



## मॉडल पाठ्यक्रम

क्यूपी नाम: आहार संबंधी सहायक

क्यूपी कोड: एचएसएस/क्यू5201

क्यूपी संस्करण: 3.0

एनएसक्यूएफ स्तर: 3

मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण: 1.0

हेल्थकेयर सेक्टर स्किल काउंसिल || हेल्थकेयर सेक्टर स्किल काउंसिल, 520, डीएलएफ टॉवर ए, 5वीं मंजिल,  
जसोलाजिला

केंद्र, नई दिल्ली - 110025

# विषयसूची

प्रशिक्षण पैरामीटर्स .....	3
कार्यक्रम अवलोकन .....	4
प्रशिक्षण परिणाम .....	4
अनिवार्य मॉड्यूल.....	4
मॉड्यूल विवरण.....	7
मॉड्यूल 1: स्वास्थ्य सेवा वितरण प्रणाली का परिचय .....	7
मॉड्यूल 2: आहार विज्ञान का परिचय.....	8
मॉड्यूल 3: खाद्य सुरक्षा और उसका अपशिष्ट प्रबंधन.....	9
मॉड्यूल 4: चिकित्सीय आहार का परिचय और उसका महत्व.....	10
मॉड्यूल 5: आहार तैयारी.....	11
मॉड्यूल 6: खाद्य भंडारण पद्धतियाँ.....	12
मॉड्यूल 7: भोजन संभालने और परोसने के तरीके.....	13
मॉड्यूल 8: इन्वेंटरी और रसोई प्रबंधन.....	14
मॉड्यूल 9: रिपोर्टिंग और दस्तावेज़ीकरण.....	15
मॉड्यूल 10: दूषित भोजन के सेवन से जुड़ी सामान्य बीमारियाँ.....	16
मॉड्यूल 11: आहार संबंधी शिक्षा.....	17
मॉड्यूल 12: सहकर्मियों और अन्य लोगों के साथ पारस्परिक संबंध बनाए रखें.....	18
मॉड्यूल 13: पेशेवर और चिकित्सीय-कानूनी आचरण बनाए रखें.....	19
मॉड्यूल 14: सुरक्षा, आपातकालीन चिकित्सा प्रतिक्रिया और प्राथमिक चिकित्सा.....	20
मॉड्यूल 15: व्यक्तिगत स्वच्छता.....	21
मॉड्यूल 16: जैव चिकित्सा अपशिष्ट प्रबंधन.....	22
मॉड्यूल 17: आहार सहायक की भूमिका.....	23
मॉड्यूल 18: मानव शरीर की संरचना और कार्य का परिचय.....	24

मॉड्यूल 19: बुनियादी कंप्यूटर ज्ञान.....	25
मॉड्यूल 20: डीजीटी/वीएसक्यू/एन0101 रोजगार कौशल (30 घंटे) .....	30
अनुलग्नक .....	20
प्रशिक्षक आवश्यकताएँ .....	21
मूल्यांकनकर्ता आवश्यकताएँ.....	22
मूल्यांकन रणनीति .....	23
संदर्भ .....	25
शब्दकोष .....	25
आदिवर्णिक और संक्षिप्त शब्द .....	26

## प्रशिक्षण पैरामीटर्स

क्षेत्र	स्वास्थ्य देखभाल
उप-क्षेत्र	संबद्ध स्वास्थ्य एवं पैरामेडिक्स
पेशा	गैर प्रत्यक्ष देखभाल
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	3
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड के अनुरूप	एनसीओ-2015/2265.0201
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता और अनुभव	10वीं कक्षा उत्तीर्ण या 8वीं कक्षा उत्तीर्ण और निरंतर स्कूली शिक्षा प्राप्त कर रहा हूँ या 8वीं कक्षा उत्तीर्ण 2 वर्ष का प्रासंगिक अनुभव या 1.5 वर्ष के प्रासंगिक अनुभव के साथ एनएसक्यूएफ लेवल 2.5 की पिछली प्रासंगिक योग्यता
पूर्व-आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण	लागू नहीं
न्यूनतम नौकरी प्रवेश आयु	अठारह वर्ष
अंतिम बार समीक्षा की गई	29/01/2021
अगली समीक्षा तिथि	29/01/2026
एनएसक्यूसी अनुमोदन तिथि	29/01/2021
क्यूपी संस्करण	3.0
मॉडल पाठ्यचर्या निर्माण तिथि	29/01/2021
मॉडल पाठ्यक्रम आज तक मान्य है	29/01/2026
मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण	1.0
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	900 घंटे.
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	900 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।

- नुस्खे के अनुसार विशिष्ट आहार और पोषण संबंधी आवश्यकताओं के अनुसार मेनू की योजना बनाएं
- योजना के अनुरूप विभिन्न भोजन तैयार करने की तकनीकें अपनाएँ
- भोजन की स्वच्छता बनाए रखें
- सुरक्षित खाद्य प्रबंधन तकनीक लागू करें
- विभिन्न सुरक्षित खाद्य भंडारण विधियों का वर्णन करें
- आहार विशेषज्ञ के निर्देशों के अनुसार रोगी को आहार संबंधी जानकारी प्रदान करें
- अनुमोदित खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन प्रथाओं का अनुपालन करें
- सहकर्मियों, रोगियों और उनके परिवार के सदस्यों के साथ पारस्परिक संबंध बनाए रखें
- स्वास्थ्य सेवा प्रदाता द्वारा स्थापित कानून, प्रोटोकॉल और दिशानिर्देशों के अनुसार हर समय पेशेवर और औषधीय-कानूनी आचरण बनाए रखें
- एक सुरक्षित, स्वस्थ और संरक्षित कार्य वातावरण बनाए रखें
- स्वास्थ्य देखभाल संगठन में बायोमैडिकल अपशिष्ट निपटान और संक्रमण नियंत्रण नीतियों और प्रक्रियाओं को लागू 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/एन5201: स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा बनाए रखें	50:00	40:00	15:00	00:00	105:00
मॉड्यूल 1: स्वास्थ्य देखभाल वितरण प्रणाली का	15:00	05:00	00:00	00:00	

परिचय					
मॉड्यूल 2: आहार विज्ञान का परिचय	15:00	15:00	00:00	00:00	
मॉड्यूल 3: खाद्य सुरक्षा और इसका अपशिष्ट प्रबंधन	20:00	20:00	00:00	00:00	
<b>एचएसएस/एन5207: भोजन को सुरक्षित रूप से संभालें, संग्रहित करें और तैयार करें</b>	<b>115:00</b>	<b>115:00</b>	<b>85:00</b>	<b>00:00</b>	<b>315:00</b>
मॉड्यूल 4: चिकित्सीय आहार का परिचय और इसका महत्व	10:00	00:00	00:00	00:00	
मॉड्यूल 5: आहार तैयारी	20:00	15:00	00:00	00:00	
मॉड्यूल 6: खाद्य भंडारण प्रथाएँ	10:00	20:00	00:00	00:00	
मॉड्यूल 7: भोजन संभालने और परोसने के तरीके	20:00	25:00	00:00	00:00	
मॉड्यूल 8: इन्वेंटरी और रसोई प्रबंधन	20:00	15:00	00:00	00:00	
मॉड्यूल 9: रिपोर्टिंग और दस्तावेज़ीकरण	10:00	15:00	00:00	00:00	
मॉड्यूल 10: दूषित भोजन के सेवन से जुड़ी सामान्य बीमारियाँ	25:00	25:00	00:00	00:00	
<b>एचएसएस/एन5208: आहार विशेषज्ञ के निर्देशों के अनुसार रोगी को आहार संबंधी जानकारी प्रदान करें</b>	<b>15:00</b>	<b>25:00</b>	<b>20:00</b>	<b>00:00</b>	<b>60:00</b>
मॉड्यूल 11: आहार शिक्षा	15:00	25:00	00:00	00:00	
<b>एचएसएस/एन9615: मरीजों, सहकर्मियों और अन्य लोगों के साथ</b>	<b>20:00</b>	<b>25:00</b>	<b>30:00</b>	<b>00:00</b>	<b>75:00</b>

पारस्परिक संबंध बनाए रखें					
मॉड्यूल 12: सहकर्मियों और अन्य लोगों के साथ पारस्परिक संबंध बनाए रखें	20:00	25:00	00:00	00:00	
HSS/N9616 पेशेवर और औषधीय-कानूनी आचरण बनाए रखें	15:00	15:00	30:00	00:00	60:00
मॉड्यूल 13: पेशेवर और चिकित्सकीय कानूनी आचरण बनाए रखें	15:00	15:00	00:00	00:00	
एचएसएस/एन9617: एक सुरक्षित, स्वस्थ और संरक्षित वातावरण बनाए रखें	25:00	20:00	45:00	00:00	90:00
मॉड्यूल 14: सुरक्षा, आपातकालीन चिकित्सा प्रतिक्रिया और प्राथमिक चिकित्सा	25:00	20:00	00:00	00:00	
एचएसएस/एन9618: बायोमेडिकल अपशिष्ट निपटान प्रोटोकॉल सहित संक्रमण नियंत्रण नीतियाँ और प्रक्रियाओं का पालन करें	30:00	30:00	45:00	00:00	105:00
मॉड्यूल 15 व्यक्तिगत स्वच्छता	15:00	15:00	00:00	00:00	
मॉड्यूल 16: जैव चिकित्सा अपशिष्ट प्रबंधन	15:00	15:00	00:00	00:00	
ब्रिज मॉड्यूल	30:00	30:00	00:00	00:00	60:00
मॉड्यूल 17: आहार संबंधी सहयोगी की	05:00	05:00	00:00	00:00	

भूमिका					
मॉड्यूल 18: मानव शरीर संरचना और कार्य का परिचय	15:00	10:00	00:00	00:00	
मॉड्यूल 19: बुनियादी कंप्यूटर ज्ञान	10:00	15:00	00:00	00:00	
<b>कुल</b>	<b>300:00</b>	<b>300:00</b>	<b>270:00</b>	<b>00:00</b>	<b>870:00</b>
मॉड्यूल 20: रोजगार कौशल (30 घंटे): डीजीटी/वीएसक्यू/एन0 101	30:00	00:00	00:00	00:00	
<b>कुल अवधि</b>	<b>330:00</b>	<b>300:00</b>	<b>270:00</b>	<b>00:00</b>	<b>900:00</b>



## मॉड्यूल विवरण

### मॉड्यूल 1: स्वास्थ्य देखभाल वितरण प्रणाली का परिचय

यहां मैप किया गया: HSS/N5201

#### टर्मिनल परिणाम:

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

अवधि:15:00	अवधि:05:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• प्राथमिक, माध्यमिक और तृतीयक स्वास्थ्य सेवा प्रदाताओं के बीच अंतर करें।</li> <li>• अस्पताल में विभिन्न विभागों की पहचान करें।</li> <li>• अस्पताल में विभिन्न विभागों के कार्यों को समझाइये।</li> <li>• किसी अस्पताल में भोजन एवं आहार विज्ञान विभाग के कार्यों का वर्णन करें।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• भारत में स्वास्थ्य देखभाल वितरण प्रणाली की बुनियादी संरचना और कार्य के बारे में टिप्पणियों का सारांश देते हुए एक रिपोर्ट तैयार करें।</li> <li>• किसी अस्पताल में आहार विभाग के कार्यों पर एक चार्ट तैयार करें।</li> </ul>
<b>कक्षा सहायक:</b>	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फिलप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,	
<b>उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ</b>	
फ्रील्ड असाइनमेंट के लिए विभिन्न स्वास्थ्य देखभाल सेटिंग्स का दौरा करें	

## मॉड्यूल 2: आहार विज्ञान का परिचय

यहां मैप किया गया: HSS/N5201

### टर्मिनल परिणाम:

- डायटेटिक्स के दायरे का वर्णन करें।
- भोजन के सूक्ष्म एवं स्थूल पोषक तत्वों को समझाइये।

अवधि:15:00	अवधि:15:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• आहार विज्ञान के दायरे को परिभाषित करें।</li> <li>• स्वास्थ्य एवं पोषण की अवधारणा को समझाइये</li> <li>• पोषण, पोषक तत्व और कैलोरी शब्दों की व्याख्या करें।</li> <li>• पोषण के विभिन्न स्रोतों की सूची बनाएं</li> <li>• विभिन्न स्थूल एवं सूक्ष्म पोषक तत्वों को उनके कार्यों सहित वर्गीकृत करें।</li> <li>• विभिन्न खाद्य पदार्थों को वर्गीकृत करें जैसे सब्जियाँ, फलियाँ/बीन्स, फल, मांस, मुर्गी पालन, मछली, अंडे, मेवे, बीज, पेय पदार्थ, आदि।</li> <li>• संतुलित आहार के महत्व एवं घटकों का वर्णन कीजिये।</li> <li>• विभिन्न प्रकार के खाद्य समूहों के बीच अंतर करें।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• पोषण के स्रोतों पर एक चार्ट तैयार करें।</li> <li>• मैक्रो एवं सूक्ष्म पोषक तत्वों पर एक चार्ट तैयार करें।</li> <li>• विभिन्न प्रकार के भोजन के संयोजन का उपयोग करके संतुलित आहार की अवधारणा को लागू करते हुए आहार मेनू के नमूने तैयार करें।</li> </ul>
<b>कक्षा सहायक:</b>	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,	
<b>उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ</b>	
आहार विज्ञान के चार्ट, भोजन के विभिन्न घटक, आदि	

### मॉड्यूल 3: खाद्य सुरक्षा और उसका अपशिष्ट प्रबंधन

यहां मैप किया गया: HSS/N5201

#### टर्मिनल परिणाम:

- खाद्य अपशिष्ट को अलग करने की विधि का प्रदर्शन करें।
- बचे हुए खाद्य अपशिष्ट के निपटान की तकनीकों का प्रदर्शन करें।
- नकली सेट अप में बर्तनों और औजारों को धोने की तकनीक का प्रदर्शन करें।

अवधि: 20:00 बजे	अवधि: 20:00 बजे
<b>सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• कचचे, अर्ध-पके और पके हुए भोजन के बीच अंतर करें।</li> <li>• खाद्य सुरक्षा और खाद्य स्वच्छता के लिए इष्टतम तापमान नियंत्रण के महत्व को समझाएं।</li> <li>• व्यक्तिगत स्वच्छता और साज-सज्जा बनाए रखने के महत्व का वर्णन करें।</li> <li>• आस-पास, भोजन संभालने वाले उपकरणों, औजारों और बर्तनों की साफ-सफाई बनाए रखने के महत्व का वर्णन करें।</li> <li>• रसोई के वातावरण, सामग्रियों और उपभोग्य सामग्रियों में खाद्य संदूषण के विभिन्न स्रोतों की पहचान करें।</li> <li>• दूषित भोजन से रोगी पर पड़ने वाले संभावित प्रभाव का वर्णन करें।</li> <li>• खाद्य संदूषण से बचने के उपाय बताएं।</li> <li>• भोजन के परस्पर संदूषण की अवधारणा को समझाएं।</li> <li>• उन विभिन्न कारकों की पहचान करें जो भोजन के परस्पर संदूषण का कारण बनते हैं।</li> <li>• सड़े हुए या दूषित भोजन के लक्षणों का पता लगाएं।</li> <li>• बचे हुए/बिना उपभोग किए गए, कचचे, खराब और समाप्त हो चुके खाद्य पदार्थों/सामग्रियों के निपटान की तकनीकों</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• खाद्य अपशिष्ट को अलग करने की विधि का प्रदर्शन करें।</li> <li>• बचे हुए खाद्य अपशिष्ट के निपटान की तकनीकों का प्रदर्शन करें।</li> <li>• भूमिका निभाकर अप्रत्याशित खाद्य सुरक्षा स्थितियों से प्रभावी ढंग से निपटने के लिए समस्या-समाधान कौशल का प्रदर्शन करें।</li> <li>• नकली सेट अप में बर्तनों और औजारों को धोने की तकनीक का प्रदर्शन करें।</li> <li>• तापमान मापने वाले उपकरण के उपयोग का प्रदर्शन करें।</li> </ul>

<p>के बीच अंतर करें।</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• खाद्य अपशिष्ट के सुरक्षित निपटान के लिए दिशानिर्देशों और प्रक्रियाओं के बारे में बताएं।</li> <li>• निरीक्षण करें कि खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन प्रथाओं को लागू करके भोजन प्रबंधन, भंडारण और परोसने वाले क्षेत्रों से कचरा हटा दिया जाए।</li> <li>• रसोई में भोजन के अपशिष्ट को अधिक समय तक रखने के प्रतिकूल प्रभाव की व्याख्या करें।</li> </ul>	
<p><b>कक्षा सहायक:</b></p>	
<p>चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,</p>	
<p><b>उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ</b></p>	
<p>रेफ्रिजरेटर, भंडारण अलमारियाँ, तापमान मापने का उपकरण, खाद्य अपशिष्ट निपटान डिब्बे</p>	

## मॉड्यूल 4 चिकित्सीय आहार का परिचय और उसका महत्व

यहां मैप किया गया: HSS/N5207

### टर्मिनल परिणाम:

- चिकित्सीय आहार का महत्व समझाइये।
- चिकित्सीय आहार के प्रकार

अवधि:10:00	अवधि:00:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• उपचारात्मक आहार का महत्व समझाइये।</li> <li>• विभिन्न प्रकार के चिकित्सीय आहार की सूची बनाएं, जैसे स्पष्ट तरल आहार, पूर्ण तरल आहार, अर्ध ठोस/नरम आहार, कैलोरी नियंत्रित आहार, मधुमेह आहार आदि।</li> <li>• रोगियों को उनकी चिकित्सीय स्थिति के अनुसार दिए जाने वाले आहार के प्रकार की पहचान करें।</li> <li>• नमूना आहार नुस्खे का उपयोग करके मेनू की योजना बनाएं।</li> <li>• मेनू की योजना बनाते समय मरीजों की सांस्कृतिक और धार्मिक प्राथमिकताओं को ध्यान में रखने की प्रासंगिकता समझाएँ।</li> </ul>	
<b>कक्षा सहायक:</b>	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,	
<b>उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ</b>	
आहार विज्ञान के चार्ट, भोजन के विभिन्न घटक, आदि	

**टर्मिनल परिणाम:**

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

अवधि: 20:00 बजे	अवधि: 15:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• भोजन तैयार करने की पद्धतियों के बारे में चर्चा करें।</li> <li>• खाद्य सुरक्षा के लिए भोजन तैयार करने की प्रथाओं के महत्व को समझाइए।</li> <li>• हर समय सुरक्षित भोजन तैयार करने के तरीकों को अपनाते हुए उन खाद्य पदार्थों की पहचान करें जो सड़ चुके हैं या समाप्त हो चुके हैं।</li> <li>• रसोई के बर्तनों और उपकरणों को मॉक किचन सेट-अप में उपयोग के लिए उपयुक्त बताने से पहले उनकी सफाई का निरीक्षण करें।</li> <li>• विभिन्न खाद्य पदार्थों के लिए अपनाई जाने वाली सुरक्षित खाना पकाने की प्रथाओं का वर्णन करें।</li> <li>• विभिन्न खाद्य पदार्थों के लिए अपनाई जाने वाली सुरक्षित सेवा पद्धतियों का वर्णन करें।</li> <li>• खाद्य पदार्थ की तैयारी, परोसने और भंडारण के दौरान सुरक्षित खाना पकाने के तरीकों का उपयोग करके खाद्य पदार्थ के अनुसार तापमान रखरखाव की जांच करें।</li> <li>• भोजन तैयार करने की विभिन्न विधियों का वर्णन करें।</li> <li>• रोगी की पोषण संबंधी और चिकित्सीय आवश्यकताओं को दर्शाने वाले नमूना</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• भोजन तैयार करने की सुरक्षित प्रथा का प्रदर्शन करें।</li> <li>• सब्जियों और फलों को काटने, छीलने, पीसने आदि के कौशल का प्रदर्शन करें।</li> <li>• एक कौशल प्रयोगशाला में खाना पकाने के उपकरण जैसे चपाती तवा, ओवन, रेफ्रिजरेटर आदि के उपयोग का प्रदर्शन करें।</li> <li>• उपकरणों और बर्तनों की सफाई, सुखाने और भंडारण की तकनीकों का प्रदर्शन करें।</li> <li>• रसोई, बर्तनों और उपकरणों को उपयुक्त बताने से पहले उनकी सफाई का निरीक्षण करें- मॉक किचन सेट-अप में उपयोग करें।</li> <li>• खाना पकाने की विभिन्न विधियों जैसे भाप में पकाना, तलना, भूनना आदि का प्रदर्शन करें।</li> </ul>

<p>मामले के अध्ययन के अनुसार उपयोग की जाने वाली उचित भोजन तैयार करने की तकनीक निर्धारित करें।</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• रंग, बनावट या गंध के संबंध में सामान्य और दूषित खाद्य पदार्थों की तुलना करें।</li> <li>• मॉक किचन सेट-अप में खाना पकाने के लिए रसोई और उसके आस-पास की सफाई और सुरक्षा का निरीक्षण करें।</li> </ul>	
<p><b>कक्षा सहायक:</b></p>	
<p>चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फिलप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,</p>	
<p><b>उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ</b></p>	
<p>बर्तन धोने के लिए सिंक, खाद्य ट्रॉली, रेफ्रिजरेटर, खाना पकाने का स्टोव और बर्नर और एक स्टैंड बाई उपकरण के साथ लाइटर, माइक्रोवेव, खाने के बर्तन, कप और चम्मच मापने के बर्तन, 10-50 ग्राम भोजन की संवेदनशीलता के लिए वजन मापने की मशीन, ब्लेंडर, रसोई के बर्तन और उपकरण खाना पकाने/प्रसंस्करण, स्टैडोमीटर, मापने वाला टेप, गैस सिलेंडर, भाग आकार के लिए खाद्य मॉडल -2 सेट, कटलरी</p> <p>- सभी कुकिंग स्टेशनों पर खाना पकाने और परोसने, भंडारण और कचरा डिब्बे, एप्रन और सिर पर स्कार्फ, दस्ताने (डिस्पोजेबल)</p>	

## मॉड्यूल 6: खाद्य भंडारण प्रथाएँ

यहां मैप किया गया: HSS/N5207

### टर्मिनल परिणाम:

- सुरक्षित खाद्य भंडारण अभ्यास का प्रदर्शन करें।
- खाद्य भंडारण विधि के प्रकार.
- रसोई उपकरणों के सही उपयोग और सुरक्षित संचालन का प्रदर्शन करें।

अवधि:10:00	अवधि:20:00 बजे
<b>सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• भण्डारण पद्धतियों के अनुसार खाद्य पदार्थों का वर्गीकरण करें।</li> <li>• विभिन्न प्रकार की भंडारण प्रथाओं का वर्णन करें।</li> <li>• खाद्य भंडारण के लिए उचित उपकरणों का उपयोग करें।</li> <li>• उपकरण का उपयोग करते समय निर्माता की सिफारिशों का पालन करने के महत्व को समझाएं।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• नमूना मामले के अध्ययन में उल्लिखित विभिन्न प्रकार के खाद्य पदार्थों के अनुसार सुरक्षित खाद्य भंडारण प्रथाओं के कार्यान्वयन का प्रदर्शन करें।</li> <li>• नकली खाद्य भंडारण क्षेत्रों के लिए स्वच्छता और स्वच्छता प्रोटोकॉल के अनुप्रयोग का प्रदर्शन करें।</li> </ul>
<b>कक्षा सहायक:</b>	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,	
<b>उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ</b>	
भंडारण अलमारी, सूखी और ताजी खाना पकाने की सामग्री के भंडारण के लिए भंडारण बॉक्स	



## मॉड्यूल 7: भोजन को संभालने और परोसने के तरीके

यहां मैप किया गया: HSS/N5207

### टर्मिनल परिणाम:

- मानक भोजन प्रबंधन और परोसने के तरीकों का वर्णन करें।
- अप्रत्याशित खाद्य सुरक्षा स्थितियों से प्रभावी ढंग से निपटने के लिए समस्या-समाधान कौशल का प्रदर्शन करें।
- भोजन परोसने की सही विधि प्रदर्शित करें।

अवधि:20:00 बजे	अवधि:25:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• भोजन को संभालते समय बैक्टीरिया के विकास और पोषण संबंधी हानि को रोकने के तरीकों का वर्णन करें।</li> <li>• मानक भोजन प्रबंधन और परोसने के तरीकों का वर्णन करें।</li> <li>• भोजन को संभालते समय मानक प्रथाओं का उपयोग करके तापमान नियंत्रण तकनीकों को लागू करें।</li> <li>• पके और कच्चे भोजन के लिए मानक परोसने के तरीके लागू करें।</li> <li>• भोजन संभालते समय व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखने के महत्व को समझाएँ।</li> <li>• भोजन के परस्पर संदूषण या प्रत्यक्ष संदूषण को रोकने के लिए मानक खाद्य प्रबंधन और परोसने के तरीके लागू करें।</li> <li>• खाद्य उत्पादों/वस्तुओं या सड़े हुए भोजन की समाप्ति तिथि की जाँच करने के महत्व को समझाएँ।</li> <li>• उन स्थितियों को परिभाषित करें जिनके दौरान खाद्य सुरक्षा मामले संबंधित प्राधिकारी तक पहुंच गए।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• अप्रत्याशित खाद्य सुरक्षा स्थितियों से प्रभावी ढंग से निपटने के लिए समस्या-समाधान कौशल का प्रदर्शन करें।</li> <li>• भोजन परोसने की सही विधि प्रदर्शित करें।</li> <li>• भोजन को संभालने और परोसने की पद्धति का प्रदर्शन करें।</li> </ul>
<b>कक्षा सहायक:</b>	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,	
<b>उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ</b>	
एप्रन और सिर, स्कार्फ, दस्ताने (डिस्पोजेबल)	

## मॉड्यूल 8 इन्वेंटरी और रसोई प्रबंधन

यहां मैप किया गया: HSS/N5207

### टर्मिनल परिणाम:

- संगठनात्मक नीतियों और प्रक्रियाओं के अनुसार सूची बनाए रखें।

अवधि: 20:00 बजे	अवधि: 15:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>डायटेटिक्स विभाग में उपयोग की जाने वाली फीफो (फर्स्ट इन फर्स्ट आउट) जैसी इन्वेंट्री प्रबंधन प्रथाओं का वर्णन करें।</li> <li>रसोई उपकरण, सामग्री और उपभोग्य सामग्रियों की सूची प्रबंधन के महत्व और आवश्यकता का वर्णन करें।</li> <li>नमूना केस अध्ययन का उपयोग करके नियमित आधार पर खरीदी जाने वाली रसोई आपूर्ति का अनुमान तैयार करें।</li> <li>नकली खाद्य भंडारण क्षेत्र में नमूना सूची चेकलिस्ट का उपयोग करके फीफो (फर्स्ट इन फर्स्ट आउट) के उपयोग का प्रदर्शन करें।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>नकली खाद्य भंडारण क्षेत्र में नमूना सूची चेकलिस्ट का उपयोग करके फीफो (फर्स्ट इन फर्स्ट आउट) के उपयोग का प्रदर्शन करें।</li> <li>नियमित आधार पर खरीदे जाने वाले कच्चे माल, रसोई आपूर्ति के अनुमान का एक नमूना तैयार करें।</li> <li>सही तकनीकों और प्रक्रियाओं का उपयोग करके कच्चे खाद्य पदार्थों, बर्तनों और उपकरणों का लेबल नमूना।</li> <li>मॉक सेट-अप में एक नमूना इन्वेंट्री चेकलिस्ट तैयार करें</li> </ul>
<b>कक्षा सहायक:</b>	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,	
<b>उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ</b>	
केस स्टडी, कच्चा माल, लेबल, स्टॉक रजिस्टर, इन्वेंट्री बुक, खाद्य सामग्री, बर्तन, उपकरण, उपकरण	

## मॉड्यूल 9: रिपोर्टिंग और दस्तावेज़ीकरण

यहां मैप किया गया: HSS/N5207

### टर्मिनल परिणाम:

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

अवधि:10:00	अवधि:15:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• रिपोर्टिंग और दस्तावेज़ीकरण में आहार विशेषज्ञ के लिए भूमिका और ज़िम्मेदारियाँ परिभाषित करें।</li> <li>• रिपोर्टिंग मैट्रिक्स और इसकी विधियों का वर्णन करें।</li> <li>• आहार विभाग द्वारा रखे जाने वाले विभिन्न प्रकार के रिकॉर्डों की व्याख्या करें।</li> <li>• अभिलेखों के भंडारण और पुनर्प्राप्ति की विधि की पहचान करें।</li> <li>• भोजन की तैयारी, रख-रखाव और भंडारण के दौरान दस्तावेज़ीकरण के महत्व को समझाएँ।</li> <li>• भोजन की तैयारी, रख-रखाव और भंडारण के लिए रोल प्ले में उपयोग की जाने वाली विधियों का दस्तावेज़ीकरण करते हुए एक नमूना चिंतनशील रिपोर्ट तैयार करें।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• मानक दिशानिर्देशों के अनुसार विभिन्न रूपों और प्रारूप में डेटा दर्ज करें।</li> <li>• क्लाउंट का डेटाबेस बनाने के लिए आवश्यक नमूना प्रारूपों में सभी प्रासंगिक जानकारी को संकलित करने का तरीका प्रदर्शित करें।</li> </ul>
<b>कक्षा सहायक:</b>	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर।	
<b>उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ</b>	
रिपोर्ट और अस्पताल दस्तावेज़ों के नमूना प्रारूप	

## मॉड्यूल 10 दूषित भोजन के सेवन से जुड़ी सामान्य बीमारियाँ

यहाँ मैप किया गया: HSS/N5208

### टर्मिनल परिणाम:

- दूषित भोजन से संबंधित सामान्य बीमारियों का वर्णन करें।
- संकेत और लक्षण बताएं।
- बीमारी के अनुसार चिकित्सीय आहार योजना का महत्व समझाएं।

अवधि: 25:00	अवधि: 25:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• दूषित भोजन के सेवन से होने वाली सामान्य बीमारियों और उनसे जुड़े लक्षणों का वर्णन करें।</li> <li>• इलेक्ट्रोलाइट असंतुलन, रक्त शर्करा असंतुलन या गैस्ट्रो-आंत्र रोगों से जुड़े लक्षणों को पहचानें।</li> <li>• खाद्य जनित बीमारी से पीड़ित रोगियों के लिए चिकित्सीय आहार योजना में आवश्यक संशोधनों का वर्णन करें।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• दूषित भोजन से होने वाली सामान्य बीमारियों का एक चार्ट तैयार करें।</li> <li>• बीमारी के संकेतों और लक्षणों पर एक चार्ट तैयार करें।</li> </ul>
<b>कक्षा सहायक:</b>	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,	
<b>उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ</b>	
भंडारण अलमारी, सूखी और ताजी खाना पकाने की सामग्री के भंडारण के लिए भंडारण बॉक्स	

## मॉड्यूल 11 आहार शिक्षा

यहां मैप किया गया: HSS/N5208

### टर्मिनल परिणाम:

- सुरक्षित निपटान विधि का प्रदर्शन करें।
- आहार योजना के बारे में रोगी को शिक्षा देने के लिए ब्रोशर, पैम्फलेट, पत्रक जैसी उचित सूचना, शिक्षा और संचार (आईईसी) सामग्री का उपयोग प्रदर्शित करें।

अवधि:15:00	अवधि:25:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• रोगी और उनके रिश्तेदारों के साथ साझा की जाने वाली पोषण संबंधी जानकारी की पहचान करें।</li> <li>• रोगियों और उनके रिश्तेदारों के साथ आहार विशेषज्ञ के निर्देशों के अनुसार आहार चार्ट का पालन करने के महत्व पर चर्चा करें।</li> <li>• रोगियों और उनके रिश्तेदारों के साथ आहार मेनू पर सांस्कृतिक पहलुओं और धार्मिक प्रतिबंधों के प्रभाव पर चर्चा करें।</li> <li>• नुस्खे के अनुसार रोगी के साथ नियोजित आहार मेनू पर चर्चा करें।</li> <li>• रोगियों और उनके रिश्तेदारों के साथ घर पर अपनाई जाने वाली आहार चार्ट के अनुसार खाना पकाने की विधि के बारे में चर्चा करें।</li> <li>• रोगियों द्वारा आमतौर पर उठाए जाने वाले आहार योजना से संबंधित अक्सर पूछे जाने वाले प्रश्नों और उत्तरों की सूची बनाएं।</li> <li>• आहार शिक्षा में उपयोगी सर्वोत्तम प्रथाओं पर जानकारी के स्रोतों की पहचान करें।</li> <li>• घरेलू परिवेश में खाद्य अपशिष्ट, विशेष रूप से मांसाहारी खाद्य पदार्थों के सुरक्षित निपटान तकनीकों के बारे में चर्चा करें।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• आहार योजना के बारे में रोगी को शिक्षा देने के लिए ब्रोशर, पैम्फलेट, पत्रक जैसी उचित सूचना, शिक्षा और संचार (आईईसी) सामग्री का उपयोग प्रदर्शित करें।</li> <li>• नुस्खे के अनुसार रोगी और परिवार को आहार संबंधी शिक्षा देने के लिए रोल प्ले का अभ्यास करें।</li> <li>• नुस्खे के अनुसार घर पर आहार योजना का पालन करने के लिए रोल प्ले का अभ्यास करें।</li> </ul>
<b>कक्षा सहायक:</b>	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, इस्टर,	
<b>उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ</b>	

आईईसी सामग्री जैसे ब्रोशर, पैम्फलेट, संतुलित आहार के पत्रक

## मॉड्यूल 12 सहकर्मियों और अन्य लोगों के साथ पारस्परिक संबंध बनाए रखें।

यहां मैप किया गया: HSS/N9615

### टर्मिनल परिणाम:

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

अवधि: 20:00 बजे	अवधि: 25:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>शब्दजाल और बोलचाल की शर्तों का उपयोग किए बिना रोगियों, रिश्तेदारों और सहकर्मियों के साथ प्रभावी संचार के महत्व पर चर्चा करें।</li> <li>रोल प्ले में नीतियों और प्रक्रियाओं के अनुसार उचित शब्दावली का उपयोग करके प्रभावी संचार विधियों को लागू करें।</li> <li>टीम के खिलाड़ी के गुणों का वर्णन करें।</li> <li>रोगी की जानकारी से संबंधित गोपनीयता और गोपनीयता प्रथाओं को लागू करें</li> <li>दैनिक गतिविधियों के दौरान टीम-वर्क, काम की प्राथमिकता और समय प्रबंधन के कौशल को लागू करें।</li> <li>कार्य के दायरे में समस्या समाधान और निर्णय लेने के कौशल को लागू करें।</li> <li>चिकित्सा सेवा में प्रभावी रोगी-केंद्रित दृष्टिकोण प्रदर्शित करें।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>भोजन के सुरक्षित अभ्यास का प्रदर्शन करें, भूमिका के माध्यम से ग्राहक केंद्रित दृष्टिकोण का प्रदर्शन करें।</li> <li>रोल-प्ले के माध्यम से ग्राहक की जानकारी की गोपनीयता बनाए रखने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।</li> <li>ग्राहकों और अन्य संबंधित टीम के सदस्यों के प्रश्नों को संभालने के लिए एक नमूना प्रश्नावली बनाएं।</li> <li>रोल प्ले के माध्यम से कार्यस्थल पर सहकर्मियों के साथ सहयोगात्मक संबंध बनाए रखने की विधि का प्रदर्शन करें।</li> </ul>
<b>कक्षा सहायक:</b>	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,	
<b>उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ</b>	
रिपोर्ट और अस्पताल दस्तावेजों के नमूना प्रारूप	

## मॉड्यूल 13 पेशेवर और औषधीय-कानूनी आचरण बनाए रखें।

यहां मैप किया गया: HSS/N9616

### टर्मिनल परिणाम:

- आचार संहिता बनाए रखने के लिए संगठन के नियम और नीतियां लागू करें।

अवधि:15:00	अवधि:15:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>योग्यता और अधिकार की सीमा में काम करने के महत्व को समझाएं।</li> <li>गैर-अनुपालन के प्रभावों को पहचानें</li> <li>यदि आवश्यक हो तो समर्थन प्राप्त करने के लिए अन्य विभागों के साथ संबंध बनाए रखने के महत्व को समझाएं।</li> <li>अस्पताल व्यवस्था में कार्य नैतिकता की व्याख्या करें।</li> <li>आपत्ति प्रबंधन पर चर्चा करें.</li> <li>आचार संहिता बनाए रखने के लिए संगठन के नियम और नीतियां लागू करें।</li> <li>भूमिका निभाने के दौरान अवलोकन, अनुभव, तर्क या संचार से एकत्रित जानकारी का विश्लेषण करें।</li> <li>अवलोकन, अनुभव, तर्क या संचार से एकत्रित जानकारी को तदनुसार कार्य करने के लिए लागू करें।</li> <li>तेजी से बदलती परिस्थितियों को परिभाषित करें।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>नमूना मामले के अध्ययन में परिभाषित तेजी से बदलती स्थितियों के साथ अनुकूलन प्रदर्शित करें।</li> <li>क्षेत्र में सर्वोत्तम प्रथाओं का प्रदर्शन करें।</li> <li>बुनियादी टेलीफोन और ईमेल शिष्टाचार लागू करें।</li> </ul>
<b>कक्षा सहायक:</b>	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फिलप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,	
<b>उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ</b>	
नमूना केस अध्ययन	



## मॉड्यूल 14 सुरक्षा, आपातकालीन चिकित्सा प्रतिक्रिया और प्राथमिक चिकित्सा

यहां मैप किया गया: HSS/N9617,

### टर्मिनल परिणाम:

- संस्थागत आपात स्थितियों का सुरक्षित और उचित तरीके से जवाब दें।
- जब भी आवश्यकता हो, चिकित्सीय आपातकालीन स्थितियों में बुनियादी प्राथमिक उपचार करें।
- कार्डियो-पल्मोनरी रिससिटेशन (सीपीआर) करने के कौशल का प्रदर्शन करें।

अवधि: 25:00	अवधि: 20:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• प्राथमिक चिकित्सा की मूल बातें समझाएं।</li> <li>• आत्म-सुरक्षा के लिए बरती जाने वाली सावधानियों को पहचानें।</li> <li>• अस्पताल के आपातकालीन कोड को पहचानें।</li> <li>• संस्थागत आपात स्थितियों से निपटने के लिए आपदा प्रबंधन तकनीकों के बारे में बताएं।</li> <li>• बुनियादी जीवन समर्थन और उसके घटकों को परिभाषित करें।</li> <li>• कार्डियो-फुफ्फुसीय पुनर्जीवन (सीपीआर) का प्रदर्शन करें।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• एक संस्थागत आपातकाल को दर्शाने वाली मॉक ड्रिल में अस्पताल के आपातकालीन कोड और बुनियादी प्राथमिक चिकित्सा के उपयोग का प्रदर्शन करें।</li> <li>• विभिन्न प्रकार के सुरक्षात्मक उपकरणों जैसे संयम और सुरक्षा उपकरणों को दर्शाने वाला एक चार्ट बनाएं।</li> <li>• सामान्य आपातकालीन स्थितियों और उसके रेफरल तंत्र को दर्शाने वाला एक फ्लो चार्ट बनाएं।</li> <li>• मैनिकिन पर कार्डियो-पल्मोनरी रिससिटेशन (सीपीआर) का प्रदर्शन करें।</li> </ul>
<b>कक्षा सहायक:</b>	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर।	
<b>उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ</b>	
क्रैश कार्ट ट्रॉली, प्राथमिक चिकित्सा बॉक्स, सीपीआर नर्सिंग मैनिकिन, वयस्क मास्क के साथ अम्बु बैग, टॉर्च, शारीरिक संयम, आग बुझाने का यंत्र	

## मॉड्यूल 15 व्यक्तिगत स्वच्छता

यहां मैप किया गया: HSS/N9618

### टर्मिनल परिणाम:

- 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:15:00	अवधि:15:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• रोगी और उनके रिश्तेदारों के साथ साझा की जाने वाली पोषण संबंधी जानकारी की पहचान करें।</li> <li>• स्वस्थ जीवन की अवधारणा को समझाइये।</li> <li>• स्वास्थ्य देखभाल सेटिंग्स में उपयोग किए जाने वाले हाथ-स्वच्छता दिशानिर्देशों और प्रक्रियाओं का वर्णन करें।</li> <li>• परस्पर संक्रमण को रोकने के लिए हाथ की स्वच्छता की प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें।</li> <li>• व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) के उपयोग का महत्व बताएं।</li> <li>• पीपीई के प्रकारों की सूची बनाएं।</li> <li>• प्रत्येक पीपीई को पहनने और हटाने की प्रक्रिया का वर्णन करें।</li> <li>• पीपीई के उचित उपयोग की तकनीकों का प्रदर्शन करें।</li> <li>• सामान्य संक्रामक रोगों के विरुद्ध विभिन्न टीकाकरणों की व्याख्या करें।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• परस्पर संक्रमण को रोकने के लिए हाथ की स्वच्छता की प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें।</li> <li>• पीपीई पहनने और उतारने की तकनीकों का प्रदर्शन करें।</li> </ul>
<b>कक्षा सहायक:</b>	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,	
<b>उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ</b>	
व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई), हाथ स्वच्छता प्रोटोकॉल पर चार्ट, तरल साबुन, ऊतक, वॉश बेसिन	

## मॉड्यूल 16: जैव चिकित्सा अपशिष्ट प्रबंधन

यहां मैप किया गया: HSS/N9618,

### टर्मिनल परिणाम:

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

अवधि:15:00	अवधि:15:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• विभिन्न प्रकार के बायोमैडिकल कचरे को वर्गीकृत करें।</li> <li>• जैव-चिकित्सा अपशिष्ट के उचित एवं सुरक्षित निपटान, परिवहन एवं उपचार के महत्व को समझाइये।</li> <li>• बायोमैडिकल कचरे के निपटान के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के रंग कोडित डिब्बे/कंटेनरों की पहचान करें</li> <li>• बायोमैडिकल अपशिष्ट निपटान के स्थानीय दिशानिर्देशों की व्याख्या करें।</li> <li>• स्थानीय दिशानिर्देशों को लागू करते हुए दी गई स्थिति में बायोमैडिकल कचरे को अलग करें।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• स्थानीय दिशानिर्देशों का पालन करते हुए बायोमैडिकल कचरे को अलग करें।</li> <li>• विभिन्न प्रकार के बायोमैडिकल कचरे और बायोमैडिकल कचरे के निपटान के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के रंग कोडित डिब्बे/कंटेनरों को दर्शाने वाला एक चार्ट बनाएं।</li> <li>• बायोमैडिकल कचरे के परिवहन और उपचार की संरचना के बारे में फील्ड असाइनमेंट से प्राप्त टिप्पणियों पर एक रिपोर्ट तैयार करें।</li> </ul>
<b>कक्षा सहायक:</b>	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर।	
<b>उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ</b>	
विभिन्न कोडित रंग के डिब्बे, डिब्बे के रंग कोडिंग के लिए चार्ट फील्ड असाइनमेंट के लिए बायोमैडिकल अपशिष्ट उपचार संयंत्र का दौरा	

## मॉड्यूल 17 आहार सहायक की भूमिका

मैप किया गया: ब्रिज मॉड्यूल,

### टर्मिनल परिणाम:

- एक आहार विशेषज्ञ की प्रमुख भूमिकाओं और जिम्मेदारियों का वर्णन करें

अवधि:05:00	अवधि:05:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• एक आहार विशेषज्ञ की भूमिका और जिम्मेदारियों का वर्णन करें।</li> <li>• रसोई, भोजन भंडारण और भोजन परोसने वाली ट्रॉली में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरणों की सूची बनाएं।</li> <li>• रोगी की सुरक्षा और आराम सुनिश्चित करने का महत्व समझाएँ।</li> <li>• आहार नियमों, भोजन प्रबंधन, सुरक्षा और स्वच्छता मानकों के अनुपालन के महत्व को समझाएं।</li> <li>• आहार विभाग में आहार विशेषज्ञ द्वारा किए जाने वाले कार्यों को पूरा करना।</li> <li>• आहार विज्ञान से संबंधित सही शब्दावली के उपयोग के महत्व पर चर्चा करें।</li> <li>• भोजन की तैयारी, रख-रखाव और भंडारण के दौरान खाद्य स्वच्छता और सुरक्षा बनाए रखने के लिए बरती जाने वाली विभिन्न सावधानियों का वर्णन करें।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• विभिन्न खाद्य भंडारण और रसोई उपकरणों के उपयोग का प्रदर्शन करें।</li> <li>• सहकर्मियों, रोगियों और परिवार के साथ बातचीत को दर्शाते हुए भूमिका निभाने के दौरान उचित आहार संबंधी चिकित्सा शब्दावली का उपयोग प्रदर्शित करें।</li> </ul>
<b>कक्षा सहायक:</b>	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फिलप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, इस्टर	
<b>उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ</b>	
रसोई के उपकरण, उपकरण, भोजन भंडारण के बर्तन आदि	

## मॉड्यूल 18: मानव शरीर की संरचना और कार्य का परिचय

### यहां मैप किया गया: ब्रिज मॉड्यूल,

#### टर्मिनल परिणाम:

- मानव शरीर की मूल संरचना एवं कार्यों का वर्णन करें।

अवधि:15:00	अवधि:10:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>मानव शरीर में शरीर की कोशिकाओं, ऊतकों, अंगों, अंग प्रणालियों, झिल्लियों और ग्रंथियों के संगठन की व्याख्या करें।</li> <li>कोशिका एवं विभिन्न प्रकार के ऊतकों का वर्णन करें।</li> <li>विभिन्न प्रकार की अंग प्रणालियों का वर्णन करें।</li> <li>शरीर के विभिन्न प्रकार के तरल पदार्थ, स्राव और उत्सर्जन की पहचान करें।</li> <li>चार्ट और मॉडल का उपयोग करके शरीर के विभिन्न भागों को पहचानें।</li> <li>चार्ट और मॉडल का उपयोग करके मानव शरीर प्रणालियों की संरचना और कार्यप्रणाली की व्याख्या करें।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>मानव अंग प्रणाली के 3डी मॉडल का उपयोग करके शरीर के विभिन्न अंगों/अंगों की पहचान करें।</li> <li>प्रत्येक मानव शरीर प्रणाली की कार्यप्रणाली को दर्शाने वाले विभिन्न कामकाजी मॉडल डिज़ाइन करें।</li> </ul>
<b>कक्षा सहायक:</b>	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर।	
<b>उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ</b>	
मानव शरीर और सहायक अंगों के 3डी मॉडल, मानव कंकाल प्रणाली का मॉडल, अंग का नमूना	

## मॉड्यूल 19: बुनियादी कंप्यूटर ज्ञान।

मैप किया गया: ब्रिज मॉड्यूल

### टर्मिनल परिणाम:

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

अवधि:10:00	अवधि:15:00
<b>सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम</b>	<b>व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• कंप्यूटर सिस्टम के विभिन्न भागों को पहचानें।</li> <li>• ऑपरेटिंग सिस्टम की मूल अवधारणा और उनके कार्यों पर चर्चा करें</li> <li>• सॉफ्टवेयर के नवीनतम संस्करण की उपयोगिताओं और बुनियादी संचालन पर चर्चा करें।</li> <li>• डेटा फीड करने, डेटा को सेव करने और डेटा को पुनर्प्राप्त करने जैसी बुनियादी कंप्यूटर कार्यप्रणाली पर चर्चा करें।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• डेटा प्रविष्टि, बैकअप लेना, सहेजना और फ़ाइलों को पुनः प्राप्त करना प्रदर्शित करें।</li> <li>• वर्ड प्रोसेसिंग सॉफ्टवेयर और स्प्रेडशीट का उपयोग करके रिपोर्ट/दस्तावेज़ तैयार करें।</li> <li>• इंटरनेट पर सर्च करने और ईमेल भेजने के लिए ब्राउज़र फ़ंक्शंस के उपयोग का प्रदर्शन करें।</li> </ul>
<b>कक्षा सहायक:</b>	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फिलप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर,	
<b>उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ</b>	
इंटरनेट सुविधा और सॉफ्टवेयर के नवीनतम संस्करण वाला कंप्यूटर	

**मॉड्यूल 20: रोजगार योग्यता कौशल (30 घंटे)**

**DGT/VSQ/N0101 रोजगार योग्यता कौशल के लिए मैप किया गया (30 घंटे)**

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

		<p>तरीके से उपयोग करें।</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ब्राउज़िंग, सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म तक सुरक्षित और पहुंच के लिए इंटरनेट का उपयोग करने के महत्व पर चर्चा करें।</li> </ul>	
9.	उद्यमशीलता	<ul style="list-style-type: none"> <li>संभावित व्यवसाय के अवसरों, धन की व्यवस्था के स्रोतों और संभावित कानूनी और वित्तीय चुनौतियों की पहचान करने की आवश्यकता पर चर्चा करें।</li> </ul>	7
10.	ग्राहक सेवा	<ul style="list-style-type: none"> <li>ग्राहकों के प्रकार के बीच अंतर करें।</li> <li>ग्राहकों की जरूरतों को पहचानने और उन्हें संबोधित करने के महत्व को समझाएं।</li> <li>स्वच्छता बनाए रखने और उचित ढंग से कपड़े पहनने के महत्व पर चर्चा करें।</li> </ul>	4
11	प्रशिक्षुता एवं नौकरियों के लिए तैयार होना	<ul style="list-style-type: none"> <li>एक बायोडाटा बनाएं।</li> <li>नौकरियाँ खोजने और आवेदन करने के लिए विभिन्न स्रोतों का उपयोग करें।</li> <li>साक्षात्कार के लिए साफ-सुथरे कपड़े पहनने और स्वच्छता बनाए रखने के महत्व पर चर्चा करें।</li> <li>प्रशिक्षुता के अवसरों की खोज और पंजीकरण कैसे करें, इस पर चर्चा करें।</li> </ul>	2

### रोजगार कौशल के लिए उपकरणों और उपकरणों की सूची

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

अनिवार्य अवधि: 270:00

माँड्यूल का नाम: नौकरी पर प्रशिक्षण

स्थान: साइट पर

### टर्मिनल परिणाम

- भोजन तैयार करने की सुरक्षित प्रथा का प्रदर्शन 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-  
माँक किचन सेट-अप में उपयोग करें।
- खाना पकाने की विभिन्न विधियों जैसे भाप में पकाना, तलना, भूनना आदि का प्रदर्शन करें।
- खाद्य अपशिष्ट को अलग करने की विधि का प्रदर्शन करें।
- बचे हुए खाद्य अपशिष्ट के निपटान की तकनीकों का प्रदर्शन करें।
- 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।
- नमूना मामले के अध्ययन में उल्लिखित विभिन्न प्रकार के खाद्य पदार्थों के अनुसार सुरक्षित खाद्य भंडारण प्रथाओं के कार्यान्वयन का प्रदर्शन करें।
- नकली खाद्य भंडारण क्षेत्रों के लिए स्वच्छता और स्वच्छता प्रोटोकॉल के अनुप्रयोग का प्रदर्शन करें।
- अप्रत्याशित खाद्य सुरक्षा स्थितियों से प्रभावी ढंग से निपटने के लिए समस्या-समाधान कौशल का प्रदर्शन करें।
- भोजन परोसने की सही विधि प्रदर्शित करें।
- भोजन को संभालने और परोसने की पद्धति का प्रदर्शन करें।
- नकली खाद्य भंडारण क्षेत्र में नमूना सूची चेकलिस्ट का उपयोग करके फीफो (फर्स्ट इन फर्स्ट आउट) के उपयोग का प्रदर्शन करें।
- आहार योजना के बारे में रोगी को शिक्षा देने के लिए ब्रोशर, पैम्फलेट, पत्रक जैसी उचित सूचना, शिक्षा और संचार (आईईसी) सामग्री का उपयोग प्रदर्शित करें।
- मैनिकिन पर कार्डियो-पल्मोनरी रिससिटेशन (सीपीआर) का प्रदर्शन करें।
- हाथ की स्वच्छता की प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें।
- स्पिल प्रबंधन के चरणों का प्रदर्शन करें।
- हाथ की स्वच्छता की प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें।
- पीपीई पहनने और उतारने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
- कचरे के निपटान के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के कचरे और विभिन्न प्रकार के रंग कोडित डिब्बे/कंटेनरों का चयन करें।

## अनुलग्नक

### प्रशिक्षक आवश्यकताएँ

प्रशिक्षक पूर्वावश्यकताएँ						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण अनुभव		टिप्पणी
		साल	विशेषज्ञता	साल	विशेषज्ञता	
पीएचडी	आहार विज्ञान या पोषण	1	डायटेटिक यूनिट में काम करने का 1 वर्ष का अनुभव	1		
मेडिकल ग्रेजुएट	एमबीबीएस, बीएएमएस, बीएचएमएस	3	डायटेटिक यूनिट में काम करने का अनुभव अनिवार्य है	1		
एमएससी	आहार विज्ञान या पोषण	2	डायटेटिक यूनिट में काम करने का अनुभव अनिवार्य है	1		
बीएससी	आहार विज्ञान या पोषण	3	डायटेटिक यूनिट में काम करने का अनुभव अनिवार्य है	1		
बीएससी	गृह विज्ञान	3	डायटेटिक यूनिट में काम करने का अनुभव अनिवार्य है	1		
डिप्लोमा	आहार विज्ञान या पोषण में	5	डायटेटिक यूनिट में काम करने का	1		

		अनुभव अनिवार्य है			
--	--	----------------------	--	--	--

प्रशिक्षक प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफॉर्म प्रमाणन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "आहार सहायक" को योग्यता पैक में मैप किया गया: "एचएसएस/क्यू5201, वी2.0" 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 आवश्यकताएं

मूल्यांकनकर्ता पूर्वापेक्षाएँ						
न्यूनतमशैक्षणिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योगअनुभव		प्रशिक्षण/आकलनअनुभव		टिप्पणी
		साल	विशेषज्ञता	साल	विशेषज्ञता	
पीएचडी	आहार विज्ञान या पोषण	2	डायटेटिक यूनिट में काम करने का 1 वर्ष का अनुभव	2		
मेडिकल ग्रेजुएट	एमबीबीएस, बीएएमएस, बीएचएमएस	4	डायटेटिक यूनिट में काम करने का अनुभव अनिवार्य है	2		
एमएससी	आहार विज्ञान या पोषण	4	डायटेटिक यूनिट में काम करने का अनुभव अनिवार्य है	2		
बीएससी	आहार विज्ञान या पोषण	5	डायटेटिक यूनिट में काम करने का अनुभव अनिवार्य है	2		
बीएससी	गृह विज्ञान	5	डायटेटिक यूनिट में काम करने का अनुभव अनिवार्य है	2		
डिप्लोमा	आहार विज्ञान या पोषण में	6	डायटेटिक यूनिट में काम करने का	2		

		अनुभव अनिवार्य है			
--	--	----------------------	--	--	--

मूल्यांकनकर्ता प्रमाणीकरण	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफॉर्म प्रमाणन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "आहार सहायक" योग्यता पैक: "एचएसएस/क्यू5201, वी2.0 न्यूनतम स्कोर 80%।	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. 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.

vi. पहचान संबंधी 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 मूल्यांकन प्रक्रिया के बारे में मूल्यांकनकर्ताओं को संवेदनशील बनाता है। और रणनीति 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

क्षेत्र	सेक्टर समान व्यवसाय और हितों वाले विभिन्न व्यावसायिक परिचालनों का एक समूह है। इसे अर्थव्यवस्था के एक विशिष्ट उपसमूह के रूप में भी परिभाषित किया जा सकता है जिसके घटक समान हैं विशेषताएँ और रुचियाँ।
उप-क्षेत्र	उप-क्षेत्र इसके घटकों की विशेषताओं और रुचियों के आधार पर आगे टूटने से प्राप्त होता है।
पेशा	व्यवसाय कार्य भूमिकाओं का एक समूह है, जो किसी उद्योग में समान/संबंधित कार्य करते हैं।
राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक (एनओएस)	एनओएस व्यावसायिक मानक हैं जो भारतीय संदर्भ में विशिष्ट रूप से लागू होते हैं।
योग्यता पैक (क्यूपी)	क्यूपी में नौकरी की भूमिका निभाने के लिए आवश्यक शैक्षिक, प्रशिक्षण और अन्य मानदंडों के साथ-साथ ओएस का सेट शामिल है। एक QP को एक अद्वितीय योग्यता पैक कोड सौंपा गया है।

## परिवर्णी शब्द और संक्षिप्तीकरण

एनओएस	राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक
एनएसक्यूएफ	राष्ट्रीय कौशल योग्यता ढाँचा
क्यूपी	योग्यता पैक
पीपीई	व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण
एसओपी	मानक संचालन प्रक्रिया