



भारत सरकार
कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय
प्रशिक्षण महानिदेशालय

योग्यता आधारित पाठ्यक्रम

बेकर एंड कन्फेक्शनेर

(अवधि: एक वर्ष)

शिल्पकार प्रशिक्षण योजना (सीटीएस)

एनएसक्यूएफ स्तर- 3.5



क्षेत्र – खाद्य उद्योग



Directorate General of Training

बेकर एंड कन्फेक्शनेर

(गैर-इंजीनियरिंग ट्रेड)

मार्च 2023 में संशोधित)

संस्करण: 2.0

शिल्पकार प्रशिक्षण योजना (सीटीएस)

एनएसक्यूएफ स्तर – 3.5

द्वारा विकसित

कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय

प्रशिक्षण महानिदेशालय

केंद्रीय कर्मचारी प्रशिक्षण एवं अनुसंधान संस्थान

EN-81, सेक्टर-V, साल्ट लेक सिटी,

कोलकाता – 700 091

www.cstaricalcutta.gov.in

CONTENTS

एस नं.	विषय	पृष्ठ सं.
1.	पाठ्यक्रम संबंधी जानकारी	1
2.	प्रशिक्षण प्रणाली	2
3.	नौकरी भूमिका	6
4.	सामान्य जानकारी	8
5.	शिक्षण के परिणाम	10
6.	मूल्यांकन मानदंड	11
7.	ट्रेड पाठ्यक्रम	14
8.	अनुलग्नक I (व्यापारिक औजारों और उपकरणों की सूची)	22
9.	अनुलग्नक II (व्यापार विशेषज्ञों की सूची)	25

“बेकर और कन्फेक्शनर” ट्रेड की एक वर्ष की अवधि के दौरान, उम्मीदवार को नौकरी की भूमिका से संबंधित व्यावसायिक कौशल, व्यावसायिक ज्ञान और रोजगार कौशल पर प्रशिक्षित किया जाता है। इसके अलावा, उम्मीदवार को आत्मविश्वास बढ़ाने के लिए प्रोजेक्ट वर्क, पाठ्येतर गतिविधियाँ और ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण दिया जाता है। व्यावसायिक कौशल विषय के अंतर्गत शामिल व्यापक घटक नीचे दिए गए हैं:

प्रशिक्षण अवधि के दौरान प्रशिक्षु प्राथमिक चिकित्सा, अग्निशमन, पर्यावरण विनियमन और हाउसकीपिंग आदि के बारे में सीखता है। प्रशिक्षु व्यापारिक औजारों, रसोई के उपकरणों और रसोई संचालन प्रक्रिया की पहचान करता है। वह व्यक्तिगत स्वच्छता, बेकरी के बर्तनों की सफाई, भोजन से निपटने और स्वच्छता सुरक्षात्मक कपड़ों के महत्व से अवगत है। वह बेकरी के उपकरणों और अन्य हाथ के औजारों को सुरक्षित तरीके से संभालने का अभ्यास करता है। वह बेकरी में इस्तेमाल होने वाले बुनियादी अवयवों, मसालों की पहचान करता है। प्रशिक्षु विभिन्न प्रकार की ब्रेड और केक बनाने का अभ्यास करता है। प्रशिक्षु विभिन्न प्रकार के केक, आइसिंग, रोल और पेस्ट्री बनाना सीखता है। विभिन्न बिस्कुट और बेकिंग बिस्कुट, मिष्ठान्न और विभिन्न भारतीय मिठाइयाँ तैयार करता है। प्रशिक्षु को प्रस्तुतिकरण के माध्यम से उन गतिविधियों के बारे में भी दिखाया जाता है जिनका संस्थान में अभ्यास करना संभव नहीं है। प्रशिक्षु पाठ्यक्रम के अंत में विभिन्न होटल उद्योगों, बेकरी और मिष्ठाननों में चार सप्ताह का ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण भी लेता है जो उन्हें औद्योगिक वातावरण के बारे में अधिक व्यावहारिक जानकारी देता है।

2.1 सामान्य

कौशल विकास एवं उद्यमिता मंत्रालय के अंतर्गत प्रशिक्षण महानिदेशालय (DGT) अर्थव्यवस्था/श्रम बाजार के विभिन्न क्षेत्रों की आवश्यकताओं को पूरा करने के लिए कई व्यावसायिक प्रशिक्षण पाठ्यक्रम प्रदान करता है। व्यावसायिक प्रशिक्षण कार्यक्रम प्रशिक्षण महानिदेशालय (DGT) के तत्वावधान में चलाए जाते हैं। शिल्पकार प्रशिक्षण योजना (CTS) और प्रशिक्षुता प्रशिक्षण योजना (ATS) व्यावसायिक प्रशिक्षण को मजबूत करने के लिए DGT के दो अग्रणी कार्यक्रम हैं।

सीटीएस के तहत 'बेकर और कन्फेक्शनर' ट्रेड आईटीआई के नेटवर्क के माध्यम से देश भर में पढ़ाए जाने वाले लोकप्रिय पाठ्यक्रमों में से एक है। यह कोर्स एक साल की अवधि का है। इसमें मुख्य रूप से डोमेन क्षेत्र और कोर क्षेत्र शामिल हैं। डोमेन क्षेत्र (ट्रेड थ्योरी और प्रैक्टिकल) में पेशेवर कौशल और ज्ञान प्रदान किया जाता है, जबकि कोर क्षेत्र (रोजगार कौशल) में अपेक्षित कोर कौशल, ज्ञान और जीवन कौशल प्रदान किए जाते हैं। प्रशिक्षण कार्यक्रम पास करने के बाद, प्रशिक्षु को डीजीटी द्वारा राष्ट्रीय व्यापार प्रमाणपत्र (एनटीसी) प्रदान किया जाता है जिसे दुनिया भर में मान्यता प्राप्त है।

अभ्यर्थियों को मोटे तौर पर यह प्रदर्शित करना होगा कि वे निम्नलिखित में सक्षम हैं:

- मापदंडों/दस्तावेजों को पढ़ना और व्याख्या करना, कार्य प्रक्रियाओं की योजना बनाना और उन्हें व्यवस्थित करना, आवश्यक सामग्रियों और उपकरणों की पहचान करना;
- सुरक्षा नियमों, दुर्घटना रोकथाम विनियमों और पर्यावरण संरक्षण शर्तों को ध्यान में रखते हुए कार्य निष्पादित करना;
- नौकरी करते समय व्यावसायिक कौशल, ज्ञान और रोजगार योग्यता का प्रयोग करें।
- किए गए कार्य से संबंधित मापदंडों का दस्तावेजीकरण करें।

2.2 प्रगति पथ

- बेकर/कन्फेक्शनर के रूप में उद्योग में शामिल हो सकते हैं और आगे चलकर वरिष्ठ बेकर/कन्फेक्शनर, पर्यवेक्षक के रूप में प्रगति कर सकते हैं और प्रबंधक के स्तर तक बढ़ सकते हैं।
- संबंधित क्षेत्र में उद्यमी बन सकते हैं।
- विभिन्न प्रकार के उद्योगों में प्रशिक्षुता कार्यक्रमों में शामिल होकर राष्ट्रीय प्रशिक्षुता प्रमाणपत्र (एनएसी) प्राप्त किया जा सकता है।
- आईटीआई में प्रशिक्षक बनने के लिए शिल्प प्रशिक्षक प्रशिक्षण योजना (सीआईटीएस) में शामिल हो सकते हैं।
- डीजीटी के तहत उन्नत डिप्लोमा (व्यावसायिक) पाठ्यक्रम में शामिल हो सकते हैं।

2.3 पाठ्यक्रम संरचना

नीचे दी गई तालिका एक वर्ष की अवधि के दौरान विभिन्न पाठ्यक्रम तत्वों में प्रशिक्षण घंटों के वितरण को दर्शाती है: -

क्र. सं.	पाठ्यक्रम तत्व	काल्पनिक प्रशिक्षण घंटे
1.	व्यावसायिक कौशल (व्यापारिक व्यावहारिक)	840

2.	व्यावसायिक ज्ञान (व्यापार सिद्धांत)	240
3.	रोजगार कौशल	120
	कुल	1200

हर साल निकटवर्ती उद्योग में 150 घंटे का अनिवार्य ओजेटी (ऑन द जॉब ट्रेनिंग) और जहां उपलब्ध न हो, वहां समूह परियोजना अनिवार्य है।

नौकरी पर प्रशिक्षण (OJT)/समूह परियोजना	150
वैकल्पिक पाठ्यक्रम (आईटीआई प्रमाणीकरण के साथ 10वीं/12वीं कक्षा का प्रमाण पत्र या अतिरिक्त अल्पकालिक पाठ्यक्रम)	240

एक वर्षीय या दो वर्षीय ट्रेड के प्रशिक्षु 10वीं/12वीं कक्षा के प्रमाण पत्र के साथ-साथ आईटीआई प्रमाणीकरण या अतिरिक्त अल्पकालिक पाठ्यक्रमों के लिए प्रत्येक वर्ष 240 घंटे तक के वैकल्पिक पाठ्यक्रम का विकल्प भी चुन सकते हैं।

2.4 मूल्यांकन और प्रमाणन

प्रशिक्षणार्थी की कौशल, ज्ञान और दृष्टिकोण का परीक्षण पाठ्यक्रम अवधि के दौरान रचनात्मक मूल्यांकन के माध्यम से किया जाएगा, तथा प्रशिक्षण कार्यक्रम के अंत में समय-समय पर डीजीटी द्वारा अधिसूचित योगात्मक मूल्यांकन के माध्यम से किया जाएगा।

क) प्रशिक्षण अवधि के दौरान सतत मूल्यांकन (आंतरिक) सीखने के परिणामों के विरुद्ध सूचीबद्ध मूल्यांकन मानदंडों के परीक्षण द्वारा **रचनात्मक मूल्यांकन पद्धति द्वारा किया जाएगा**। प्रशिक्षण संस्थान को मूल्यांकन दिशानिर्देश में विस्तृत रूप से व्यक्तिगत प्रशिक्षु पोर्टफोलियो बनाए रखना होगा। आंतरिक मूल्यांकन के अंक www.bharatskills.gov.in पर उपलब्ध रचनात्मक मूल्यांकन टेम्पलेट के अनुसार होंगे।

बी) अंतिम मूल्यांकन योगात्मक मूल्यांकन के रूप में होगा। एनटीसी प्रदान करने के लिए अखिल भारतीय ट्रेड टेस्ट परीक्षा नियंत्रक, डीजीटी द्वारा दिशानिर्देशों के अनुसार आयोजित किया जाएगा। पैटर्न और अंकन संरचना को समय-समय पर डीजीटी द्वारा अधिसूचित किया जा रहा है। सीखने के परिणाम और मूल्यांकन मानदंड अंतिम मूल्यांकन के लिए प्रश्नपत्र तैयार करने का आधार होंगे। अंतिम परीक्षा के दौरान परीक्षक व्यावहारिक परीक्षा के लिए अंक देने से पहले मूल्यांकन दिशानिर्देश में विस्तृत रूप से प्रत्येक प्रशिक्षु की प्रोफाइल की भी जाँच करेगा।

2.4.1 पास विनियमन

समग्र परिणाम निर्धारित करने के उद्देश्य से, छह महीने और एक वर्ष की अवधि के पाठ्यक्रमों के लिए 100% का वेटेज लागू किया जाता है और दो साल के पाठ्यक्रमों के लिए प्रत्येक परीक्षा में 50% वेटेज लागू किया जाता है। ट्रेड प्रैक्टिकल और फॉर्मेटिव असेसमेंट के लिए न्यूनतम पास प्रतिशत 60% है और अन्य सभी विषयों के लिए 33% है।

2.4.2 मूल्यांकन दिशानिर्देश

यह सुनिश्चित करने के लिए उचित व्यवस्था की जानी चाहिए कि मूल्यांकन में कोई कृत्रिम बाधा न आए। मूल्यांकन करते समय विशेष आवश्यकताओं की प्रकृति को ध्यान में रखा जाना चाहिए। मूल्यांकन करते समय टीमवर्क, स्क्रेप/अपव्यय से बचना/कम करना और प्रक्रिया के अनुसार स्क्रेप/अपशिष्ट का निपटान, व्यावहारिक दृष्टिकोण, पर्यावरण के प्रति संवेदनशीलता और प्रशिक्षण में नियमितता पर उचित विचार किया जाना चाहिए। योग्यता का मूल्यांकन करते समय OSHE के प्रति संवेदनशीलता और स्व-शिक्षण दृष्टिकोण पर विचार किया जाना चाहिए।

मूल्यांकन साक्ष्य आधारित होगा जिसमें निम्नलिखित कुछ बातें शामिल होंगी:

- प्रयोगशाला/कार्यशाला में किया गया कार्य
- रिकॉर्ड बुक/दैनिक डायरी
- मूल्यांकन की उत्तर पुस्तिका
- मौखिक
- प्रगति चार्ट
- उपस्थिति और समय की पाबंदी
- कार्यभार
- परियोजना कार्य
- कंप्यूटर आधारित बहुविकल्पीय प्रश्न परीक्षा
- व्यावहारिक परीक्षा

आंतरिक (प्रारंभिक) मूल्यांकन के साक्ष्य और अभिलेखों को आगामी परीक्षा तक लेखापरीक्षा और जांच निकाय द्वारा सत्यापन के लिए सुरक्षित रखा जाना चाहिए। प्रारंभिक मूल्यांकन के लिए निम्नलिखित अंकन पैटर्न अपनाया जाना चाहिए:

पेश करने का स्तर	प्रमाण
(क) मूल्यांकन के दौरान 60%-75% की सीमा में अंक आवंटित किए जाएंगे	
इस ग्रेड में प्रदर्शन के लिए, उम्मीदवार को ऐसा काम करना चाहिए जो समय-समय पर मार्गदर्शन के साथ शिल्प कौशल के स्वीकार्य मानक की प्राप्ति को प्रदर्शित करता हो, और सुरक्षा प्रक्रियाओं और प्रथाओं के लिए उचित ध्यान देता हो।	• कार्य/कार्य के क्षेत्र में अच्छे कौशल और सटीकता का प्रदर्शन। • नौकरी की गतिविधियों को पूरा करने के लिए साफ-सफाई और स्थिरता का एक काफी अच्छा स्तर। • कार्य/नौकरी को पूरा करने में कभी-कभी सहायता।
(बी) मूल्यांकन के दौरान 75%-90% की सीमा में अंक आवंटित किए जाएंगे	
इस ग्रेड के लिए, एक उम्मीदवार को ऐसा काम करना चाहिए जो शिल्प कौशल के उचित मानक की प्राप्ति को प्रदर्शित करता हो, थोड़े से मार्गदर्शन के साथ, और सुरक्षा प्रक्रियाओं और प्रथाओं के प्रति सम्मान प्रदर्शित करता हो	• कार्य/असाइनमेंट के क्षेत्र में अच्छा कौशल स्तर और सटीकता। • नौकरी की गतिविधियों को पूरा करने के लिए साफ-सफाई और स्थिरता का एक अच्छा स्तर। • कार्य/नौकरी को पूरा करने में कम सहयोग मिलना।
(ग) मूल्यांकन के दौरान 90% से अधिक अंक आवंटित किए जाएंगे	
इस ग्रेड में प्रदर्शन के लिए, उम्मीदवार को संगठन और निष्पादन में न्यूनतम	• कार्य/कार्य के क्षेत्र में उच्च कौशल स्तर और सटीकता।

या बिना किसी सहायता के तथा सुरक्षा प्रक्रियाओं और प्रथाओं के प्रति उचित सम्मान के साथ ऐसा कार्य करना होगा जो शिल्प कौशल के उच्च मानक की प्राप्ति को प्रदर्शित करता हो।

- नौकरी की गतिविधियों को पूरा करने के लिए उच्च स्तर की साफ-सफाई और स्थिरता।
- कार्य/नौकरी को पूरा करने में न्यूनतम या कोई सहायता नहीं मिलना।

3. JOB ROLE

बेकर (बेकिंग उत्पाद): कन्फेक्शनरी (आटा कन्फेक्शनरी) ब्रेड, पेस्ट्री और अन्य बेकड माल बनाने के लिए व्यंजनों के अनुसार सामग्री को मिलाता और बेक करता है। आटा, चीनी, दूध, मक्खन, शोर्टनिंग और अन्य सामग्री को मापता है ताकि बैटर, आटा, भरावन और आइसिंग तैयार की जा सके, स्केल और ग्रेजुएटेड कंटेनर का उपयोग करके; मिक्सिंग मशीन बाउल या स्टीम केतली में सामग्री डालकर उन्हें विनिर्देशों के अनुसार मिलाता या पकाता है; मीठे रोल, पाई क्रस्ट, टार्ट्स, कुकीज़ और बेकिंग से संबंधित उत्पादों को बनाने के लिए आटे को रोल करता है, काटता है और आकार देता है; आटे को ग्रीस या आटे से बने पैन, सांचों या शीट पर रखता है और ओवन या ग्रिल में बेक करता है; थर्मोस्टैट को विनियमित करके या डैम्पर्स को समायोजित करके ओवन के तापमान को नियंत्रित करता है; उत्पादों के रंग को देखकर और ओवन में समय की लंबाई को नोट करके बेकिंग की प्रगति की जाँच करता है; पके हुए उत्पादों को निकालता है और उन्हें कूलिंग रैक पर रखता है; स्पैटुला या ब्रश का उपयोग करके बेकड माल पर ग्लेज़, आइसिंग या अन्य टॉपिंग लगाता है।

ब्रेड, रोल, पाई या केक जैसे एक या अधिक प्रकार के उत्पाद बनाने में विशेषज्ञता प्राप्त कर सकते हैं और तदनुसार बेकर, ब्रेड; पेस्ट्री मेकर; केक मेकर के रूप में नामित हो सकते हैं। केक सजा सकते हैं। केक और आइसिंग के लिए नई रेसिपी विकसित कर सकते हैं।

ओवन मैन (बेकरी उत्पाद); स्थिर या घूर्णनशील चूल्हा ओवन की देखभाल करता है जो ब्रेड, पेस्ट्री और अन्य बेकरी उत्पादों को बेक करता है। ओवन को आवश्यक तापमान पर गर्म करता है; बिना पके हुए सामान के पैन को लंबे हैंडल वाले पैडल के ब्लेड पर रखता है; ओवन का दरवाजा खोलता है और सीसे वाले पैडल को ओवन में सरकाता है; पैन के नीचे से पैडल को झटके से चूल्हे पर रखता है; गेज का निरीक्षण करके, वाल्व घुमाकर या अन्य तरीकों से ओवन की गर्मी और आर्द्रता को नियंत्रित और नियंत्रित करता है; तैयार उत्पादों की एकरूपता सुनिश्चित करने के लिए बेकिंग के दौरान उत्पादों के रंग को नोट करता है ; पके हुए सामान को पैडल से ओवन से निकालता है, और उन्हें ठंडा करने के लिए स्तरित रैक पर रखता है, रोटरी चूल्हा ओवन की देखभाल करते समय लोडिंग और अनलोडिंग के लिए चूल्हे की स्थिति के लिए स्विच को पलटता

कॉच ऑपरेटर (चीनी और कन्फेक्शनरी) कॉच मशीन का संचालन करता है ताकि रंग , स्वाद और बनावट को समृद्ध करने के लिए कोकोआ मक्खन के साथ परिष्कृत चॉकलेट द्रव्यमान को गर्म और उत्तेजित किया जा सके: भाप से गर्म स्थिर टैंक या रोटरी ड्रम में चॉकलेट मिश्रण की निर्दिष्ट मात्रा पंप करता है। कोकोआ मक्खन या स्वाद जैसे अवयवों की निर्दिष्ट मात्रा को मीटर करता है। स्टीम वाल्व को चालू करता है और थर्मोस्टैट को समायोजित करता है ताकि टैंक या ड्रम की सामग्री को निर्दिष्ट तापमान

तक गर्म किया जा सके। आंदोलनकारियों को शुरू करने और ड्रम को घुमाने के लिए लीवर को धक्का देता है। निर्दिष्ट समय चक्रों के बाद, आंदोलन की दर, ड्रम रोटेशन और तापमान को बदलने के लिए लीवर को धक्का देता है। मानक के अनुरूपता का मूल्यांकन करने के लिए मिश्रण को देखता और चखता

संदर्भ एनसीओ-2015:

- (i) 7512.0100 – बेकर (बेकिंग उत्पाद)
- (ii) 7512.0300 – ओवन मैक (बेकरी उत्पाद)
- (iii) 7512.0900- कंचे ऑपरेटर(चीनी एवं हलवाई)

संदर्भ संख्या:

- i) एफआईसी/एन9001
- ii) एफआईसी/एन5018
- iii) एफआईसी/एन5017
- iv) एफआईसी/एन5007
- v) एफआईसी/एन5019
- vi) एफआईसी/एन7101
- vii) एफआईसी/एन7102
- viii) एफआईसी/एन8516

4. GENERAL INFORMATION

व्यापार का नाम	बेकर एंड कन्फेक्शनर
एनसीओ - 2015	7512.0100, 7512.0300, 7512.0900।
एनओएस कवर	एफआईसी/एन9001, एफआईसी/एन5018, एफआईसी/एन5017, एफआईसी/एन5007, एफआईसी/एन5019, एफआईसी/एन7101, एफआईसी/एन7102, एफआईसी/एन8516
एनएसक्यूएफ स्तर	स्तर-3.5
शिल्पकार प्रशिक्षण की अवधि	एक वर्ष (1200 घंटे + 150 घंटे OJT/समूह परियोजना)
प्रवेश योग्यता	वी कक्षा की परीक्षा उत्तीर्ण
न्यूनतम आयु	शैक्षणिक सत्र के प्रथम दिन ¹⁴ वर्ष।
दिव्यांगजनों के लिए पात्रता	एलडी, सीपी, एलसी, डीडब्ल्यू, एए, एलवी, एचएच, बधिर, ऑटिज्म, एसएलडी, आईडी
इकाई क्षमता (छात्रों की संख्या)	24 (अतिरिक्त सीटों का कोई अलग प्रावधान नहीं है)
अंतरिक्ष मानदंड	96 वर्ग मीटर
शक्ति मानदंड	16.6 किलोवाट
प्रशिक्षकों के लिए योग्यता:	
(i) बेकर और कन्फेक्शनर व्यापार	यूजीसी से मान्यता प्राप्त विश्वविद्यालय से होटल प्रबंधन/कैटरिंग टेक्नोलॉजी/फूड टेक्नोलॉजी में बी. वोक./डिग्री तथा संबंधित क्षेत्र में एक वर्ष का अनुभव। या किसी मान्यता प्राप्त शिक्षा बोर्ड से होटल प्रबंधन/कैटरिंग टेक्नोलॉजी/फूड टेक्नोलॉजी में डिप्लोमा (न्यूनतम 2 वर्ष) या डीजीटी से संबंधित एडवांस डिप्लोमा (वोकेशनल) के साथ संबंधित क्षेत्र में दो वर्ष का अनुभव। या बेकर और कन्फेक्शनर" के ट्रेड में एनटीसी/एनएसी उत्तीर्ण तथा संबंधित क्षेत्र में तीन वर्ष का अनुभव।

	आवश्यक योग्यता: डीजीटी के तहत राष्ट्रीय शिल्प प्रशिक्षक प्रमाणपत्र (एनसीआईसी) के प्रासंगिक नियमित / आरपीएल संस्करण। नोट: - 2(1+1) की इकाई के लिए आवश्यक दो प्रशिक्षकों में से एक के पास डिग्री/डिप्लोमा होना चाहिए और दूसरे के पास एनटीसी/एनएसी योग्यता होनी चाहिए। हालाँकि, दोनों के पास एनसीआईसी के किसी भी प्रकार की योग्यता होनी चाहिए।
(ii) रोजगार योग्यता कौशल	तथा रोजगार कौशल में लघु अवधि टीओटी पाठ्यक्रम के साथ दो वर्ष का अनुभव। (12वीं/डिप्लोमा स्तर और उससे ऊपर अंग्रेजी/संचार कौशल और बेसिक कंप्यूटर का अध्ययन किया होना चाहिए) या रोजगार कौशल में लघु अवधि टीओटी पाठ्यक्रम के साथ आईटीआई में मौजूदा सामाजिक अध्ययन प्रशिक्षक।
(iii) प्रशिक्षक के लिए न्यूनतम आयु	21 वर्ष
औज़ारों और उपकरणों की सूची	अनुलग्नक-1 के अनुसार

5. LEARNING OUTCOME

सीखने के परिणाम प्रशिक्षु की कुल दक्षताओं का प्रतिबिंब होते हैं और मूल्यांकन मानदंडों के अनुसार मूल्यांकन किया जाएगा।

5.1 सीखने के परिणाम

1. सुरक्षा सावधानियों का पालन करते हुए बेकरी, बेकरी उपकरण और बर्तनों की स्वच्छता और सफाई बनाए रखें। (NOS: FIC/N9001)
2. बेकरी उत्पाद तैयार करने में मदद करने वाली मूल सामग्री की पहचान करें। (NOS: FIC/N5018, FIC/N5017)
3. विभिन्न प्रकार की खारी , पफ, बेकरी ब्रेड और रस्क बनाने की विधि जानें। (NOS: FIC/N5007)
4. बेकिंग की गुणवत्ता और खराब होने के कारणों की जांच करें। (NOS: FIC/N5007)
5. होटल में तैयार विभिन्न ब्रेड उत्पाद तैयार करें। (NOS: FIC/N5007)
6. विभिन्न प्रकार के केक की योजना बनाएं और तैयार करें। (NOS: FIC/N5007)
7. विभिन्न आइसिंग तैयार करें। (NOS: FIC/N5007)
8. विशेष प्रकार के केक तैयार करें। (NOS: FIC/N5007)
9. विभिन्न प्रकार की पेस्ट्री तैयार करें। (NOS: FIC/N5007)
10. विभिन्न प्रकार के बिस्कुट तैयार करें। (NOS: FIC/N5019)
11. विभिन्न प्रकार की मिठाइयाँ तैयार करें। (NOS: FIC/N7101, FIC/N7102)
12. विभिन्न प्रकार की कैंडीज, चॉकलेट और टॉफियां तैयार करें। (NOS: FIC/N7101, FIC/N7102)
13. पुडिंग और भारतीय मिठाइयाँ तैयार करें। (NOS: FIC/N8516)

शिक्षण के परिणाम	मूल्यांकन मानदंड
1. सुरक्षा सावधानियों का पालन करते हुए बेकरी, बेकरी उपकरणों और बर्तनों की स्वच्छता और सफाई बनाए रखें। (एनओएस: एफआईसी/एन9001)	बेकरी में अपनाई जाने वाली सुरक्षा प्रथाओं का प्रदर्शन करें।
	व्यक्तिगत सुरक्षात्मक पोशाकों के उपयोग का प्रदर्शन करें।
	व्यक्तिगत स्वच्छता, त्वचा, हाथ, पैर, खाद्य पदार्थों आदि की देखभाल करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करना।
	अपशिष्ट पदार्थों के निपटान की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
	स्वास्थ्यकर सुरक्षात्मक कपड़ों के उपयोग का प्रदर्शन करें।
2. बेकरी उत्पाद तैयार करने में मदद करने वाली मूल सामग्री की पहचान करें। (NOS: FIC/N5018), (NOS: FIC/N5017)	सामान्यतः प्रयुक्त बेकरी उपकरणों की पहचान करें।
	बेकरी में आमतौर पर उपयोग किए जाने वाले हैंडलिंग उपकरणों का प्रदर्शन और पहचान करें।
	आमतौर पर प्रयुक्त होने वाली कच्ची सामग्रियों का प्रदर्शन एवं पहचान करें।
	सामान्यतः प्रयुक्त होने वाले विभिन्न आटे की पहचान करें।
	सामान्यतः प्रयुक्त बेकरी ओवन का प्रदर्शन करें।
3. विभिन्न प्रकार की खारी , पफ, बेकरी ब्रेड और रस्क बनाना सीखें। (एनओएस: एफआईसी/एन5007)	खरी एवं पफ का प्रदर्शन एवं तैयारी करें।
	विभिन्न प्रकार के ब्रेड रोल का प्रदर्शन एवं तैयारी करना।
	ब्रेड स्टिक का प्रदर्शन एवं तैयारी करें।
	तीन प्रकार की ब्रेड का प्रदर्शन एवं तैयारी करें।
	तीन प्रकार के बन्स का प्रदर्शन एवं तैयारी करें।
	क्रोइसैन्ट तैयार करें।
	तीन प्रकार का आटा तैयार करें।
	कोई भी चार प्रकार की विशेष रोटी तैयार करें।
	विभिन्न प्रकार के रस्क तैयार करें।
4. बेकिंग की गुणवत्ता और खराब होने के कारणों की जाँच	उचित बेकिंग पर ब्रेड का आयतन प्रदर्शित करें।
	उचित बेकिंग पर रोटी की बनावट का प्रदर्शन करें।

करें। (एनओएसः एफआईसी/एन ⁵⁰⁰⁷)	कवक के कारणों की व्याख्या करें।
	अच्छे बेकिंग की विशेषताओं को पहचानें।
5. होटल में तैयार बेकड विभिन्न ब्रेड उत्पाद तैयार करें। (एनओएसः एफआईसी/एन ⁵⁰⁰⁷)	बेकड मेनू तैयार करने की योजना बनाएं और उसका प्रदर्शन करें।
	विशिष्ट बेकड मेनू के लिए सामग्री खरीदने की योजना बनाएं।
	पनीर स्ट्रॉ तैयार करें.
	बर्गर तैयार करें.
	पाऊ बन्स तैयार करें।
	क्रिसमस ब्रेड तैयार करें.
	कुल्चा तैयार करें .
	केले की रोटी तैयार करें.
6. विभिन्न प्रकार के केक की योजना बनाएं और तैयार करें। (एनओएसः एफआईसी/एन ⁵⁰⁰⁷)	विभिन्न ³ केक की सामग्री और बेकिंग प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
	स्पोंज केक तैयार करें .
	मदीरा केक तैयार करें
	जेनोइस केक तैयार करें
	वसा रहित केक तैयार करें।
	रॉक केक तैयार करें.
	केक में विभिन्न स्वादों की फिलिंग तैयार करना और उसका प्रदर्शन करना
7. विभिन्न टुकड़े तैयार करें . (एनओएसः एफआईसी/एन ⁵⁰⁰⁷)	अलग अलग आइसिंग तैयार करने के लिए योजना बनाएं और विभिन्न सामग्रियों की पहचान करें।
	विभिन्न आइसिंग उपकरण और कटर की पहचान करें।
	विभिन्न प्रकार की आइसिंग तैयार करें।
8. विशेष प्रकार के केक तैयार करें। (एनओएसः एफआईसी/एन ⁵⁰⁰⁷)	बनाने की विधि की योजना बनाएं।
	विभिन्न विशेष प्रकार के केक की सामग्री का प्रदर्शन करें।
	केक पकाने का सही तापमान पहचानें ।
	केक के दोषों और उपचारों की पहचान करना तथा केक के फार्मूले को संतुलित करना।

	केक की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों की पहचान करें।
	विभिन्न प्रकार के विशेष केक तैयार करें।
9. विभिन्न प्रकार की पेस्ट्री तैयार करें। (एनओएस: एफआईसी/एन ⁵⁰⁰⁷)	मेनू की योजना बनाएं पेस्ट्री के लिए मसाले और सामग्री चुनें।
	पेस्ट्री तैयार करते समय सुरक्षा मानदंडों का पालन करें और उचित स्वच्छता बनाए रखें।
	पेस्ट्री बनाने में त्रुटियों की पहचान करें।
	विभिन्न प्रकार की पेस्ट्री तैयार करें।
10. विभिन्न प्रकार के बिस्कुट तैयार करें। (एनओएस: FIC/N5019)	विभिन्न बिस्कुट तैयार करने के लिए विभिन्न सामग्रियों की योजना बनाएं और उन्हें पहचानें।
	बिस्कुट बनाने की त्रुटियों और उनके उपचारों का प्रदर्शन करें।
	किसी भी एक प्रकार की कुकीज़ तैयार करें।
	किसी भी एक प्रकार के बिस्कुट तैयार करें।
11. विभिन्न प्रकार की मिठाइयाँ तैयार करें। (एनओएस: एफआईसी/एन ⁷¹⁰¹ , एफआईसी/एन ¹⁰²)	प्रॉफिटरोल और चॉकलेट एकलेयर्स तैयार करें।
	क्रीम जलता है और उंगलियों तैयार करें।
	वस्तुओं की तैयारी करते समय सुरक्षा मानदंडों का पालन करें और उचित स्वच्छता बनाए रखें।
12. विभिन्न प्रकार की कैंडीज , चॉकलेट और टॉफियां तैयार करें। (एनओएस: एफआईसी/एन ⁷¹⁰¹ , एफआईसी/एन ¹⁰²)	मेनू और सामग्री की योजना बनाएं।
	चीनी कैंडी तैयार करें।
	अनाकार मिष्ठान्न तैयार करें।
	चॉकलेट तैयार करें।
13. पुडिंग और भारतीय मिठाइयाँ तैयार करें। (एनओएस:	मेनू की योजना बनाएं पुडिंग और मिठाई के लिए मसाले और सामग्री चुनें।
	वस्तुओं की तैयारी करते समय सुरक्षा मानदंडों का पालन करें और उचित स्वच्छता बनाए रखें।

एफआईसी/एन8516)	कोई भी एक हलवा तैयार करें।
	कोई भी तीन मिठाइयाँ तैयार करें।
	विभिन्न पैकेजिंग प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें।

बेकर और कन्फेक्शनर ट्रेड के लिए पाठ्यक्रम			
अवधि: एक वर्ष			
अवधि	संदर्भ शिक्षण परिणाम	व्यावसायिक कौशल (व्यापारिक व्यावहारिक)	व्यावसायिक ज्ञान (व्यापार सिद्धांत)
व्यावसायिक कौशल 28 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 16 घंटे.	सुरक्षा सावधानियों का पालन करते हुए बेकरी, बेकरी उपकरणों और बर्तनों की स्वच्छता और सफाई बनाए रखें।	1. बेकरी और कन्फेक्शनरी अनुभाग का परिचय 2. बेकरी में सौंदर्य प्रसाधन, व्यक्तिगत स्वच्छता का प्रदर्शन एवं अभ्यास। 3. एक बेकर और कन्फेक्शनर के रूप में क्या करें और क्या न करें का प्रदर्शन और अभ्यास करें। 4. बेकरी उद्योग का दौरा	बेकर एवं कन्फेक्शनर उद्योग का परिचय। पाठ्यक्रम और संबंधित नौकरी पर एक अभिविन्यास कार्यक्रम बेकरी और कन्फेक्शनरी में कैरियर के अवसर। बेकर एवं कन्फेक्शनर विभाग का संगठनात्मक पदानुक्रम। बेकर और कन्फेक्शनर सेवाओं के व्यक्तिगत गुण. बेकर और कन्फेक्शनर सेवा कर्मियों के कर्तव्य और जिम्मेदारियां।
		5. प्राथमिक उपचार प्रदान करें। 6. बेकरी में अपनाई जाने वाली सुरक्षा प्रथाओं का प्रदर्शन करें। 7. व्यक्तिगत सुरक्षात्मक पोशाक का उपयोग। 8. पालन करें और इसे बनाए रखने की प्रक्रिया अपनाएं। 9. अपशिष्ट पदार्थों के निपटान की प्रक्रिया निष्पादित करें। 10. आपातकालीन निकास मार्ग की पहचान करें, अग्निशमन का	कटने/जलने पर प्राथमिक उपचार और उसका महत्व। अग्नि खतरे, प्राथमिक चिकित्सा की सामग्री। व्यक्तिगत सुरक्षा और औद्योगिक सुरक्षा। व्यक्तिगत स्वच्छता और त्वचा, हाथ, पैर, खाद्य पदार्थों की देखभाल। स्वच्छ सुरक्षात्मक कपड़े। सौंदर्य और शिष्टाचार.

		अभ्यास करें और अग्निशामक यंत्रों का उपयोग करें।	कार्य क्षेत्र की स्वच्छता और उसका महत्व। आपातकालीन स्थितियों के लिए तैयारी। कचरे का प्रबंधन। बेकरी ले-आउट: बेकरी स्थापित करने के लिए आवश्यक अनुमोदन। सरकारी प्रक्रियाएँ एवं ई-उपनियम। साइट का चयन। उपकरण का चयन।
व्यावसायिक कौशल 19 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 14 घंटे.	बेकरी उत्पाद तैयार करने में सहायक मूल सामग्री की पहचान करें।	11. बेकरी मशीनों का प्रदर्शन और अभ्यास - आटा गूंथने की मशीन, ओवन, माइक्रोवेव ओवन, डीप फ्रीजर, हॉट क्यूब बोर्ड, जूसर, मिक्सर और ग्राइंडर। 12. बेकरी और कन्फेक्शनरी में इस्तेमाल किए जाने वाले औजारों की पहचान और संचालन 13. आमतौर पर उपयोग की जाने वाली कच्ची सामग्री की पहचान/परिचितता। 14. आटे में आमतौर पर प्रयुक्त होने वाली ग्लूटेन सामग्री, आटे में नमी की मात्रा और आटे में जल अवशोषण की मात्रा का प्रदर्शन और पहचान करें।	गेहूँ के दाने की संरचना। विभिन्न प्रकार के आटे उपलब्ध हैं। आटे के घटक, आटे का पी.एच. मान, आटे की जल अवशोषण शक्ति, ग्लूटेन निर्माण, आटे की क्षमता, आटे की श्रेणी। गेहूँ की पिसाई में चोकर और अंकुर की भूमिका होती है। कच्चे माल मसाला और स्वाद एजेंटों का वर्गीकरण। वस्तुओं के स्वाद बढ़ाने वाले एजेंटों के प्रकार के अनुसार खाद्य भंडारण का मूल सिद्धांत।

व्यावसायिक कौशल 214 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 68 घंटे.	विभिन्न प्रकार की खारी , पफ, बेकरी ब्रेड और रस्क बनाना सीखें।	15. तैयार करना - खारी के विभिन्न प्रकार - विभिन्न प्रकार के पफ 16. तैयार करना - ब्रेड रोल, - ब्रेड स्टिक, - नरम रोल - गर्म पार बन्स - फल बन्स. - चेल्सी बन 17. विभिन्न प्रकार के रस्क तैयार करें।	बेकरी उत्पादों के लिए अलग-अलग अनाज और आटा - आटे की गुणवत्ता - स्टार्च: - विभिन्न अनाजों में स्टार्च की उपलब्धता । स्टार्च के उपयोग, स्टार्च का निष्कर्षण, अनाज स्टार्च के विभिन्न उत्पाद।
		18. तैयार करना - क्रोइसैन्ट. - ब्रियोचे एवं किण्वित आटा नट्स। - रूसी स्टाउटन बेसिक बन आटा - सावरिन आटा.	गणना: सरल तालिका, वजन और माप, तरल पदार्थ की माप, बेकरी और कन्फेक्शनरी में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न माप। - खाना पकाने के उद्देश्य और लक्ष्य. - रोटी बनाने के लिए आवश्यक कच्चा माल। - आटा, पानी, खमीर, नमक, चीनी, दूध और वसा की भूमिका ।
		19. तैयार करना - सफेद ब्रेड (400 ग्राम और 800 ग्राम) - भूरी डबलरोटी। - वियना ब्रेड - फैंसी ब्रेड	रोटी तैयार करने में शामिल प्रिंसिपल विभिन्न प्रकार की ब्रेड और उनके गुण, प्रयुक्त सामग्री। रोटी बनाने की विधि. सीधे आटा विधि, बिना समय वाले

		e. फ्रेन्च ब्रेड	आटा विधि, स्पंज और आटा विधि।
		20. तैयार करना a. संपूर्णचक्की आटा b. मसाला ब्रेड c. दूध ब्रेड d. किशमिश रोटी। e. फल ब्रेड	अच्छी रोटी की विशेषताएँ. बाह्य विशेषताएँ. आंतरिक विशेषता ब्रेड के दोष और उनके उपचार। - खमीर: - बेकर के खमीर का एक प्रारंभिक ज्ञान। - आटे के किण्वन में खमीर की भूमिका और इसके कार्य को प्रभावित करने वाली स्थितियाँ। - आटे और अन्य किण्वित उत्पादों के अति एवं अल्प किण्वन तथा अल्प प्रूफिंग का प्रभाव।
व्यावसायिक कौशल 10 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 06 घंटे.	बेकिंग की गुणवत्ता और खराब होने के कारणों की जाँच करें।	21. ब्रेड की विशेषताओं को पहचानें और उनका मूल्यांकन करें: a. रोटी का आयतन. b. रोटी की बनावट. 22. फफूंद के कारण ब्रेड के खराब होने के कारणों की पहचान करें।	- रोटी की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारक. अच्छी रोटी की विशेषताएँ: - बाह्य विशेषताएँ - आंतरिक विशेषताएँ. - ब्रेड से होने वाले रोग:- - रस्सी और मोल्ड के कारण और इसकी रोकथाम। - रोटी का सड़ना ब्रेड इम्प्रूवर्स, भौतिक गुणवत्ता में सुधार।
व्यावसायिक कौशल 45 घंटे;	होटल में तैयार बेकड विभिन्न ब्रेड उत्पाद तैयार करें।	23. तैयार करना a. पिज़्ज़ा बेस. b. पनीर स्ट्रॉ c. बर्गर	ओवन बेकिंग:- - ओवन का प्राथमिक ज्ञान - ओवन के प्रकार - तापमान चार्ट .

व्यावसायिक ज्ञान 18 घंटे.		d. पाऊ बन्स e. क्रिसमस ब्रेड f. कुल्चा g. केला ब्रेड	
व्यावसायिक कौशल 60 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 12 घंटे.	विभिन्न प्रकार के केक की योजना बनाएं और तैयार करें।	24. तैयार करना -- - बिसकुट - मदीरा केक - जेनोइस केक - वसा रहित केक - रॉक केक 25. केक में विभिन्न स्वादों के लिए भराई तैयार करें।	केक: - केक के उत्पादन के तरीके. - केक बनाने के लिए आवश्यक कच्चा माल. - केक उत्पादन के लिए आटा, चीनी, वसा और अंडे जैसी सामग्री की भूमिका। - केक उत्पादन में शामिल मशीनरी।
व्यावसायिक कौशल 90 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 20 घंटे.	विभिन्न प्रकार की आइसिंग तैयार करें।	26. विभिन्न आइसिंग तैयार करें- a. कलाकंद b. अमेरिकी c. फ्रॉस्टिंग d. मक्खन क्रीम e. क्रीम आइसिंग f. रॉयल आइसिंग g. मार्जिपन्स h. marshmallow i. नीबू से बनने वाली मिठाई j. फज k. बादाम का पेस्ट l. ग्लेस आइसिंग	आइसिंग के प्रकार. - विभिन्न प्रकार के आइसक्रीम बम. - विभिन्न आइसिंग उपकरणों का परिचय: क. पाइपिंग बैग ख. नोजल सी. प्लेट चाकू d. विभिन्न प्रकार के डिजाइनिंग कटर
व्यावसायिक कौशल 84 घंटे;	विशेष प्रकार के केक तैयार करें।	27. विभिन्न केक और गैटॉक्स तैयार करें a. रानी केक b. फल केक	केक बनाने की विधि: - चीनी घोल प्रक्रिया, - आटा मिश्रण प्रक्रिया, - जेनोइस विधि,

व्यावसायिक ज्ञान 20 घंटे.		c. जन्मदिन का केक d. शादी के केक e. ब्लैक फॉरेस्ट गेटौक्स f. ईस्टर एग्स g. चॉकलेट टपकना h. फल गेटौक्स i. बाबा औ रम j. स्विस् रोल्ल्स k. स्ट्रूडेल l. मेरिंग्स m. मैडलिन केक n. पनीर केक	- मिश्रण और रगड़ने की विधि विभिन्न प्रकार के केक पकाने के लिए सही तापमान। केक की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारक. केक की विशेषता- आंतरिक और बाह्य। केक का संतुलन सूत्र. केक के दोष और उनके उपचार।
व्यावसायिक कौशल 30 घंटे ; व्यावसायिक ज्ञान 06 घंटे.	विभिन्न प्रकार की पेस्ट्री तैयार करें।	28. तैयार करने के लिए प्रदर्शन करें a. अनानास पेस्ट्री b. चॉकलेट पेस्ट्री c. ट्रफल पेस्ट्री d. काले वन e. मोचा पेस्ट्री	- जेनोइस निर्माण का ज्ञान. - सही तापमान और समय. - उपकरणों का उचित ज्ञान। - पेस्ट्री बनाने में आंतरिक एवं बाह्य दोष।
व्यावसायिक कौशल 90 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 18 घंटे.	विभिन्न प्रकार के बिस्कुट तैयार करें।	29. तैयार करना a. प्लेन बिस्कुट b. नमकीन बिस्कुट c. पाइपिंग बिस्कुट d. संगमरमर बिस्कुट e. पनीर बिस्कुट	- कुकीज़ और बिस्कुट की तैयारी। - बिस्कुट और कुकीज़ की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारक। - कुकीज़ बनाने के लिए आवश्यक कच्चा माल - दोष - कुकीज़ और बिस्कुट बनाने के आंतरिक और बाहरी कारण और उनके उपचार
		30. बाजार में उपलब्ध बिस्कुट तैयार करें। a. नारियल बिस्कुट	- आटा, चीनी, वसा और अंडे आदि की भूमिका।

		b. मैकरून c. पिघलते पल का छोटा ब्रेड बिस्किट। d. तिरंगा बिस्कुट e. चोकलेट बिस्कुट f. गैर- खटाई g. चेरी नॉब्स नट्स बिस्कुट h. नींबू टार्ट्स i. जैम टार्ट्स	- नमी प्रदान करने वाले एजेंटों के गुणों और उपयोग का प्रारंभिक ज्ञान।
व्यावसायिक कौशल 30 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 06 घंटे.	विभिन्न प्रकार की मिठाइयाँ तैयार करें।	31. तैयार करना a. प्रोफिटरोल्स b. चॉकलेट एकलेयर्स c. क्रीम बन्स d. क्रीम फिंगर्स e. पैटीज़ (शाकाहारी, पनीर और चिकन)	पेस्ट्री बनाने के सिद्धांत और इसके विभिन्न व्युत्पन्नः - शॉर्ट क्रस्ट पेस्ट - चौक्स पेस्ट - पफ पेस्ट - परतदार पेस्ट
व्यावसायिक कौशल 60 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 14 घंटे.	विभिन्न प्रकार की कैंडीज, चॉकलेट और टॉफियां तैयार करें।	32. तैयार करना a. चीनी उबला हुआ मिष्ठान्न. b. विभिन्न प्रकार की चीनी कैंडीज और जुज़प्स और जेली। c. अनाकार कन्फेक्शनरी d. क्रिस्टलीय कन्फेक्शनरी अर्थात् कैंडीज आदि। 33. तैयार करना a. दूध टॉफी, b. चॉकलेट,	स्टार्च और उसके व्युत्पन्न जैसे कन्फेक्शनरी सामग्री का अध्ययन, कन्फेक्शनरी उत्पादों के लिए प्रयुक्त वसा, तेलों के स्रोत, गुण एवं उपयोग का प्रारंभिक ज्ञान। रसायनों और खमीर उठाने वाले एजेंटों की विशेषता। अनाकार कन्फेक्शनरी और क्रिस्टलीय कन्फेक्शनरी जैसे चीनी उबले कन्फेक्शनरी का अध्ययन मिष्ठान्न निर्माण कार्य का परिचय।

			मिष्ठान्न संबंधी शब्द. कन्फेक्शनरी में उपयोग किए जाने वाले बुनियादी उपकरणों का परिचय आटा, चीनी, वसा और अंडे की भूमिका कन्फेक्शनरी में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न साँस का ज्ञान जैसे: - ट्रफल साँस, - चेरी साँस, - स्ट्रॉबेरी प्यूरी सफेद चॉकलेट और कोको पाउडर का ज्ञान मिष्ठान्न उत्पादों का भंडारण
व्यावसायिक कौशल 80 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 22 घंटे.	पुडिंग और भारतीय मिठाइयाँ तैयार करें।	34. पुडिंग तैयार करें:- - बवारोइस ठंडा - नींबू सूफले - चॉकलेट मूस, - अदरक का हलवा (5 घंटे) - सूफले प्रालिन - फल त्रिज्जल 35. भारतीय मिठाइयाँ तैयार करें:- - रसगुल्ला - चमचम - रसमलाई - गुलाबजामुन - मैसूर पाओक - खीर - रबड़ी - बुएजी	भोजन एवं संदूषण का संरक्षण। बेकरी में सामान्य कीट नियंत्रण। सुरक्षा: - बेकरी में दुर्घटनाओं के कारण और उनकी रोकथाम। हलवाई अनुभाग में तैयार भारतीय मिठाइयों का परिचय और उनकी सामग्री, तैयारी प्रक्रिया, उपयोग और व्युत्पन्न - - चन्ना, - चीनी सिरप, - खोया और सूखे मेवे मुख्य रसोईघर के अन्य अनुभाग के साथ बेकरी और कन्फेक्शनरी का समन्वय। भारतीय और पश्चिमी मिठाइयों के बीच अंतर

		- चेकी	विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्री को जानना। तैयार उत्पाद का गुणवत्ता नियंत्रण
परियोजना कार्य/ औद्योगिक दौरा व्यापक क्षेत्र: - विभिन्न विशेष प्रकार के केक तैयार करें। - विशेष चॉकलेट, टॉफियां, पैटीज और भारतीय मिठाइयां तैयार करें। - विभिन्न प्रकार के बेकरी और कन्फेक्शनरी उत्पादों की योजना बनाएं और तैयार करें।			

मुख्य कौशल के लिए पाठ्यक्रम

1. रोजगार योग्यता कौशल (सभी ट्रेडों के लिए सामान्य) (120 घंटे)

कोर स्किल्स विषय के सीखने के परिणाम, मूल्यांकन मानदंड, पाठ्यक्रम और टूल सूची जो ट्रेडों के एक समूह के लिए सामान्य है, www.bharatskills.gov.in/dgt.gov.in पर अलग से उपलब्ध कराई गई है।

औजारों और उपकरणों की सूची			
बेकर एवं कन्फेक्शनर (24 उम्मीदवारों के बैच के लिए)			
क्र. सं.	औजारों और उपकरणों का नाम	विनिर्देश	मात्रा
ए. प्रशिक्षु टूल किट			
1.	सभी आकार के चाकू	चाकू की 3 किस्में	(24+1) सेट
2.	पुलिस का सिपाही		(24+1) संख्या
3.	स्कूपर		(24+1) संख्या
4.	शेफ कोट और पतलून		(24+1) संख्या
5.	रसोई डस्टर		(24+1) संख्या
6.	तहबंद		(24+1) संख्या
7.	सुरक्षा जूता		(24+1) जोड़े
8.	शेफ टोपी और स्कार्फ		(24+1) संख्या प्रत्येक
बी. दुकान उपकरण और साजो सामान			
(i) उपकरणों की सूची:			
9.	कुकी शीट		12 नग.
10.	बेकिंग शीट		12 नग.
11.	जेली रोल पैन	12½ "x 17½" x ½ "	03 नग.
12.	परतदार केक पैन	9" व्यास और ऊँचाई 2 ½"	03 नग.
13.	खाना पकाने की रैज (उच्च)	9¼ x 5¼ x 2½ इंच	03 नग.
14.	मफिन पैन	1 ¾ "गहराई वाले 6 कप	03 नग.
15.	शीट केक पैन	13 x 9 x 2 इंच	03 नग.
16.	स्प्रिंग फॉर्म पैन		03 नग.
17.	स्क्वायर बेकिंग पैन	8"x9"x 2 ½ "	03 नग.
18.	ट्यूब पैन		03 नग.
19.	एन्जिल भोजन केक पैन		03 नग.
20.	बंडट पैन		03 नग.
21.	फ्लूटेड ट्यूब पैन		03 नग.
22.	पारंपरिक पाई पैन	9" व्यास x 2 ½ "गहराई	03 नग.
23.	गहरी डिश पाई पैन		03 नग.

24.	फ़्लान रिंग्स		03 नग.
25.	टार्ट पैन		03 नग.
26.	लकड़ी का स्पैटुला		06 नग.
27.	छलनी	(i) चोटीदार (ii) छलनी	03 नग. 04 नग.
28.	छिद्रित चम्मच		05 नग.
29.	स्टील के कटोरे	(i) छोटा (ii) मध्यम (iii) बड़ा	12 नग प्रत्येक
30.	स्टील स्लाइसर		05 नग.
31.	जांच थर्मामीटर	75 - 150° सेल्सियस	01 नं.
32.	केक स्टैंड		02 नग.
33.	कोलंडर		03 नग.
34.	बेकिंग ट्राई		05 नग.
35.	धारक (टॉग्स)		05 नग.
36.	गर्मी रोधी दस्ताने		02 जोड़े
37.	सॉस पैन		05 नग.
38.	एसएस ट्रे		06 नग.
39.	पाई डिश		06 नग.
40.	मग (स्टील)	छोटा मध्यम बड़ा	03 नग प्रत्येक
41.	स्टील प्लेट्स		10 नग.
42.	स्टील के चम्मच		10 नग.
43.	स्टील का करछुल		10 नग.
44.	बल्लून व्हिस्क	छोटे आकार का	05 नग.
45.	मापने वाले जार	1 लीटर तक	03 नग.
46.	कंटेनरों	(सूखी वस्तुएं रखने के लिए)	आवश्यकता अनुसार
47.	परोसने का बर्तन		08 नग.
48.	पीसने का पत्थर		02 नग.
49.	ब्रेड मोल्ड्स		05 नग.
50.	नारियल कद्दूकस करने वाला		02 नग.
51.	बेकिंग उपकरण	(i) केक मोल्ड्स (ii) मफिन मोल्ड्स (iii) मिक्सिंग बाउल	05 नग. 12 नग. 02 नग.

		(iv) पिज़्ज़ा कटर (v) कुकी कटर (5 आकृतियाँ)	01 नं. 02 नग प्रत्येक
(ii) उपकरणों की सूची:			
52.	रेफ्रिजरेटर	365 लीटर .	02 नं.
53.	संदूक वाला फ्रीज़र		01 नं.
54.	डीप फैट फ्रायर	05 लीटर (पोर्टेबल)	01 नं.
55.	सैंडविच ग्राइलर/टोस्टर		01 नं.
56.	माइक्रोवेव ओवन	15 लीटर . न्यूनतम	01 नं.
57.	ग्राइंडर मशीन	10 लीटर क्षमता (न्यूनतम)	01 नं.
58.	ब्लेंडर/मिक्सर (हैंड ब्लेंडर/इलेक्ट्रिक एग बीटर)		03 नं.
59.	जूसर मशीन		01 नं.
60.	डेक बेकिंग ओवन (इलेक्ट्रिक)		01 नं.
61.	आटा गूंथने वाला यंत्र	अनुलग्नकों के साथ	01 नग.
62.	ग्रहीय मिक्सर	05 लीटर	02 नग.
सी. दुकान के फ़र्नीचर और सामग्री			
63.	प्रशिक्षक की तालिका		02 नं.
64.	प्रशिक्षक की कुर्सी		02 नग.
65.	बंद लॉकर		03 नग.
66.	सफेद बोर्ड	(न्यूनतम 4 x 6 फीट)	01 नं.
67.	आग बुझाने का यंत्र	अस्पताल में प्रयुक्त नैदानिक उपकरण/यंत्रों का संचालन एवं परीक्षण करना।	02 नग.
68.	उचित बिजली और गैस कनेक्शन		01 नं.
69.	कचरे के डिब्बे	रंग कोडित	05 नग.
70.	काम करने की मेज	1 टेबल / 6 छात्र	4 नग.
71.	हाथ धोने का बेसिन		05 नग.
72.	स्वच्छता किट		05 नग.
73.	वॉश बेसिन		04 नग.
74.	रसोईघर में क्या करें और क्या न करें को दर्शाने वाला चार्ट		01 नं.
टिप्पणी: -			
1. सभी उपकरण और औजार बीआईएस विनिर्देश के अनुसार खरीदे जाने हैं।			
2. कक्षा में इंटरनेट सुविधा उपलब्ध कराना वांछनीय है।			

ANNEXURE-II

डीजीटी उद्योग, राज्य निदेशालयों, व्यापार विशेषज्ञों, डोमेन विशेषज्ञों, आईटीआई, एनएसटीआई के प्रशिक्षकों, विश्वविद्यालयों के संकायों और अन्य सभी के योगदान को ईमानदारी से स्वीकार करता है जिन्होंने पाठ्यक्रम को संशोधित करने में योगदान दिया।

डीजीटी द्वारा निम्नलिखित विशेषज्ञ सदस्यों को विशेष धन्यवाद दिया जाता है जिन्होंने इस पाठ्यक्रम में महत्वपूर्ण योगदान दिया है।

20.02.2018 को आईटीआई तरसाली, वडोदरा में बेकर और कन्फेक्शनर ट्रेड के पाठ्यक्रम को अंतिम रूप देने के लिए योगदान देने वाले / भाग लेने वाले विशेषज्ञ सदस्यों की सूची।			
क्र. सं.	नाम और पदनाम श्री / श्री / सुश्री	संगठन	टिप्पणी
1.	लक्ष्मी दास हिंडोचा प्रबंध निदेशक	ट्रांसपेक इंडस्ट्रीज लिमिटेड वडोदरा	अध्यक्ष
2.	एस ए पांडव आरडीडी, वडोदरा	डीईटी गुजरात	सदस्य/समन्वयक
3.	एलके मुखर्जी, डीडीटी	सीएसटीएआरआई, कोलकाता	सदस्य
4.	निकुंज कुमार आर. पटेल	बड़ौदा, डेयरी, वडोदरा	सदस्य
5.	निर्मल एन. पटेल	बड़ौदा, डेयरी, वडोदरा	सदस्य
6.	बीरेन्द्र कुमार प्रबंधक (उत्पादन)	विद्या डेयरी, आनंद	सदस्य
7.	अजय एम. जाला उप प्रबंधक (डेयरी)	विद्या डेयरी, आनंद	सदस्य
8.	एमजी मेघानी ओएसडी	केडीसीएमपीयू लिमिटेड, आनंद	सदस्य
9.	मयंक आई. पटेल उप प्रबंधक	केडीसीएमपीयू लिमिटेड, आनंद	सदस्य
10.	हिरेन जे. पुरोहित मानव संसाधन अधिकारी	लक्ष्मी क्यूकेज़ोन प्राइवेट लिमिटेड, आनंद	सदस्य
11.	हारुन सईद स्टोर प्रभारी	लक्ष्मी क्यूकेज़ोन प्राइवेट लिमिटेड, आनंद	सदस्य
12.	आरएस केट, बिक्री प्रमुख	आरके फूड्स, तरसाली, गुजरात	सदस्य

13.	जितेन्द्र, प्रबंधक	डुंगी दम लिमिटेड, तरसाली , गुजरात	सदस्य
14.	वाईबी जोशी, प्राचार्य	आईटीआई खंभात , गुजरात	सदस्य
15.	केवीएस नारायण ट्रेनिंग अफसर	सीएसटीएआरआई, कोलकाता	सदस्य/समन्वय क

संकेताक्षर

सीटीएस	शिल्पकार प्रशिक्षण योजना
एटीएस	प्रशिक्षुता प्रशिक्षण योजना
सीआईटीएस	शिल्प प्रशिक्षक प्रशिक्षण योजना
डीजीटी	प्रशिक्षण महानिदेशालय
एमएसडीई	कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय
एनटीसी	राष्ट्रीय व्यापार प्रमाणपत्र
एनएसी	राष्ट्रीय शिक्षुता प्रमाणपत्र
एनसीआईसी	राष्ट्रीय शिल्प प्रशिक्षक प्रमाणपत्र
एलडी	लोकोमोटर विकलांगता
सीपी	मस्तिष्क पक्षाघात
एमडी	एकाधिक विकलांगता
एल.वी.	कम दृष्टि
एचएच	सुनने में कठिन
पहचान	बौद्धिक विकलांगता
नियंत्रण रेखा	कुष्ठ रोग ठीक हुआ
एसएलडी	विशिष्ट शिक्षण विकलांगताएं
डीडब्ल्यू	बौनापन
एमआई	मानसिक बिमारी
आ	एसिड अटैक
लोक निर्माण विभाग	विकलांग व्यक्ति

