प्रमाणित हो।

4. प्रकार का प्रमाण या साक्ष्य जुटाने के शिष्टाचार:

- आंकलन करनेवाले से आकलन जगह की रिपोर्टिंग।
- केंद्र की तस्वीरें साइनबोर्ड और योजना विशिष्ट ब्रांडिंग के साथ।

5. तरीका का सत्यापन या सत्यापन:

- आकलन जगह पर आश्चर्य मिलने जाना।

6. आकलन दस्तावेज़ीकरण, संग्रहण, और पहुँच:

- दस्तावेज़ की हार्ड कॉपी संग्रहित।

आकलन प्रक्रिया:

1. प्रत्येक मॉड्यूल अलग से आकलन किया जाएगा।
2. उत्तीर्ण मानदंड WBSC TVE&SD के मानदंडों के अनुसार तय किया जाएगा।
3. आकलन औजार:
 - वीडियो/पोर्टफोलियो का प्रशिक्षकों के दौरान ओजेटी।
4. प्रत्येक मॉड्यूल का आकलन सुनिश्चित करेगा कि उम्मीदवार योग्य है:
 - हितधारकों के साथ प्रभावी सगाई।
 - विभिन्न औजार और उपकरणों की समझ।
 - योग्यता फ़ाइल के अनुसार सौंपे गए कार्यों का निष्पादन।

अनुलग्नक 8: परिवर्णी शब्द और शब्दकोष

परिवर्णी शब्द

Acronym	Description
AA	Assessment Agency
AB	Awarding Body
ISCO	International Standard Classification of Occupations
NCO	National Classification of Occupations
NCrF	National Credit Framework
NOS	National Occupational Standard(s)
NQR	National Qualification Register
NSQF	National Skills Qualifications Framework
OJT	On the Job Training
आईएससीओ	अंतरराष्ट्रीय मानक वर्गीकरण का व्यवसायी
एनसीओ	राष्ट्रीय वर्गीकरण का व्यवसायी
एनसीआरएफ़	राष्ट्रीय श्रेय रूपरेखा
ओपन स्कूल	राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक

एनक्यूआर	राष्ट्रीय योग्यता पंजीकरण करवाना
एनएसक्यूएफ	राष्ट्रीय कौशल योग्यता रूपरेखा
ओजटी	पर काम प्रशिक्षण

शब्दकोष

Term	Description
National Occupational Standards (NOS)	NOS define the measurable performance outcomes required from an individual engaged in a particular task. They list down what an individual performing that task should know and also do.
Qualification	A formal outcome of an assessment and validation process which is obtained when a competent body determines that an individual has achieved learning outcomes to given standards
Qualification File	A Qualification File is a template designed to capture necessary information of a Qualification from the perspective of NSQF compliance. The Qualification File will be normally submitted by the awarding body for the qualification.
Sector	A grouping of professional activities on the basis of their main economic function, product, service or technology.
Long Term Training	Long-term skilling means any vocational training program undertaken for a year and above. https://ncvet.gov.in/sites/default/files/NCVET.pdf