



मॉडल पाठ्यक्रम

क्यूपी नाम: पेशेवर रसोइया (घरेलू और लघु प्रतिष्ठान)

क्यूपी कोड: डीडब्ल्यूसी/क्यू1701

क्यूपी संस्करण: 3.0

एनएसक्यूएफ स्तर: 4

नमूनापाठ्यचर्या संस्करण: 1.0

घरेलू कामगार क्षेत्र कौशल परिषद
ए-15, एफआईईई कॉम्प्लेक्स, ओखला औद्योगिक क्षेत्र, चरण- II, नई दिल्ली-110020

विषयसूची

प्रशिक्षण पैरामीटर्स	2
कार्यक्रम अवलोकन	3
प्रशिक्षण परिणाम	3
अनिवार्य मॉड्यूल	3
मॉड्यूल 1: घरेलू कामगारों का परिचय और पेशेवर रसोइये की भूमिका (घरेलू और छोटे प्रतिष्ठान)	5
मॉड्यूल 2: खाना पकाने से पहले की गतिविधियाँ करें और भोजन और पेय पदार्थ तैयार करें	6
मॉड्यूल 3: भोजन और पेय पदार्थ परोसें और खाना पकाने के बाद की गतिविधियाँ करें	8
मॉड्यूल 4: चीनी भोजन तैयार करें	10
मॉड्यूल 5: इतालवी और भारतीय भोजन तैयार करें	11
मॉड्यूल 6: अंतर्राष्ट्रीय प्रवास की प्रक्रिया	12
मॉड्यूल 7: सेवा मानकों को बनाए रखें और प्रभावी ढंग से संवाद करें	14
मॉड्यूल 8: स्वास्थ्य, स्वच्छता और सुरक्षा मानक बनाए रखें	16
मॉड्यूल 9: रोजगार योग्यता कौशल	18
मॉड्यूल 10: नौकरी पर प्रशिक्षण	20
अनुलग्नक	22
प्रशिक्षक आवश्यकताएँ	22
मूल्यांकनकर्ता आवश्यकताएँ	24
मूल्यांकन रणनीति	25
संदर्भ	27
शब्दकोष	27
आदिवर्णिक और संक्षिप्त शब्द	28

प्रशिक्षण पैरामीटर्स

क्षेत्र	घरेलू श्रमिक
उप-क्षेत्र	घरेलू सेवाएँ/हाउसकीपिंग और सेवाएँ
पेशा	खाना बनाना
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	4
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड के अनुरूप	एनसीओ-2015/5120.0300
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता एवं अनुभव	12वीं कक्षा उत्तीर्ण या 10वीं कक्षा उत्तीर्ण और नियमित स्कूल में निरंतर स्कूली शिक्षा (2 वर्ष के कार्यक्रम के मामले में) या 11वीं कक्षा उत्तीर्ण और नियमित स्कूल में निरंतर स्कूली शिक्षा या 1 वर्ष के प्रासंगिक अनुभव के साथ 11वीं कक्षा उत्तीर्ण या 2 वर्ष के प्रासंगिक अनुभव के साथ 10वीं कक्षा उत्तीर्ण या एनएसक्यूएफ की पिछली प्रासंगिक योग्यता 1.5 वर्ष के प्रासंगिक अनुभव के साथ लेवल 3.5 या एनएसक्यूएफ की पिछली प्रासंगिक योग्यता 3 वर्ष के प्रासंगिक अनुभव के साथ लेवल 3
पूर्व-आवश्यक लाइसेंस या प्रशिक्षण	एन/ए
न्यूनतम नौकरी प्रवेश आयु	अठारह वर्ष
अंतिम बार समीक्षा की गई	29/09/2022
अगली समीक्षा तिथि	29/09/2025
एनएसक्यूसी अनुमोदन तिथि	29/09/2022
क्यूपी संस्करण	3.0
मॉडल पाठ्यचर्या निर्माण तिथि	29/09/2022
मॉडल पाठ्यक्रम आज तक मान्य है	29/09/2025

मॉडल पाठ्यचर्या संस्करण	1.0
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	480 घंटे, 0 मिनट
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	600 घंटे, 0 मिनट

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 निम्न में सक्षम होगा:

- खाना पकाने और परोसने की बुनियादी गतिविधियाँ करने के लिए उचित तरीके लागू करें
- सेवा मानकों को बनाए रखने और प्रभावी ढंग से संवाद करने के लिए उचित प्रथाओं को नियोजित करें
- स्वास्थ्य, स्वच्छता और सुरक्षा मानकों को बनाए रखने के लिए उचित तरीके लागू करें
- दिखाएँ कि चीनी, इतालवी और भारतीय व्यंजन कैसे तैयार करें
- एक रसोइये के लिए अंतर्राष्ट्रीय प्रवासन के लिए उचित प्रक्रिया लागू करें

अनिवार्य मॉड्यूल

तालिका मॉड्यूल, उनकी अवधि और डिलीवरी के तरीके को सूचीबद्ध करती है।

एनओएस और मॉड्यूल विवरण	लिखित अवधि	व्यावहारिक अवधि	नौकरी पर प्रशिक्षण की अवधि (अनिवार्य)	नौकरी पर प्रशिक्षण अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
डीडब्ल्यूसी/एन1701: खाना पकाने और परोसने की बुनियादी गतिविधियाँ करें एनओएस संस्करण संख्या 2.0 एनएसक्यूएफ लेवल 4	80:00	100:00	00:00	40:00	180:00
मॉड्यूल 1: घरेलू कामगारों का परिचय और पेशेवर रसोइये की भूमिका (घरेलू और छोटे प्रतिष्ठान)	06:00	00:00	00:00	00:00	06:00
मॉड्यूल 2: खाना पकाने से पहले की गतिविधियाँ करें और भोजन और पेय पदार्थ तैयार करें	42:00	60:00	00:00	20:00	102:00
मॉड्यूल 3: भोजन और पेय पदार्थ परोसें और खाना पकाने के बाद की गतिविधियाँ करें	32:00	40:00	00:00	20:00	72:00
डीडब्ल्यूसी/एन1702: चीनी, इतालवी और भारतीय व्यंजन तैयार करें एनओएस संस्करण संख्या 2.0 एनएसक्यूएफ लेवल 4	54:00	66:00	00:00	40:00	120:00
मॉड्यूल 4: चीनी भोजन तैयार करें	24:00	30:00	00:00	20:00	54:00

मॉड्यूल 5: इतालवी और भारतीय भोजन तैयार करें	30:00	36:00	00:00	20:00	66:00
डीडब्ल्यूसी/एन1710: अंतर्राष्ट्रीय प्रवासन की प्रक्रिया एनओएस संस्करण संख्या 1.0 एनएसक्यूएफ लेवल 4	30:00	30:00	00:00	20:00	60:00
मॉड्यूल 6: अंतर्राष्ट्रीय प्रवास की प्रक्रिया	30:00	30:00	00:00	20:00	60:00
डीडब्ल्यूसी/एन9902: सेवा मानकों को बनाए रखें और प्रभावी ढंग से संवाद करें एनओएस संस्करण संख्या 3.0 एनएसक्यूएफ लेवल 4	12:00	18:00	00:00	10:00	30:00
मॉड्यूल 7: सेवा मानक बनाए रखें और प्रभावी ढंग से संवाद करें	12:00	18:00	00:00	10:00	30:00
DWC/N9903: स्वास्थ्य, स्वच्छता और सुरक्षा मानक बनाए रखें एनओएस संस्करण संख्या 3.0 एनएसक्यूएफ लेवल 4	14:00	16:00	00:00	10:00	30:00
मॉड्यूल 8: स्वास्थ्य, स्वच्छता और सुरक्षा मानक बनाए रखें	14:00	16:00	00:00	10:00	30:00
डीजीटी/वीएसक्यू/एन0102: रोजगार कौशल (60 घंटे) एनओएस संस्करण संख्या 1.0 एनएसक्यूएफ लेवल 4	20:00	40:00	00:00	00:00	60:00
मॉड्यूल 9: रोजगार कौशल	20:00	40:00	00:00	00:00	60:00
कुल अवधि	210:00	270:00	00:00	120:00	480:00

मॉड्यूल विवरण

मॉड्यूल 1: घरेलू कामगारों का परिचय और पेशेवर रसोइये की भूमिका (घरेलू और छोटे प्रतिष्ठान)

टर्मिनल परिणाम:

- कौशल भारत मिशन का अवलोकन रेखांकित करें
- घरेलू कामगार क्षेत्र के दायरे का वर्णन करें
- एक पेशेवर रसोइये (घरेलू और छोटे प्रतिष्ठान) की भूमिका और जिम्मेदारियाँ परिभाषित करें

अवधि:06:00	अवधि:00:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
• कौशल भारत मिशन के उद्देश्यों और लाभों पर चर्चा करें • घरेलू कामगार क्षेत्र और उसके उप-क्षेत्रों के दायरे का वर्णन करें • भारत में घरेलू श्रमिक क्षेत्र के विकास के उभरते रुझानों और कारणों के बारे में चर्चा करें • घरेलू सेवाओं/हाउसकीपिंग और सेवा उपक्षेत्र में पेशेवर कुक (घरेलू और लघु प्रतिष्ठान) के लिए नौकरी की भूमिका और अवसरों पर चर्चा करें • घरेलू कामगार क्षेत्र में प्रयुक्त बुनियादी शब्दावली का विस्तार से वर्णन करें	ना
कक्षा सहायक सामग्री	
व्हाइटबोर्ड, फ्लिप चार्ट, मार्कर, डस्टर, प्रोजेक्टर, चार्जर के साथ लैपटॉप, प्रोजेक्टर स्क्रीन, पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन, 2.1 लैपटॉप एक्सटर्नल स्पीकर।	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
ना	

मॉड्यूल 2: खाना पकाने से पहले की गतिविधियाँ करें और भोजन और पेय पदार्थ तैयार करें

DWC/N1701 v 2.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परीणाम:

- आहार और मेनू आवश्यकताओं के लिए निवासियों/नियोक्ताओं के साथ दैनिक बातचीत करने और किराने का सामान और आपूर्ति की दुकान या ऑर्डर करने के तरीके पर भूमिका निभाएं, जैसा लागू हो
- भोजन तैयार करने के लिए सामग्री को मापने, साफ करने और व्यवस्थित करने के लिए उचित तरीके अपनाएं
- नियोक्ता के निर्देश और स्वाद के अनुसार भोजन और ब्रेड, चपाती आदि पकाने के लिए उचित प्रक्रिया लागू करें
- उपयुक्त यंत्रों और उपकरणों का उपयोग करके विभिन्न प्रकार के पेय पदार्थ जैसे चाय, कॉफी, जूस, शेक, स्मूदी आदि कैसे तैयार करें, यह दिखाएँ

अवधि: 42:00	अवधि: 60:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
• विभिन्न प्रकार के शाकाहारी/मांसाहारी खाद्य पदार्थों, फलों के प्रकार, सब्जियाँ, दालें, जड़ी-बूटियाँ, मसाले, डेयरी और उनके उपयोग पर चर्चा करें • भोजन तैयार करने की तकनीक जैसे काटना, मैरीनेट करना, टुकड़े करना, टुकड़े करना, भाग करना, धोना, धोना आदि और खाना पकाने की तकनीक जैसे ग्रिल करना, भूना, भूना, भूना, उबालना, उबालना आदि समझाएं। • माइक्रोवेव, डिशवाॅशर, हैंड ब्लेंडर, प्रेशर कुकर, मिक्सर ग्राइंडर, इलेक्ट्रिक केतली, चावल कुकर इत्यादि जैसे नवीनतम विभिन्न रसोई उपकरणों को संचालित करने का तरीका दिखाएं। • भोजन तैयार करने वाले क्षेत्रों, खाना पकाने की सतहों और बर्तनों को धोने के महत्व और तरीकों का वर्णन करें • रसोईघर में स्वच्छ एवं व्यवस्थित वातावरण बनाए रखने का महत्व बताएं • सामग्री, सब्जियों, फलों, आटे आदि की ताजगी और गुणवत्ता की जांच करने के लिए विभिन्न तकनीकों पर चर्चा करें। • खाद्य सामग्री के लिए माप प्रक्रियाओं और माप उपकरणों की व्याख्या करें • विभिन्न व्यंजनों/ब्रेडों की रेसिपी के अनुसार विभिन्न प्रकार के आटे और उन्हें बनाने की प्रक्रिया पर चर्चा करें • विभिन्न प्रकार के उपकरणों और रसोई उपकरणों जैसे इलेक्ट्रिक प्लेट के साथ	• आहार और मेनू आवश्यकताओं के लिए निवासियों/नियोक्ताओं के साथ दैनिक बातचीत करने और किराने का सामान और आपूर्ति की दुकान या ऑर्डर करने के तरीके पर भूमिका निभाएं, जैसा लागू हो • भोजन तैयार करने के लिए सामग्री को मापने, साफ करने और व्यवस्थित करने और खाना पकाने के लिए निर्दिष्ट खाद्य पदार्थों जैसे सब्जियों को काटना और छीलना आदि को धोने, काटने और तैयार करने के लिए उचित प्रक्रिया अपनाएं। • मसालों/सामग्रियों को मिलाना या पीसना, खाद्य पदार्थों को लपेटना आदि जैसे बुनियादी प्रारंभिक कार्य कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें। • आवश्यकतानुसार सॉस, सलाद और कोल्ड स्टार्टर आदि जैसी बुनियादी चीजें और विशेष आहार के लिए विशेष फैंसी व्यंजन या भोजन कैसे तैयार करें, यह दिखाएं • नियोक्ता के निर्देश और स्वाद के अनुसार भोजन और ब्रेड, चपाती आदि पकाने के लिए उचित प्रक्रिया लागू करें • आवश्यकता के अनुसार खाद्य पदार्थ को सजाने या सजाने का तरीका बताएं और स्वाद, रंग, स्वाद और गुणवत्ता की स्थिरता सुनिश्चित करने के लिए पकवान की जांच करें। • उपयुक्त यंत्रों और उपकरणों का उपयोग करके विभिन्न प्रकार के पेय पदार्थ जैसे

मल्टी-बर्नर स्टोव, बहुमुखी रेफ्रिजरेटर, फूड प्रोसेसर, जल शोधक, एयर फ्रायर, मल्टी-कुकर इत्यादि और उनकी कार्य प्रक्रिया के बारे में बताएं। निगरानी के महत्व पर चर्चा करें और उपयोग किए जाने वाले उपकरणों का उचित तापमान सुनिश्चित करें	चाय, कॉफी, जूस, शेक, स्मूदी आदि कैसे तैयार करें, यह दिखाएँ
कक्षा सहायक सामग्री प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रेजेंटेशन), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर स्क्रीन, पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन, चार्जर के साथ लैपटॉप, प्रतिभागी हैंडबुक और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएं, 2.1 लैपटॉप बाहरी स्पीकर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ फल, सब्जियाँ, भोजन और पेय पदार्थ बनाने के लिए विभिन्न सामग्री, रसोई उपकरण जैसे इलेक्ट्रिक प्लेट के साथ मल्टी-बर्नर स्टोव, बहुमुखी रेफ्रिजरेटर, खाद्य प्रोसेसर, जल शोधक, एयर फ्रायर, मल्टी-कुकर, आदि।	

मॉड्यूल 3: भोजन और पेय पदार्थ परोसें और खाना पकाने के बाद की गतिविधियाँ करें

DWC/N1701 v 2.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- टेबल मैट, कोस्टर, नैपकिन और मोमबत्तियाँ और फूलों के फूलदान सहित आवश्यकतानुसार अन्य सजावटी सामान स्थापित करने के लिए उचित तरीके लागू करें
- उचित क्रॉकरी में भोजन कैसे परोसें, इसका प्रदर्शन करें
- किसी भी पकी हुई या बची हुई कच्ची सामग्री, सब्जियों या आटे को, जो तत्काल उपयोग के लिए नहीं है, पर्याप्त रूप से संग्रहित करने के लिए उचित तरीके अपनाएं
- खाद्य भंडारण और रसोई क्षेत्र, रेफ्रिजरेटर, ओवन, फ्रीजर आदि जैसे उपकरणों को बार-बार साफ करने के लिए सफाई के तरीकों का वर्णन करें

अवधि: 32:00	अवधि: 40:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
• विभिन्न प्रकार के क्रॉकरी, कटलरी और ग्लासों पर उनके उचित उपयोग सहित चर्चा करें • भोजन चढ़ाने की तकनीक पर चर्चा करें • भोजन के दौरान मेज़ साफ करने की प्रक्रिया समझाइये • किसी विशेष पाठ्यक्रम में उपयोग किए गए सभी व्यंजनों को बिना किसी व्यवधान के उचित तरीके से हटाने का महत्व बताएं • किसी भी पकी हुई या बची हुई कच्ची सामग्री, सब्जियों, तत्काल उपयोग के लिए न आने वाले आटे या बचे हुए को उचित कंटेनरों में संग्रहित करने के तरीकों का वर्णन करें, संदूषण या फैलने से बचाने के लिए उपयोग के बाद सामग्री को कंटेनरों में ठीक से सील करें और जो बचे हुए हैं उनका निपटान करें। संग्रहित किया जाए • अपशिष्ट प्रबंधन और सब्जियों, सामग्री, खाना पकाने के तेल, गैस आदि की बर्बादी से बचने के प्रभावी तरीके बताएं। • खाद्य भंडारण और रसोई क्षेत्र, रेफ्रिजरेटर, ओवन, फ्रीजर आदि जैसे उपकरणों को बार-बार साफ करने के लिए सफाई के तरीकों का वर्णन करें • बर्तन धोने और उपकरण साफ करने के बाद गंदे पानी और गंदे पानी को ठीक से निकालने का महत्व बताएं	• प्रदर्शित करें कि टेबल कैसे स्थापित करें, डाइनिंग टेबल को कैसे साफ और स्वच्छ करें, कटलरी और टेबल मैट, कोस्टर, नैपकिन और मोमबत्तियों और फूलों के गुलदस्ते सहित आवश्यकतानुसार अन्य सजावटी वस्तुओं की व्यवस्था करें। • दिखाएँ कि भोजन के क्रम के अनुसार प्लेट के बर्तन और चांदी के बर्तन या कटलरी और क्रॉकरी, पानी के गिलास जैसी वस्तुओं को मेज़ पर कैसे रखा जाए। • उचित क्रॉकरी में भोजन कैसे परोसें और आवश्यकतानुसार सर्विंग प्लेट के बर्तन और चांदी के बर्तन या कटलरी और क्रॉकरी, पेय के साथ पानी का गिलास कैसे भरें, इसका प्रदर्शन करें • बर्तन, गिलास, खाना पकाने के बर्तन आदि को धोने, धोने और सुखाने के लिए उचित सफाई उत्पाद और पर्याप्त मात्रा में पानी का उपयोग करने के लिए उचित प्रक्रिया लागू करें।
कक्षा सहायक सामग्री	
प्रशिक्षण किट (ट्रेनर गाइड, प्रेजेंटेशन), व्हाइट बोर्ड, मार्कर, प्रोजेक्टर स्क्रीन, चार्जर के साथ पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन लैपटॉप, प्रतिभागी हैंडबुक और संबंधित मानक संचालन प्रक्रियाएं, 2.1 लैपटॉप बाहरी स्पीकर।	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	

आवश्यक डाइनिंग टेबल, सैनिटाइजर, क्रॉकरी, कटलरी और गिलास, भंडारण कंटेनर, सफाई उत्पाद, उपकरण जैसे रेफ्रिजरेटर, ओवन, फ्रीजर, आदि।

मॉड्यूल 4: चीनी भोजन तैयार करें

DWC/N1702, v 2.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- चीनी भोजन तैयार करने की तकनीकों जैसे कि तलना, डीप फ्राई, उथले तलना, उबालना, भाप में पकाना, भूनना आदि पर चर्चा करें।
- हरी पत्तेदार सब्जियों को समय से पहले धोने के लिए उचित तरीके अपनाएँ
- प्रदर्शित करें कि ताजे मांस को कैसे मैरीनेट किया जाए और मांस को अनाज के विपरीत और समान टुकड़ों में काटा जाए ताकि यह अधिक समान रूप से पक जाए
- दिखाएँ कि चीनी भोजन पकाने के लिए सॉस और मसाला कैसे तैयार करें

अवधि:24:00	अवधि:30:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
- विभिन्न प्रकार के चीनी व्यंजनों, जैसे चावल, नूडल्स, सूप, सब्जियाँ, मांस, आदि पर चर्चा करें। - चीनी भोजन तैयार करने के लिए उपयोग की जाने वाली सामग्री जैसे सोया सॉस, ऑयस्टर सॉस, सूखे मशरूम, सिचुआन पेपरकॉर्न, चीनी पांच मसाले, मिर्च बीन सॉस आदि का वर्णन करें। - खाना पकाने के लिए सब्जियाँ और मांस तैयार करने की प्रक्रिया समझाएँ - सभी तैयार सब्जियों को बेकिंग शीट या पैन पर व्यवस्थित करने की विधियाँ समझाएँ - यह सुनिश्चित करने का महत्व बताएं कि खाना डालने से पहले कड़ाही सही तापमान पर हो - चावल, नूडल्स, सूप, सब्जियाँ, मांस, आदि जैसे विभिन्न प्रकार के चीनी व्यंजन तैयार करने के लिए नुस्खा का पालन करने का महत्व बताएं।	- चीनी भोजन तैयार करने की तकनीकें जैसे तलना, डीप फ्राई, उथले तलना, उबालना, भाप में पकाना, भूनना आदि कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें। - चीनी भोजन तैयार करने के लिए सामग्री की गुणवत्ता और मात्रा की जांच करने के लिए उचित तरीके लागू करें - हरी, पत्तेदार सब्जियों को धोने के लिए उचित तरीके अपनाएँ - प्रदर्शित करें कि ताजे मांस को कैसे मैरीनेट किया जाए और मांस को अनाज के विपरीत और समान टुकड़ों में काटा जाए ताकि यह अधिक समान रूप से पक जाए - तलने के लिए तेल कैसे डालें और इसे कड़ाही के किनारों पर कैसे डालें और पकाने से पहले तेल की जांच करें, इसके लिए उचित अभ्यास अपनाएं। - दिखाएँ कि चीनी भोजन पकाने के लिए सॉस और मसाला कैसे तैयार करें - उचित कटलरी के साथ चीनी भोजन कैसे परोसें, इसका प्रदर्शन करें
कक्षा सहायक: व्हाइट बोर्ड और मार्कर या ब्लैकबोर्ड और चॉक, डस्टर, लैपटॉप या डेस्कटॉप कंप्यूटर और प्रोजेक्टर, फ्लिपचार्ट, प्रतिभागी पुस्तिका	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ चीनी भोजन, कटलरी आदि बनाने के लिए हरी, पत्तेदार सब्जियाँ, मांस, तेल सामग्री।	

मॉड्यूल 5: इतालवी और भारतीय भोजन तैयार करें

DWC/N1702, v 2.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- विभिन्न प्रकार की इतालवी और भारतीय सामग्रियों और खाना पकाने की विधियों पर चर्चा करें
- दिखाएँ कि इतालवी और भारतीय व्यंजन कैसे तैयार करें

अवधि:30:00	अवधि:36:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
• खाना पकाने के लिए विभिन्न प्रकार की इतालवी सामग्री जैसे एक्स्ट्रा वर्जिन जैतून का तेल, बाल्समिक सिरका, लहसुन, पास्ता, अजवायन, केपर्स, पोर्सिनी मशरूम आदि पर चर्चा करें। • खाना पकाने के लिए अतिरिक्त कुंवारी जैतून का तेल, बाल्समिक सिरका, लहसुन, पास्ता, अजवायन की पत्ती, केपर्स, पोर्सिनी मशरूम आदि जैसी इतालवी सामग्री की व्यवस्था करने के तरीकों को समझाएं। • अल्ला बोलोग्नीस, अल डेंटे, रिसोट्टो, पोलेंटा, अल फोर्नो, अल्ला मैटोन आदि जैसी इतालवी खाना पकाने की विधियों पर चर्चा करें। • लोकप्रिय इतालवी ऐपेटाइज़र जैसे कार्बोनारा अरन्सिनी, कटा हुआ इतालवी सलाद, वसंत सब्जियों का ब्रूसचेट्टा, शरद ऋतु फ्रिटो मिस्टो, मसालेदार ओकरा के साथ ब्रूसचेट्टा आदि का वर्णन करें और उन्हें तैयार करने की प्रक्रिया का वर्णन करें। • लोकप्रिय इतालवी पेय और पेय पदार्थ जैसे एपेरिटिवो, नेग्रोनी, कैपारी, बेलिनी, स्प्रिटज़ आदि के बारे में बताएं और उन्हें तैयार करने की प्रक्रिया बताएं। • भारतीय खाना पकाने के लिए आवश्यक सामग्री जैसे लौंग, मेथी, धनिया के बीज, इमली, लहसुन, प्याज, इलायची, करी पत्ता, मिर्च, आदि की व्यवस्था करने के तरीकों का वर्णन करें। • विभिन्न प्रकार के दक्षिण भारतीय, उत्तर भारतीय, पूर्वी भारतीय और पश्चिमी भारतीय व्यंजनों की व्याख्या करें • विभिन्न प्रकार के भोजन परोसने के लिए आवश्यक कटलरी के प्रकारों पर चर्चा करें	• इटालियन भोजन पकाने के लिए पास्ता सॉस, सब्जियाँ, मांस आदि जैसे प्रारंभिक भोजन कैसे तैयार करें, यह दिखाएँ • प्रदर्शित करें कि मार्घेरिता पिज़्ज़ा, क्लासिक पास्ता अमैट्रिसियाना, लसगना, पेस्टो सॉस के साथ कैप्रिस सलाद, पैज़ेनेला, ब्रूसचेट्टा, फ़ोकैसिया ब्रेड, पास्ता कार्बोनारा, आदि की इतालवी खाद्य श्रृंखला कैसे तैयार की जाए। • दिखाएँ कि शाकाहारी और मांसाहारी व्यंजनों के लिए दक्षिण भारतीय, उत्तर भारतीय, पूर्व भारतीय, पश्चिम भारतीय भोजन व्यंजन कैसे तैयार करें • विभिन्न भारतीय भोजन बनाने की तकनीकों जैसे चौकंक/तड़का, भूनाओ, धुंगर/धुअनार, तंदूरी - ग्रिलिंग, तलना - तलना आदि का उपयोग करने के उचित तरीकों को लागू करें। • प्रदर्शित करें कि उचित कटलरी के साथ भारतीय भोजन कैसे परोसा जाए
कक्षा सहायक: व्हाइट बोर्ड और मार्कर या ब्लैकबोर्ड और चॉक, डस्टर, लैपटॉप या डेस्कटॉप कंप्यूटर और प्रोजेक्टर, फ्लिपचार्ट, प्रतिभागी पुस्तिका	

उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ

भारतीय सामग्री जैसे लौंग, मेथी धनिया के बीज, इमली, लहसुन, प्याज, इलायची, करी पत्ता, मिर्च, आदि और इतालवी सामग्री जैसे अतिरिक्त कुंवारी जैतून का तेल, बाल्समिक सिरका, लहसुन, पास्ता, अजवायन, केपर्स, पोर्सिनी मशरूम, आदि। , विभिन्न प्रकार की कटलरी आदि।

मॉड्यूल 6: अंतर्राष्ट्रीय प्रवास की प्रक्रिया

DWC/N1710, v 1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परीणाम:

- विभिन्न स्रोतों से नवीनतम भोजन तैयार करने की तकनीकों और मशीनों पर जानकारी एकत्र करने के लिए कदम उठाएं
- आवश्यकतानुसार विभिन्न व्यंजन जैसे ब्लैचिंग, चॉपिंग, सानना, तलना, तलना आदि तैयार करने के लिए उचित तकनीक लागू करें।
- रोजगार के देश के स्थानीय कानूनों, रीति-रिवाजों, परंपराओं आदि के बारे में जानकारी एकत्र करने के लिए कदम उठाएं
- चेक-इन और हाथ के सामान में पैक की जाने वाली वस्तुओं की एक नमूना सूची तैयार करें

अवधि:30:00	अवधि:30:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
• विभिन्न प्रकार के विदेशी व्यंजनों और उनकी रेसिपी पर चर्चा करें • विदेशी विभिन्न शाकाहारी/गैर-शाकाहारी व्यंजनों और उनकी सामग्रियों के साथ प्रयोग करने के महत्व को समझाएं • नवीनतम और साथ ही विदेशी खाना पकाने की तकनीकों पर चर्चा करें • यह सुनिश्चित करने का महत्व बताएं कि खाना पकाने का स्टोव/इंडक्शन स्टोव और चिमनी ठीक से काम कर रहे हैं • बची हुई सामग्री और भोजन को उचित रूप से संग्रहित करने की आधुनिक तकनीक बताएं • डिशवॉशर में बर्तनों को व्यवस्थित करने और निर्माता के निर्देशों के अनुसार डिशवॉशर को संचालित करने के तरीकों का वर्णन करें • विदेशी भर्तीकर्ताओं के प्रकार, विभिन्न रोजगार नियमों और विनियमों और काम के लिए प्रवास करने की कानूनी आवश्यकताओं पर चर्चा करें • ई-माइग्रेट पोर्टल संचालित करने की विधि समझाइये • हस्ताक्षर करने से पहले रोजगार अनुबंध के सभी विवरणों को ध्यान से पढ़ने के महत्व को समझाएं। • मेडिकल टेस्ट, वीजा आदि जैसी कानूनी प्रक्रियाओं के लिए आवेदन करने के तरीकों के बारे में बताएं। • यह सुनिश्चित करने का महत्व बताएं कि सभी आवश्यक दस्तावेज जैसे कानूनी	• विभिन्न स्रोतों से नवीनतम भोजन तैयार करने की तकनीकों और मशीनों पर जानकारी एकत्र करने के लिए कदम उठाएं • भोजन तैयार करने के लिए नवीनतम रसोई उपकरणों जैसे एयर फ्रायर, टोस्टर, ब्लेंडर, कॉफी मेकर, विभिन्न खाना पकाने के उपकरण आदि को कैसे संचालित करें, यह दिखाएं • मुख्य भोजन की सामग्री पहले से तैयार करने के लिए उचित तरीके लागू करें • आवश्यकतानुसार विभिन्न व्यंजन तैयार करने के लिए उचित तकनीक जैसे ब्लैचिंग, चॉपिंग, सानना, तलना, तलना आदि लागू करें। • दिखाएँ कि भोजन को उचित प्रकार से कैसे सजाया जाए • दिखाएँ कि ई-माइग्रेट पर पंजीकृत भर्ती एजेंटों के बारे में जानकारी कैसे एकत्र करें और विदेशी नियोक्ता का विवरण कैसे एकत्र करें • रोजगार के देश के स्थानीय कानूनों, रीति-रिवाजों, परंपराओं आदि के बारे में जानकारी एकत्र करने के लिए कदम उठाएं • चेक-इन और हाथ के सामान में पैक की जाने वाली वस्तुओं की एक नमूना सूची तैयार करें

दस्तावेज़, पासपोर्ट, कार्य वीज़ा, आदि पहले रखे गए हैं	
कक्षा सहायक: व्हाइट बोर्ड और मार्कर या ब्लैकबोर्ड और चॉक, डस्टर, लैपटॉप या डेस्कटॉप कंप्यूटर और प्रोजेक्टर, फ्लिपचार्ट, प्रतिभागी पुस्तिका	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ खाना पकाने का स्टोव, इंडक्शन स्टोव, भोजन तैयार करने के लिए सामग्री, चेक-इन और हाथ के सामान में पैक की जाने वाली वस्तुओं की नमूना सूची, रसोई के उपकरण जैसे एयर फ्रायर, टोस्टर, ब्लेंडर, कॉफी मेकर, विभिन्न खाना पकाने के उपकरण, आदि, बर्तन, डिशवॉशर, आवश्यक ई-माइग्रेट पोर्टल आदि।	

मॉड्यूल 7: सेवा मानकों को बनाए रखें और प्रभावी ढंग से संवाद करें

DWC/N9902, v 3.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- काम के दौरान व्यवहारिक शिष्टाचार बनाए रखने के लिए उचित तरीके अपनाएं
- बताएं कि कार्यस्थल पर प्रोफेशनल तरीके कैसे बनाए रखें
- लिंग, विकलांगता, जाति, धर्म, रंग, यौन रुझान और संस्कृति के आधार पर कार्यस्थल पर उत्पीड़न और भेदभाव की पहचान करने और रिपोर्ट करने के लिए उचित तरीके अपनाएं।

अवधि: 12:00	अवधि: 18:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
• संचार के बुनियादी सिद्धांतों और सक्रिय रूप से सुनने और सेवा मानकों की गुणवत्ता पर चर्चा करें • सकारात्मक प्रतिक्रिया देने और प्राप्त करने की प्रक्रिया का वर्णन करें • निवासियों के साथ बहस करने से बचने का महत्व बताएं • स्वच्छता और स्वच्छता बनाए रखने की दृष्टि से घर/कार्यस्थल में अच्छे शिष्टाचार का पालन करने के महत्व का वर्णन करें, जैसे कि खांसते समय, थूकना नहीं, डकार लेना आदि। • कार्यों को समयबद्ध एवं अनुशासित ढंग से करने का महत्व बताएं • समय पर काम करने के लिए रिपोर्टिंग का महत्व समझाएं • सहकर्मियों और अन्य लोगों के साथ संवाद करते समय उचित व्यवहार करने के तरीकों का वर्णन करें और कार्यस्थल पर दूसरों की गोपनीयता का सम्मान करें • बताएं कि उचित पोशाक और आकर्षक आचरण कैसे रखें और व्यक्तिगत स्वच्छता कैसे बनाए रखें • आयु और लिंग विशिष्ट शिष्टाचार के साथ लिंग विशिष्ट आवश्यकताओं और निवासियों के विभिन्न आयु समूहों की विशिष्ट आवश्यकताओं पर चर्चा करें • बताएं कि विशिष्ट आवश्यकताओं वाले व्यक्तियों के साथ कैसा व्यवहार करना चाहिए • हर समय लिंग और आयु-संवेदनशील सेवा प्रथाओं का पालन करने और सामाजिक स्थितियों/कार्यस्थल पर सामाजिक दूरी बनाए रखने के महत्व का वर्णन करें	• प्रक्रिया के अनुसार निवासियों का तुरंत और उचित तरीके से स्वागत कैसे करें और साथ ही सभी निवासियों के साथ विनम्र और पेशेवर तरीके से कैसे बातचीत करें, इस पर भूमिका निभाएं। • उचित प्रश्न पूछकर आवश्यकताओं को स्पष्ट करने के लिए उचित तरीके लागू करें • निवासियों के असंतोष और शिकायतों का प्रभावी ढंग से जवाब देने और निवासियों के साथ एक प्रभावी लेकिन अवैयक्तिक संबंध बनाने और बनाए रखने का नाटक करें • किसी भी मुद्दे या समस्या के साथ-साथ उन्हें प्रभावित करने वाले किसी भी घटनाक्रम के बारे में निवासियों को पहले से सूचित करने के लिए उचित तरीके अपनाएं • निवासियों से फीडबैक कैसे प्राप्त करें और उनके अनुभव को बेहतर बनाने के लिए उन्हें कैसे शामिल करें, इस पर भूमिका निभाएं • प्रदर्शित करें कि कार्यस्थल के किसी भी मुद्दे की तुरंत निवासियों/नियोक्ताओं को कैसे रिपोर्ट करें • लिंग को ध्यान में रखते हुए उचित व्यक्तिगत व्यवहार और आचरण सुनिश्चित करने के लिए उचित तरीके लागू करें और विकलांगता के संबंध में अंतर्निहित पूर्वाग्रहों को पहचानें, स्वीकार करें और उन पर काबू पाएं • मानकों के अनुसार सभी लिंग और आयु समूहों में प्रत्येक व्यक्ति की विशिष्ट आवश्यकताओं को पूरा करने और आवश्यकता पड़ने पर विकलांग लोगों की सहायता करने के लिए सेवाएं प्रदान करने और सुविधाओं की गुणवत्ता बनाए रखने पर भूमिका निभाएं।

	• लिंग, विकलांगता, जाति, धर्म, रंग, यौन रुझान और संस्कृति के आधार पर कार्यस्थल पर उत्पीड़न और भेदभाव की पहचान करने और रिपोर्ट करने के लिए उचित तरीके लागू करें। • चोट या संक्रामक रोगों से संबंधित किसी भी व्यक्तिगत स्वास्थ्य समस्या के बारे में नियोक्ता को कैसे सूचित किया जाए, इस पर भूमिका निभाएं
कक्षा सहायक:	
व्हाइट बोर्ड और मार्कर या ब्लैकबोर्ड और चॉक, डस्टर, लैपटॉप या डेस्कटॉप कंप्यूटर और प्रोजेक्टर, फ्लिपचार्ट, प्रतिभागी पुस्तिका	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
नमूना फीडबैक फॉर्म, स्वास्थ्य और अन्य मुद्दों आदि की रिपोर्ट करने के लिए नमूना रिपोर्ट प्रारूप।	

मॉड्यूल 8: स्वास्थ्य, स्वच्छता और सुरक्षा मानक बनाए रखें

DWC/N9903, v 3.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परीणाम:

- कार्यस्थल पर सुरक्षित वातावरण बनाए रखने के तरीकों का प्रदर्शन करें।
- आपातकालीन स्थितियों से निपटने के तरीके प्रदर्शित करें।
- दैनिक गतिविधियों को करते समय ऊर्जा और सामग्री के संरक्षण के तरीके बताएं।
- काम करने के पर्यावरण अनुकूल तरीकों को अपनाने का महत्व बताएं।
- कार्यस्थल पर अपशिष्ट प्रबंधन के तरीके बताएं।

अवधि:14:00	अवधि:16:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
• कार्यस्थल पर स्वच्छता मानकों को बनाए रखने के लिए सुरक्षा संबंधी मुद्दों और प्रक्रिया की रिपोर्टिंग और प्रबंधन पर चर्चा करें • कार्यस्थल को सुरक्षित बनाए रखने में हाउसकीपिंग का महत्व बताएं • कार्यस्थल पर उचित पीपीई जैसे हेयर नेट, सुरक्षात्मक एप्रन, जूते, रेस्पिरैटर, मास्क आदि पहनने का उद्देश्य और उपयोग बताएं। • दांतों को बार-बार ब्रश करना, प्रतिदिन स्नान करना, अच्छे कपड़े पहनना, स्वस्थ भोजन करना आदि और कार्यस्थल पर तम्बाकू, पान, शराब, धूम्रपान सिगरेट आदि के सेवन से बचने के द्वारा व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखने के महत्व का वर्णन करें। • बिजली के घरेलू उपकरणों का उपयोग और प्रबंधन करते समय दिशानिर्देशों और सुरक्षा प्रोटोकॉल का पालन करने और बुनियादी प्राथमिक चिकित्सा प्रक्रिया का उचित रूप से पालन करने के महत्व को समझाएं • कार्यस्थल जोखिमों को पहचानने के तरीकों का वर्णन करें और जिस किसी को भी उनके बारे में पता होना चाहिए उसे तुरंत सूचित करें • विभिन्न आपातकालीन परिस्थितियों और उनसे निपटने के तरीकों पर चर्चा करें • दवाओं और खतरनाक रसायनों को दूर रखने और नुकली वस्तुओं को बच्चे की पहुंच से दूर रखने के महत्व को समझाएं • निवारक नियमित स्वास्थ्य जांच और स्वस्थ जीवन का महत्व बताएं	• निर्धारित आवश्यकताओं के अनुसार नियमित अंतराल पर हाथ साबुन और अल्कोहल-आधारित सैनिटाइज़र और बर्तन और अन्य वस्तुओं से हाथ धोने और साफ करने का तरीका बताएं। • प्रदर्शित करें कि नियमित आधार पर स्पर्श बिंदुओं वाले सभी उपकरणों, उपकरणों और उपकरणों को कैसे साफ किया जाए और घर या कार्यस्थल को कीटाणुओं, कीड़ों और कीड़ों से मुक्त रखने के लिए उचित पर्यावरण अनुकूल समाधान या सफाई रसायनों का उपयोग किया जाए। • यह सुनिश्चित करने के लिए उचित तरीके लागू करें कि कूड़ेदानों को सफाई और रखरखाव के लिए समय सारिणी के अनुसार बार-बार साफ किया जाए और कूड़े को निर्दिष्ट डिब्बे या उचित कूड़ेदान कंटेनर में रखें। • सामग्री, उपकरण और उपकरण का उपयोग करते समय सुरक्षा प्रोटोकॉल का पालन करने के लिए उचित तरीके अपनाएं • त्वरित प्रतिक्रिया और रिपोर्टिंग के साथ विभिन्न आपातकालीन परिस्थितियों और स्वास्थ्य मुद्दों पर रिपोर्ट करने के तरीके पर भूमिका निभाएं • कार्यस्थल पर खतरनाक, पुनर्चक्रण योग्य और गैर-पुनर्चक्रण योग्य कचरे की पहचान करने और उन्हें अलग करने के लिए उचित तरीके लागू करें • दिखाएँ कि जहाँ भी लागू हो, कचरे का पुनर्चक्रण कैसे करें और पीपीई को प्लास्टिक की थैलियों में फेंक दें जिन्हें सील कर दिया गया है और "संक्रामक अपशिष्ट" का लेबल लगाया गया है।

• भोजन, पानी आदि जैसे अपशिष्टों के प्रबंधन के साथ-साथ स्वच्छता और अन्य खतरनाक कचरे के उचित निपटान के तरीकों की व्याख्या करें। • कार्यस्थल पर सामग्री, प्राकृतिक संसाधनों और ऊर्जा के संरक्षण के तरीकों का वर्णन करें	• वायु, जल और पृथ्वी के प्रदूषण को कम करने के लिए कार्यस्थल पर उचित पर्यावरण-अनुकूल तरीके लागू करें
कक्षा सहायक:	
व्हाइट बोर्ड और मार्कर या ब्लैकबोर्ड और चॉक, डस्टर, लैपटॉप या डेस्कटॉप कंप्यूटर और प्रोजेक्टर, फ्लिपचार्ट, प्रतिभागी पुस्तिका	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
क्लीनर, झाड़ू, वाइपर, पीपीई, सीढ़ी, अपशिष्ट वर्गीकरण के अनुसार अलग-अलग रंग के कूड़ेदान, विभिन्न प्रकार के अपशिष्ट, पानी, घरेलू गैजेट और उपकरण, कोयला, लकड़ी, माचिस, प्राथमिक चिकित्सा किट, कचरा बैग, आदि।	

मॉड्यूल 9: रोजगार योग्यता कौशल

DGT/VSQ/N0102, V1.0 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- रोजगार योग्यता कौशल का परिचय
- संवैधानिक मूल्य - नागरिकता
- 21वीं सदी में पेशेवर बनना
- बुनियादी अंग्रेजी कौशल
- कैरियर विकास एवं लक्ष्य निर्धारण
- संचार कौशल
- विविधता और समावेशन
- वित्तीय एवं कानूनी साक्षरता
- आवश्यक डिजिटल कौशल
- उद्यमशीलता
- ग्राहक सेवा
- प्रशिक्षुता एवं नौकरी के लिए तैयार होना

अवधि: 20:00 बजे	अवधि: 40:00
सिद्धांत - प्रमुख शिक्षण परिणाम	व्यावहारिक - मुख्य शिक्षण परिणाम
• विभिन्न उद्योगों में नौकरियों के लिए आवश्यक रोजगार योग्यता कौशल पर चर्चा करें • सीखने और रोजगार पोर्टल का पता लगाने के तरीकों की व्याख्या करें • कानूनी मूल्यों के महत्व पर चर्चा करें, जिसमें नागरिक अधिकार और कर्तव्य, नागरिकता, समाज के प्रति जिम्मेदारी आदि और व्यक्तिगत मूल्य और नैतिकता जैसे ईमानदारी, सत्यनिष्ठा, दूसरों की देखभाल और सम्मान करना आदि शामिल हैं। • रोजगार के लिए 21वीं सदी के कौशल के महत्व को स्पष्ट करें • निरंतर सीखने के लाभों का वर्णन करें • अंग्रेजी में लिखी गई नियमित जानकारी, नोट्स, निर्देश, मेल, पत्र आदि को पढ़ने और समझने का तरीका बताएं • नौकरी और करियर के बीच अंतर सूचीबद्ध करें • सभी लिंगों और दिव्यांगों के साथ उचित संवाद और व्यवहार करें • कार्यस्थल पर यौन उत्पीड़न से संबंधित किसी भी मुद्दे को पॉश एक्ट के अनुसार कैसे बढ़ाया जाए, इस पर चर्चा करें • वेतन के सामान्य घटकों की सूची बनाएं और आय, व्यय, कर, निवेश आदि की गणना करें	• प्रदर्शित करें कि पर्यावरण की दृष्टि से टिकाऊ प्रथाओं का पालन कैसे किया जाए • 21वीं सदी के कौशल जैसे आत्म-जागरूकता, व्यवहार कौशल, समय प्रबंधन, आलोचनात्मक और अनुकूली सोच, समस्या-समाधान, रचनात्मक सोच, सामाजिक और सांस्कृतिक जागरूकता, भावनात्मक जागरूकता, निरंतर सीखने के लिए सीखना आदि की भूमिका निभाएं। व्यक्तिगत और पेशेवर में जिंदगी • व्यक्तिगत रूप से और टेलीफोन पर, विभिन्न संदर्भों में रोजमर्रा की बातचीत के लिए बुनियादी अंग्रेजी के उपयोग का अभ्यास करें • छोटे संदेश, नोट्स, पत्र, ई-मेल आदि अंग्रेजी में लिखें • योग्यता के आधार पर लघु और दीर्घकालिक लक्ष्यों के साथ एक नमूना कैरियर विकास योजना तैयार करें • विभिन्न सेटिंग्स में मौखिक और गैर-मौखिक संचार शिष्टाचार और सक्रिय सुनने की तकनीकों का पालन करने का अभ्यास करें • एक टीम में दूसरों के साथ मिलकर काम करने का रोलप्ले • भूमिका निभाएं कि पॉश एक्ट के अनुसार कार्यस्थल पर यौन उत्पीड़न से संबंधित किसी भी मुद्दे को कैसे आगे बढ़ाया जाए

• प्रासंगिक अधिकारों और कानूनों पर चर्चा करें और कानूनी शोषण के खिलाफ लड़ने के लिए कानूनी सहायता का उपयोग करें • विभिन्न प्रकार की उद्यमिता और उद्यमों को पहचानें और सूचीबद्ध करें और अनुसंधान के माध्यम से संभावित व्यवसाय के अवसरों का आकलन करें • संभावित व्यावसायिक अवसर के लिए वित्त पोषण के स्रोतों की पहचान करें और सूचीबद्ध करें, अनुमान लगाएं और किसी भी वित्तीय/कानूनी बाधा को कम करें • विभिन्न प्रकार के ग्राहकों की पहचान करने का तरीका बताएं • शिक्षता अवसरों को पहचानें और सूचीबद्ध करें तथा दिशानिर्देशों और आवश्यकताओं के अनुसार इसके लिए पंजीकरण करें	• दिखाएँ कि आवश्यकता के अनुसार वित्तीय संस्थानों, उत्पादों और सेवाओं का चयन कैसे करें • ऑफ़लाइन और ऑनलाइन वित्तीय लेनदेन को सुरक्षित और संरक्षित तरीके से करने का अभ्यास करें • डिजिटल उपकरणों को संचालित करें और बुनियादी इंटरनेट संचालन को सुरक्षित रूप से करें • प्रभावी ढंग से काम करने के लिए ई-मेल और सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म और वर्चुअल सहयोग टूल के उपयोग का प्रदर्शन करें • वर्ड प्रोसेसर, स्प्रेडशीट और प्रेजेंटेशन की बुनियादी सुविधाओं का उपयोग करने का अभ्यास करें • विपणन उत्पाद, मूल्य, स्थान और प्रचार के 4पीएस पर विचार करते हुए एक नमूना व्यवसाय योजना और एक कार्य मॉडल विकसित करें • पेशेवर तरीके से ग्राहकों के अनुरोधों और जरूरतों का जवाब देने की भूमिका निभाएं • दिखाएँ कि उचित स्वच्छता और सौंदर्य मानकों का पालन कैसे करें • एक नमूना व्यावसायिक पाठ्यक्रम बायोडेटा (रेज़्यूमे) बनाएं • विश्वसनीय ऑफ़लाइन और ऑनलाइन स्रोतों जैसे रोजगार कार्यालय, भर्ती एजेंसियों, समाचार पत्रों आदि और नौकरी पोर्टलों का उपयोग करके क्रमशः उपयुक्त नौकरियों की खोज करने का अभ्यास करें। • आवश्यकता के अनुसार ऑफ़लाइन/ऑनलाइन तरीकों का उपयोग करके पहचानी गई नौकरी रिक्तियों के लिए आवेदन करने का तरीका बताएं • भर्ती और चयन के दौरान विनम्रतापूर्वक, स्पष्टता और आत्मविश्वास के साथ प्रश्नों का उत्तर देने का तरीका प्रदर्शित करें
कक्षा सहायक:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइट-बोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, उपकरण और अन्य आवश्यकताएँ	
आवश्यकता के अनुसार पीपीई, बेसिक स्टेशनरी, डिजिटल उपकरण।	

मॉड्यूल 10: नौकरी पर प्रशिक्षण

प्रोफेशनल कुक (घरेलू और छोटे प्रतिष्ठान) के लिए मैप किया गया

अनिवार्य अवधि: 00:00	अनुशंसित अवधि: 120:00
स्थान: साइट पर	
- आहार और मेनू आवश्यकताओं के लिए निवासियों/नियोक्ताओं के साथ दैनिक बातचीत करने और किराने का सामान और आपूर्ति की दुकान या ऑर्डर करने के तरीके पर भूमिका निभाएं, जैसा लागू हो - भोजन तैयार करने के लिए सामग्री को मापने, साफ करने और व्यवस्थित करने और खाना पकाने के लिए निर्दिष्ट खाद्य पदार्थों जैसे सब्जियों को काटना और छीलना आदि को धोने, काटने और तैयार करने के लिए उचित प्रक्रिया अपनाएं। - मसालों/सामग्रियों को मिलाना या पीसना, खाद्य पदार्थों को लपेटना आदि जैसे बुनियादी प्रारंभिक कार्य कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें। - आवश्यकतानुसार सॉस, सलाद और कोल्ड स्टार्टर आदि जैसी बुनियादी चीजें और विशेष आहार के लिए विशेष फैसी व्यंजन या भोजन कैसे तैयार करें, यह दिखाएं - नियोक्ता के निर्देश और स्वाद के अनुसार भोजन और ब्रेड, चपाती आदि पकाने के लिए उचित प्रक्रिया लागू करें - आवश्यकता के अनुसार खाद्य पदार्थ को सजाने या सजाने का तरीका बताएं और स्वाद, रंग, स्वाद और गुणवत्ता की स्थिरता सुनिश्चित करने के लिए पकवान की जांच करें। - उपयुक्त यंत्रों और उपकरणों का उपयोग करके विभिन्न प्रकार के पेय पदार्थ जैसे चाय, कॉफी, जूस, शेक, स्मूदी आदि कैसे तैयार करें, यह दिखाएं - प्रदर्शित करें कि टेबल कैसे स्थापित करें, डाइनिंग टेबल को कैसे साफ और स्वच्छ करें, कटलरी और टेबल मैट, कोस्टर, नैपकिन और मोमबत्तियों और फूलों के गुलदस्ते सहित आवश्यकतानुसार अन्य सजावटी वस्तुओं की व्यवस्था करें। - दिखाएं कि भोजन के क्रम के अनुसार प्लेट के बर्तन और चांदी के बर्तन या कटलरी और क्रॉकरी, पानी के गिलास जैसी वस्तुओं को मेज पर कैसे रखा जाए। - उचित क्रॉकरी में भोजन कैसे परोसें और आवश्यकतानुसार सर्विंग प्लेट के बर्तन और चांदी के बर्तन या कटलरी और क्रॉकरी, पेय के साथ पानी का गिलास कैसे भरें, इसका प्रदर्शन करें - बर्तन, गिलास, खाना पकाने के बर्तन आदि को धोने, धोने और सुखाने के लिए उचित सफाई उत्पाद और पर्याप्त मात्रा में पानी का उपयोग करने के लिए उचित प्रक्रिया लागू करें। - चीनी भोजन तैयार करने की तकनीकें जैसे तलना, डीप फ्राई, उथले तलना, उबालना, भाप में पकाना, भूना आदि कैसे करें, इसका प्रदर्शन करें। - चीनी भोजन तैयार करने के लिए सामग्री की गुणवत्ता और मात्रा की जांच करने के लिए उचित तरीके लागू करें - हरी, पत्तेदार सब्जियों को धोने के लिए उचित तरीके अपनाएं - प्रदर्शित करें कि ताजे मांस को कैसे मैरीनेट किया जाए और मांस को अनाज के विपरीत और समान टुकड़ों में काटा जाए ताकि यह अधिक समान रूप से पक जाए - तलने के लिए तेल कैसे डालें और इसे कड़ाही के किनारों पर कैसे डालें और पकाने से पहले तेल की जांच करें, इसके लिए उचित अभ्यास अपनाएं। - दिखाएं कि चीनी भोजन पकाने के लिए सॉस और मसाला कैसे तैयार करें - उचित कटलरी के साथ चीनी भोजन कैसे परोसें, इसका प्रदर्शन करें - इटालियन भोजन पकाने के लिए पास्ता सॉस, सब्जियाँ, मांस आदि जैसे प्रारंभिक भोजन कैसे तैयार करें, यह दिखाएं - प्रदर्शित करें कि मार्घेरिता पिज़्ज़ा, क्लासिक पास्ता अमैटिसियाना, लसग्रा, पेस्टो सॉस के साथ कैप्रिस सलाद, पैज़ेनेला, ब्रूसचेट्टा, फ़ोकैसिया ब्रेड, पास्ता कार्बोनारा, आदि की इतालवी खाद्य श्रृंखला कैसे तैयार की जाए।	

- दिखाएँ कि दक्षिण भारतीय, उत्तर भारतीय, पूर्व भारतीय, पश्चिम भारतीय भोजन व्यंजन कैसे तैयार करें
- विभिन्न भारतीय भोजन बनाने की तकनीकों जैसे चौकंक/तड़का, भूनाओ, धुंगर/धुअनार, तंदूरी - ग्रिलिंग, तलना - तलना आदि का उपयोग करने के उचित तरीकों को लागू करें।
- प्रदर्शित करें कि उचित कटलरी के साथ भारतीय भोजन कैसे परोसा जाए
- विभिन्न स्रोतों से नवीनतम भोजन तैयार करने की तकनीकों और मशीनों पर जानकारी एकत्र करने के लिए कदम उठाएं
- भोजन तैयार करने के लिए नवीनतम रसोई उपकरणों जैसे एयर फ्रायर, टोस्टर, ब्लेंडर, कॉफी मेकर, विभिन्न खाना पकाने के उपकरण आदि को कैसे संचालित करें, यह दिखाएं
- मुख्य भोजन की सामग्री पहले से तैयार करने के लिए उचित तरीके लागू करें
- आवश्यकतानुसार विभिन्न व्यंजन तैयार करने के लिए उचित तकनीक जैसे ब्लैचिंग, चॉपिंग, सानना, तलना, तलना आदि लागू करें।
- दिखाएँ कि भोजन को उचित प्रकार से कैसे सजाया जाए
- दिखाएँ कि ई-माइग्रेट पर पंजीकृत भर्ती एजेंटों के बारे में जानकारी कैसे एकत्र करें और विदेशी नियोक्ता का विवरण कैसे एकत्र करें
- रोजगार के देश के स्थानीय कानूनों, रीति-रिवाजों, परंपराओं आदि के बारे में जानकारी एकत्र करने के लिए कदम उठाएं
- चेक-इन और हाथ के सामान में पैक की जाने वाली वस्तुओं की एक नमूना सूची तैयार करें
- प्रक्रिया के अनुसार निवासियों का तुरंत और उचित तरीके से स्वागत कैसे करें और साथ ही सभी निवासियों के साथ विनम्र और पेशेवर तरीके से कैसे बातचीत करें, इस पर भूमिका निभाएं।
- उचित प्रश्न पूछकर आवश्यकताओं को स्पष्ट करने के लिए उचित तरीके लागू करें
- निवासियों के असंतोष और शिकायतों का प्रभावी ढंग से जवाब देने और निवासियों के साथ एक प्रभावी लेकिन अवैयक्तिक संबंध बनाने और बनाए रखने का नाटक करें
- किसी भी मुद्दे या समस्या के साथ-साथ उन्हें प्रभावित करने वाले किसी भी घटनाक्रम के बारे में निवासियों को पहले से सूचित करने के लिए उचित तरीके अपनाएं
- निवासियों से फीडबैक कैसे प्राप्त करें और उनके अनुभव को बेहतर बनाने के लिए उन्हें कैसे शामिल करें, इस पर भूमिका निभाएं
- प्रदर्शित करें कि कार्यस्थल के किसी भी मुद्दे की तुरंत निवासियों/नियोक्ताओं को कैसे रिपोर्ट करें
- लिंग को ध्यान में रखते हुए उचित व्यक्तिगत व्यवहार और आचरण सुनिश्चित करने के लिए उचित तरीके लागू करें और विकलांगता के संबंध में अंतर्निहित पूर्वाग्रहों को पहचानें, स्वीकार करें और उन पर काबू पाएं
- मानकों के अनुसार सभी लिंग और आयु समूहों में प्रत्येक व्यक्ति की विशिष्ट आवश्यकताओं को पूरा करने और आवश्यकता पड़ने पर विकलांग लोगों की सहायता करने के लिए सेवाएं प्रदान करने और सुविधाओं की गुणवत्ता बनाए रखने पर भूमिका निभाएं।
- लिंग, विकलांगता, जाति, धर्म, रंग, यौन रुझान और संस्कृति के आधार पर कार्यस्थल पर उत्पीड़न और भेदभाव की पहचान करने और रिपोर्ट करने के लिए उचित तरीके लागू करें।
- चोट या संक्रामक रोगों से संबंधित किसी भी व्यक्तिगत स्वास्थ्य समस्या के बारे में नियोक्ता को कैसे सूचित किया जाए, इस पर भूमिका निभाएं
- निर्धारित आवश्यकताओं के अनुसार नियमित अंतराल पर हाथ साबुन और अल्कोहल-आधारित सैनिटाइज़र और बर्तन और अन्य वस्तुओं से हाथ धोने और साफ करने का तरीका बताएं।
- प्रदर्शित करें कि नियमित आधार पर स्पर्श बिंदुओं वाले सभी उपकरणों, उपकरणों और उपकरणों को कैसे साफ किया जाए और घर या कार्यस्थल को कीटाणुओं, कीड़ों और कीड़ों से मुक्त रखने के लिए उचित पर्यावरण अनुकूल समाधान या सफाई रसायनों का उपयोग किया जाए।
- यह सुनिश्चित करने के लिए उचित तरीके लागू करें कि कूड़ेदानों को सफाई और रखरखाव के लिए समय सारिणी के अनुसार बार-बार साफ किया जाए और कूड़े को निर्दिष्ट डिब्बे या उचित कूड़ेदान कंटेनर में रखें।
- सामग्री, उपकरण और उपकरण का उपयोग करते समय सुरक्षा प्रोटोकॉल का पालन करने के लिए उचित तरीके अपनाएं

- त्वरित प्रतिक्रिया और रिपोर्टिंग के साथ विभिन्न आपातकालीन परिस्थितियों और स्वास्थ्य मुद्दों पर रिपोर्ट करने के तरीके पर भूमिका निभाएं
- कार्यस्थल पर खतरनाक, पुनर्चक्रण योग्य और गैर-पुनर्चक्रण योग्य कचरे की पहचान करने और उन्हें अलग करने के लिए उचित तरीके लागू करें
- दिखाएँ कि जहाँ भी लागू हो, कचरे का पुनर्चक्रण कैसे करें और पीपीई को प्लास्टिक की थैलियों में फेंक दें जिन्हें सील कर दिया गया है और "संक्रामक अपशिष्ट" का लेबल लगाया गया है।
- वायु, जल और पृथ्वी के प्रदूषण को कम करने के लिए कार्यस्थल पर उचित पर्यावरण-अनुकूल तरीके लागू करें

अनुलग्नक

प्रशिक्षक आवश्यकताएँ

प्रशिक्षक पूर्वावश्यकताएँ						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण/मूल्यांकन अनुभव		टिप्पणी
		साल	विशेषज्ञता	साल	विशेषज्ञता	
डिप्लोमा	गृह विज्ञान/होटल प्रबंधन या समकक्ष या प्रासंगिक शिक्षा	4		3	गृह विज्ञान या होटल प्रबंधन में मुख्य रसोइया/घरेलू रसोइया/शिक्षण/प्रशिक्षण के रूप में प्रशिक्षण और शिक्षण	
स्नातक		2		2	गृह विज्ञान या होटल प्रबंधन में मुख्य रसोइया/घरेलू रसोइया/शिक्षण/प्रशिक्षण के रूप में प्रशिक्षण और शिक्षण	
स्नातकोत्तर		2		1	गृह विज्ञान या होटल प्रबंधन में मुख्य रसोइया/घरेलू रसोइया/शिक्षण/प्रशिक्षण के रूप में प्रशिक्षण और शिक्षण	

प्रशिक्षक प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफॉर्म प्रमाणन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित टीओटी "पेशेवर रसोइया (घरेलू और छोटे प्रतिष्ठान)" को क्यूपी "डीडब्ल्यूसी/क्यू1701" 3.0 में मैप किया गया। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।	अनुशंसित है कि ट्रेनर को कार्य भूमिका के लिए प्रमाणित किया जाए: "ट्रेनर", योग्यता पैक में मैप किया गया: "मास्टर ट्रेनर (वीईटी और कौशल) एमईपी/क्यू2601, वी2.0"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।

मूल्यांकनकर्ता आवश्यकताएँ

मूल्यांकनकर्ता पूर्वापेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण/मूल्यांकन अनुभव		टिप्पणी
		साल	विशेषज्ञता	साल	विशेषज्ञता	
डिप्लोमा	गृह विज्ञान/होटल प्रबंधन या समकक्ष या प्रासंगिक शिक्षा	5		3	गृह विज्ञान या होटल प्रबंधन में मुख्य रसोइया/घरेलू रसोइया/शिक्षण/प्रशिक्षण के रूप में प्रशिक्षण और शिक्षण	
स्नातक		3		2	गृह विज्ञान या होटल प्रबंधन में मुख्य रसोइया/घरेलू रसोइया/शिक्षण/प्रशिक्षण के रूप में प्रशिक्षण और शिक्षण	
स्नातकोत्तर		3		2	गृह विज्ञान या होटल प्रबंधन में मुख्य रसोइया/घरेलू रसोइया/शिक्षण/प्रशिक्षण के रूप में प्रशिक्षण और शिक्षण	

मूल्यांकनकर्ता प्रमाणीकरण	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफॉर्म प्रमाणन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित टीओटी "पेशेवर रसोइया (घरेलू और छोटे प्रतिष्ठान)" को क्यूपी "डीडब्ल्यूसी/क्यू1701" v3.0 पर मैप किया गया। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।	अनुशंसा की जाती है कि मूल्यांकनकर्ता को कार्य भूमिका के लिए प्रमाणित किया जाए: "मूल्यांकनकर्ता", योग्यता पैक में मैप किया गया: "मास्टर मूल्यांकनकर्ता (वीईटी और कौशल) एमईपी/क्यू2701, वी2.0"। न्यूनतम स्वीकृत स्कोर 80% है।

मूल्यांकन रणनीति

इस अनुभाग में कार्यक्रम की आवश्यक दक्षताओं पर शिक्षार्थी का मूल्यांकन करने के लिए जानकारी की पहचान करने, एकत्र करने और व्याख्या करने से जुड़ी प्रक्रियाएं शामिल हैं।

1. मूल्यांकन प्रणाली अवलोकन:

- एसडीएसएम/एसआईपी या ईमेल पर मूल्यांकन करने के लिए मूल्यांकन एजेंसियों को बैच सौंपे गए
- मूल्यांकन एजेंसियां मूल्यांकन की पुष्टि वीडियो/टीसी लूपिंग एसएससी को भेजती हैं
- मूल्यांकन एजेंसी मूल्यांकन निष्पादित करने के लिए टीओए प्रमाणित मूल्यांकनकर्ता को तैनात करती है
- एसएससी मूल्यांकन प्रक्रिया और रिकॉर्ड की निगरानी करता है
- यदि बैच का आकार 30 से अधिक है, तो 2 मूल्यांकनकर्ता होने चाहिए।

2. परीक्षण वातावरण: मूल्यांकनकर्ता को यह करना होगा:

- पुष्टि करें कि केंद्र उसी पते पर उपलब्ध है जो एसडीएमएस या एसआईपी पर उल्लिखित है
- प्रशिक्षण की अवधि की जाँच करें.
- मूल्यांकन प्रारंभ और समाप्ति समय सुबह 10 बजे और शाम 5 बजे जांचें
- जांचें कि उम्मीदवारों को थ्योरी और प्रैक्टिकल मूल्यांकन पूरा करने के लिए आवंटित समय सही है।
- मूल्यांकन का तरीका जांचें-ऑनलाइन (टीएबी/कंप्यूटर) या ऑफलाइन (ओएमआर/पीपी)।
- मूल्यांकन को सुचारू रूप से निष्पादित करने के लिए जमीन पर टीएबी की संख्या सही है इसकी पुष्टि करें।
- विशिष्ट कार्य भूमिका के लिए लैब उपकरण की उपलब्धता की जाँच करें।

3. मूल्यांकन गुणवत्ता आश्वासन स्तर/ढाँचा:

- विषय वस्तु विशेषज्ञों (एसएमई) द्वारा बनाए गए प्रश्न पत्र
- एसएमई द्वारा बनाए गए प्रश्न पत्रों को एसएससी से आवश्यक अनुमोदन के साथ अन्य विषय विशेषज्ञों द्वारा सत्यापित किया जाना चाहिए
- प्रश्नों को एनओएस और पीसी के साथ मैप किया जाता है
- प्रश्न पत्र यह सोचकर तैयार किए जाते हैं कि स्तर 1 से 3 अकुशल और अर्ध-कुशल व्यक्तियों के लिए है, और स्तर 4 और उससे ऊपर कुशल, पर्यवेक्षक और उच्च प्रबंधन के लिए है।
- मूल्यांकनकर्ता को टीओए प्रमाणित होना चाहिए
- मूल्यांकन एजेंसी को मूल्यांकन करने के लिए मूल्यांकन दिशानिर्देशों का पालन करना होगा

4. साक्ष्य या साक्ष्य-एकत्रीकरण प्रोटोकॉल के प्रकार:

- मूल्यांकन स्थान से मूल्यांकनकर्ता की समय-मुद्रांकित और जियोटैग की गई रिपोर्टिंग
- साइनबोर्ड और योजना विशिष्ट ब्रांडिंग के साथ केंद्र में तस्वीरें
- प्रशिक्षण अवधि के दौरान प्रशिक्षकों की बायोमेट्रिक या मैन्युअल उपस्थिति शीट (टीपी द्वारा मुद्रांकित)।
- टाइम-स्टैम्प और जियोटैग मूल्यांकन (थ्योरी + वाइवा + प्रैक्टिकल) तस्वीरें और वीडियो

5. सत्यापन या सत्यापन की विधि:

- मूल्यांकन स्थल का औचक निरीक्षण किया
- बैच का रैंडम ऑडिट

- किसी भी उम्मीदवार का रैंडम ऑडिट

6. मूल्यांकन दस्तावेज़ीकरण, संग्रहण और पहुंच की विधि

- दस्तावेज़ों की हार्ड कॉपी संग्रहीत की जाती हैं
- मूल्यांकन के दस्तावेज़ों और तस्वीरों की सॉफ्ट कॉपी क्लाउड स्टोरेज से अपलोड/एक्सेस की जाती है और हार्ड ड्राइव में संग्रहीत की जाती है

संदर्भ

शब्दकोष

अवधि	विवरण
घोषणात्मक जानकारी	घोषणात्मक ज्ञान उन तथ्यों, अवधारणाओं और सिद्धांतों को संदर्भित करता है जिन्हें किसी कार्य को पूरा करने या किसी समस्या को हल करने के लिए जानने और/या समझने की आवश्यकता होती है।
मुख्य शिक्षण परिणाम	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
ओजेटी (आर)	नौकरी पर प्रशिक्षण (अनुशंसित); प्रशिक्षुओं को साइट पर प्रशिक्षण के निर्दिष्ट घंटों की अनुशंसा की जाती है
प्रक्रियात्मक ज्ञान	प्रक्रियात्मक ज्ञान यह बताता है कि कुछ कैसे करना है, या किसी कार्य को कैसे करना है। यह संज्ञानात्मक, भावनात्मक या साइकोमोटर कौशल को लागू करके काम करने या एक ठोस कार्य आउटपुट उत्पन्न करने की क्षमता 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।

आदिवर्णिक और संक्षिप्त शब्द

ओपन स्कूल	राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक
एनएसक्यूएफ	राष्ट्रीय कौशल योग्यता ढाँचा
क्यूपी	योग्यता पैक
टीवीईटी	तकनीकी एवं व्यावसायिक शिक्षा एवं प्रशिक्षण