



माँडल पाठ्यक्रम

क्यूपी नाम: आयुर्वेद आहार एवं पोषण सहायक

क्यूपी कोड: एचएसएस/क्यू3901

क्यूपी संस्करण: 2.0

एनएसक्यूएफ स्तर: 3

माँडल पाठ्यचर्या संस्करण: 1.0

हेल्थकेयर सेक्टर स्किल काउंसिल || हेल्थकेयर सेक्टर स्किल काउंसिल, 520, डीएलएफ टॉवर ए, 5वीं मंजिल,
जसोला डिस्ट्रिक्ट सेंटर, नई दिल्ली - 110025

विषयसूची

प्रशिक्षण पैरामीटर्स	3
कार्यक्रम अवलोकन	4
प्रशिक्षण परिणाम	4
अनिवार्य मॉड्यूल.....	4
मॉड्यूल विवरण.....	7
मॉड्यूल 1: आयुर्वेद के मूल सिद्धांतों का परिचय और उनका महत्व.....	8
मॉड्यूल 2: मानव शरीर की मूल संरचना और कार्य (रचना शरीर और क्रिया शरीर).....	9
मॉड्यूल 3: बुनियादी कंप्यूटर ज्ञान	10
मॉड्यूल 4: स्वास्थ्य और विकारों में आहार का महत्व	11
मॉड्यूल 5: आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक की भूमिकाएँ और जिम्मेदारियाँ	12
मॉड्यूल 6: खाद्य और उपकरण भंडारण प्रथाएँ	13
मॉड्यूल 7: इन्वेंटरी प्रबंधन	14
मॉड्यूल 8: भोजन तैयार करने के लिए पूर्व-आवश्यकताएँ.....	15
मॉड्यूल 9: खाद्य सुरक्षा.....	16
मॉड्यूल 10: खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन.....	17
मॉड्यूल 11: व्यक्तिगत स्वच्छता	18
मॉड्यूल 12: दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड प्रबंधन	19
मॉड्यूल 13: बुनियादी सॉफ्ट कौशल और संचार	20
मॉड्यूल 14: सहकर्मियों और अन्य लोगों के साथ पारस्परिक संबंध बनाए रखें	21
मॉड्यूल 15: आयुष स्वास्थ्य देखभाल प्रणालियों का परिचय	7
मॉड्यूल 16: सुरक्षा, आपातकालीन चिकित्सा प्रतिक्रिया और प्राथमिक चिकित्सा	22
मॉड्यूल 17: संक्रमण नियंत्रण नीतियां और प्रक्रियाएं.....	23
मॉड्यूल 18: जैव-चिकित्सा अपशिष्ट प्रबंधन	24
मॉड्यूल 19: डीजीटी/वीएसक्यू/एन0101: रोजगार योग्यता कौशल (30 घंटे)	25
अनुलग्नक	26

प्रशिक्षक आवश्यकताएँ	26
मूल्यांकनकर्ता आवश्यकताएँ.....	27
मूल्यांकन रणनीति	28
संदर्भ	30
शब्दकोष	30
आदिवर्णिक और संक्षिप्त शब्द	31

प्रशिक्षण पैरामीटर्स

क्षेत्र	स्वास्थ्य देखभाल
उप-क्षेत्र	आयुष
पेशा	आयुर्वेद आहार
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	3
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड के अनुरूप	एनसीओ-2015/2015-2265.0200
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता एवं अनुभव	<ul style="list-style-type: none"> • ग्रेड 10 या • 8वीं के बाद एक वर्ष (एनटीसी/एनएसी) के साथ ग्रेड 8 या • कक्षा 8 उत्तीर्ण और नियमित रूप से निरंतर स्कूली शिक्षा प्राप्त कर रहा हूँ वोकेशनल विषय वाला स्कूल या • 1 वर्ष के अनुभव के साथ 8वीं कक्षा उत्तीर्ण
पूर्व-आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण	दिए गए QP-NOS पर प्रशिक्षित
न्यूनतम नौकरी प्रवेश आयु	अठारह वर्ष
अंतिम बार समीक्षा की गई	18/08/2020
अगली समीक्षा तिथि	20/07/2025
एनएसक्यूसी अनुमोदन तिथि	20/11/2020
क्यूपी संस्करण	2.0
मॉडल पाठ्यचर्या निर्माण तिथि	18/08/2020
मॉडल पाठ्यक्रम आज तक मान्य है	17/08/2025
मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण	1.0
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	600 घंटे.

पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	600 घंटे.
--------------------------	-----------

कार्यक्रम अवलोकन

यह अनुभाग कार्यक्रम की अवधि के साथ-साथ उसके अंतिम उद्देश्यों का सारांश प्रस्तुत करता है।

प्रशिक्षण परिणाम

कार्यक्रम के अंत में, शिक्षार्थी को सूचीबद्ध ज्ञान और कौशल हासिल कर लेना चाहिए।

- आयुर्वेद में आहार से संबंधित अवधारणाओं और मौलिक सिद्धांतों की व्याख्या करें।
- आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक की प्रमुख भूमिका और जिम्मेदारियां निभाएं।
- भोजन तैयार करने से पहले, उसके दौरान और बाद में रसोई में आवश्यक कौशल का प्रदर्शन करें।
- भोजन, बर्तन आदि जैसी वस्तुओं के लिए सुरक्षित भंडारण प्रथाओं का प्रदर्शन करें।
- भोजन की स्वच्छता बनाए रखें।
- सुरक्षित भोजन प्रबंधन तकनीकों का प्रदर्शन करें।
- आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ द्वारा निर्धारित आहार चार्ट के अनुसार ग्राहक को आहार संबंधी जानकारी प्रदान करें।
- ग्राहक और स्टॉक रिकॉर्ड बनाए रखने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
- खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन प्रथाओं का अनुपालन करें।
- रसोई के सामान को प्रबंधित करने के लिए आवश्यक कौशल का प्रदर्शन करें।
- एक सुरक्षित, स्वस्थ और संरक्षित कार्य वातावरण बनाए रखें।
- सहकर्मियों, रोगियों और उनके परिवार के सदस्यों के साथ पारस्परिक संबंध बनाए रखें।
- स्वास्थ्य देखभाल संगठन में बायोमेडिकल अपशिष्ट निपटान और संक्रमण नियंत्रण नीतियों और प्रक्रियाओं का पालन करें।

अनिवार्यमॉड्यूल

तालिका क्यूपी के अनिवार्य एनओएस के अनुरूप मॉड्यूल और उनकी अवधि को सूचीबद्ध करती है।

एनओएस और मॉड्यूल विवरण	सिद्धांत अवधि	व्यावहारिक अवधि	नौकरी पर प्रशिक्षण की अवधि (अनिवार्य)	नौकरी पर प्रशिक्षण अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
एचएसएस/एन3903: रसोई में नियमित गतिविधियाँ करना	04:00	12:00	14:00	00:00	30:00
मॉड्यूल 1: परिचयबेसिक कोके सिद्धांत आयुर्वेद और उनके महत्व	04:00	12:00	14:00	00:00	30:00

ब्रिज मॉड्यूल	16:00	22:00 बजे	07:00	00:00	45:00
---------------	-------	--------------	-------	-------	-------

मॉड्यूल 2: बुनियादी संरचना और मानव का कार्य शरीर (रचना शरीर) और क्रिया शरीर)	08:00	06:00	02:00	00:00	16:00
मॉड्यूल 3: बुनियादी कंप्यूटर ज्ञान	08:00	16:00	05:00	00:00	29:00
एचएसएस/एन3903: रसोई में नियमित गतिविधियाँ करना	72:00	70:00	38:00	00:00	180:00
मॉड्यूल 4: अहारा का महत्वस्वास्थ्य में और विकारों	15:00	10:00	10:00	00:00	35:00
मॉड्यूल 5: भूमिका और की जिम्मेदारी आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक	16:00	12:00	10:00	00:00	38:00
मापांक6: भोजन और उपकरण भंडारण आचरण	26:00	29:00	08:00	00:00	63:00
मापांक7: सूचीप्रबंध	15:00	19:00	10:00	00:00	44:00
एचएसएस/एन3902: लाइनों में खाना पकाने की प्रक्रिया के दौरान सहायता आयुर्वेद सिद्धांतों के साथ	68:00	78:00	34:00	00:00	180:00
मॉड्यूल 8: पूर्व-भोजन के लिए आवश्यक वस्तुएँ तैयारी	20:00 बजे	29:00	10:00	00:00	59:00
मॉड्यूल 9: भोजन सुरक्षा	20:00 बजे	15:00	10:00	00:00	45:00
मॉड्यूल 10: भोजन कचरे का प्रबंधन	16:00	21:00	09:00	00:00	46:00

<u>मॉड्यूल 11:</u> <u>व्यक्तिगतस्वच्छता</u>	12:00	13:00	05:00	00:00	30:00
एचएसएस/एन3901: प्रशासनिक कार्यों में आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ को सहायता प्रदान करें	30:00	28:00	02:00	00:00	60:00

मॉड्यूल 12: प्रलेखन और अभिलेख प्रबंध	20:00 बजे	11:00 बजे	02:00	00:00	33:00
मॉड्यूल 13: बुनियादी सॉफ्ट स्किल्स और संचार	10:00	17:00	00:00	00:00	27:00
एचएसएस/एन9615: ग्राहक, सहकर्मियों और अन्य लोगों के साथ पारस्परिक संबंध बनाए रखें	08:00	16:00	06:00	00:00	30:00
मॉड्यूल 14: बनाए रखें पारस्परिक के साथ संबंध सहकर्मियों और अन्य	04:00	12:00	06:00	00:00	22:00 बजे
मॉड्यूल 15: परिचय आयुष डिलीवरी प्रणाली	04:00	04:00	00:00	00:00	08:00
एचएसएस/एन9617: सुरक्षित, स्वस्थ और संरक्षित कामकाज बनाए रखें पर्यावरण	04:00	08:00	03:00	00:00	15:00
मॉड्यूल 16: सुरक्षा, आपातकालीन चिकित्सा प्रतिक्रिया और प्रथमसहायता	04:00	08:00	03:00	00:00	15:00
एचएसएस/एन9620: संक्रमण नियंत्रण और बायोमैडिकल अपशिष्ट निपटान नीतियों का अनुपालन करें	08:00	06:00	16:00	00:00	30:00
मॉड्यूल 17: संक्रमण नियंत्रण नीतियां और प्रक्रियाओं	04:00	03:00	8:00	00:00	15:00
मॉड्यूल 18: बायो-चिकित्सकीय	04:00	03:00	8:00	00:00	15:00

अपशिष्ट प्रबंध					
कुल अवधि	210:00	240:00	120:00	00:00	570:00
मॉड्यूल 19: डीजीटी/वीएसक्यू/एन0 101 : रोजगार कौशल (30 घंटे)	30:00	00:00	00:00	00:00	30:00
कुल अवधि	240:00	240:00	120:00	00:00	600:00

मॉड्यूल विवरण

मॉड्यूल 1: आयुर्वेद के बनियादी सिद्धांतों और उनके परिचय

यहां मैप किया गया: HSS/N3903,

टर्मिनल परिणाम:

- आयुर्वेद के मूल सिद्धांतों का वर्णन करें।

अवधि: 04:00	अवधि: 12:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> आयुर्वेद के मूल सिद्धांतों (वात, पित्त, कफ) की व्याख्या करें। आयुर्वेद की उत्पत्ति और दर्शन के बारे में चर्चा करें। आयुर्वेद में पाँच तत्वों के बारे में चर्चा करें। दोष और धातु जैसी शारीरिक संरचना के बारे में बताएं। आहार एवं औषधि बताइये आयुर्वेद में स्वास्थ्य और विकारों के पदार्थ और अवधारणाएँ। 	<ul style="list-style-type: none"> चार्ट और मॉडल का उपयोग करके शरीर के दोषों और धातुओं की पहचान करने के लिए आयुर्वेद के ज्ञान को लागू करें। वात, पित्त और कफ की विशेषताओं को दर्शाते हुए एक आरेखीय प्रतिनिधित्व बनाएं।
कक्षा सहायक:	
चार्ट, ई-मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
ना	

मॉड्यूल 2: मानव शरीर की मूल संरचना और कार्य (रचना शरीर और) क्रिया शरीर)

ब्रिज मॉड्यूल पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- मानव शरीर की बुनियादी संरचना और कार्य का ज्ञान प्रदर्शित करें।

अवधि:08:00	अवधि:06:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> शरीर के विभिन्न अंगों की सूची बनाइये। शरीर रचना विज्ञान (रचना शरीरा) की अवधारणा को समझाइये। शरीर क्रिया विज्ञान (क्रिया शरीरा) की अवधारणा को समझाइये। शरीरा के छह क्षेत्रों (षडंगत्वम्) की अवधारणा स्पष्ट करें। शरीरा के प्रभागों के बारे में विस्तार से चर्चा करें। होमियोस्टैसिस की अवधारणा को समझाइये (धातुसाम्य) आयुर्वेद में। विभिन्न शरीर प्रणालियों से जुड़े विभिन्न रोगों, विकारों और सिंड्रोमों के बारे में विस्तार से चर्चा करें। 	<ul style="list-style-type: none"> चार्ट और मॉडल का उपयोग करके शरीर के विभिन्न हिस्सों की पहचान करने के लिए बुनियादी मानव शरीर रचना विज्ञान के ज्ञान को लागू करें। विभिन्न शारीरिक भागों को दर्शाते हुए अपशिष्ट पदार्थों का उपयोग करके मानव शरीर के अंगों का एक मॉडल तैयार करें। शारीरिक प्रक्रिया को दर्शाते हुए शरीर के अंगों का एक मॉडल तैयार करें।
कक्षा सहायक:	
चार्ट, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
मानव शरीर और सहायक अंगों के 3डी मॉडल, मानव कंकाल प्रणाली का मॉडल, अंग का नमूना	

मॉड्यूल 3: बनियादी कंप्यूटर ज्ञान

ब्रिज मॉड्यूल पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- कंप्यूटर और इंटरनेट संचालन के उपयोग का प्रदर्शन करें।
- विभिन्न गतिविधियों को निष्पादित करने में बुनियादी कंप्यूटर ज्ञान लागू करें।

अवधि:08:00	अवधि:16:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • मूलभूत हार्डवेयर की सूची बनाएं वे घटक जो कंप्यूटर बनाते हैं हार्डवेयर और इन घटकों की भूमिका। • ऑपरेटिंग सिस्टम और एप्लिकेशन प्रोग्राम के बीच अंतर बताएं। • किसी दिए गए कंप्यूटर सिस्टम के प्रमुख घटकों की पहचान करें। 	<ul style="list-style-type: none"> • डेटा प्रविष्टि, बैकअप लेना, सहेजना और फाइलों को पुनः प्राप्त करना प्रदर्शित करें। • वर्ड प्रोसेसिंग सॉफ्टवेयर और स्प्रेडशीट का उपयोग करके रिपोर्ट/दस्तावेज़ तैयार करें। • इंटरनेट पर सर्च करने और ईमेल भेजने के लिए ब्राउज़र फ़ंक्शंस के उपयोग का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायक:	
चाटे, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चाटे, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
इंटरनेट सुविधा और सॉफ्टवेयर के नवीनतम संस्करण वाला कंप्यूटर	

मॉड्यूल 4: स्वास्थ्य और विकारों में आहार का महत्व यहां मैप किया गया: HSS/N3903,

टर्मिनल परिणाम:

- विभिन्न आहारों के गुणों और उनके कार्यों का वर्गीकरण एवं व्याख्या करें।
- बीमारियों के अनुसार विभिन्न खाद्य पदार्थों का महत्व बताएं।

अवधि:15:00	अवधि:10:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • स्वास्थ्य और बीमारियों में भोजन (आहार) की अवधारणा को स्पष्ट करें। • आहार/खाद्य पदार्थ (आहार द्रव्य) के वर्गीकरण और उनके गुणों का वर्णन करें। • शरीर के प्रकार और संरचना (दोशिका प्रकृति) के आधार पर पौष्टिक भोजन (हिता अवम), अस्वास्थ्यकर भोजन (अहिता आहार) के महत्व को समझाएं। • रोगों के उपचार में अनुकूल (पथ्य) और प्रतिकूल (अपथ्य) आहार के महत्व के बारे में बताएं। • विभिन्न डेयरी उत्पादों और स्वास्थ्य एवं बीमारी में उनके उपयोग के बारे में बताएं। • स्थूल और सूक्ष्म पोषक तत्वों को उनके कार्यों के साथ वर्गीकृत करें। • अहारा में जल के उपयोग एवं महत्व के बारे में बताएं। • आहार में तेलों को औषधीय चिकित्सा के रूप में उपयोग करने के महत्व को समझाइये। • आहार में स्वाद (षट्रस) के गुण और कार्य का वर्णन करें। • आयुर्वेद में भोजन के विभिन्न सहायक तत्वों के बारे में चर्चा करें। 	<ul style="list-style-type: none"> • खाद्य पदार्थों को उनके पोषण गुणों जैसे प्रोटीन युक्त, कार्बोहाइड्रेट युक्त आदि के आधार पर वर्गीकृत करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • स्वास्थ्य और बीमारी के अनुसार डेयरी उत्पादों का उपयोग करके आहार योजना तैयार करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • खाद्य पदार्थों को विभिन्न श्रेणियों जैसे पीने योग्य (पान), खाने योग्य (आसन), चबाने योग्य (भक्ष्य) और चाटने योग्य (लेहया) आदि में वर्गीकृत करने की विधि का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायक:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फिलप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
खाद्य समूहों और पोषण संबंधी ब्रोशर, खाद्य समूहों के चार्ट, भाग के आकार के लिए किताबें और मॉडल पलटें। पोषक तत्व स्रोत आदि, अभ्यास के लिए नमूना आहार चार्ट, नमूना रूप और प्रारूप	

मॉड्यूल 5: आयुर्वेद आहार और पोषण की भूमिकाएँ और जिम्मेदारियाँ सहायक

यहां मैप किया गया: HSS/N3903,

टर्मिनल परिणाम:

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

अवधि:16:00	अवधि:12:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक की भूमिका और जिम्मेदारियों का वर्णन करें। आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक और आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ के अभ्यास के दायरे के बीच अंतर करें। बहु-विषयक आहार विशेषज्ञ टीम के कर्मियों की भूमिकाओं पर चर्चा करें। आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ टीम में आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक की भूमिका पर चर्चा करें। 	<ul style="list-style-type: none"> विभाग में आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक, आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ, रसोइया और अन्य कर्मियों की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों को दर्शाने वाला एक चार्ट बनाएं। भूमिका निभाने के दौरान उचित आहार विज्ञान संबंधी आयुर्वेद शब्दावली का उपयोग प्रदर्शित करें।
कक्षा सहायक:	
चाटे, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चाटे, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
खाद्य पदार्थ, आहार चार्ट, आईईसी सामग्री जैसे ब्रोशर, पैम्फलेट, संतुलित आहार के पत्रक	

मॉड्यूल 6: खाद्य और उपकरण भंडारण प्रथाएँ

यहां मैप किया गया: HSS/N3903,

टर्मिनलपरिणाम:

- भोजन एवं वस्तुओं का सुरक्षित भंडारण करें।

अवधि:26:00	अवधि:29:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • भण्डारण पद्धतियों के अनुसार खाद्य पदार्थों का वर्गीकरण करें। • विभिन्न प्रकार की भंडारण प्रथाओं का वर्णन करें। • आयुर्वेद में छह स्वादों और ऋतुओं के अनुसार भोजन भंडारण का महत्व बताएं। • विभिन्न खाद्य पदार्थों के भंडारण की विभिन्न विधियों की व्याख्या करें। • विभिन्न प्रकार के भंडारण उपकरणों/उपकरणों का वर्णन करें। • खाद्य पदार्थों के भंडारण के लिए उपयुक्त उपकरणों के उपयोग को समझाएं। • उपकरण के उपयोग और भंडारण के दौरान निर्माता की सिफारिशों का पालन करने के महत्व को समझाएं। 	<ul style="list-style-type: none"> • विभिन्न भंडारण प्रथाओं के लिए खाद्य पदार्थों की एक चेकलिस्ट तैयार करें। • नकली खाद्य भंडारण क्षेत्रों में स्वच्छता और स्वच्छता प्रोटोकॉल के अनुप्रयोग का प्रदर्शन करें। • आयुर्वेदिक आहार को संरक्षित करने के लिए खाद्य पदार्थों/वस्तुओं/सामग्रियों को कैसे संग्रहीत किया जाए, इसका प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायक:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
भंडारण अलमारी, सूखी और ताजी खाना पकाने की सामग्री, बर्तन, बोटलें, सामग्री, उपकरण, पीपीई, कोल्ड स्टोरेज के भंडारण के लिए भंडारण बॉक्स	

मॉड्यूल 7: इन्वेंटरी प्रबंधन

यहां मैप किया गया: HSS/N3903,

टर्मिनलपरिणाम:

- संगठनात्मक नीतियों और प्रक्रियाओं के अनुसार सूची बनाए रखें।

अवधि:10:00	अवधि:19:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> डायटेटिक्स विभाग में उपयोग की जाने वाली फीफो (फर्स्ट इन फर्स्ट आउट) जैसी इन्वेंट्री प्रबंधन प्रथाओं का वर्णन करें। रसोई उपकरणों, खाद्य पदार्थों और बर्तनों की सूची प्रबंधन के महत्व और आवश्यकता का वर्णन करें। नियमित आधार पर खरीदी जाने वाली कच्ची खाद्य सामग्री, रसोई आपूर्ति का अनुमान तैयार करने के महत्व को समझाएं। वस्तुओं या उपभोग्य सामग्रियों के नुकसान के मामले में रिपोर्टिंग मैट्रिक्स के बारे में चर्चा करें। कच्चे माल की लेबलिंग एवं उसकी आवश्यकता के बारे में वर्णन करें। इन्वेंट्री पुनःपूर्ति और वितरण प्रणालियों पर चर्चा करें। 	<ul style="list-style-type: none"> नकली खाद्य भंडारण क्षेत्र में नमूना सूची चेकलिस्ट का उपयोग करके फीफो (फर्स्ट इन फर्स्ट आउट) के उपयोग का प्रदर्शन करें। नियमित आधार पर खरीदे जाने वाले कच्चे माल, रसोई आपूर्ति के अनुमान का एक नमूना तैयार करें। सही तकनीकों और प्रक्रियाओं का उपयोग करके कच्चे खाद्य पदार्थों, बर्तनों और उपकरणों का लेबल नमूना। मॉक सेट-अप में एक नमूना इन्वेंट्री चेकलिस्ट तैयार करें।
कक्षा सहायक:	
चाट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फिलप चाट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
केस स्टडी, कच्चा माल, लेबल, स्टॉक रजिस्टर, इन्वेंट्री बुक, खाद्य सामग्री, बर्तन, उपकरण, औज़ार	

मॉड्यूल 8: भोजन तैयार करने के लिए पूर्व-आवश्यकताएँ

यहां मैप किया गया: HSS/N3902,

टर्मिनलपरिणाम:

- धोने, छीलने, काटने, पीसने आदि की तकनीकों का प्रदर्शन करें।
- रसोई उपकरणों के सही उपयोग और सुरक्षित संचालन का प्रदर्शन करें।

अवधि: 20:00 बजे	अवधि: 29:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • कच्चे, अर्ध-ठोस और ठोस भोजन के बीच अंतर करें। • भोजन तैयार करने के तरीकों जैसे सूखा गर्म करना, भूनना, उबालना, भाप में पकाना आदि के बारे में चर्चा करें। • खाद्य सुरक्षा मानदंडों के अनुसार भोजन तैयार करने की प्रथाओं के महत्व को समझाइये। • भोजन तैयार करने के लिए उपकरण या बर्तन के सही चयन के बारे में चर्चा करें। • विभिन्न खाद्य पदार्थों के लिए अपनाई जाने वाली सुरक्षित खाना पकाने की प्रथाओं का वर्णन करें। • भोजन तैयार करने में पानी के उपयोग को समझाइये। 	<ul style="list-style-type: none"> • उपकरणों को संभालने का सुरक्षित अभ्यास प्रदर्शित करें। • सब्जियों और फलों को काटने, छीलने, पीसने आदि के कौशल का प्रदर्शन करें। • एक कौशल प्रयोगशाला में खाना पकाने के उपकरण जैसे चपाती तवा, ओवन, रेफ्रिजरेटर आदि के उपयोग का प्रदर्शन करें। • उपकरणों और बर्तनों की सफाई, सुखाने और भंडारण की तकनीकों का प्रदर्शन करें। • रसोई, बर्तनों और उपकरणों को उपयुक्त बताने से पहले उनकी सफाई का निरीक्षण करें- मॉक किचन सेट-अप में उपयोग करें।
कक्षा सहायक:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फिलप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
बर्तन धोने के लिए सिंक, खाद्य ट्रॉली, रेफ्रिजरेटर, माइक्रोवेव, चॉपर, ग्राइंडर, पीलर, ग्राइंडर, कड़ाही, ओवन, खाने के बर्तन, मापने वाले कप और चम्मच ब्लेंडर, रसोई के बर्तन और उपकरण खाना पकाने/प्रसंस्करण, सभी खाना पकाने के स्टेशनों पर भंडारण और कचरा डिब्बे, एप्रन और सिर पर स्कार्फ, दस्ताने (डिस्पोजेबल)	

मॉड्यूल 9: खाद्य सुरक्षा

यहां मैप किया गया: HSS/N3902,

टर्मिनलपरिणाम:

- खाद्य संदूषण के स्रोतों की पहचान करें।
- खाद्य संदूषण को रोकने के उपाय अपनाएं।

अवधि: 20:00 बजे	अवधि: 15:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता के लिए रसोई में इष्टतम तापमान और वेंटिलेशन बनाए रखने के महत्व को समझाएं। • रसोई के वातावरण में खाद्य संदूषण के विभिन्न स्रोतों की पहचान करें। • खाद्य संदूषण से बचने के उपाय बताएं। • ग्राहक के स्वास्थ्य पर दूषित भोजन के संभावित प्रभाव का वर्णन करें। • सड़े हुए या दूषित भोजन के लक्षणों का पता लगाएं। • उन स्थितियों की पहचान करें जिनके दौरान भोजन सुरक्षा मामलों को संबंधित प्राधिकारी तक पहुंचाया जाना चाहिए। 	<ul style="list-style-type: none"> • भूमिका निभाकर अप्रत्याशित खाद्य सुरक्षा स्थितियों से प्रभावी ढंग से निपटने के लिए समस्या-समाधान कौशल का प्रदर्शन करें। • नकली सेट अप में बर्तनों और औजारों को धोने की तकनीक का प्रदर्शन करें। • तापमान मापने वाले उपकरण के उपयोग का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायक:	
चाट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चाट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
रेफ्रिजरेटर, भंडारण अलमारियाँ, तापमान मापने का उपकरण, खाद्य अपशिष्ट निपटान डिब्बे	

मॉड्यूल 10: खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन

यहां मैप किया गया: HSS/N3902, v1.0

टर्मिनलपरिणाम:

- दिशानिर्देशों और प्रोटोकॉल के अनुसार अपशिष्ट और बचे हुए भोजन के सुरक्षित निपटान का पालन करें।

अवधि:16:00	अवधि:21:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन दिशानिर्देशों के अनुसार खाद्य अपशिष्ट को त्यागने के महत्व को समझाएं। खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन प्रथाओं को लागू करके पहचानें कि भोजन तैयार करने वाले क्षेत्रों से कचरा हटा दिया गया है या नहीं। खाद्य अपशिष्ट/बचे हुए/बिना उपभोग किए गए, कच्चे, खराब और समाप्त हो चुके खाद्य पदार्थों/सामग्रियों के सुरक्षित निपटान के लिए दिशानिर्देशों और प्रक्रियाओं के बारे में बताएं। रसोई में भोजन के अपशिष्ट को अधिक समय तक रखने के प्रतिकूल प्रभाव की व्याख्या करें। पुनर्चक्रण योग्य और गैर-पुनर्चक्रण योग्य कचरे के बीच अंतर स्पष्ट करें। कच्चे और बचे हुए खाद्य अपशिष्ट के प्रबंधन की प्रक्रिया के बारे में बताएं। 	<ul style="list-style-type: none"> खाद्य अपशिष्ट को अलग करने की विधि का प्रदर्शन करें। बचे हुए खाद्य अपशिष्ट के निपटान की तकनीकों का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायक:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फिलप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
खाद्य अपशिष्ट निपटान डिब्बे, खाद्य पदार्थ	

मॉड्यूल 11: व्यक्तिगत स्वच्छता

यहां मैप किया गया: HSS/N3902,

टर्मिनलपरिणाम:

- हाथ की स्वच्छता तकनीकों के चरणों का प्रदर्शन करें।
- पीपीई के उचित उपयोग की तकनीक का प्रदर्शन करें।
- पीपीई के उपयोग का वर्णन करें।

अवधि:12:00	अवधि:13:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • स्वस्थ जीवन की अवधारणा को समझाड़िये। • स्वास्थ्य देखभाल सेटिंग्स में उपयोग किए जाने वाले हाथ-स्वच्छता दिशानिर्देशों और प्रक्रियाओं का वर्णन करें। • व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) के उपयोग का महत्व बताएं। • पीपीई के प्रकारों की सूची बनाएं। • पीपीई पहनने और उतारने की प्रक्रिया का वर्णन करें। 	<ul style="list-style-type: none"> • परस्पर संक्रमण को रोकने के लिए हाथ की स्वच्छता की प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें। • पीपीई पहनने और उतारने की तकनीकों का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायक:	
चाटे, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चाटे, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई), हाथ स्वच्छता प्रोटोकॉल पर चार्ट, तरल साबुन, ऊतक, वॉश बेसिन	

मॉड्यूल 12: दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड प्रबंधन

यहां मैप किया गया: HSS/N3901,

टर्मिनलपरिणाम:

- डेटाबेस के निर्माण, अद्यतन और पुनर्प्राप्ति के तकनीकी कौशल का प्रदर्शन करें।
- स्टॉक और आहार संबंधी रिकॉर्ड जैसी विभिन्न प्रक्रियाओं का उचित दस्तावेजीकरण करें।

अवधि: 20:00 बजे	अवधि: 11:00 बजे
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • अभिलेखों के दस्तावेजीकरण और प्रबंधन में अहारा और पोषण सहायक की भूमिका और जिम्मेदारियों को परिभाषित करें। • बनाए रखने योग्य विभिन्न प्रकार के रिकॉर्ड जैसे स्टॉक, इन्वेंट्री और आहार संबंधी रिकॉर्ड की व्याख्या करें। • रिकॉर्ड रखने की विधियाँ समझाइये। • अभिलेखों के भंडारण और पुनर्प्राप्ति की विधि की पहचान करें। • ग्राहक के आहार संबंधी रिकॉर्ड से संबंधित दस्तावेजों की गोपनीयता बनाए रखने के महत्व को समझाएं। 	<ul style="list-style-type: none"> • मानक दिशानिर्देशों के अनुसार विभिन्न रूपों और प्रारूप में डेटा दर्ज करें। • क्लाइंट का डेटाबेस बनाने के लिए आवश्यक नमूना प्रारूपों में सभी प्रासंगिक जानकारी को संकलित करने का तरीका प्रदर्शित करें।
कक्षा सहायक:	
चाटे, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फिलप चाटे, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
रिपोर्ट और अस्पताल दस्तावेजों के नमूना प्रारूप	

मॉड्यूल 13: बुनियादी सॉफ्ट कौशल और संचार

यहां मैप किया गया: HSS/N3901,

टर्मिनलपरिणाम:

- सहकर्मियों, ग्राहकों और परिवार के साथ प्रभावी ढंग से संवाद करें।

अवधि:10:00	अवधि:17:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> ग्राहक, रिश्तेदारों और सहकर्मियों के साथ प्रभावी संचार के महत्व पर चर्चा करें। मुद्दों को जल्दी और प्रभावी ढंग से हल करने के लिए समस्या निवारण कौशल का उपयोग कैसे करें, इस पर चर्चा करें। प्रभावी ढंग से सुनने के महत्व के बारे में चर्चा करें। मौखिक और अशाब्दिक संचार कौशल के बारे में बताएं। ग्राहक की जानकारी से संबंधित गोपनीयता और गोपनीयता प्रथाओं के बारे में चर्चा करें। वांछित परिणाम प्राप्त करने में टीम वर्क कौशल के महत्व पर चर्चा करें। अस्पताल व्यवस्था में कार्य नैतिकता की व्याख्या करें। 	<ul style="list-style-type: none"> प्रभावी संचार सुनिश्चित करने के लिए तकनीकी शब्दों के उपयोग का प्रदर्शन करें। लिखित संचार में पढ़ने और लिखने के कौशल के उपयोग का प्रदर्शन करें। विभिन्न स्थितियों में समस्या समाधान कौशल का प्रदर्शन करें। विभिन्न टीम गतिविधियों में टीम-वर्क, समय प्रबंधन और कार्य प्राथमिकता के कौशल का प्रदर्शन करें। बुनियादी टेलीफोन शिष्टाचार प्रदर्शित करें।
कक्षा सहायक:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
टीम वर्क, समूह गतिशीलता पर केस अध्ययन और प्रदर्शनात्मक वीडियो	

मॉड्यूल 14: सहकर्मियों और अन्य लोगों के साथ पारस्परिक संबंध बनाए रखें

यहां मैप किया गया: HSS/N9615,

टर्मिनलपरिणाम:

- संगठन में सहकर्मियों और ग्राहकों के साथ व्यावसायिक संबंध बनाए रखने के महत्व पर चर्चा करें।

अवधि:04:00	अवधि:12:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> पेशेवर और चिकित्सीय संबंध बनाए रखने के महत्व का वर्णन करें। सहकर्मियों और अन्य लोगों के बीच प्रभावी संचार के महत्व पर चर्चा करें। टीम वर्क और समूह गतिशीलता की अवधारणा पर चर्चा करें। 	<ul style="list-style-type: none"> रोल पैली के माध्यम से ग्राहक केंद्रित दृष्टिकोण प्रदर्शित करें। रोल-प्ले के माध्यम से ग्राहक की जानकारी की गोपनीयता बनाए रखने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। ग्राहकों और अन्य संबंधित टीम के सदस्यों के प्रश्नों को संभालने के लिए एक नमूना प्रश्नावली बनाएं। रोल प्ले के माध्यम से कार्यस्थल पर सहकर्मियों के साथ सहयोगात्मक संबंध बनाए रखने की विधि का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायक:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
रिपोर्ट और अस्पताल दस्तावेजों के नमूना प्रारूप	

मॉड्यूल 16: सुरक्षा, आपातकालीन चिकित्सा प्रतिक्रिया और प्राथमिक चिकित्सा

यहां मैप किया गया: HSS/N9617,
टर्मिनलपरिणाम:

- जब भी आवश्यकता हो, चिकित्सा आपातकालीन स्थितियों में बुनियादी जीवन समर्थन या बुनियादी प्राथमिक चिकित्सा प्रदान करें।
- संस्थागत आपात स्थितियों का उचित रूप से जवाब दें।

अवधि:04:00	अवधि:08:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम <ul style="list-style-type: none"> प्राथमिक चिकित्सा की मूल बातें समझाए। व्यक्तिगत सुरक्षा के लिए बरती जाने वाली सावधानियों की सूची बनाएं। आवश्यकता पड़ने पर बुनियादी जीवन समर्थन (बीएलएस) कैसे किया जाए, इस पर चर्चा करें। सुरक्षात्मक उपकरणों जैसे संयम और सुरक्षा उपकरणों के उपयोग की व्याख्या करें। आत्म-सुरक्षा के लिए बरती जाने वाली सावधानियों को पहचानें। अस्पताल के आपातकालीन कोड का वर्णन करें। संस्थागत आपात स्थितियों से निपटने के लिए आपदा प्रबंधन तकनीकों के बारे में बताएं। टेलीहेल्थ सुविधा में होने वाली सामान्य आपात स्थितियों की सूची बनाएं। सामान्य के रेफरल और प्रबंधन के लिए एस्केलेशन मैट्रिक्स के बारे में चर्चा करें आपात स्थिति. 	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम <ul style="list-style-type: none"> एक संस्थागत आपातकाल को दर्शाने वाली मॉक ड्रिल में अस्पताल के आपातकालीन कोड और बुनियादी प्राथमिक चिकित्सा के उपयोग का प्रदर्शन करें। मैनिकिन पर कार्डियो-पल्मोनरी रिससिटेशन (सीपीआर) का प्रदर्शन करें। आवश्यकताओं के अनुसार एक डमी पोर्टेबल और अलग करने योग्य प्राथमिक चिकित्सा किट डिज़ाइन करें। विभिन्न प्रकार के सुरक्षात्मक उपकरणों जैसे संयम और सुरक्षा उपकरणों को दर्शाने वाला एक चार्ट बनाएं। सामान्य आपातकालीन स्थितियों और उसके रेफरल तंत्र को दर्शाने वाला एक फ्लो चार्ट बनाएं।
कक्षा सहायक: चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फिलप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
क्रेश कार्ट टूली, प्राथमिक चिकित्सा बॉक्स, सीपीआर नर्सिंग मैनिकिन, वयस्क मास्क के साथ अंबु बैग, टॉर्च, शारीरिक संयम, अग्निशामक यंत्र	

मॉड्यूल 17: संक्रमण नियंत्रण नीतियां और प्रक्रियाएं

यहां मैप किया गया: HSS/N9620,

टर्मिनलपरिणाम:

- स्व-स्वच्छता की तकनीक विकसित करें।
- संक्रमण लागू करेंदैनिक गतिविधियों के दौरान नीतियों और प्रक्रियाओं को नियंत्रित करें।

अवधि:4:00	अवधि:03:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • स्वस्थ जीवन की अवधारणा को समझाइये। • संक्रमण नियंत्रण एवं रोकथाम के महत्व का वर्णन करें। • रोगजनक जीवों के संचरण को रोकने के लिए रणनीतियों की सूची बनाएं। • नोसोकोमियल संक्रमण का वर्णन करें। • घटना रिपोर्टिंग के महत्व को समझाइये। • टीकाकरण की अवधारणा को समझाइये। • स्वास्थ्य देखभाल-सेटिंग्स में उपयोग किए जाने वाले हाथ-स्वच्छता दिशानिर्देशों और प्रक्रियाओं का वर्णन करें। • व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) के उपयोग का महत्व बताएं। • पीपीई के प्रकारों की सूची बनाएं। • प्रत्येक पीपीई को पहनने और हटाने की प्रक्रिया का वर्णन करें। 	<ul style="list-style-type: none"> • स्पिल प्रबंधन के चरणों का प्रदर्शन करें। • हाथ की स्वच्छता की प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें। • पीपीई पहनने, हटाने और त्यागने का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायक:	
चाटे, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चाटे, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
हाइपोक्लोराइट सॉल्यूशन, क्लोरहेक्सिडिन, अल्कोहल स्विब, एप्रन, लैब कोट, दस्ताने, मास्क, टोपी, जूते, सुरक्षा चश्मा और चश्मा, तौलिए, कपास, आइसोप्रोपिल अल्कोहल, डिस्पोजेबल कार्ट्रिज और सीरिंज, स्पिल किट	

मॉड्यूल 18: जैव-चिकित्सा अपशिष्ट प्रबंधन

यहां मैप किया गया: HSS/N9620,

टर्मिनलपरिणाम:

- विभिन्न प्रकार के बायोमेडिकल कचरे का उचित रंग कोडित डिब्बे/कंटेनरों में निपटान करें।
- दैनिक गतिविधियों के दौरान बायोमेडिकल अपशिष्ट निपटान प्रणाली के स्थानीय दिशानिर्देश लागू करें।

अवधि:4:00	अवधि:3:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • विभिन्न प्रकार के बायोमेडिकल कचरे को वर्गीकृत करें। • जैव-चिकित्सा अपशिष्ट के उचित और सुरक्षित निपटान, परिवहन और उपचार के महत्व और तंत्र की व्याख्या करें। • बायोमेडिकल कचरे के निपटान के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के रंग कोडित डिब्बे/कंटेनरों की पहचान करें। • बायोमेडिकल अपशिष्ट निपटान के स्थानीय दिशानिर्देशों का पालन करने के महत्व को समझाएं। 	<ul style="list-style-type: none"> • स्थानीय दिशानिर्देशों का पालन करते हुए बायोमेडिकल कचरे को अलग करें। • विभिन्न प्रकार के बायोमेडिकल कचरे और बायोमेडिकल कचरे के निपटान के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के रंग कोडित डिब्बे/कंटेनरों को दर्शाने वाला एक चार्ट बनाएं। • परिवहन की संरचना और जैव-उपचार के बारे में फील्ड असाइनमेंट से प्राप्त टिप्पणियों पर एक रिपोर्ट तैयार करें। चिकित्सकीय अपशिष्ट।
कक्षा सहायक:	
चाटे, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चाटे, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
विभिन्न कोडित रंग के डिब्बे, डिब्बे के रंग कोडिंग के लिए चाटे	

मॉड्यूल 15: आयुष स्वास्थ्य देखभाल प्रणालियों का परिचय

HSS/N9615 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- भारत में आयुष स्वास्थ्य सेवा वितरण प्रणाली की बुनियादी संरचना और कार्य का वर्णन करें।

अवधि:04:00	अवधि:04:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
<ul style="list-style-type: none"> • भारत में प्राथमिक, माध्यमिक, तृतीयक स्तर पर आयुष स्वास्थ्य देखभाल प्रणाली का वर्णन करें। • निजी, सार्वजनिक और गैर-लाभकारी आयुष स्वास्थ्य देखभाल प्रणालियों के बीच अंतर करें। • आयुर्वेद स्वास्थ्य सेवा सेटअप और इसमें शामिल सेवाओं के बारे में विस्तार से चर्चा करें। • आयुर्वेद स्वास्थ्य सुविधा में शामिल पेशेवरों की उनके कार्य क्षेत्र सहित सूची बनाएं। 	<ul style="list-style-type: none"> • भारत में आयुष प्रणाली की बुनियादी संरचना और कार्य के बारे में टिप्पणियों का सारांश देते हुए एक रिपोर्ट तैयार करें। • आयुर्वेद स्वास्थ्य सेवा सेटअप में काम करने वाले पेशेवरों की भूमिकाओं और जिम्मेदारियों को दर्शाने वाला एक संगठन फ्लो चार्ट बनाएं।
कक्षा सहायक:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, बोर्ड इरेज़र	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
फील्ड असाइनमेंट के लिए आयुष अस्पतालों का दौरा	

मॉड्यूल 19: रोजगार योग्यता कौशल (30 घंटे)

मॉड्यूल में मैप किया गया: DGT/VSQ/N0101, V1.0, रोजगार कौशल (30 घंटे)

अनिवार्य अवधि:30:00			
स्थान: साइट पर			
क्र.सं.	मॉड्यूल का नाम	सीखने के प्रमुख परिणाम	अवधि(होर्स)
1.	रोजगार योग्यता कौशल का परिचय	<ul style="list-style-type: none"> नौकरी की आवश्यकताओं को पूरा करने में रोजगार कौशल के महत्व पर चर्चा करें। 	1
2.	संवैधानिक मूल्य - नागरिकता	<ul style="list-style-type: none"> एक जिम्मेदार नागरिक बनने के लिए आवश्यक संवैधानिक मूल्यों, नागरिक अधिकारों, कर्तव्यों, नागरिकता, समाज के प्रति जिम्मेदारी आदि के बारे में बताएं। दिखाएँ कि विभिन्न पर्यावरणीय रूप से टिकाऊ प्रथाओं का अभ्यास कैसे करें। 	1
3.	21वीं सदी में पेशेवर बनना	<ul style="list-style-type: none"> 21वीं सदी के कौशल पर चर्चा करें. विभिन्न स्थितियों में सकारात्मक दृष्टिकोण, आत्म-प्रेरणा, समस्या समाधान, समय प्रबंधन कौशल और निरंतर सीखने की मानसिकता प्रदर्शित करें। 	1
4.	बुनियादी अंग्रेजी कौशल	<ul style="list-style-type: none"> बोलते समय उपयुक्त बुनियादी अंग्रेजी वाक्यों/वाक्यांशों का प्रयोग करें। 	2
5.	संचार कौशल	<ul style="list-style-type: none"> दूसरों के साथ अच्छे तरीके से संवाद करने का तरीका प्रदर्शित करें। एक टीम में अन्य लोगों के साथ काम करके प्रदर्शित करें। 	4
6.	विविधता और समावेशन	<ul style="list-style-type: none"> दिखाएँ कि सभी लिंगों और दिव्यांगजनों के साथ उचित व्यवहार कैसे किया जाए। यौन उत्पीड़न के मुद्दों की समय पर रिपोर्ट करने के महत्व पर चर्चा करें। 	1
7.	वित्तीय और कानूनी साक्षरता	<ul style="list-style-type: none"> वित्तीय उत्पादों और सेवाओं को सुरक्षित रूप से उपयोग करने के महत्व पर चर्चा करें। खर्च, आय और बचत के प्रबंधन के महत्व को समझाएं। कानूनी अधिकारों और कानूनों के अनुसार किसी भी शोषण के लिए समय पर संबंधित अधिकारियों से संपर्क करने के महत्व को समझाएं। 	4
8.	आवश्यक डिजिटल कौशल	<ul style="list-style-type: none"> दिखाएँ कि डिजिटल उपकरणों को कैसे संचालित करें और संबंधित अनुप्रयोगों और सुविधाओं का सुरक्षित और संरक्षित तरीके से उपयोग करें। ब्राउज़िंग, सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म तक सुरक्षित और पहुंच के लिए इंटरनेट का उपयोग करने के महत्व पर चर्चा करें। 	3
9.	उद्यमशीलता	<ul style="list-style-type: none"> संभावित व्यवसाय के अवसरों, धन की व्यवस्था के स्रोतों और संभावित कानूनी और वित्तीय चुनौतियों की पहचान करने की आवश्यकता पर चर्चा करें। 	7

10.	ग्राहक सेवा	<ul style="list-style-type: none"> ग्राहकों के प्रकार के बीच अंतर करें. ग्राहकों की जरूरतों को पहचानने और उन्हें संबोधित करने के महत्व को समझाएं। स्वच्छता बनाए रखने और उचित ढंग से कपड़े पहनने के महत्व पर चर्चा करें। 	4
11	प्रशिक्षुता एवं नौकरियों के लिए तैयार होना	<ul style="list-style-type: none"> एक बायोडाटा बनाएं. नौकरियाँ खोजने और आवेदन करने के लिए विभिन्न स्रोतों का उपयोग करें। साक्षात्कार के लिए साफ-सुथरे कपड़े पहनने और स्वच्छता बनाए रखने के महत्व पर चर्चा करें। 	2
		<ul style="list-style-type: none"> प्रशिक्षुता के अवसरों की खोज और पंजीकरण कैसे करें, इस पर चर्चा करें। 	

**रोजगार के लिए औजारों एवं उपकरणों की सूची
कौशल**

क्रमांक	उपकरण का नाम	मात्रा
1.	नवीनतम कॉन्फिगरेशन वाला कंप्यूटर (पीसी) - और मानक ऑपरेटिंग सिस्टम और मानक वर्ड प्रोसेसर और वर्कशीट सॉफ्टवेयर के साथ इंटरनेट कनेक्शन (लाइसेंस प्राप्त) (सभी सॉफ्टवेयर या तो नवीनतम संस्करण या नीचे एक/दो संस्करण होने चाहिए)	आवश्यकता अनुसार
2.	ऊपर	आवश्यकता अनुसार
3.	स्कैनर सह प्रिंटर	आवश्यकता अनुसार
4.	कंप्यूटर टेबल्स	आवश्यकता अनुसार
5.	कंप्यूटर कुर्सियाँ	आवश्यकता अनुसार
6.	एल सी डी प्रॉजेक्टर	आवश्यकता अनुसार
7.	व्हाइट बोर्ड 1200 मिमी x 900 मिमी	आवश्यकता अनुसार

ध्यान दें: यदि संस्थान में कंप्यूटर लैब उपलब्ध है तो उपरोक्त टूल्स और उपकरणों की आवश्यकता नहीं है।

अनिवार्य अवधि: 120:00

मॉड्यूल का नाम: नौकरी पर प्रशिक्षण
स्थान: साइट पर

टर्मिनल परिणाम

- कार्यस्थल पर आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक द्वारा की जाने वाली गतिविधियों का प्रदर्शन करें।
- ग्राहक प्रबंधन के दौरान आयुर्वेदिक आहार विशेषज्ञ को सहायता प्रदान करने का प्रदर्शन करें।
- आहार तैयारी की पूर्वावश्यकताओं को व्यवस्थित करने का प्रदर्शन करें।
- उपकरणों, उपकरणों, कचरे माल की व्यवस्था सहित विभिन्न प्रकार के कार्य करना खाद्य तैयारी।
- रसोईघर का रख-रखाव करना।
- खाना पकाने के दौरान उपयोग किए जाने वाले उपकरणों की सफाई और रखरखाव करें।
- मानक दिशानिर्देश और प्रोटोकॉल के अनुसार खाद्य अपशिष्ट को अलग करने की विधि का प्रदर्शन करें।
- बचे हुए खाद्य अपशिष्ट के निपटान की तकनीकों का प्रदर्शन करें।
- विभिन्न अभिलेखों के रखरखाव का प्रदर्शन करें।
- भोजन भंडारण की विधि का प्रदर्शन करें।
- स्थानीय बायोमेडिकल अपशिष्ट प्रबंधन प्रोटोकॉल के अनुसार अलग-अलग रंग के कूड़ेदान में बायोमेडिकल कचरे के पृथक्करण से निपटने का प्रदर्शन करें।

अनुलग्नक

प्रशिक्षक आवश्यकताएँ

प्रशिक्षक पूर्वावश्यकताएँ						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण अनुभव		टिप्पणी
		साल	विशेषज्ञता	साल	विशेषज्ञता	
आयुर्वेद स्नातकोत्तर	द्रव्य गुण, स्वस्थ वृत्त, रस शास्त्र	1		1		आईटी का उपयोग करने में कौशल
आयुर्वेद स्नातक (बीएएमए स)		1		1		आईटी का उपयोग करने में कौशल

प्रशिक्षक प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफॉर्म प्रमाणन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक" को QP: "HSS/Q3901 v2.0" के साथ मैप किया गया न्यूनतम स्कोर 80%।	अनुशंसित है कि प्रशिक्षक को कार्य भूमिका के लिए प्रमाणित किया जाए: "प्रशिक्षक (वीईटी और कौशल)", योग्यता पैक में मैप किया गया: "एमईपी/क्यू2601, वी2.0" न्यूनतम 80% स्कोर के साथ।

मूल्यांकनकर्ता पूर्वापेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योगअनुभव		प्रशिक्षण/आकलनअनुभव		टिप्पणी
		साल	विशेषज्ञता	साल	विशेषज्ञता	
आयुर्वेद स्नातकोत्तर	द्रव्य गुण, स्वस्थ वृत्त, रस शास्त्र	2		1		आईटी का उपयोग करने में कौशल
आयुर्वेद स्नातक(बीएएमएस)		2		1		आईटी का उपयोग करने में कौशल

मूल्यांकनकर्ता प्रमाणीकरण	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफॉर्म प्रमाणन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "आयुर्वेद आहार और पोषण सहायक" को QP पर मैप किया गया: "HSS/Q3901 v2.0" न्यूनतम 80% स्कोर के साथ।	अनुशंसा की जाती है कि मूल्यांकनकर्ता को कार्य भूमिका के लिए प्रमाणित किया जाए: "निर्धारक (वीईटी और कौशल)", योग्यता पैक में मैप किया गया: "एमईपी/क्यू2701, वी2.0" न्यूनतम 80% स्कोर के साथ।

मूल्यांकन रणनीति

जोर 'करके सीखने' और प्रदर्शन मानदंडों के आधार पर कौशल और ज्ञान के व्यावहारिक प्रदर्शन पर है। तदनुसार, प्रत्येक नौकरी भूमिका के लिए मूल्यांकन मानदंड निर्धारित किए जाते हैं और योग्यता पैक में उपलब्ध कराए जाते हैं।

थ्योरी और प्रैक्टिकल दोनों के लिए मूल्यांकन पत्र हेल्थकेयर सेक्टर स्किल काउंसिल द्वारा नियुक्त विषय वस्तु विशेषज्ञों (एसएमई) द्वारा या योग्यता पैक में उल्लिखित मूल्यांकन मानदंडों के अनुसार एचएसएससी मान्यता प्राप्त मूल्यांकन एजेंसी द्वारा विकसित किए जाएंगे। मूल्यांकन पत्रों को विभिन्न परिणाम-आधारित मापदंडों जैसे गुणवत्ता, समय, सटीकता, उपकरण और उपकरण की आवश्यकता आदि के लिए भी जांचा जाएगा।

योग्यता पैक (क्यूपी) में प्रत्येक एनओएस को एनओएस की गंभीरता के आधार पर मूल्यांकन के लिए एक सापेक्ष महत्व दिया गया है। इसमें एनओएस में प्रत्येक तत्व/प्रदर्शन मानदंड को सापेक्ष महत्व, कार्य की गंभीरता और प्रशिक्षण बुनियादी ढांचे पर अंक दिए गए हैं।

अंतिम मूल्यांकन के लिए निम्नलिखित उपकरणों का उपयोग किया जाएगा:

1. व्यावहारिक मूल्यांकन: इसमें कौशल प्रयोगशाला में नकली वातावरण का निर्माण शामिल है जो योग्यता पैक के लिए आवश्यक सभी उपकरणों से सुसज्जित है।

उम्मीदवार की सॉफ्ट स्किल्स, संचार, योग्यता, सुरक्षा चेतना, गुणवत्ता चेतना आदि का अवलोकन द्वारा पता लगाया जाता है और अवलोकन चेकलिस्ट में चिह्नित किया जाता है। उनकी कौशल उपलब्धियों के स्तर को मापने के लिए परिणाम को निर्दिष्ट आयामों और मानकों के अनुसार मापा जाता है।

2. चिरायु/संरचित साक्षात्कार: इस उपकरण का उपयोग कार्य भूमिका और हाथ में विशिष्ट कार्य के संबंध में वैचारिक समझ और व्यवहार संबंधी पहलुओं का आकलन करने के लिए किया जाता है। इसमें सुरक्षा, गुणवत्ता, पर्यावरण और उपकरण आदि से जुड़े प्रश्न भी शामिल हैं।

3. नौकरी के प्रशिक्षण पर: ओजेटी का मूल्यांकन मानक लॉग बुक कैप्चरिंग विभागों पर काम करने, शिक्षार्थी की मुख्य टिप्पणियों, पर्यवेक्षक या सलाहकार की प्रतिक्रिया और टिप्पणियों के आधार पर किया जाएगा।

4. लिखित परीक्षा: प्रश्न पत्र में प्रत्येक एनओएस के प्रत्येक तत्व से प्रश्नों के साथ 100 एमसीक्यू (कठिन: 40, मध्यम: 30 और आसान: 30) शामिल हैं। लिखित मूल्यांकन पेपर में निम्नलिखित प्रकार के प्रश्न शामिल होते हैं:

- i. सत्य/असत्य कथन
- ii. बहु विकल्पीय प्रश्न
- iii. मिलान प्रकार के प्रश्न.
- iv. रिक्त स्थान भरें
- v. परिदृश्य आधारित प्रश्न

मूल्यांकनकर्ताओं के संबंध में QA:

प्रत्येक कार्य भूमिका के मूल्यांकन के लिए एचएसएससी द्वारा निर्धारित "पात्रता मानदंड" के अनुसार मूल्यांकनकर्ताओं का चयन किया जाता है। मूल्यांकन एजेंसियों द्वारा चुने गए मूल्यांकनकर्ताओं की जांच की जाती है और उन्हें प्रशिक्षण दिया जाता है और एचएसएससी मूल्यांकन ढांचे, योग्यता आधारित मूल्यांकन, मूल्यांकनकर्ता गाइड आदि से परिचित कराया जाता है। एचएसएससी प्रत्येक कार्य भूमिका के लिए समय-समय पर "मूल्यांकनकर्ताओं का प्रशिक्षण" कार्यक्रम आयोजित करता है और उन्हें संवेदनशील बनाता है।

मूल्यांकनकर्ता मूल्यांकन प्रक्रिया और रणनीति के बारे में जो निम्नलिखित अनिवार्य मापदंडों पर उल्लिखित है:

- 1) एनएसक्यूएफ के संबंध में मार्गदर्शन
- 2) योग्यता पैक संरचना
- 3) मूल्यांकनकर्ता को सिद्धांत, व्यावहारिक और मौखिक मूल्यांकन करने के लिए मार्गदर्शन
- 4) मूल्यांकन शुरू होने से पहले प्रशिक्षुओं को मूल्यांकनकर्ता द्वारा मार्गदर्शन दिया जाना चाहिए।
- 5) मूल्यांकन प्रक्रिया पर मार्गदर्शन, संचालन के चरणों के साथ व्यावहारिक संक्षिप्त विवरण, व्यावहारिक अवलोकन चेकलिस्ट और मार्कशीट
- 6) पूरे बैच में एकरूपता और स्थिरता के लिए चिरायु मार्गदर्शन।
- 7) नकली आकलन
- 8) नमूना प्रश्न पत्र और व्यावहारिक प्रदर्शन

शब्दकोष

अवधि	विवरण
प्रमुख शिक्षानतीजा	मुख्य शिक्षण परिणाम यह कथन है कि अंतिम परिणामों को प्राप्त करने के लिए एक शिक्षार्थी को क्या जानने, समझने और करने में सक्षम होने की आवश्यकता है। प्रमुख शिक्षण परिणामों का एक सेट प्रशिक्षण परिणाम तैयार करेगा। प्रशिक्षण परिणाम ज्ञान, समझ (सिद्धांत) और कौशल (व्यावहारिक अनुप्रयोग) के संदर्भ में निर्दिष्ट है।
ओजेटी (एम)	नौकरी पर प्रशिक्षण (अनिवार्य); प्रशिक्षुओं को साइट पर निर्दिष्ट घंटों का प्रशिक्षण पूरा करना अनिवार्य है।
प्रशिक्षण परिणाम	प्रशिक्षण परिणाम इस बात का विवरण है कि प्रशिक्षण पूरा होने पर शिक्षार्थी क्या जानेगा, समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा।
टर्मिनल परिणाम	टर्मिनल परिणाम एक विवरण है कि एक मॉड्यूल के पूरा होने पर एक शिक्षार्थी क्या जानेगा, समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा। टर्मिनल परिणामों का एक सेट प्रशिक्षण परिणाम प्राप्त करने में मदद करता है।

अवधि	विवरण
क्यूपी	योग्यता पैक
एनएसक्यूएफ	राष्ट्रीय कौशल योग्यता ढांचा
एनएसक्यूसी	राष्ट्रीय कौशल योग्यता समिति
ओपन स्कूल	राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक
आयुष	आयुर्वेद योग यूनानी सिद्ध होम्योपैथी
पीपीई	व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण
सी पि आर	हृत्फफुसीय पुनर्जीवन
फीफो	पेहले आये पेहले गये