



भारत सरकार
कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय
प्रशिक्षण महानिदेशालय

योग्यता आधारित पाठ्यक्रम

फूड प्रोडक्शन (जनरल)

(अवधि: एक वर्ष)

शिल्पकार प्रशिक्षण योजना (सीटीएस)

एनएसक्यूएफ स्तर- 3.5



क्षेत्र - खाद्य उद्योग



Directorate General of Training

फूड प्रोडक्शन (जनरल)

(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

क्र. सं.	विषय	पृष्ठ सं.
1.	पाठ्यक्रम संबंधी जानकारी	1
2.	प्रशिक्षण प्रणाली	2
3.	नौकरी भूमिका	6
4.	सामान्य जानकारी	7
5.	शिक्षण के परिणाम	9
6.	मूल्यांकन मानदंड	10
7.	ट्रेड पाठ्यक्रम	१३
8.	अनुलग्नक I (व्यापारिक औजारों और उपकरणों की सूची)	21
9.	अनुलग्नक II (व्यापार विशेषज्ञों की सूची)	24

1. COURSE INFORMATION

“फूड प्रोडक्शन (जनरल) ” 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 सौंपा जाता है। व्यावसायिक कौशल विषय के अंतर्गत शामिल व्यापक घटक इस प्रकार हैं: -

प्रशिक्षु प्राथमिक चिकित्सा, अग्निशमन, पर्यावरण विनियमन और हाउसकीपिंग इत्यादि के बारे में सीखता है। प्रशिक्षु व्यापारिक औजार, रसोई के उपकरण और रसोई संचालन प्रक्रिया की पहचान करता है। वह व्यक्तिगत स्वच्छता, रसोई/खाना पकाने के बर्तनों की सफाई, भोजन से निपटने और स्वच्छता सुरक्षात्मक कपड़ों के महत्व को समझता है। वह रसोई के चाकू और अन्य हाथ के औजारों को सुरक्षित तरीके से संभालने का अभ्यास करता है। वह मूल सामग्री, मसाले, मसालों, जड़ी-बूटियों, दालों, सब्जियों, फलों, महाद्वीपीय सब्जियों और विभिन्न मांस उत्पादों आदि की पहचान करता है। प्रशिक्षु सब्जियों के विभिन्न कट्स जैसे जूलिएन, जार्डिनियर, ब्रूनोइस और पैशन कट्स आदि को समझता है और उनका अभ्यास करता है। प्रशिक्षु मिज़- एन -प्लेस तैयार करना सीखता है और विभिन्न खाना पकाने के तरीकों जैसे ब्लांच

प्रशिक्षु सूप, मीट, सब्जी और अन्य खाद्य सामग्री तैयार करना, मसाला डालना और पकाना सीखता है। वह क्षेत्रीय व्यंजनों/ जातीय शाही व्यंजनों और विभिन्न महाद्वीपीय/ चीनी खाद्य पदार्थों पर आधारित विभिन्न प्रकार के विदेशी भारतीय खाद्य पदार्थ बनाना सीखता है। प्रशिक्षु गार्डें चरनी में काम करना सीखता है और विभिन्न प्रकार के सलाद, सलाद ड्रेसिंग, सैंडविच, कैनापीस, फलों का रस और अन्य ठंडे खाद्य पदार्थ इत्यादि तैयार करता है। प्रशिक्षु एक बेकरी में काम करना सीखता है और विभिन्न मिठाइयाँ और मीठे व्यंजन जैसे ब्रेड/ ब्रेड रोल, सूप स्टिक, पेस्ट्री, जैम टॉर्ट, स्विस् रोल, पफ, पैटीज़, कुकीज़ और केक इत्यादि तैयार करता है। प्रशिक्षु विभिन्न प्रकार के भारतीय और महाद्वीपीय चिकन और मांस व्यंजन बनाना सीखता है। प्रशिक्षु को प्रस्तुतिकरण के माध्यम से उन गतिविधियों के बारे में भी दिखाया जाता है, गाय, मटन, सूअर का मांस और खेल पक्षी, आदि। प्रशिक्षु को वर्ष के अंत में विभिन्न होटल उद्योगों में दो सप्ताह का ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण भी दिया जाता है, जो उन्हें औद्योगिक वातावरण के बारे में अधिक व्यावहारिक जानकारी देता है।

2. TRAINING SYSTEM

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 की दो अग्रणी योजनाएँ हैं।

सीटीएस के तहत 'फूड प्रोडक्शन (जनरल)' व्यापार आईटीआई के नेटवर्क के माध्यम से देश भर में वितरित लोकप्रिय पाठ्यक्रमों में से एक है। पाठ्यक्रम एक वर्ष की अवधि का है। इसमें मुख्य रूप से डोमेन क्षेत्र और कोर क्षेत्र शामिल हैं। डोमेन क्षेत्र (व्यापार सिद्धांत और व्यावहारिक) पेशेवर कौशल और ज्ञान प्रदान करता है, जबकि कोर क्षेत्र (रोजगार कौशल) आवश्यक कोर कौशल, ज्ञान और जीवन कौशल प्रदान करता है। प्रशिक्षण कार्यक्रम पास करने के बाद, प्रशिक्षु को DGT द्वारा राष्ट्रीय व्यापार प्रमाणपत्र (NTC) 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

- कुक के रूप में उद्योग में शामिल हो सकते हैं और वरिष्ठ कुक, पर्यवेक्षक के रूप में आगे बढ़ 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) तथा जहां यह 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 आईटीआई प्रमाणीकरण के साथ 10वीं/12वीं कक्षा के प्रमाण पत्र के लिए प्रत्येक वर्ष 240 घंटे तक के वैकल्पिक पाठ्यक्रम या अतिरिक्त अल्पकालिक 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 एक 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 व्यक्तिगत प्रशिक्षु की प्रोफ़ाइल 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, स्ट्रेप/अपव्यय से बचना/कम करना और प्रक्रिया के अनुसार स्ट्रेप/अपशिष्ट का निपटान, व्यवहारिक 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 कार्य करना चाहिए जो समय-समय पर मार्गदर्शन के साथ शिल्प कौशल के स्वीकार्य मानक की	• 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।

प्राप्ति को प्रदर्शित करता हो, तथा सुरक्षा प्रक्रियाओं और प्रथाओं के प्रति उचित सम्मान प्रदर्शित करता हो।	
(बी) मूल्यांकन के दौरान 75%-90% की सीमा में अंक आवंटित किए जाएंगे	
इस ग्रेड के लिए, अभ्यर्थी को ऐसा कार्य करना चाहिए जो शिल्प कौशल के उचित मानक की प्राप्ति को प्रदर्शित करता हो, जिसमें बहुत कम मार्गदर्शन हो, तथा सुरक्षा प्रक्रियाओं और प्रथाओं का ध्यान रखा गया 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 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।	- कार्य/कार्य के क्षेत्र में उच्च कौशल स्तर और सटीकता। - 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

रसोइया, संस्थागत : होटल, रेस्तरां और अन्य प्रतिष्ठानों में खाने के लिए सूप, मांस, सब्जियाँ, मिठाइयाँ और अन्य खाद्य पदार्थ तैयार करता है, उन्हें सीज़न करता है और पकाता है। मेनू में सूचीबद्ध व्यंजन तैयार करने के लिए सब्जियाँ, मांस, मछली और अन्य खाद्य पदार्थों को तलना, उबालना, भूनना, भूनना या भाप देना और सलाद, सैंडविच, केक, फलों के रस और अन्य ठंडे खाद्य पदार्थ तैयार करना। बर्तन धोने और खाना पकाने के लिए सब्जियाँ और अन्य खाद्य पदार्थ तैयार करने की देखरेख करना। भारतीय/चीनी/कॉन्टिनेंटल जैसे किसी विशेष व्यंजन को तैयार करने में विशेषज्ञ हो सकता है या गार्ड मैनेजर/बेकरी में विशेषज्ञ हो सकता है और तदनुसार नामित किया जा सकता है।

रसोइया, घरेलू : निजी घरों में भोजन तैयार करता है और पकाता है। अपने विवेक या नियोक्ता के निर्देशानुसार मेनू की योजना बनाता है और सूप, सलाद, ब्रेड, दाल, सब्जियाँ और मांस तैयार करता है। व्यंजनों या अपने विवेक के अनुसार खाद्य पदार्थ पकाता है। रसोई और खाना पकाने के बर्तनों की सफ़ाई करता है या उनकी देखरेख करता है। भोजन परोस सकता है, सेवक का काम कर सकता है और रसोइया-वाहक के रूप में नामित किया जा सकता है।

खाना पकाना, जहाज पर खाना पकाना, जहाज पर खाना पकाना। मौसम और स्थानीय उपलब्धता के अनुसार भोजन की मेन्यू की योजना बनाना। मेनू और परोसे जाने वाले व्यक्तियों की संख्या के अनुसार भोजन सामग्री पकाता है। मांस, मछली और मुर्गी को साफ करना, काटना और पकाना तथा ब्रेड और पेस्ट्री बनाना। बर्तन धोना और गैली और गैली उपकरण साफ करना। आपूर्ति का आदेश दे सकते हैं और रिकॉर्ड और खाते बनाए रख सकते हैं। भोजन तैयार करने और परोसने में सहायता करने वाले एक या अधिक श्रमिकों की गतिविधियों की निगरानी कर सकते हैं।

रसोइया, अन्य : निजी घरों या सार्वजनिक खाने के स्थानों में विशेष भोजन या व्यंजन तैयार करें और इसमें अन्यत्र वर्गीकृत न किए गए रसोइये शामिल हैं, जैसे कि स्वीट मास्टर होटल, रेस्तरां और अन्य ऐसे प्रतिष्ठानों में सामान्य और विशेष मीठे व्यंजन तैयार करता है। डाइट कुक चिकित्सा प्रतिबंध के तहत लोगों के लिए विशेष आहार तैयार करता है। चाय और कॉफी मेकर होटल, क्लब या इसी तरह के प्रतिष्ठानों में कॉफी और चाय जैसे पेय पदार्थ बनाता और तैयार करता है और स्टॉल की उचित सफ़ाई सुनिश्चित करता है।

संदर्भ एनसीओ-2015:

- (i) 5120.0200 – रसोइया, संस्थागत

(ii) 5120.0300 – रसोइया, घरेलू

(iii) 5120.0400 – कुक, शिप

(iv) 5120.9900 – रसोइया, अन्य

संदर्भ संख्या:-

i) एफआईसी/एन9 416	v) एफआईसी/एन9 420	ix) एफआईसी/एन9 424
ii) एफआईसी/एन9 417	vi) एफआईसी/एन9 421	x) एफआईसी/एन9 425
iii) एफआईसी/एन9 418	vii) एफआईसी/एन9 422	xi) एफआईसी/एन9 426
iv) एफआईसी/एन9 419	viii) एफआईसी/एन9 423	

4. GENERAL INFORMATION

व्यापार का नाम	फूड प्रोडक्शन (जनरल)
व्यापार कोड	डीजीटी/1042
एनसीओ - 2015	5120.0200, 5120.0300, 5120.0400, 5120.9900
एनओएस कवर	एफआईसी/एन9416, एफआईसी/एन9417, एफआईसी/एन9418, एफआईसी/एन9419, एफआईसी/एन9420, एफआईसी/एन9421, एफआईसी/एन9422, एफआईसी/एन9423, एफआईसी/एन9424, एफआईसी/एन9425, एफआईसी/एन9426
एनएसक्यूएफ स्तर	स्तर ^{3.5}
शिल्पकार प्रशिक्षण की अवधि	एक वर्ष (1200 घंटे+150 घंटे OJT/समूह परियोजना)
प्रवेश योग्यता	वीं 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	5.0 किलोवाट
प्रशिक्षकों के लिए योग्यता:	
(i) फूड प्रोडक्शन (जनरल) व्यापार	यूजीसी से मान्यता प्राप्त विश्वविद्यालय से होटल प्रबंधन/कैटरिंग टेक्नोलॉजी में बी.वोक. /डिग्री तथा संबंधित क्षेत्र में एक वर्ष का अनुभव। या किसी मान्यता प्राप्त शिक्षा बोर्ड से होटल प्रबंधन/कैटरिंग टेक्नोलॉजी में डिप्लोमा (न्यूनतम 2 वर्ष) या डीजीटी से संबंधित एडवांस डिप्लोमा (व्यावसायिक) के साथ संबंधित क्षेत्र में दो वर्ष का अनुभव। या फूड प्रोडक्शन (जनरल) " 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 । टिप्पणी: 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	एमबीए/बीबीए/किसी भी विषय में स्नातक/डिप्लोमा 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 रसोईघर, रसोई के उपकरणों और खाना पकाने के बर्तनों की स्वच्छता और सफाई बनाए रखें। (NOS: FIC/N9416)
2. मेनू योजना और मेनू इंजीनियरिंग में मुख्य रसोइये के साथ काम करें। (NOS: FIC/N9417)
3. विभिन्न प्रकार की सब्जियों की कटाई करें, जिससे उद्योग की इच्छा के अनुसार विशिष्ट पूर्णता के साथ खाना पकाने में मदद मिलेगी। (NOS: FIC/N9418)
4. मुख्य रसोइये के साथ मिलकर भोजन और मिज़-एन-प्लेस तैयार करना, सूप, मांस, सब्जी और अन्य खाद्य पदार्थ तैयार करना, उन्हें मसाला देना और पकाना। (NOS: FIC/N9419)
5. बुनियादी भारतीय भोजन व्यंजनों की योजना बनाएं और उन्हें तैयार करें। (NOS: FIC/N9420)
6. नाश्ते के बुफे/अला कार्टे मेनू के लिए खाद्य पदार्थ तैयार करें। (NOS: FIC/N9421)
7. गार्डे मैनेजर में काम करें और सलाद, सैंडविच, फलों के रस और अन्य ठंडे खाद्य पदार्थ तैयार करें। (NOS: FIC/N9422)
8. अपने विवेकानुसार या निर्देशों के अनुसार विदेशी भारतीय भोजन तैयार करें और मेनू की योजना बनाएं। (NOS: FIC/N9423)
9. भोजन तैयार करने से संबंधित कार्य करना। (NOS: FIC/N9424)
10. विभिन्न खाद्य तैयारी संगठनों की बेकरी में काम करें और विभिन्न मिठाइयाँ और मीठे व्यंजन तैयार करें। (NOS: FIC/N9425)
11. विभिन्न खाद्य तैयारी संगठनों के महाद्वीपीय/चीनी रसोई में भोजन तैयार करें। (NOS: FIC/N9426)

6. ASSESSMENT CRITERIA

सीखने के परिणाम	मूल्यांकन मानदंड
1. सुरक्षा सावधानियों का पालन करते हुए रसोईघर, रसोई के उपकरणों और खाना पकाने के बर्तनों की स्वच्छता और सफाई बनाए रखें। (एनओएस: एफआईसी/एन9416)	रसोईघर 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।
	स्वच्छ सुरक्षात्मक कपड़ों के उपयोग का प्रदर्शन करें।
2. मेनू योजना और मेनू इंजीनियरिंग में मुख्य रसोइये के साथ काम करें। (NOS: FIC/N9417)	आमतौर पर उपयोग की जाने वाली कच्ची सब्जियों की पहचान करें।
	आमतौर पर उपयोग की जाने वाली दालों और फलों का प्रदर्शन और पहचान करें।
	आमतौर पर इस्तेमाल की जाने वाली कॉन्टिनेंटल सब्जियों का प्रदर्शन और पहचान करें।
	आमतौर पर इस्तेमाल होने वाले मसालों, मसालों और जड़ी-बूटियों का प्रदर्शन और पहचान करें।
	आमतौर पर उपयोग किए जाने वाले मांस उत्पादों का प्रदर्शन और पहचान करें।
3. विभिन्न प्रकार की सब्जियों की कटाई करें, जिससे उद्योग की इच्छा के अनुसार विशिष्ट पूर्णता के साथ खाना पकाने में मदद मिलेगी। (NOS: FIC/N9418)	सब्जियों के जुलिएन टुकड़ों का प्रदर्शन करें।
	सब्जियों की जार्डिनियर, ब्रुनोइस कटौती का प्रदर्शन करें।
	सब्जियों के मैसेडोइन टुकड़ों का प्रदर्शन करें।
	सब्जियों के पेसेन कट्स का प्रदर्शन करें।
	सब्जियों के मिरेपोइक्स टुकड़ों का प्रदर्शन करें।
	सब्जियों के टुकड़े करने का प्रदर्शन करें।
4. भोजन और भोजन तैयार करने में मुख्य रसोइये के	खाना पकाने की किसी एक विधि का प्रदर्शन करें: ब्लांच करना - टमाटर, सब्जियां, भूनना - सब्जियां, तलना - उथली और गहरी, वसा में तलना।

साथ काम करना 'सूप' मांस' सब्जी और अन्य खाद्य पदार्थ तैयार करना' मसाला डालना और पकाना। (एनओएस: एफआईसी/एन⁹⁴¹⁹)	खाना पकाने की किसी एक विधि का प्रदर्शन करें: भाप से पकाना' स्टू बनाना ' मटन और सब्जियां' पोचिंग ' मछली और अंडा' भूनना/तपाना ' आलू और चिकन।
	खाना पकाने की किसी एक विधि का प्रदर्शन करें: ग्रिलिंग ' सब्जियां और मछली' ब्रेज़िंग ' चिकन और सब्जियां' बेकिंग' मसालों को भूनना' पीसने की प्रक्रिया।
	सफेद स्टॉक' ब्राउन स्टॉक' फिश स्टॉक में से कोई एक स्टॉक तैयार करें।
	कोई भी दो अंतर्राष्ट्रीय सूप तैयार करें।
	किसी भी एक मूल मदर सॉस को उसके दो व्युत्पन्नों के साथ तैयार करें।
	किसी भी एक प्रकार की प्युरी तैयार करें।
	किसी भी एक प्रकार की क्रीम तैयार करें।
	मिश्रित मक्खन की कोई एक किस्म तैयार करें।
	किसी भी ² प्रकार की सब्जियों की रेसिपी तैयार करें।
	आलू की कोई भी ² किस्म की रेसिपी तैयार करें।
5. बुनियादी भारतीय भोजन व्यंजनों की योजना बनाएं और उन्हें तैयार करें। (NOS: FIC/N9420)	मेनू तैयार करने की योजना बनाएं और उसका प्रदर्शन करें।
	विशिष्ट मेनू के लिए सामग्री खरीदने की योजना बनाएं।
	विशिष्ट मेनू के लिए अलग-अलग मसाले और सामग्री चुनें।
	कोई भी दो प्रकार की दाल तैयार करें।
	कोई भी दो प्रकार की सब्जियाँ तैयार करें।
	कोई भी दो प्रकार की चटनी तैयार करें।
	कोई भी दो प्रकार का रायता तैयार करें।
	चावल की कोई भी दो किस्में तैयार करें।
6. नाश्ते के बुफे/अला कार्टे मेनू के लिए खाद्य पदार्थ तैयार करें। (एनओएस: एफआईसी/एन⁹⁴²¹)	तैयार करें ' जैसे उबला हुआ' ऑमलेट' उबला हुआ' भाप से पकाया हुआ' तला हुआ (धूप में पका हुआ)' तले हुए आदि।
	कोई भी 2 अंडे की कुकरी तैयार करें।
	कोई भी 2 क्लासिक अंडा व्यंजन तैयार करें।
7. गार्ड मैनेजर में काम करें और सलाद, सैंडविच, सॉस और अन्य तैयार करें।	विभिन्न प्रकार के सरल सलाद तैयार करें।

	विभिन्न संगत/सजावट का प्रदर्शन करें।
	विभिन्न मिश्रित सलाद तैयार करें।
	सलाद ड्रेसिंग रेसिपी तैयार करें।
	सैंडविच की कोई दो किस्में तैयार करें।
	कैनापीस की कोई दो किस्में तैयार करें।
8. अपने विवेक या निर्देशों के अनुसार विदेशी भारतीय भोजन तैयार करें और मेनू की योजना बनाएं। (एनओएस: एफआईसी/एन ⁹⁴²³)	मेनू की योजना बनाएं, व्यंजनों के लिए मसाले और सामग्री चुनें।
	भोजन तैयार करते समय सुरक्षा मानदंडों का पालन करें और उचित स्वच्छता बनाए रखें।
	क्षेत्रीय व्यंजनों पर आधारित कोई भी दो प्रकार के उत्सव मेनू तैयार करें।
	जातीय शाही व्यंजनों की कोई भी ² किस्में तैयार करें।
9. भोजन तैयार करने से संबंधित कार्य करना। (NOS: FIC/N9424)	मेनू की योजना बनाएं, व्यंजनों के लिए मसाले और सामग्री चुनें।
	भोजन तैयार करते समय सुरक्षा मानदंडों का पालन करें और उचित स्वच्छता बनाए रखें।
	मछली के किसी भी व्यंजन को तैयार करें - स्नैक्स, भारतीय मुख्य व्यंजन, कॉन्टिनेंटल व्यंजन।
	मांस से बने किसी भी व्यंजन को तैयार करें - भारतीय, कॉन्टिनेंटल, स्नैक्स।
	चिकन रेसिपी में से कोई भी एक तैयार करें - भारतीय, कॉन्टिनेंटल।
10. विभिन्न खाद्य पदार्थ तैयार करने वाले संगठन की बेकरी में काम करें। विभिन्न मिठाइयाँ और मीठे व्यंजन तैयार करें। (NOS: FIC/N9425)	व्यंजनों के लिए मेनू और सामग्री की योजना बनाएं।
	कोई भी दो व्यंजन तैयार करें - ब्रेड, ब्रेड रोल, गार्लिक ब्रेड।
	कोई भी एक रेसिपी तैयार करें - सूप स्टिक, चीज़ स्टिक।
	कोई भी 3 व्यंजन तैयार करें - पेस्ट्री, जैम टॉर्ट, लेमन टॉर्ट, स्विस् रोल, पफ, पेस्ट्री/ सब्जियाँ, पैटीज, कुकीज़ और केक।
11. विभिन्न खाद्य तैयारी संगठनों के कॉन्टिनेंटल/चीनी रसोई में भोजन तैयार करें। (NOS: FIC/N9426)	मेनू की योजना बनाएं, व्यंजनों के लिए मसाले और सामग्री चुनें।
	भोजन तैयार करते समय सुरक्षा मानदंडों का पालन करें और उचित स्वच्छता बनाए रखें।
	किसी भी व्यंजन को तैयार करें - स्पेगेटी, मारकोनी, पेने आदि।
	कोई भी दो चीनी व्यंजन तैयार करें - सूप, नूडल्स, चावल, मांस, सब्जियाँ

	आदि।

7. TRADE SYLLABUS

पाठ्यक्रमफ़ूड प्रोडक्शन (जनरल) व्यापार के लिए			
अवधि: एक वर्ष			
अवधि	संदर्भ शिक्षण परिणाम	व्यावसायिक कौशल (व्यापारिक व्यावहारिक)	व्यावसायिक ज्ञान (व्यापार सिद्धांत)
व्यावसायिक कौशल 40 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 12 घंटे.	सुरक्षा सावधानियों का पालन करते हुए रसोईघर, रसोई के उपकरणों और खाना पकाने के बर्तनों की स्वच्छता और सफाई बनाए रखें।	- मुख्य रसोईघर का दौरा करें और प्रक्रिया प्रवाह को समझें। - संस्थान में रसोईघर के विभिन्न अनुभागों का दौरा करें। - रसोईघर संचालन प्रक्रिया का प्रदर्शन एवं अभ्यास कराएं। - रसोई सेवा उपकरण की पहचान करें। - उपकरणों एवं औजारों के उपयोग को समझें एवं उनसे परिचित हों। - रसोई के चाकू और हाथ के औजारों का उपयोग करने के सुरक्षित तरीकों का अभ्यास करें।	खानपान/ होटल उद्योग का परिचय। रसोईघर का परिचय. खाना पकाने का उद्देश्य पाठ्यक्रम और उससे संबंधित नौकरी/कैरियर के अवसरों पर एक अभिमुखीकरण कार्यक्रम। रसोई विभाग का संगठनात्मक पदानुक्रम, रसोई सेवा कर्मियों की विशेषताएं, कर्तव्य और जिम्मेदारियां। रसोईघर में छोटे, मध्यम एवं बड़े उपकरण एवं उनका संचालन। विभिन्न प्रकार के चाकू और अन्य उपकरणों के उपयोग के लिए सुरक्षा नियम।
		- प्राथमिक चिकित्सा का अभ्यास करें। - रसोईघर में अपनाई जाने वाली सुरक्षा प्रथाओं का प्रदर्शन करें। - व्यक्तिगत सुरक्षात्मक पोशाकों के उपयोग का अभ्यास करें।	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

		10. स्वच्छता/सफाई और इसे बनाए रखने की प्रक्रिया पर अभ्यास करें। 11. अपशिष्ट पदार्थों के निपटान की प्रक्रिया का अभ्यास करें। 12. आपातकालीन निकास मार्ग की पहचान करें, अग्निशमन का अभ्यास करें और अग्निशामक यंत्रों का उपयोग करें।	देखभाल। स्वच्छ सुरक्षात्मक कपड़े। सौंदर्य और शिष्टाचार. कार्य क्षेत्र की स्वच्छता और उसका महत्व। आपातकालीन स्थितियों के लिए तैयारी। कचरे का प्रबंधन।
व्यावसायिक कौशल 40 घंटे. व्यावसायिक ज्ञान 12 घंटे.	मेनू योजना और मेनू इंजीनियरिंग में मुख्य रसोइये के साथ काम करें।	13. पहचानना/परिचित करना आमतौर पर इस्तेमाल की जाने वाली कच्ची सब्जियाँ। 14. आमतौर पर उपयोग की जाने वाली दालों और फलों का प्रदर्शन और पहचान करें। 15. आमतौर पर इस्तेमाल की जाने वाली कॉन्टिनेंटल सब्जियों का प्रदर्शन और पहचान करें। 16. आमतौर पर इस्तेमाल होने वाले मसालों, मसालों और जड़ी-बूटियों का प्रदर्शन और पहचान करें। 17. आमतौर पर उपयोग किए जाने वाले मांस उत्पादों का प्रदर्शन और पहचान करें। 18. रसोई में प्रयुक्त अन्य कच्चे माल पर प्रदर्शन/वीडियो प्रस्तुति।	कच्चे माल का वर्गीकरण' सामग्री की तैयारी, खाद्य पदार्थों को मिलाने की विधि, विभिन्न खाद्य पदार्थों पर ताप का प्रभाव, भोजन की बनावट का वजन और माप।
व्यावसायिक कौशल 100	विभिन्न प्रकार की सब्जियों की कटाई	19. सब्जियों को जूलिएन काटने का अभ्यास करें और एक	पाककला संबंधी शब्द बुनियादी खाद्य पदार्थों के लिए

घंटे. व्यावसायिक ज्ञान ²⁴ घंटे.	करना, जिससे उद्योग की इच्छा के अनुसार विशिष्ट पूर्णता के साथ खाना पकाने में मदद मिलेगी।	व्यंजन तैयार करें। 20. जार्डिनियर, ब्रूनोइस सब्जियों के कट का अभ्यास करें और एक डिश तैयार करें। 21. मैसेडोइन तरीके से काटने का अभ्यास करें और एक व्यंजन तैयार करें। 22. पेसेन तरीके से काटने का अभ्यास करें और एक व्यंजन तैयार करें। 23. मिरेपोइक्स कट का अभ्यास करें और एक व्यंजन तैयार करें। 24. का अभ्यास करें और एक व्यंजन तैयार करें। 25. रसोईघर में प्रयोग की जाने वाली सब्जियों के अन्य कटों का प्रदर्शन एवं अभ्यास कराएं।	फ़्रांसीसी शब्द। काटने की तकनीकें. उपज प्रबंधन/अपव्यय नियंत्रण
व्यावसायिक कौशल 90 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान ³⁰ घंटे.	मिज़ 'एन' प्लेस तैयार करने में मुख्य रसोइये के साथ काम करना 'सूप' मांस' सब्जी और अन्य खाद्य पदार्थ तैयार करना' मसाला डालना और पकाना।	26. खाना पकाने की विधियों का अभ्यास करें: उबालना ' आलू और चावल। 27. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: टमाटर, सब्जियों को ब्लांच करना। 28. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: सब्ज़ियाँ भूनना। 29. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: तलना - उथले और गहरे तलना। 30. खाना पकाने के तरीकों का	रसोईघर एवं विभिन्न अनुभागों का लेआउट। मांस, मछली, सब्जियां, पनीर, दालें और अंडे आदि के विशेष अनुप्रयोग के साथ खाना पकाने की विधियाँ। पारंपरिक और गैर-पारंपरिक विधि: - सौर ऊर्जा से खाना पकाना - माइक्रोवेव में खाना पकाना - फास्ट फूड संचालन मछली, मांस और सब्जी की विविधता.

		अभ्यास करें: वसा में तलना जैसे फ्रिटर्स, पैटीज़ आदि। 31. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: भाप से पकाना - चावल और हलवा। 32. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: स्टू-मटन और सब्जियां। 33. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: मछली और अंडे को उबालना। 34. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: आलू और चिकन को भूनना/तपाना। 35. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास: ग्रिलिंग - सब्जियां और मछली। 36. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: ब्रेज़िंग - चिकन और सब्जियां। 37. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: बेकिंग - आलू और सब्जियां। 38. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: माइक्रोवेव - चावल और सब्जियां। 39. खाना पकाने के तरीकों का अभ्यास करें: मसालों को भूनना, पीसना आदि।	मछली, मांस आदि के टुकड़े।
व्यावसायिक कौशल 110 घंटे.	बुनियादी भारतीय भोजन व्यंजनों की योजना बनाएं और	40. विभिन्न मेनू तैयार करें और उनका अभ्यास करें (i) दाल -05 किस्म	व्यंजनों का संतुलन व्यंजनों का मानकीकरण रेसिपी फ़ाइलें बनाए रखना

व्यावसायिक ज्ञान 24 घंटे.	तैयार करें।	(ii) सब्जियाँ-10 किस्म (iii) चटनी-05 किस्म (iv) रायता-05 किस्म (v) चावल-05 किस्म (vi) भारतीय ब्रेड-05 किस्म	मेनू योजना भाग नियंत्रण का संक्षिप्त अध्ययन क्रय विनिर्देश, गुणवत्ता नियंत्रण, इंडेंटिंग और लागत निर्धारण पुनर्निर्धारण।
व्यावसायिक कौशल 20 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 06 घंटे.	नाश्ता बुफे / अला कार्टे मेनू के लिए भोजन तैयार करें।	41. तैयार करें और उसका अभ्यास करें : (i) उबला हुआ (ii) आमलेट (iii) पोचड (iv) उबले हुए (v) तला हुआ (सनी साइड अप) (vi) तले हुए आदि. 42. पारंपरिक तैयारी सहित अंडे पकाने की विधि का अभ्यास करें।	अंडे की संरचना और गर्मी से उनका संबंध। गुणवत्ता का चयन अंडे पकाने के विभिन्न तरीके, प्रत्येक के उदाहरण सहित। नीली रिंग गठन की विधि और रोकथाम।
व्यावसायिक कौशल 20 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 06 घंटे.	गार्ड मैनेजर में काम करें और सलाद, सैंडविच, फलों के रस और अन्य ठंडे खाद्य पदार्थ तैयार करें।	43. विभिन्न प्रकार के सरल सलाद तैयार करें - 05 किस्में।	सलाद और उनका वर्गीकरण संगत एवं गार्निश.
व्यावसायिक कौशल 110 घंटे. व्यावसायिक ज्ञान 36 घंटे.	मिज़-एन-प्लेस तैयार करने में मुख्य रसोइये के साथ काम करना, सूप, मांस, सब्जी और अन्य खाद्य पदार्थ तैयार करना, मसाला डालना और पकाना।	44. विभिन्न स्टॉक तैयार करें : (i) सफेद स्टॉक, (ii) ब्राउन स्टॉक (iii) मछली स्टॉक 45. बेसिक मदर सॉस के साथ साथ प्रत्येक के 5 व्युत्पन्न का प्रदर्शन एवं तैयारी करना।	बेसिक स्टॉक, एस्पिक और जेली। रूक्स ब्लॉन्क, रूक्स ब्लॉड, रूक्स बर्न। 1 लीटर सफेद और भूरे रंग के स्टॉक बनाने के लिए आवश्यक व्यंजन विधि और मात्रा। 1 लीटर अलग-अलग सॉस बनाने

		46. मिश्रित मक्खन तैयार करें और उसका अभ्यास करें - 3 नग। 47. सूप तैयार करें और अभ्यास करें - 5 नग। 48. 2 प्रकार की प्यूरी तैयार करें और प्रयोग करें। 49. क्रीम तैयार करें और उसका अभ्यास करें - 3 किस्में। 50. अंतर्राष्ट्रीय सूप तैयार करें और अभ्यास करें - 5 विविधता।	के लिए आवश्यक व्यंजनों की तैयारी करते समय आवश्यक सावधानी बरतनी होगी। - बेचमेल सॉस - टमाटर सॉस - वेलौटे सॉस - एस्पाग्नोल सॉस - होल्लान्दैसे सॉस - मेयोनेज़ सॉस सूप - परिभाषा, प्रत्येक समूह में उदाहरण के साथ वर्गीकरण, एक लीटर के लिए नुस्खा कंसोम्मे, 10 लोकप्रिय व्यंजन उनकी सजावट के साथ। कुछ देशों के प्रसिद्ध राष्ट्रीय सूप। मक्खन: इतिहास, प्रकार, मक्खन बनाने की प्रक्रिया।
		51. खाना पकाने की तैयारी करें और उसका अभ्यास करें: (i) सब्जियाँ - 10 किस्में. (ii) आलू - 10 किस्में.	सब्जियाँ: विभिन्न सब्जियों पर गर्मी का प्रभाव धातु के साथ प्रतिक्रिया, अम्लीय/क्षारीय माध्यम में। विभिन्न सब्जियों को पकाने की विधि।
व्यावसायिक कौशल 40 घंटे;	अपने विवेक या निर्देशों के अनुसार विदेशी भारतीय भोजन तैयार करें और मेनू की योजना बनाएं।	52. क्षेत्रीय व्यंजनों पर आधारित उत्सव मेनू तैयार करना और उसका अभ्यास करना - 05 नग। 53. तैयारी और अभ्यास - जातीय शाही भोजन - 05 किस्में	लार्डर संगठन एवं ले-आउट। लार्डर नियंत्रण, रखरखाव और लार्डर उपकरण और आपूर्ति का रखरखाव।
व्यावसायिक कौशल 20 घंटे;	गार्ड मैनेजर में काम करें और सलाद, सैंडविच, फलों के रस और अन्य ठंडे खाद्य पदार्थ	54. विभिन्न कम्पाउंड सलाद तैयार करें और उसका अभ्यास करें - 5 किस्में	हॉर्स्टॉएवुरे का वर्गीकरण . सलाद और सलाद ड्रेसिंग की संरचना।

व्यावसायिक ज्ञान 06 घंटे.	तैयार करें।	55. सलाद ड्रेसिंग तैयार करें और अभ्यास करें - 05 किस्में।	
व्यावसायिक कौशल 120 घंटे. व्यावसायिक ज्ञान 36 घंटे.	भोजन तैयार करने से संबंधित कर्तव्यों का निर्वहन करना।	56. मछलियों की विभिन्न कटाई का प्रदर्शन करें। 57. मछली के व्यंजन तैयार करें और उनका अभ्यास करें। (i) नाश्ता - 4 नग (ii) भारतीय मुख्य तैयारी - 4 नग। (iii) महाद्वीपीय तैयारी - 4 संख्या	मछली का वर्गीकरण, स्केलिंग, सफाई और तैयारी। बुनियादी कटौती और इसके उपयोग और भंडारण।
		58. विभिन्न कट्स का प्रदर्शन करें: (i) भेड़ का बच्चा, (ii) मटन 59. मांस व्यंजन तैयार करें और उनका अभ्यास करें। (i) भारतीय - 4 नग. (ii) कॉन्टिनेंटल - 4 नग. (iii) नाश्ता - 4 नग	गोमांस, भेड़, मटन और सूअर का मांस की कसाईखाना कटाई, इसके उपयोग और वजन।
		60. चिकन के टुकड़ों का प्रदर्शन करें। 61. चिकन की तैयारी का अभ्यास करें: (i) भारतीय - 5 नग. (ii) कॉन्टिनेंटल - 5 नग. 62. मुर्गीपालन एवं खेल पक्षी का प्रदर्शन।	पोल्ट्री: वर्गीकरण तैयारी, ड्रेसिंग और कटाई के साथ इसके उपयोग। खेल पक्षियों का वर्गीकरण. तैयारी और काटने के साथ-साथ इसके उपयोग।

व्यावसायिक कौशल 20 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 06 घंटे.	गार्ड मैनेजर में काम करें और सलाद, सैंडविच, फलों के रस और अन्य ठंडे खाद्य पदार्थ तैयार करें।	63. निम्नलिखित की तैयारी का अभ्यास करें: (i) सैंडविच -10 किस्में (ii) कैनापीस -10 किस्में.	संयोजन: - ठंडे बुफे - सैंडविच - कैनापीस बचे हुए भोजन का उचित भंडारण। पनीर का वर्गीकरण और उनके उपयोग। पास्ता की विविधता और उनके पकाने के तरीके।
व्यावसायिक कौशल 70 घंटे. व्यावसायिक ज्ञान 18 घंटे.	विभिन्न खाद्य तैयारी संगठनों की बेकरी में काम करें और विभिन्न मिठाइयाँ और मीठे व्यंजन तैयार करें।	64. विभिन्न प्रकार की ब्रेड और ब्रेड रोल तैयार करें और उनका अभ्यास करें। 65. सूप स्टिक्स/ लहसुन ब्रेड/ पनीर स्टिक्स तैयार करें। 66. तैयारी करें और अभ्यास करें: (i) पेस्ट्री (ii) जैम टॉर्ट (iii) नींबू टोर्ट (iv) स्विस् रोल (v) कश (vi) पेस्ट्री/सब्जियां (vii) पैटीज़ (viii) कुकीज़ (ix) केक	खमीर उठाने वाले एजेंट की विशेषताएं एवं प्रकार। ब्रेड का सिद्धांत ब्रेड रोल, ब्रेड स्लाइस, भारतीय ब्रेड बनाना। पेस्ट्री की रेसिपी; - शोर्टक्यूशट पेस्ट्री, - पफ पेस्ट्री, परतदार पेस्ट्री, - चॉक्स पेस्ट्री, - डेनिश पेस्ट्री और उनके व्युत्पन्न। रसोईघर का प्रबंधन एवं उपकरणों का रखरखाव एवं इसकी भूमिका।
व्यावसायिक कौशल 40 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 12 घंटे.	विभिन्न खाद्य पदार्थ तैयार करने वाली संस्थाओं के कॉन्टिनेंटल/चीनी रसोई में भोजन तैयार करें।	67. पास्ता की पहचान करें और आटे से बने व्यंजन तैयार करें। (i) स्पेगेटी-2 किस्में (ii) मारकोनी-2 किस्में (iii) पेने-2 किस्में 68. चीनी व्यंजन तैयार करें और उनका अभ्यास करें। (i) सूप-4 नग	भारत में प्रचलित खाद्य मानक. खाद्य पदार्थों में मिलावट सार्वजनिक स्वास्थ्य के लिए खतरा है। सामान्य खाद्य पदार्थों का पता लगाने में नमूना परीक्षण। एचएसीसीपी/आईएसओ 22001

		(ii) नूडल और चावल-4 नग (iii) मांस व्यंजन- 2 नग. (iv) सब्जियां-2 नग	
परियोजना कार्य/ औद्योगिक दौरा व्यापक क्षेत्र: - चिकित्सा प्रतिबंधों के तहत लोगों के लिए विशेष भोजन/चिकित्सा भोजन तैयार करें। - विशेष उत्सव अवसरों के लिए जातीय स्पर्श के साथ विशेष मेनू तैयार करें। - अपने विवेक के अनुसार विभिन्न प्रकार के ओरिएंटल/कॉन्टिनेंटल भोजन की योजना बनाएं और तैयार करें।			

मुख्य कौशल के लिए पाठ्यक्रम

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

सीखने के परिणाम, मूल्यांकन मानदंड, पाठ्यक्रम और मुख्य कौशल विषयों की 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।

उपकरण और उपकरणों की सूची			
फूड प्रोडक्शन (जनरल) (24 उम्मीदवारों के बैच के लिए)			
क्र. सं.	औज़ारों 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.	चॉपिंग बोर्ड (पॉलीप्रोपाइलीन)	(i) हरा (ii) लाल (iii) पीला (iv) सफेद (v) नीला	06 नग. 01 नं. 01 नं. 01 नं. 01 नं.
10.	कसाई चाकू		01 नं.
11.	चतुर		01 नं.
12.	एलपी गैस कुकिंग रेंज	ओवन और ग्रिलर के साथ	04 नग.
13.	खाना पकाने की रेंज (उच्च)		01 नं.

14.	ड्राई स्टोर शेल्फ		01 नं.
15.	गैस तंदूर और कटार		01 नं.
16.	तोलनयंत्र	5 किलो तक	01 नं.
17.	तलने की कड़ाही	(i) नॉन स्टिक (ii) मध्यम (iii) छोटा (iv) बड़ा	04 नग प्रत्येक
18.	कड़ाई	(i) बड़ा (ii) छोटा	02 नग. 03 नग.
19.	पलटा	स्टेनलेस स्टील	02 नग.
20.	भारी तली वाला पैन	मध्यम (10 लीटर)	01 नं.
21.	डेगची (स्टेनलेस स्टील)	(i) 15 लीटर (ii) 12 लीटर	02 नग प्रत्येक
22.	तवा - सामान्य		02 नग.
23.	वोक (चीनी कढ़ाई)		02 नग.
24.	रोलिंग पिन और रोलिंग बेस		02 नग.
25.	कुकर	(i) 2 लीटर (ii) 5 लीटर	01 नग प्रत्येक
26.	मैंडोलिन ग्रेटर		02 नग.
27.	लकड़ी का स्पैटुला		05 नग.
28.	छलनी	(i) चोटीदार (ii) छलनी	02 नग. 04 नग.
29.	छिद्रित चम्मच		05 नग.
30.	स्टील के कटोरे	(i) छोटा (ii) मध्यम (iii) बड़ा	12 नग प्रत्येक
31.	स्टील स्लाइसर		05 नग.

32.	जांच थर्मामीटर	75 - 150° सेल्सियस	01 नं.
33.	केक स्टैंड		02 नग.
34.	कोलंडर		03 नग.
35.	बेकिंग ट्राई		05 नग.
36.	धारक (टॉग्स)		05 नग.
37.	गर्मी रोधी दस्ताने		02 जोड़े
38.	सॉस पैन		05 नग.
39.	एसएस ट्रे		06 नग.
40.	पाई डिश		06 नग.
41.	मग (स्टील)	छोटा मध्यम बड़ा	03 नग प्रत्येक
42.	स्टील प्लेट्स		12नं.
43.	स्टील के चम्मच		12नं.
44.	स्टील का करछुल		12 नग.
45.	बल्लून व्हिस्क	छोटे आकार का	05 नग.
46.	मापने वाले जार	1 लीटर तक	03 नग.
47.	कंटेनरों	(सूखी वस्तुएं रखने के लिए)	आवश्यकता अनुसार
48.	परोसने का बर्तन		08 नग.
49.	पीसने का पत्थर		02 नग.
50.	ब्रेड मोल्ड्स		05 नग.
51.	नारियल कद्दूकस करने वाला		02 नग.
52.	बेकिंग उपकरण	(i) केक मोल्ड्स (ii) मफिन मोल्ड्स (iii) मिक्सिंग बाउल (iv) पिज़्ज़ा कटर (v) कुकी कटर (5 आकृतियाँ)	05 नग. 12 नग. 02 नग. 01 नं. 02 नग प्रत्येक
(ii) उपकरणों की सूची:			

53.	रेफ्रिजरेटर	(i) 365 लीटर .	01 नग प्रत्येक
54.	संदूक वाला फ्रीजर		01 नं.
55.	डीप फैट फ्रायर	05 लीटर (पोर्टेबल)	01 नं.
56.	सैंडविच ग्राइलर/टोस्टर		01 नं.
57.	माइक्रोवेव ओवन	15 लीटर न्यूनतम	01 नं.
58.	ग्राइंडर मशीन	10 लीटर क्षमता (न्यूनतम)	01 नं.
59.	ब्लेंडर/मिक्सर		01 नं.
60.	जूसर मशीन		01 नं.
61.	सैलामेंडर		01 नं.
62.	आटा गूंथने वाला यंत्र	अनुलग्नकों के साथ	01 नग.
डी. दुकान का फर्नीचर और सामग्री			
63.	प्रशिक्षक की तालिका		01 नं.
64.	प्रशिक्षक की कुर्सी		02 नग.
65.	बंद लॉकर		02 नग.
66.	सफेद बोर्ड	(न्यूनतम 4 x 6 फीट)	01 नं.
67.	अग्निशामक यंत्र CO ₂	2 किलोग्राम	02 नग.
68.	आग की बाल्टियाँ	मानक आकार	02 नग.
69.	उचित बिजली और गैस कनेक्शन		01 नं.
70.	कचरे के डिब्बे	रंग कोडित	05 नग.
71.	काम करने की मेज	1 टेबल / 5 छात्र	आवश्यकता अनुसार
72.	हाथ धोने का बेसिन		05 नग.
73.	स्वच्छता किट		05 नग.
74.	वॉश बेसिन		04 नग.
75.	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 कक्ष में इंटरनेट सुविधा उपलब्ध कराना वांछनीय है।

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।

06.06.2017 को सीएसटीएआरआई, कोलकाता में आयोजित फ़ूड प्रोडक्शन (जनरल) व्यापार 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.	हवि संवत्सर निदेशक	सीएसटीएआरआई, कोलकाता	अध्यक्ष
2.	संजय कुमार प्रशिक्षण के संयुक्त निदेशक	सीएसटीएआरआई, कोलकाता	सदस्य
3.	एल.के. मुखर्जी प्रशिक्षण उप निदेशक	सीएसटीएआरआई, कोलकाता	सदस्य
4.	भारत के. निगम ट्रेनिंग अफसर	सीएसटीएआरआई, कोलकाता	सदस्य/समन्वयक
5.	केवीएस नारायण ट्रेनिंग अफसर	सीएसटीएआरआई, कोलकाता	सदस्य/समन्वयक
6.	शिव बिस्वाल मुख्य रसोइया	ताज सैट्स , एयर कैटरिंग लिमिटेड, कोलकाता	विशेषज्ञ
7.	सौम्या सेनगुप्ता प्रशिक्षण प्रबंधक	होटल ताज बंगाल, कोलकाता	सदस्य
8.	सुहेली दास मानव संसाधन कार्यकारी	होटल आईटीसी सोनार, कोलकाता	सदस्य
9.	अब्दुल वहाब मुख्य रसोइया	हयात रीजेंसी, कोलकाता	सदस्य
10.	निखिल राजेन मर्चेंट	होटल आईटीसी सोनार, कोलकाता	सदस्य

	एसआर सूस महाराज		
11.	शिरसैंदु कर्माकर प्रधानाचार्य	एनआईएचएम प्रा. आईटीआई, गरिया , कोलकाता	सदस्य
12.	अनुराग वत्स ट्रेनिंग अफ़सर	सीएसटीएआरआई, कोलकाता	सदस्य
13.	अखिलेश पांडे ट्रेनिंग अफ़सर	सीएसटीएआरआई, कोलकाता	सदस्य

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

