



योग्यता फ़ाइल(QUALIFICATION FILE)

मशरूम कल्टीवेटर (MUSHROOM CULTIVATOR)

- ✓ छोटा अवधि प्रशिक्षण (एसटीटी) ☐ लंबा अवधि प्रशिक्षण (एलटीटी) ☐ शागिर्दी
☐ कौशल उन्नयन ☐ दोहरी/फ्लेक्सी योग्यता ✓ के लिए टीओटी ✓ के लिए टोए
✓ सामान्य ☐ बहु-कौशल (एमएस) ☐ क्रॉस 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

मेज़ का अंतर्वस्तु

अनुभाग 1: मूल विवरण	3
अनुभाग 2: मॉड्यूल सारांश	6
अनिवार्य संख्या:	6
निर्वाचित संख्या/एस:	7
वैकल्पिक एनओएस/एस	7
आकलन - न्यूनतम योग्यता प्रतिशत	7
अनुभाग 3: प्रशिक्षण संबंधी	8
अनुभाग 4: आकलन संबंधित	9
अनुभाग 5: प्रमाण का ज़रूरत के लिए योग्यता	10
अनुभाग 6: अनुलग्नक और सहायक दस्तावेज़ जाँच सूची	10
अनुलग्नक 1: साक्ष्य स्तर	11
अनुलग्नक 2: औजार और उपकरण (लैब सेट -अप)	12
अनुलग्नक 3: उद्योग सत्यापन सारांश	25
अनुलग्नक 4: प्रशिक्षण और रोजगार विवरण	25
अनुलग्नक 5: मिश्रित सीखना	26
अनुलग्नक 6: विस्तृत मूल्यांकन मानदंड	27
अनुलग्नक 7: आकलन रणनीति	29
अनुलग्नक 8: परिवर्णी शब्द और शब्दावली	30

अनुभाग 1: मूल विवरण

1.	योग्यता नाम	मशरूम कल्टीवेटर STC - AGR/NSQF-2022/0231																
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 अनुमोदित) एसटीसी - STC - AGR/NSQF-2018/801	योग्यता नाम का मौजूदा/पेछला संस्करण: मशरूम कल्टीवेटर															
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-AG-00365-2023-V2-WBSC	6. एनसीआरएफ/एनएसक्यूएफ स्तर: 3															
7.	पुरस्कार (प्रमाणपत्र/डिप्लोमा/एडवांस डिप्लोमा/ कोई भी अन्य (जहाँ भी उपयुक्त निर्दिष्ट करें एकाधिक प्रवेश/निकास भी और उपलब्ध करवाना विवरण में अनुलग्नक)	प्रमाणपत्र																
8.	संक्षिप्त विवरण का योग्यता	मशरूम उत्पादक मुख्य रूप से मशरूम की बाहरी खेती करते हैं। वे नियमित देखभाल के तहत मशरूम की रोपाई, सिंचाई और कटाई करते हैं। साथ ही, वे मशरूम उत्पादन की गुणवत्ता की जांच करते हैं और बाजार/बिक्री के लिए सामान की तैयारी करते हैं। मशरूम की वृद्धि की स्थितियों की निगरानी में पानी की आपूर्ति, वायु प्रवाह और खलिहान का तापमान शामिल होता है। इसके अलावा, यह सुनिश्चित किया जाता है कि खेत की स्वच्छता और पवित्रता बनी रहे।																
9.	छात्र/प्रशिक्षु/शिक्षार्थी/कर्मचारी के लिए प्रवेश हेतु पात्रता मानदंड	प्रवेश योग्यता और उपयुक्त अनुभव: <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</td> <td>2 yrs</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>5th Grade Pass</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	2 yrs	4	5th Grade Pass	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	2 yrs																
4	5th Grade Pass	5 yrs																

10. क्रेडिट सौंपा गया को यह योग्यता, मूल्यांकन के अधीन (राष्ट्रीय क्रेडिट के अनुसार) रूपरेखा (एनसीआरएफ))	12	11। सामान्य लागत आदर्श वर्ग (I/II/III) (जहां भी लागू हो) : NA																							
12. कोई लाइसेंसिंग आवश्यकताएं के लिए उपक्रम प्रशिक्षण पर यह योग्यता (जहां भी लागू हो)	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>120</td> <td>120</td> <td>120</td> <td></td> <td>360</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)	120	120	120		360	Online					
Training Delivery Modes	Theory (Hours)	Practical (Hours)	OJT Mandatory (Hours)	OJT Recommended (Hours)	Total (Hours)																				
Classroom (offline)	120	120	120		360																				
Online																									
14. गठबंधन को एनसीओ/आईएससीओ कोड/s (अगर नहीं कोड है) उपलब्ध उल्लेख वही)	6194.9900																								
15. योग्यता प्राप्त करने के बाद प्रगति पथ (कृपया दिखाओ पेशेवर और शैक्षणिक प्रगति)	क्षैतिज प्रगति: 1. वर्मी -कम्पोस्टर (एल- 3) 2. जैव गैस और जैव गारा तकनीशियन (एल- 3) खड़ा प्रगति: मशरूम उत्पादक (एल- 4)																								
16. अन्य भारतीय भाषाएँ जिनमें योग्यता और नमूना पाठ्यक्रम हैं प्राणी प्रस्तुत	NA																								
17. है समान योग्यता उपलब्ध पर एनक्यूआर- यदि हाँ, औचित्य के लिए यह योग्यता	☐ हाँ ☒ नहीं यूआरएल का समान योग्यताएं:																								
18. है 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 साथ ही वेतन रोजगार																								
20. हैं हरियाली/ पर्यावरण स्थिरता पहलू ढका हुआ (निर्दिष्ट करें एनओएस/मॉड्यूल कौन इसे कवर करता है)	☐ हाँ ☒ नहीं																								
21. है 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 नेतृत्व करना)	Name: Saequa Monazza, Chief Administrative Officer Email: caowbsctvesd@gmail.com Contact No.: 033-2340-3717
-----	---	--

	अब और सहायक ए.बी.	वेबसाइट: sctvesd.wb.gov.in	
23.	अंतिम अनुमोदन तारीख द्वारा एनएसक्यूसी: 3.5.2023	24. वैधता अवधि: 3 साल	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:

निर्दिष्ट करें प्रशिक्षण अवधि और आकलन मानदंड पर एनओएस/ मॉड्यूल स्तर। के लिए आगे विवरण संदर्भ देना पाठ्यक्रम दस्तावेज़।

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.	भारत में मशरूम खेती के दायरे और महत्व की पहचान करें।	AGR/0231/OC1,V 2.0	मुख्य	3	1	20	10			30	50	40			90	9%
2.	मशरूम की खेती के लिए आवश्यक खाद तैयार करें और उसे पाश्चुरीकृत करें	AGR/0231/OC2,V 2.0	मुख्य	3	1	10	20			30	24	60			84	8.4%
3.	मशरूम की व्यावसायिक रूप से महत्वपूर्ण प्रजातियों का चयन करें और डिज़ाइन खेती के लिए उपयुक्त स्थान मशरूम	AGR/0231/OC3,V 2.0	मुख्य	3	1	10	20			30	26	60			80	8%

4.	मशरूम खेती में बीमारी नियंत्रण और कीट प्रबंधन की गतिविधियाँ, साथ ही आवरण और पिनिंग प्रक्रियाओं को क्रियान्वित करें।	AGR/0231/OC4,V 2.0	मुख्य	3	1	10	20			30	24	60			84	8.4%
5.	फसल कटाई के पश्चात की प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें।	AGR/0231/OC5,V 2.0	मुख्य	3	2	10	50			60	26	140			166	16.6%
6.	वास्तविक कार्य परिस्थितियों में काम करते हुए, बुनियादी सुरक्षा उपायों और जोखिम प्रबंधन पर विशेष जोर दें।	AGR/0231/OC6,V 2.0	मुख्य	3	4	0	0	120		120	0	0	440		440	44%
7.	रोजगार कोशल- 60 घंटे.	DGT/VSQ/N0102	मुख्य	3	2	60	0			60	50	0			50	5%
अवधि (में घंटे) / कुल निशान					12	120	120	120		360	200	360	440		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	Weightage (%) (if applicable)
1.																
2.																
Duration (in Hours) / Total Marks																

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	Weightage (%) (if applicable)
1.																
2.																
Duration (in Hours) / Total Marks																

Mushroom Cultivator

आकलन - न्यूनतम योग्यता को PERCENTAGE

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

न्यूनतम उत्तीर्ण को PERCENTAGE – सकल पर योग्यता स्तर: वां। 60% और प्र70 % (प्रत्येक प्रशिक्षु चाहिए अंक निर्दिष्ट न्यूनतम कुल पासिंग 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 (खाना उत्पादन) 5 साल' अनुभव या बी.एससी. (ऑनर्स)/ डिप्लोमा (खाद्य और पोषण या खाना प्रसंस्करण तकनीकी /खाना तकनीकी) 3 वर्षों का अनुभव या बी.टेक / होना ((खाना तकनीकी / खाना प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी/जैव रासायनिक इंजीनियरिंग) 2 वर्षों का अनुभव और नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "मशरूम कल्टीवेटर" -एसटीसी - एजीआर/एनएसक्यूएफ-2018/801 या एसटीसी - एजीआर/एनएसक्यूएफ- 2022/0231.न्यूनतम स्वीकृत अंक है 80%.अनुशंसित वह ट्रेनर है प्रमाणित के लिए काम भूमिका: "प्रशिक्षक (वी.ई.टी. और कौशल)", मैप किए गए को योग्यता सामान बाँधना: "एमईपी/क्यू2601, v2.0"। न्यूनतम स्वीकृत अंक 80% है
2.	मास्टर ट्रेनर योग्यता और अनुभव उपयुक्त क्षेत्र (में साल) (जैसा प्रति एनसीवीईटी दिशानिर्देश)	सीटीएस/एटीएस (खाना उत्पादन) 5 साल' अनुभव या बी.एससी. (ऑनर्स)/ डिप्लोमा (खाद्य और पोषण या खाना प्रसंस्करण तकनीकी /खाना तकनीकी) 3 वर्षों का अनुभव या बी.टेक / होना ((खाना तकनीकी / खाना प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी/जैव रासायनिक इंजीनियरिंग) 2 वर्षों का अनुभव और प्रमाणित के लिए काम भूमिका: "मशरूम कल्टीवेटर" -एसटीसी - एजीआर/एनएसक्यूएफ-2018/801 या एसटीसी - एजीआर/एनएसक्यूएफ- 2022/0231.न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है। और प्रमाणित पर कोई कार्यक्षेत्र कौशल का एनएसक्यूएफ स्तर 5 साथ अनुभव में प्रशिक्षण गतिविधियाँ में समान मैदान।
3.	ऑजार 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 प्रशिक्षक के लिए किसी भी प्रकार के कौशल उन्नयन की आवश्यकता	नहीं

अनुभाग 4: आकलन संबंधित

1.	मूल्यांकनकर्ता का योग्यता और अनुभव प्रासंगिक क्षेत्र में (वर्षों में) (एनसीवीईटी दिशानिर्देशों के अनुसार)	सीटीएस/एटीएस (खाना उत्पादन) 5 साल' अनुभव या बी.एससी. (ऑनर्स)/ डिप्लोमा (खाद्य और पोषण या खाना प्रसंस्करण तकनीकी /खाना तकनीकी) 3 वर्ष' अनुभव या बी.टेक / होना ((खाना तकनीकी / खाना प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी/जैव रासायनिक इंजीनियरिंग) 2 वर्षों का अनुभव और प्रमाणित के लिए काम भूमिका: "मशरूम कृषक" -एसटीसी - एजीआर/एनएसक्यूएफ-2018/801 या एसटीसी - एजीआर/एनएसक्यूएफ- 2022/0231. न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है। अनुशंसित वह आंकलन करनेवाला है प्रमाणित के लिए काम भूमिका: "मूल्यांकनकर्ता (वी.ई.टी. और कौशल)", योग्यता पैक से मैप किया गया: "MEP/Q2701, v2.0"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है
2.	प्राक्टर योग्यता और अनुभव प्रासंगिक क्षेत्र में (वर्षों में) (एनसीवीईटी दिशानिर्देशों के अनुसार)	सीटीएस/एटीएस (खाना उत्पादन) 5 साल' अनुभव या बी.एससी. (ऑनर्स)/ डिप्लोमा (खाद्य और पोषण या खाना प्रसंस्करण तकनीकी /खाना तकनीकी) 3 वर्ष' अनुभव या बी.टेक / होना ((खाना तकनीकी / खाना प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी/जैव रासायनिक इंजीनियरिंग) 2 वर्षों का अनुभव और यह अनुशंसित है कि मूल्यांकनकर्ता नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित हो: "मूल्यांकनकर्ता (VET और कौशल)", योग्यता पैक से मैप किया गया: "MEP/Q2701, v2.0"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है
3.	मुख्य मूल्यांकनकर्ता/प्राक्टर की योग्यता और अनुभव में उपयुक्त क्षेत्र (में साल) (जैसा एनसीवीईटी दिशा-निर्देशों के अनुसार)	सीटीएस/एटीएस (खाना उत्पादन) 5 साल' अनुभव या बी.एससी. (ऑनर्स)/ डिप्लोमा (खाद्य और पोषण या खाना प्रसंस्करण तकनीकी /खाना तकनीकी) 3 वर्ष' अनुभव या बी.टेक / होना ((खाना तकनीकी / खाना प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी/जैव रासायनिक इंजीनियरिंग) 2 वर्षों का अनुभव और आंकलन करनेवाला इच्छा होना आवश्यक को होना पैनल साथ डब्ल्यूबीएससीटीवीईएसडी ऊपर सफलतापूर्वक क्लियरिंग टीओए WBSC TVESD द्वारा समय-समय पर आयोजित प्रासंगिक नौकरी की भूमिका में।
4.	आकलन तरीका (निर्दिष्ट करें आकलन तरीका)	ऑफलाइन
5.	औजार और उपकरण आवश्यक मूल्यांकन हेतु	☒ प्रशिक्षण के समान ☐ हाँ ☐ नहीं (विवरण को होना प्रदान किया में अनुलग्नक-यदि यह है अलग मूल्यांकन हेतु)

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 का होना प्रशिक्षित और कार्यरत: 700 प्रति वर्ष
6.	प्रमाण का सहमति/परामर्श साथ रेखा मंत्रालय/राज्य विभाग: हाँ अगर "नहीं", क्यों:

अनुभाग 6: अनुलग्नक और सहायक दस्तावेज़ जाँच करना सूची

निर्दिष्ट करें अनुलग्नक नाम/ सहायक दस्तावेज़ फ़ाइल नाम

1.	अनुलग्नक: एनसीआरएफ /एनएसक्यूएफ स्तर औचित्य आधारित पर एनसीआरएफ स्तर/एनएसक्यूएफ वर्णनकर्ता (अनिवार्य)	अनुलग्नक 1
2.	अनुलग्नक: सूची का औजार और उपकरण उपयुक्त के लिए योग्यता (अनिवार्य, के अलावा में मामला का ऑनलाइन अवधि)	अनुलग्नक 2
3.	अनुलग्नक: विस्तृत आकलन मानदंड (अनिवार्य)	अनुलग्नक 6
4.	अनुलग्नक: आकलन रणनीति (अनिवार्य)	अनुलग्नक 7
5.	अनुलग्नक: मिश्रित सीखना (अनिवार्य, में मामला चयाने तरीका का वितरण है "मिश्रित सीखना")	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: आजोविका 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

एनसीआरएफ /एनएसक्यूएफ स्तर वर्णनकर्ता	चाबी आवश्यकताएं का काम भूमिका/ नतीजा का योग्यता	कैसे काम भूमिका/ परणाम संबंधित को एनसीआरएफ / एनएसक्यूएफ डिस्क्रिप्टर	एनसीआरएफ /एनएसक्यूएफ स्तर
पेशेवर सैद्धांतिक ज्ञान/प्रक्रिया	क्षमता को करना दिनचर्या काम करता है का मशरूम फार्म का रखरखाव	- कार्यस्थल पर उपयोगकर्ता/व्यक्ति को यह जानना और समझना आवश्यक है : - योजना और आयोजन काम का मशरूम संस्कृति और खाद बनाना और उसके घटकों का विश्लेषण करना खाद.	3
व्यावसायिक एवं तकनीकी कौशल/ विशेषज्ञता/ व्यावसायिक ज्ञान	वास्तविक के बारे में ज्ञान अलग प्रकार खाने योग्य मशरूम और खेती के तरीके	मशरूम की तैयारी के बारे में बुनियादी सिद्धांतों और ज्ञान की समझ होनी चाहिए	3
रोज़गार तत्परता और उद्यमिता कौशल एवं मानसिकता /पेशेवर कौशल	क्षमता को तैयार करना अलग खाद मशरूम की खेती, कीटों और बीमारियों के प्रबंधन के लिए आवश्यक, फसल सही गुणवत्ता मशरूम सही समय पर.	उपयोगकर्ता/व्यक्ति मशरूम की गुणवत्ता और रोग नियंत्रण के साथ कटाई और कटाई के बाद प्रबंधन के बारे में व्यावहारिक कौशल का प्रदर्शन करते हैं।	3
व्यापक शिक्षण परिणाम/कोर कौशल	- वैज्ञानिक आधार पर मशरूम फार्म को लाभदायक तरीके से शुरू करने और चलाने की क्षमता। - अधीनस्थों/सहकर्मियों के साथ प्रभावी ढंग से संवाद करें और उचित भाषा का उपयोग करते हुए कार्य संबंधी जानकारी स्पष्ट रूप से संप्रेषित और साझा करें। - कंप्यूटर का मूलभूत ज्ञान और व्यक्तिगत बैंकिंग की बुनियादी समझ	उपयोगकर्ता/व्यक्ति सॉफ्ट स्किल और कंप्यूटर का मूलभूत ज्ञान प्राप्त करता है , जो उपयोगकर्ता/व्यक्ति को सहयोगात्मक तरीके से एक टीम में काम करने में सक्षम बनाता है।	3
जिम्मेदारी	चूंकि यह प्रशिक्षण स्वरोजगार की ओर ले जाता है , इसलिए अपने काम और सीखने की जिम्मेदारी मौजूद होनी चाहिए और उसका प्रदर्शन किया जाना चाहिए। नौकरी धारक पर्यवेक्षण के तहत काम करेगा और वह मशरूम, खेती स्थल के चयन के लिए जिम्मेदार होगा। प्रबंधन, कटाई और कटाई के बाद की गतिविधियाँ, रोग और कीट नियंत्रण, प्रसंस्करण और भंडारण, स्थानीय या निर्दिष्ट बाजार में उपज की बिक्री।	उपयोगकर्ता / व्यक्ति है आवश्यक ले जाने के लिए आउट फ़ंक्शन ऐसा मशरूम उत्पादन में आवश्यक उपकरणों और सामग्रियों पर दी गई चेतावनियों/निर्देशों की व्याख्या करना संस्कृति. ये गतिविधियाँ उपयोगकर्ता / व्यक्ति पर्यवेक्षण के तहत कार्य कर रहा है।	3

अनुलग्नक 2: औजार और उपकरण (लैब सेट-अप) उपकरण

और उपकरणों की सूची बैच का आकार: 30

List of Tools and Equipment Batch Size: 30

Tools and Equipment: (For a batch of 30 candidates)			
Sl No.	Item Name	Item description/technical specification (Instruments and machinery)	Quantity
1.	Hot air oven (24"×24"×24") inch size	Hot air oven (24"×24"×24") 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. Three side heating elements, Standard double wall fabrication, Inner chamber made of highly polished stainless steel sheet, Exterior fabricated out of thick mild steel duly finished in white stoving enamel with mat finished colour combinations, Quick and uniform heating in range of 50°C to 250°C ±2°C controlled by capillary type thermostat, L-shaped thermometer is built-in type, Control panel is provided with selector switch of high or low rates of power thermostat control knob and indicators for mains & thermostat.	1 no.
2.	Autoclave (18 x 24 inch) double coil	Autoclave (18 x 24 inch) double coil, double wall, digital temperature controller, timer arrangement vertical with control cut off pressure (15-30psig) temperature indicator, inner and outer wall 304SS of 14gage, heavy lid and ring made of 304SS of 10gage, 304SS of 20gage perforated Basket with handle. It is equipped with pressure gauge, steam release valve and safety valves. Pressure Controls by spring Valves, Fitted with silicon rubber gasket jointless, to work on 230 volts A./C. only. Autoclave have central out let at the bottom and also have water level indicator. The chamber is absolutely leak proof & can be operated at any selected point in between 5 to 30 pound persq.inch.	1 no.
3.	Rectangular hot plate of, (10"×16"×9") inch size	Rectangular hot plate of, (10"×16"×9") 304SS top of 10 gauge/fully SS body of 18 gauge, digital temperature indicator cum controller in one side.	1 no.
4.	High precision balance Capacity=1000 g	High precision balance Capacity=1000gm Readability=0.001 SS Pan size (mm) = 128×128	1 no.

5.	Digital electronics balance, capacity : 5mg-210 g	Digital electronics balance, capacity : 5mg-210gm, accuracy 0.001gm, SS pan	1no.
6.	Physical rough balance Capacity=30 Kg	Physical rough balance Capacity=30Kg Readability=0.5gm SS Pan size (mm) = 250×330	2 nos.
7.	Refrigerator having five star BEE mark	Refrigerator having five star BEE mark with separate deep freeze and normal freeze, Capacity - 500lit and above. Supply with voltage stabilizer 3KV	1no.
8.	Thermometer, 0°C to 100 °C	Thermometer, 0°C to 100 °C glass	4 nos.
9.	Serological water bath	Serological water bath, Double wall insulation, total 304SS of 20 gauge (inner and outer), capacity (12x250ml) (16"×12"×10") 304SS lid, Ambient to 110 °C and digital temperature indicator. one outlet with ball valve	1 no.
10.	Tray dryer, horizontal cross air flow system	Tray dryer, horizontal cross air flow system, inner 304SS wall of 18 gauge & with six 304SS tray of 16 gauge Tray size : (16"×32"×1") inch Solid SS tray/perforated SS tray / wire net SS tray, all trays adjustable type with gape of 6" per tray. Digital PID type temperature controller. Temperature range 50°-300°C with accuracy ±1°C 1HP . crompton brand motor with fittings of 304SS made blower.	1 no.
11.	Air Conditioner	2 ton	1 no.
12.	Exhaust Fan	12 inch	3 nos.
13.	Iron Shelves	Iron Shelves with 6 no shelves	6 nos.
14.	Gas Oven	Gas Oven double	1 no.

15.	Digital pH Meter, Range : 0 to 14pH	Digital pH Meter, Range : 0 to 14pH (mV upto 1999mV), Resolution : 0.01pH (± 1 mV), Accuracy : 0.01pH, ± 1 digit (1mV, ± 1 digit), Temperature compensation : 0°C to 100°C (manual), 4 digit LED display with automatic polarity and decimal indications, With one combination electrode, stand, clamp, buffers, dust cover & manual. Supply with pH 4.01 buffer, pH 7.00 buffer pH 10.01 buffer	1 no.
16.	Magnetic Starrer, with Hot Plate	Magnetic Starrer, with Hot Plate, with Stepless Speed control & S.S. body and top. Stirring capacity 5lt liquid. It utilises magnetic filed created by a Heavy duty permanent magnet which induces variable speed stirring action. Stirring is accomplished by means of small teflon rotor, which when placed to be stirred is capable or rotation by magnetic field applied from below the container. Fitted with pilot lamp.	1 no.
17.	B.O.D cooling incubator (imported :compressor)	B.O.D COOLING INCUBATOR (IMPORTED :COMPRESSOR) Cooling BOD incubator, combined low & high temperature, provided with precise electronic temperature control with digital readout a) Construction: Double-walled with adequate polystyrene and glass wool insulation. b) Inner Chamber: Stainless Steel, (304SS of 20 gauge) duly polished with different shelf positions. c) Outer Walls: CRC Steel Sheet, scraped and treated with anti-corrosive primer and finished with powder coating. d) Outer Door: The outer door will be double walled duly insulated and provided with magnetic strip gasket with proper sealing and locking device with anti-corrosive primer and finished with powder coating. e) Inner Door: An Acrylic door is provided. f) Inner chamber made of 304 grade quality Stainless Steel. Wall side 20 gauge thickness sheets & Tray side 20 gauge thickness sheets. g) Temp. Digital controller - Multispan brand. Temperature Range : 5°C to 60°C Temperatures. Accuracy of Control : ± 0.50 Working Chamber Made of : Stainless Steel Sheet. Volume=285 Lt/ 10cft No. of Trays : 3 Numbers Perforated 304SS Trays of 20 gauge. Operable on : 220/230 Volts, Single Phase, 50 Cycles, AC Mains. Proper white light illumination is necessary in inner chamber Supply with Suitable stabilizer with surge suppresser (3KVA)	1 no. .

18.	Digital Thermometer	1. Temperature scale:oC or o F User-Selective 2. Resolution: 1 oC or 1 oF 3. Measurement Range: 0oC to200oC 4. Display: LCD	2 nos
-----	---------------------	---	-------

19.	Horizontal Laminar air flow chamber <u>LAMINAR FLOW (Horizontal)</u>	Horizontal Laminar air flow chamber <u>LAMINAR FLOW (Horizontal):</u> 1 . HEPA filter with efficiency : 99.999% at 0.3 um.2 .Microprocessor control system , Led/LCD display 3. Air speed adjustable 4. UV timer Technical Specifications :- * External size (W * D *H) : 1300* 825 * 2000 mm * Internal Size : (W * D * H) : 1200 * 500 * 570mm * work surface height : 720 mm * Display : LCD display * Air flow Velocity : Average of 0.3 ~0.5m/s * Material : Main Body : cold-rolled steel with antibacteria powder coating Work table : 304 stainless steel Side and front window : 5 mm toughened glass , anti -ultraviolet radiation *Pre-Filter : polyster fibre ,washable . *HEPA Filter : 99. 999% efficiency at 0.3 µm . * Noise : <60dB * Front window : Motorized . * Max opening : 520 mm * Fluorescent Lamp : 28W *1 * UV Lamp : 30W * 1 * Consumption : 400W * Caster : Universal wheel with leveling feet . * Power supply : 110~220V +/- 10%50Hz/60Hz * Standard Accessory : Fluorescent lamp , UV lamp * 2 ,Base stand , Gas tap , Socket * 2 . * Gross weight : 165 kg * Package Size : (w * D * H) : 1470 * 1060 * 1600 mm * An acrylic block type manometer to measure static pressure in the chamber has been installed. Two way gastap for gas line and Bunsen burner brash made has also been provided. Produc have ISO 9001:2008, ISO 13485, CE certification	1no.
-----	---	---	------

20.	Straw immersion tank,	Straw immersion tank, made by SS304, 18 gaugesheet , 500 lt capacity	1 no.
21.	Paddy Straw	Paddy Straw bundle	20 nos.
22.	Wheat bran	Wheat bran, 1kg	20 nos.
23.	Gypsum	Gypsum, 1kg	2 nos.
24.	Formalin (2%)	Formalin (2%), 2.5 lt	2 nos.
25.	Polythene	Polythene, 10 meter	2 nos.
26.	Hand Sprayer	Hand Sprayer 1lt capacity	5 nos.
27.	Calcium Sulphate	Calcium Sulphate, 1 kg	3 nos.
28.	Calcium Carbonate	Calcium Carbonate, 1 kg	3 nos.
29.	Dextrose	Dextrose, 500 gm	3 nos.
30.	Agar Powder	Agar Powder, 500gm	3 nos.
31.	Ethyl alcohol	Ethyl alcohol, 500ml	6 nos.
32.	Formaldehyde	Formaldehyde, 500ml	3 nos.
33.	Chlorox	Chlorox, 500 gm	3 nos.
34.	Lactic Acid	Lactic Acid, 500 ml	3 nos.
35.	Lactophenol	Lactophenol, 500 ml	2 nos.
36.	Yeast Extract	Yeast Extract, 500 ml	2 nos.
37.	Peptone	Peptone, 500 ml	2 nos.
38.	Malt Extract	Malt Extract, 500 ml	2 nos.
39.	Test tube ,borosilicate glass 18x15 ml	Test tube ,borosilicate glass 18x15 ml Heat Resistant, Annealing Surface	50 nos.
40.	Test tube ,borosilicate glass 15x15 ml	Test tube ,borosilicate glass 15x15 ml Heat Resistant, Annealing Surface	50 nos.
41.	Beaker, graduated , borosilicate glass 1000ml	Beaker, graduated, borosilicate glass 1000ml Heat Resistant, Annealing Surface	5 nos.
42.	Beaker, graduated , borosilicate glass 500ml	Beaker, graduated, borosilicate glass 500ml Heat Resistant, Annealing Surface	10 nos.
43.	Beaker, graduated , borosilicate glass 250ml	Beaker, graduated, borosilicate glass 250ml Heat Resistant, Annealing Surface	10 nos.

44.	Beaker, graduated , borosilicate glass 100ml	Beaker, graduated, borosilicate glass 100ml Heat Resistant, Annealing Surface	10 nos.
45.	Conical flask, graduated , borosilicate glass 500ml	Conical flask, graduated , borosilicate glass 500ml Heat Resistant, Annealing Surface	5 nos.
46.	Conical flask, graduated , borosilicate glass 250ml	Conical flask, graduated , borosilicate glass 250ml Heat Resistant, Annealing Surface	10 nos.
47.	Conical flask, graduated , borosilicate glass 100ml	Conical flask, graduated , borosilicate glass 100ml Heat Resistant, Annealing Surface	10 nos.
48.	Pipette, graduated , borosilicate glass 50ml	Pipette, graduated , borosilicate glass 50ml Heat Resistant, Annealing Surface	5 nos.
49.	Pipette, graduated , borosilicate glass 25ml	Pipette, graduated , borosilicate glass 25ml Heat Resistant, Annealing Surface	5 nos.
50.	Pipette, graduated , borosilicate glass 10ml	Pipette, graduated , borosilicate glass 10ml Heat Resistant, Annealing Surface	5 nos.
51.	Pipette, graduated , borosilicate glass 5ml	Pipette, graduated , borosilicate glass 5ml Heat Resistant, Annealing Surface	5 nos.
52.	Pipette, graduated , borosilicate glass 2ml	Pipette, graduated , borosilicate glass 2ml Heat Resistant, Annealing Surface	5 nos.
53.	Pipette, graduated , borosilicate glass 1ml	Pipette, graduated , borosilicate glass 1ml Heat Resistant, Annealing Surface	5 nos.
54.	Burette 50ml , graduated , borosilicate glass (with ptfе stoppered),	Burette 50ml , graduated , borosilicate glass Heat Resistant, Annealing Surface (with ptfе stoppered),	6 nos.

55.	Volumetric flask, graduated, borosilicate glass 1000ml	Volumetric flask, graduated , borosilicate glass 1000ml Heat Resistant, Annealing Surface	5 nos.
56.	Volumetric flask ,graduated , borosilicate glass 500ml	Volumetric flask ,graduated , borosilicate glass 500ml Heat Resistant, Annealing Surface	5 nos.
57.	Volumetric flask ,graduated , borosilicate glass 250ml	Volumetric flask ,graduated , borosilicate glass 250ml Heat Resistant, Annealing Surface	10 nos.
58.	Volumetric flask ,graduated , borosilicate glass 100ml	Volumetric flask ,graduated , borosilicate glass 100ml Heat Resistant, Annealing Surface	10 nos.
59.	Measuring cylinder, graduated , borosilicate glass 1000ml	Measuring cylinder, graduated , borosilicate glass 1000ml Heat Resistant, Annealing Surface	6 nos.
60.	Measuring cylinder ,graduated , borosilicate glass 500ml	Measuring cylinder ,graduated , borosilicate glass 500ml Heat Resistant, Annealing Surface	6 nos.
61.	Measuring cylinder ,graduated , borosilicate glass 250ml	Measuring cylinder ,graduated , borosilicate glass 250ml Heat Resistant, Annealing Surface	6 nos.
62.	Measuring cylinder ,graduated , borosilicate glass 100ml	Measuring cylinder ,graduated , borosilicate glass 100ml Heat Resistant, Annealing Surface	6 nos.
63.	Measuring cylinder ,graduated , borosilicate glass 50ml	Measuring cylinder ,graduated , borosilicate glass 50ml Heat Resistant, Annealing Surface	6 nos.

64.	Measuring cylinder ,graduated , borosilicate glass 25ml	Measuring cylinder ,graduated , borosilicate glass 25ml Heat Resistant, Annealing Surface	6 nos.
65.	Measuring cylinder ,graduated , borosilicate glass 10ml	Measuring cylinder ,graduated , borosilicate glass 10ml Heat Resistant, Annealing Surface	6 nos.
66.	Funnel 60 deg angle long stem , borosilicate glass 75mm	Funnel 60 deg angle long stem , borosilicate glass 75mm Heat Resistant, Annealing Surface	10 nos.
67.	Glass rod 150 mm long, 5-6 mm dia borosilicate glass	Glass rod 150 mm long, 5-6 mm dia borosilicate glass Heat Resistant, Annealing Surface	20 nos.
68.	Porcelain basin 100 mm dia	Porcelain basin 100 mm dia Heat Resistant,	6 nos.
69.	Mortar/ pestle(porcelain) 100 mm	Mortar/ pestle(porcelain) 100 mm	2 nos.
70.	Mortar/ pestle(porcelain) 150 mm	Mortar/ pestle(porcelain) 150 mm	2 nos.
71.	Reagent bottle, borosilicate glass 250ml	Reagent bottle, borosilicate glass 250ml Heat Resistant, Annealing Surface	10 nos.
72.	Reagent bottle, borosilicate glass 500ml	Reagent bottle, borosilicate glass 500ml Heat Resistant, Annealing Surface	10 nos.
73.	Beaker, (Plastic)graduated, 1000ml	Beaker, (Plastic)graduated, 1000ml	10 nos.
74.	Beaker, (Plastic)graduated, 500ml	Beaker, (Plastic)graduated, 500ml	10 nos.
75.	Beaker, (Plastic)graduated, 250ml	Beaker, (Plastic)graduated, 250ml	10 nos.

76.	Beaker, (Plastic)graduated, 100ml	Beaker, (Plastic)graduated, 100ml	10 nos.
77.	Plastic bucket, 5lit	Plastic bucket, 5lit, heavy gauge nylon made	2 nos.
78.	Plastic bucket, 9lit	Plastic bucket, 9lit, heavy gauge nylon made	2 nos.
79.	Tray ,plastic, (12"×10")	Tray ,plastic, (12"×10"), heavy gauge nylon made	6 nos.
80.	Tray ,plastic, (17"×12")	Tray ,plastic, (17"×12"), heavy gauge nylon made	6 nos.
81.	Tray ,plastic, (19"×13")	Tray ,plastic, (19"×13"), heavy gauge nylon made	6 nos.
82.	Tray,SS 2 NO, with handle	Tray,SS 2 NO, with handle, made by high quality heavy gauge low carbon food grade steel	3 nos.
83.	Tray,SS 3 NO, with handle	Tray,SS 3 NO, with handle, made by high quality heavy gauge low carbon food grade steel	3 nos.
84.	Tray,SS 4 NO, with handle	Tray,SS 4 NO, with handle, made by high quality heavy gauge low carbon food grade steel	3 nos.
85.	Spoon Spatula 6" long ,SS	Spoon Spatula non-magnetic stainless steel with high polish one side spoon, 6" long ,SS	6 nos.
86.	Spoon Spatula 8" long ,SS	Spoon Spatula non-magnetic stainless steel with high polish one side spoon , 8" long ,SS	6 nos.
87.	Spoon Spatula 10" long ,SS	Spoon Spatula non-magnetic stainless steel with high polish one side spoon , 10" long ,SS	6 nos.
88.	Plane Desiccators Dia 300mm , plastic made	Desiccators Dia 300mm, plastic made	2 nos.
89	Test tube holder (heavy)	Test tube holder (heavy)	10 nos.

90	Burette stand with base and double clamp, (plastic PP made)	Burette stand with base and double clamp, (plastic PP made)	6 nos.
91	Burette stand with base and single clamp, (plastic PP made)	Burette stand with base and single clamp, (plastic PP made)	6 nos.
92	Pipette stand (plastic PP made) (Horizontal)	Pipette stand (plastic PP made) (Horizontal)	6 nos.
93.	Pipette stand (plastic PP made) (Vertical)	Pipette stand (plastic PP made) (Vertical)	6 nos.
94.	Test tube stand (plastic PP made) Dia 20mm	Test tube stand (plastic PP made) Dia 20mm	6 nos.
95.	Test tube stand (plastic PP made) Dia 25mm	Test tube stand (plastic PP made) Dia 25mm	6 nos.
96.	Wash bottle, (plastic), 500 ml	Wash bottle, (plastic), 500 ml	12 nos.
97.	Filter stand with base and double clamp, (plastic PP made)	Filter stand with base and double clamp, (plastic PP made)	6 nos.
98.	Test tube stand(plastic PP made) Dia 20mm	Test tube stand (plastic PP made) Dia20mm	6 nos.
99.	pH Paper	pH range 1 to 14	10 nos.

100.	pH Buffer capsule/tablet, 10 caps in each pack,(pH 4, pH 7, pH 9.2)	pH Buffer capsule/tablet, 10 caps in each pack,(pH 4, pH 7, pH 9.2) Highly Pure, Analytical Grade	3 nos.
101.	Sodium hydroxide pallet,500gm	Sodium hydroxide pallet,500gm Highly Pure, Analytical Grade	2 nos.
102.	Concentrated HClacid,1 lit	Concentrated HCl acid,1 lit Highly Pure, Analytical Grade	2 nos.
103.	Potassium di hydrogen phosphate,500gm	Potassium di hydrogen phosphate,500gm Highly Pure, Analytical Grade	2 nos.
104.	Di potassium hydrogen phosphate,500gm	Di potassium hydrogen phosphate,500gm Highly Pure, Analytical Grade	2 nos.
105.	Potassium chloride,500gm	Potassium chloride,500gm Highly Pure, Analytical Grade	2 nos.
106.	Sodium chloride,500gm	Sodium chloride,500gm Highly Pure, Analytical Grade	2 nos.
107.	Phenolphthalein indicator(1% solution), 125 ml	Phenolphthalein indicator(1% solution), 125 ml Highly Pure, Analytical Grade	2 nos.
108.	Sodium bicarbonate,500gm	Sodium bicarbonate,500gm Highly Pure, Analytical Grade	2 nos.
109.	Petridish , borosilicate glass 80x17mm	Petridish , borosilicate glass 80x17mm Heat Resistant, Annealing Surface	40 nos.
110.	Petridish , borosilicate glass100x17mm	Petridish , borosilicate glass100x17mm Heat Resistant, Annealing Surface	40 nos.
111.	Plastic pouch with zip (10"×12")	Plastic pouch with zip (10"×12"), per pack	100 nos.
112.	Plastic pouch with zip (12"×14")	Plastic pouch with zip (12"×14"), per pack	100 nos.
113.	Spirit lamp SS with brass cover125ml	Spirit lamp SS with brass cover125ml	6 nos.

114.	Bunsen Burner, brass made, with regulator	Bunsen Burner, brass made with regulator,	3 nos.
115.	Spirit lamp SS with brass cover125ml	Spirit lamp SS with brass cover125ml	6 nos.
116.	Bunsen Burner, brass made, with regulator	Bunsen Burner, brass made with regulator,	4 nos.
117.	Sessios SS of high quality 8" long	Sessios SS of high quality 8" long	3 nos.
118.	Sessios SS of high quality 10" long	Sessios SS of high quality 10" long	3 nos.
119.	Rubber Gloves 14 no, pair	Rubber Gloves 14 no, pair	6 nos.
120.	Inoculation needle with nicrome wire, best quality	Inoculation needle with nicrome wire, best quality	10 nos.
121.	Butter paper roll of 100 piece	Butter paper roll of 100 piece	2 nos.
122.	Non absorbent cotton,400gm pack	Non absorbent cotton,400gm pack	10 nos.
123.	Ordinary Filter paper, 125mm dia	Ordinary Filter paper, 125mm dia	6 nos.
124.	Tissu paper roll, ordinary type	Tissu paper roll, ordinary type	10 nos.
125.	Brown paper roll 100 piece	Brown paper roll 100 piece	2 nos.

126.	Pipette jacket, SS made	Pipette jacket, SS made, used for holding 25ml. 10ml,5ml pipette	2 nos.
127.	Micropipette	Range: 100 - 1000 ml , with PVC made respective disposable microtips	3 nos.

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

Provide the summary information of all the industry validations in table. This is not required for OEM qualifications.

S. No	Organization Name	Representative Name	Designation	Contact Address	Contact Phone No	E-mail ID	LinkedIn Profile (if available)
1.	Red Cow Dairy Pvt. Ltd	Bijan Bishnu	Asst. Manager	Nandan Housing Complex, Station Road, Hooghly	90730 22965	Bishnubijanfp7007@gmail.com	
2.	Krishna Chandra Dutta (Spice) Pvt Ltd	Dr.Dipan Chatterjee	Food technology & quality control manager		98305 65872	dipanchatterjee@cookme.com	
3.	M/s Foodies Agro	Mr. Monoj Mishra	Proprietor	Beharampur, Murshidabad	97751 86565	foodiesagro@rediffmail.com	

अनुलग्नक 4: प्रशिक्षण और रोजगार का विवरण

प्रशिक्षण और रोजगार अनुमान:

वर्ष	कुल अभ्यर्थी	औरत	लोग साथ विकलांगता
------	--------------	-----	-------------------

	अनुमानित प्रशिक्षण #	अनुमानित रोजगार के अवसर	अनुमानित प्रशिक्षण #	अनुमानित रोजगार के अवसर	अनुमानित प्रशिक्षण #	अनुमानित रोजगार के अवसर
2023- 24	400	100% स्वनियोजित	150	100% स्वनियोजित	--- -	--- -

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

योग्यता संस्करण	वर्ष	कुल अभ्यर्थी				औरत				लॉग साथ विकलांगता			
		प्रशिक्षित	आकलन किया	प्रमाणित	रखा गया	प्रशिक्षित	आकलन किया	प्रमाणित	रखा गया	प्रशिक्षित	आकलन किया	प्रमाणित	रखा गया
1.0	2020- 21	320	300	300	100% (स्वनियोजित)			99	100% (स्वनियोजि त	--- -	-----	--- -	--- -
	2021- 22	300	290	300	100% (स्वनियोजित)			68	100% (स्वनियोजि त				

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

1. राज्य स्तर छोटा अवधि कार्यक्रम अंतर्गत “ उत्कर्ष बांग्ला” योजना।

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 अनुशासित 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 अनुशासित औजार – के लिए सभी चयनित अवयव	ऑफलाइन : ऑनलाइन अनुपात
1	☐ लिखित/ व्याख्यान - प्रदान सैद्धांतिक और वैचारिक ज्ञान	NA	NA
2	☐ प्रदान कोमल कौशल, जिंदगी 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	☐ उद्योग खुलासा/ परियोजना काम इंटरशिप/ अप्रेंटिसशिप प्रशिक्षण	NA	NA

अनुलग्नक 6: विस्तृत मूल्यांकन मानदंड विस्तृत आकलन
मानदंड के लिए प्रत्येक एनओएस/मॉड्यूल है जैसा इस प्रकार है:

एनओएस/मॉड्यूल नाम	आकलन मानदंड के लिए प्रदर्शन मानदंड/सीखना परणाम	सिद्धांत अंक	व्यावहारिक अंक	प्रोजेक्ट मार्क्स	विवा मार्क्स
AGR/0231/OC1,V2.0	पहचान करना दायरा और महत्व का मशरूम खेतों में भारत	50	40		
	(1.1) खेती के दायरे और महत्व को पहचानें भारत में मशरूम की खेती परिदृश्य। (2.2) पहचान करना बाज़ार मांग का मशरूम (3.3) पहचान करना मशरूम की भूमिका कृषक.				
	कुल निशान	50	40		
AGR/0231/OC2,V2.0	तैयार करना और पाश्चराइज़ करना खाद ज़रूरी का खेतों मशरूम	24	60		
	(2.1) पहचानें और चुनना उपयुक्त सामग्री को तैयार करना खाद- आधार सामग्री. (2.2) वर्णन करना विभिन्न कृषि उप-उत्पाद, सामग्री अमीर में सेल्यूलोज़ (2.3) खनिज की कमी को ठीक करने और स्थिर करने के लिए रसायनों का चयन और प्रयोग करें (2.4) पहचान करना अलग प्रकार खाद- प्राकृतिक और सिंथेटिक, सूत्रीकरण अलग-अलग खाद (2.5) खाद बनाने के तरीके चुनें- लघु, दीर्घ; इनडोर, आउटडोर (2.6) कार्य करना खाद ROTATION और सुनिश्चित करना पर्याप्त नमी, कार्बोहाइड्रेट, गैस विनिमय आदि (2.7) पाश्चराइज़ करना खाद को मारना कीड़े, नेमाटोड, कीट कवक या अन्य कीट (2.8) अच्छा अन्वेषण करें खाद विशेषताएँ भूमिका का खाद में मशरूम की खेती. (2.9) तैयार करना अलग प्रकार का खाद द्वारा का चयन उपयुक्त (2.10) खाद की गुणवत्ता का निर्धारण (2.11) पहचान करना खतरों और जोखिम संबंधित साथ खाद और कैसे को नियंत्रण चोट को खुद।				
	कुल निशान	24	60		
AGR/0231/OC3,V2.0	चुनना व्यावसायिक रूप से महत्वपूर्ण प्रजातियों का मशरूम और मशरूम की खेती के लिए उपयुक्त स्थान डिजाइन करें	26	60		
	(3.1) चुनें व्यावसायिक रूप से महत्वपूर्ण प्रकार का मशरूम आधारित पर बाजार की मांग. (3.2) चयन का महत्वपूर्ण प्रकार मशरूम का				

	(3.3) खरीद मशरूम spawns से प्रामाणिक स्रोत (3.4) चुनना उपयुक्त मशरूम खेती साइट साथ उचित जलनिकास एवं जल आपूर्ति सुविधा (3.5) डिज़ाइन और CONSTRUCT मशरूम फार्म के अनुसार को विभिन्न प्रकार के मशरूम के लिए आवश्यक विकास परिस्थितियाँ (3.6) मशरूम उगाने की विभिन्न प्रकार की सुविधाओं और उपकरणों को समझें (3.7) समझना प्रकार, घटकों और उनका विशेष विवरण थोक का यह कक्ष अच्छी गुणवत्ता वाले मशरूम उगाने के लिए अनुकूल है। (3.8) पैकेट का आचरण का सफेद बटन मशरूम और सीप मशरूम				
	कुल निशान	26	60		
AGR/0231/OC4,V2.0	कार्य करना बीमारी नियंत्रण और कीट प्रबंध गतिविधियाँ, आवरण और मशरूम की खेती के लिए पिनग	24	60		
	(4.1) निरीक्षण करें मशरूम थैलियों या बेड सावधानी से के लिए जल्दी का पता लगाने का कीट और रोग (4.2) पहचान करना रोग। (4.3) नियंत्रण रोग और व्यायाम निवारक देखभाल- फुहार कीटनाशक/ कवकनाशक आदि (4.4) मशरूम को पास्चुरीकृत करें खेत नेमाटोड को हटाने के लिए में मशरूम की खेती (4.5) तैयार करना आवरण मिट्टी को पकड़ना नमी (4.6) गठन को बढ़ावा देना का प्रिमोर्डिया , या मशरूम पिन द्वारा माइसीलियम को पानी की आपूर्ति करना (4.7) पता लगाना जल्द से जल्द गठन का पहचानने योग्य मशरूम माइसीलियम से (4.8) उपयोग रोगाणु आवरण को नियंत्रण नेमाटोड (4.9) फुहार कवकनाशी बाद आवरण को जाँच करना सूखा बुलबुला (4.10) माइट्स के नियंत्रण के लिए कीटनाशक का छिड़काव करें (4.11) आवेदन करना काटू रसायन शीर्ष रखना मूषक दूर				
	कुल निशान	24	60		
AGR/0231/OC5,V2.0	दिखाना फसल और कटाई के बाद की प्रक्रियाएँ का मशरूम	26	140		
	(5.1) इसका आकलन करें परिपक्वता का मशरूम और फसल अवधि (5.2) अच्छी कटाई पद्धतियाँ अपनाएँ (5.3) काटना, साफ और सूखा काटा मशरूम का उपयोग करते हुए अनुमत प्रक्रियाएँ (5.4) क्रम से लगाना और श्रेणी फसल इस प्रकार है प्रति आवश्यक गुणवत्ता विनिर्देश (5.5) इकट्ठा करना, सामान बाँधना, लेबल और परिवहन उत्पादन करना (5.6) अभिलेख जानकारी, उदाहरण के लिए गुणवत्ता, मात्रा, प्रकार, व्यय				

	व्यय किया में संचालन, वगैरह। में उपयुक्त रजिस्टर, अभिलेख किताब और लॉग (5.7) जैविक खेती, वर्मी कम्पोस्ट, दूषित मिट्टी के बायोरेमेडिएशन आदि में खर्च किए गए मशरूम सब्सट्रेट का उपयोग करें (5.8) छंटाई मशरूम पर आकार और गुणवत्ता (5.9) पैकेजिंग मशरूम साथ लेबल युक्त महीना और वर्ष मशरूम की कटाई, मात्रा और प्रकार आदि (5.10) उपयोग करें का खर्च किया मशरूम में वर्मी -कम्पोस्टिंग और में जैविक खेती.				
	कुल निशान	26	140		
AGR/0231/OC6,V2.0	काम में असली काम परिस्थिति साथ विशेष ज़ोर पर बुनियादी सुरक्षा और इस क्षेत्र में खतरे. (6.1) जाँच करना प्रतिवेदन तैयार के लिए यह अवयव प्रशिक्षण की का पाठ्यक्रम और आकलन चाहे योग्यता रहा है विकसित को में काम असली काम परिस्थिति साथ विशेष ज़ोर पर बुनियादी सुरक्षा और खतरों में यह कार्यक्षेत्र।	0	0	440	
	कुल निशान				
DGT/VSQ/N0102	रोजगार कौशल- 60 घंटे. जैसा प्रति एनसीवीईटी निर्देशित पाठ्यक्रम	50	0		
	बड़ा कुल	200	360	440	

अनुलग्नक 7: आकलन रणनीति

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

उल्लेख विस्तृत आकलन रणनीति में प्रदान किया टेम्पलेट.

<1. आकलन प्रणाली अवलोकन:

- बैच सौंपा गया को WBSCTVE&SD के लिए आयोजन आकलन ऑनलाइन के माध्यम से पोर्टल साथ दो संभावित खजूर 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:

- जाँच करना आकलन जगह, तारीख और समय
- अगर बैच आकार है अधिक बजाय 30, तब आकलन इच्छा फैल ऊपर को लगातार दिन.
- जाँच करना वह आवंटित समय को उम्मीदवार को पूरा लिखित और व्यावहारिक आकलन है सही।

3. आकलन गुणवत्ता बीमा स्तर/ढाँचा:

- सवाल किनारा है बनाया था द्वारा विषय मामला विशेषज्ञों (एसएमई) हैं सत्यापित द्वारा अन्य एसएमई
- प्रश्न हैं मैप किए गए को निर्दिष्ट आकलन मानदंड
- आंकलन करनेवाला अवश्य होना टोए प्रमाणित.

4. प्रकार का प्रमाण या साक्ष्य जुटाने के शिष्टाचार:

- रिपोर्टिंग का आकलन करनेवाला से आकलन जगह
- केंद्र तस्वीरों साथ साइनबोर्ड और योजना विशिष्ट ब्रांडिंग

5. तरीका का सत्यापन या सत्यापन:

- आश्चर्य मिलने जाना को आकलन जगह
6. तरीका के लिए आकलन दस्तावेज़ीकरण, संग्रहण, और पहुँच
- मुश्किल प्रतियां का दस्तावेज़ हैं संग्रहित

पर काम:

1. प्रत्येक मॉड्यूल इच्छा होना आकलन किया अलग से।
2. उत्तीर्ण मानदंड है जैसा प्रति मानदंड तय करना द्वारा WBSC TVE&SD में आदर का योग्यता फ़ाइलें
3. औजार मूल्यांकन का कि होगा इस्तेमाल किया गया के लिए यह आकलन करना कि क्या उम्मीदवार है होना इच्छित कौशल, समझ आवश्यकताओं और आवश्यकताएं, और अभिनय करना सॉफ्ट स्किल्स प्रभावी रूप से:
 - वीडियो / पोर्टफोलियो का प्रशिक्षणों दौरान उद्योग खुलासा
4. आकलन का प्रत्येक मॉड्यूल इच्छा सुनिश्चित करना वह उम्मीदवार है योग्य को:
 - असरदार सगाई साथ हितधारकों
 - समझना कार्यरत का विभिन्न औजार और उपकरण
 - बाँटना काम सौंपा गया को उसे उसकी में अनु साथ काम ज़िम्मेदारी उत्तरदायी को योग्यता फ़ाइल।

अनुलग्नक 8: परिवर्णी शब्द और शब्दकोष

परिवर्णी शब्द

परिवर्णी शब्द	विवरण
आ	आकलन एजेंसी
अब	दैन शरीर
आईएससीआ	अंतरराष्ट्रीय मानक वर्गीकरण का व्यवसायी
एनसीआ	राष्ट्रीय वर्गीकरण का व्यवसायी
एनसीआरएफ़	राष्ट्रीय श्रेय रूपरेखा
ओपन स्कूल	राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक
एनक्यूआर	राष्ट्रीय योग्यता पंजीकरण करवाना
एनएसक्यूएफ़	राष्ट्रीय कौशल योग्यता रूपरेखा
ओजेटी	पर काम प्रशिक्षण

शब्दकोष

अवधि	विवरण
राष्ट्रीय व्यावसायिक मानकों (एनओएस)	ओपन स्कूल परिभाषित करना ओसत दर्जे का प्रदर्शन परणाम आवश्यक से एक व्यक्ति काम में लगा हुआ में ए विशिष्ट काम। वे सूची नीचे क्या एक व्यक्ति प्रदर्शन वह कार्य चाहिए जानना और भी करते हैं।
योग्यता	ए औपचारिक नतीजा का एक आकलन और मान्यकरण प्रक्रिया कोन है प्राप्त किया जब एक सक्षम शरीर निर्धारित करता है वह एक व्यक्ति है हासिल सीखना परणाम को दिया गया मानकों
योग्यता फ़ाइल	ए योग्यता फ़ाइल है ए खाका डिजाइन को कब्जा ज़रूरी जानकारी का ए योग्यता से परिप्रेक्ष्य का एनएसक्यूएफ़ अनुपालन।

	योग्यता फ़ाइल इच्छा होना सामान्यतः प्रस्तुत द्वारा देने शरीर के लिए योग्यता।
क्षेत्र	ए समूह का पेशेवर गतिविधियाँ पर आधार का उनका मुख्य आर्थिक समारोह, उत्पाद, सेवा या तकनीकी।
लंबा अवधि प्रशिक्षण	दीर्घकालिक स्किलिंग मतलब कोई व्यवसायिक प्रशिक्षण कार्यक्रम कार्य शुरू के लिए ए वर्ष और ऊपर। https://ncvet.gov.in/sites/default/files/NCVET.pdf