

कैटरिंग एंड हॉस्पिटैलिटी

एन.एस.क्यू.एफ. स्तर- 4



क्षेत्र - पर्यटन एवं आतिथ्य

दक्षता आधारित पाठ्यक्रम

व्यवसायिक अनुदेशक प्रशिक्षण पद्धति (सी. आई. टी. एस.)



भारत सरकार

कौशल विकास एवं उद्यमिता मंत्रालय

प्रशिक्षण महानिदेशालय

केंद्रीय कर्मचारी प्रशिक्षण एवं अनुसंधान संस्थान

EN-81, सेक्टर-V, साल्ट लेक सिटी, कोलकाता - 700091

कैटरिंग एंड हॉस्पिटैलिटी

"खाद्य उत्पादन (सामान्य)", "खाद्य पेय और सेवा सहायक", "हाउस कीपर", "फ्रंट ऑफिस असिस्टेंट", "बेकर और कन्फेक्शनर" ट्रेडों के लिए भी लागू

(गैर-इंजीनियरिंग ट्रेड)

क्षेत्र - पर्यटन एवं आतिथ्य

(2024 में संशोधित)

संस्करण 2.1

शिल्प प्रशिक्षक प्रशिक्षण योजना (सी.आई.टी.एस.)

कौशल भारत - कुशल भारत

एन.एस.क्यू.एफ. स्तर - 4.5

द्वारा विकसित

भारत सरकार

कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय

प्रशिक्षण महानिदेशालय

केंद्रीय कर्मचारी प्रशिक्षण एवं अनुसंधान संस्थान

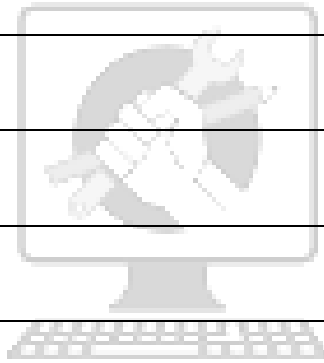
EN-81, सेक्टर-V, साल्ट लेक सिटी,

कोलकाता - 700 091

www.cstaricalutta.gov.in

पाठ्यक्रम

क्र. सं.	विषय सूची	पृष्ठ सं.
1.	विषय सार	1
2.	प्रशिक्षण पद्धति	2
3.	सामान्य विवरण	6
4.	कार्य भूमिका	8
5.	शिक्षण परिणाम	10
6.	विषय वस्तु	11
7.	मूल्यांकन मानदण्ड	19
8.	आधारिक संरचना	23



Skill India
कौशल भारत - कुशल भारत

1. विषय सार

शिल्प प्रशिक्षक प्रशिक्षण योजना शिल्पकार प्रशिक्षण योजना की शुरुआत से ही चालू है। पहला शिल्प प्रशिक्षक प्रशिक्षण संस्थान 1948 में स्थापित किया गया था। इसके बाद, 6 और संस्थान स्थापित किए गए, अर्थात् प्रशिक्षकों के लिए केंद्रीय प्रशिक्षण संस्थान (जिसे अब राष्ट्रीय कौशल प्रशिक्षण संस्थान (एन.एस.टी.आई.) कहा जाता है), लुधियाना, कानपुर, हावड़ा, मुंबई, चेन्नई और हैदराबाद में एन.एस.टी.आई.। 1960 में DGT द्वारा स्थापित किए गए थे। तब से सी.आई.टी.एस. पाठ्यक्रम भारत भर के सभी एन.एस.टी.आई. के साथ-साथ डी.जी.टी. से संबद्ध संस्थानों में सफलतापूर्वक चल रहा है। प्रशिक्षकों के प्रशिक्षण के लिए संस्थान (आई.टी.ओ.टी.)। यह प्रशिक्षकों के लिए एक वर्ष की अवधि का योग्यता आधारित पाठ्यक्रम है। "कैटरिंग एंड हॉस्पिटैलिटी" सी.आई.टी.एस. ट्रेड सी.टी.एस. के तहत "खाद्य उत्पादन (सामान्य), फ्रंट ऑफिस सहायक, हाउसकीपर, खाद्य पेय और सेवा सहायक, बेकर और कन्फेक्शनर" ट्रेडों के प्रशिक्षकों के लिए भी लागू है।

क्राफ्ट प्रशिक्षक प्रशिक्षण कार्यक्रम का मुख्य उद्देश्य प्रशिक्षकों को शिक्षाशास्त्र में तकनीकों के विभिन्न पहलुओं का पता लगाने और व्यावहारिक कौशल को स्थानांतरित करने में सक्षम बनाना है ताकि उद्योगों के लिए कुशल जनशक्ति का एक पूल विकसित किया जा सके, जिससे उनके करियर में वृद्धि हो और बड़े पैमाने पर समाज को लाभ हो। . इस प्रकार एक समग्र शिक्षण अनुभव को बढ़ावा देना जहां प्रशिक्षु विशेष ज्ञान, कौशल प्राप्त करता है और सीखने के प्रति दृष्टिकोण विकसित करता है और व्यावसायिक प्रशिक्षण पारिस्थितिकी तंत्र में योगदान देता है।

यह पाठ्यक्रम प्रशिक्षकों को प्रशिक्षुओं को सलाह देने, सभी प्रशिक्षुओं को सीखने की प्रक्रिया में संलग्न करने और संसाधनों के प्रभावी उपयोग के प्रबंधन के लिए निर्देशात्मक कौशल विकसित करने में भी सक्षम बनाता है। यह सहयोगात्मक शिक्षा और काम करने के नवीन तरीकों के महत्व पर जोर देता है। सभी प्रशिक्षु पाठ्यक्रम सामग्री को सही परिप्रेक्ष्य में समझने और व्याख्या करने में सक्षम होंगे, ताकि वे अपने सीखने के अनुभवों से जुड़े और सशक्त हों और सबसे ऊपर, गुणवत्तापूर्ण वितरण सुनिश्चित करें।

2. प्रशिक्षण पद्धति

2.1 सामान्य

सी.आई.टी.एस. पाठ्यक्रम राष्ट्रीय कौशल प्रशिक्षण संस्थानों (एन.एस.टी.आई.) और डी.जी.टी. से संबद्ध संस्थानों जैसे प्रशिक्षकों के प्रशिक्षण संस्थान (आई.टी.ओ.टी.) में वितरित किए जाते हैं। सी.आई.टी.एस. में प्रवेश के संबंध में विस्तृत दिशानिर्देशों के लिए डी.जी.टी. द्वारा समय-समय पर जारी निर्देशों का पालन करना होगा। आगे का पूरा प्रवेश विवरण NIMI वेब पोर्टल <http://www.nimionlineadmission.in> पर उपलब्ध कराया गया है। यह कोर्स एक साल की अवधि का है। इसमें ट्रेड टेक्नोलॉजी (व्यावसायिक कौशल और व्यावसायिक ज्ञान), प्रशिक्षण पद्धति और इंजीनियरिंग प्रौद्योगिकी/सॉफ्ट कौशल शामिल हैं। प्रशिक्षण कार्यक्रम के सफल समापन के बाद, प्रशिक्षु क्राफ्ट प्रशिक्षक के लिए अखिल भारतीय ट्रेड टेस्ट में उपस्थित होते हैं। सफल प्रशिक्षु को डी.जी.टी. द्वारा एनसीआईसी प्रमाणपत्र से सम्मानित किया जाता है।

2.2 पाठ्यक्रम संरचना

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

क्रमांक	पाठ्यक्रम तत्व	सांकेतिक प्रशिक्षण घंटे
1.	ट्रेड प्रौद्योगिकी	
	व्यावसायिक कौशल (ट्रेड व्यावहारिक)	480
	व्यावसायिक ज्ञान (ट्रेड सिद्धांत)	270
2.	प्रशिक्षण पद्धति	
	टीएम प्रैक्टिकल	270
	टीएम सिद्धांत	180
	कुल	1200

हर साल नजदीकी उद्योग में 150 घंटे की अनिवार्य ओजेटी (ऑन द जॉब ट्रेनिंग), जहां उपलब्ध नहीं हो, वहां ग्रुप प्रोजेक्ट अनिवार्य है।

	ऑन द जॉब ट्रेनिंग (ओजेटी)/ग्रुप प्रोजेक्ट	150
	वैकल्पिक कोर्स	240

प्रत्येक वर्ष के अल्पकालिक पाठ्यक्रमों में 240 घंटे तक के वैकल्पिक पाठ्यक्रमों के सी.आई.टी.एस. प्रशिक्षु।

2.3 प्रगति मार्ग

- व्यावसायिक प्रशिक्षण संस्थान/तकनीकी संस्थान में प्रशिक्षक के रूप में शामिल हो सकते हैं।
- इंडस्ट्रीज में सुपरवाइजर के पद पर जुड़ सकते हैं।

2.4 मूल्यांकन एवं प्रमाणीकरण

सी.आई.टी.एस. प्रशिक्षु का मूल्यांकन पूरे पाठ्यक्रम के दौरान और प्रशिक्षण कार्यक्रम के अंत में उसके शिक्षण कौशल, ज्ञान और सीखने के प्रति दृष्टिकोण के लिए किया जाएगा।

क) प्रशिक्षण की अवधि के दौरान सतत मूल्यांकन (आंतरिक) प्रत्येक सीखने के परिणामों के लिए निर्धारित मूल्यांकन मानदंडों के संबंध में प्रशिक्षक की योग्यता का परीक्षण करने के लिए **रचनात्मक मूल्यांकन विधि द्वारा किया जाएगा**। प्रशिक्षण संस्थान को मूल्यांकन दिशानिर्देशों के अनुरूप एक व्यक्तिगत प्रशिक्षु पोर्टफोलियो बनाए रखना होगा। आंतरिक मूल्यांकन के अंक www.bhartskills.gov.in पर उपलब्ध कराए गए फॉर्मेटिव असेसमेंट टेम्पलेट के अनुसार होंगे

बी) **अंतिम मूल्यांकन योगात्मक मूल्यांकन पद्धति** के रूप में होगा। राष्ट्रीय शिल्प प्रशिक्षक प्रमाणपत्र प्रदान करने के लिए अखिल भारतीय ट्रेड परीक्षा डी.जी.टी. के दिशानिर्देशों के अनुसार डी.जी.टी. द्वारा आयोजित की जाएगी। सीखने के परिणाम और मूल्यांकन मानदंड अंतिम मूल्यांकन के लिए प्रश्न पत्र तैयार करने का आधार होंगे। **अंतिम परीक्षा के दौरान बाहरी परीक्षक** व्यावहारिक परीक्षा के लिए अंक देने से पहले मूल्यांकन दिशानिर्देश में विस्तृत अनुसार व्यक्तिगत प्रशिक्षु की प्रोफाइल की भी जाँच करेगा।

2.4.1 पास मानदंड

परीक्षा के लिए विषयों के बीच अंकों का आवंटन:

ट्रेड प्रैक्टिकल, टी.एम. प्रैक्टिकल, सॉफ्ट स्किल प्रैक्टिकल परीक्षाओं और फॉर्मेटिव असेसमेंट के लिए न्यूनतम उत्तीर्ण प्रतिशत 60% है और अन्य सभी विषयों के लिए 40% है। कोई ग्रेस मार्क्स नहीं होंगे।

2.4.2 मूल्यांकन दिशानिर्देश

यह सुनिश्चित करने के लिए उचित व्यवस्था की जानी चाहिए कि मूल्यांकन में कोई कृत्रिम बाधा न हो। मूल्यांकन करते समय विशेष आवश्यकताओं की प्रकृति को ध्यान में रखा जाना चाहिए। मूल्यांकन करते समय, विचार किए जाने वाले प्रमुख कारक मानक/गैर-मानक प्रथाओं को शामिल करके विशिष्ट समस्याओं के समाधान उत्पन्न करने के दृष्टिकोण हैं।

मूल्यांकन करते समय टीम वर्क, स्क्रेप/अपशिष्ट से बचाव/कमी और प्रक्रिया के अनुसार स्क्रेप/अपशिष्ट का निपटान, व्यावहारिक दृष्टिकोण, पर्यावरण के प्रति संवेदनशीलता और प्रशिक्षण में

नियमितता पर भी उचित विचार किया जाना चाहिए। योग्यता का आकलन करते समय ओएसएचई के प्रति संवेदनशीलता और स्व-सीखने के रवैये पर विचार किया जाना चाहिए।

मूल्यांकन साक्ष्य आधारित होगा जिसमें निम्नलिखित शामिल होंगे:

- शिक्षण कौशल का प्रदर्शन (पाठ योजना, प्रदर्शन योजना)
- रिकार्ड बुक/दैनिक डायरी
- मूल्यांकन पत्रक
- प्रगति चार्ट
- वीडियो रिकॉर्डिंग
- उपस्थिति और समयनिष्ठा
- मौखिक परीक्षा
- किया गया व्यावहारिक कार्य/मॉडल
- कार्य
- परियोजना कार्य

आंतरिक (रचनात्मक) मूल्यांकन के साक्ष्य और रिकॉर्ड को परीक्षा निकाय द्वारा ऑडिट और सत्यापन के लिए आगामी परीक्षा तक संरक्षित रखा जाना चाहिए। मूल्यांकन करते समय निम्नलिखित अंकन पैटर्न अपनाया जाना चाहिए:

पेश करने का स्तर	प्रमाण
(ए) मूल्यांकन के दौरान 60% -75% की सीमा में वेटेज आवंटित किया जाएगा	
सामयिक मार्गदर्शन के साथ शिल्प अनुदेशक के स्वीकार्य मानक की प्राप्ति को प्रदर्शित करता है और एक प्रशिक्षक के अच्छे गुणों का प्रदर्शन करके छात्रों को संलग्न करता है।	• दर्शकों के साथ तालमेल स्थापित करने, व्यवस्थित तरीके से प्रस्तुति देने और क्षेत्र में एक विशेषज्ञ के रूप में स्थापित होने के लिए काफी अच्छे कौशल का प्रदर्शन। • विशिष्ट विषय पर प्रशिक्षण लेते समय सीखने और लक्ष्यों की प्राप्ति के लिए छात्रों की औसत संलग्नता। • प्रत्येक अवधारणा को ऐसे शब्दों में व्यक्त करने में योग्यता का काफी अच्छा स्तर जिसे छात्र संबंधित कर सकते हैं, सादृश्य बना सकते हैं और पूरे पाठ का सारांश प्रस्तुत कर सकते हैं। • प्रभावी प्रशिक्षण प्रदान करने में समय-समय

	पर सहायता।
(बी) मूल्यांकन के दौरान 75%-90% की सीमा में वेटेज आवंटित किया जाएगा	
इस ग्रेड में प्रदर्शन के लिए, उम्मीदवार को निर्देशात्मक डिजाइन से अच्छी तरह वाकिफ होना चाहिए, शिक्षण कार्यक्रम लागू करना चाहिए और शिक्षार्थियों का मूल्यांकन करना चाहिए जो कम मार्गदर्शन के साथ शिल्प अनुदेश के उचित मानक की प्राप्ति को प्रदर्शित करता है और एक प्रशिक्षक के अच्छे गुणों का प्रदर्शन करके छात्रों को संलग्न करता है।	• दर्शकों के साथ संबंध स्थापित करने, व्यवस्थित तरीके से प्रस्तुति देने और क्षेत्र में एक विशेषज्ञ के रूप में स्थापित होने के लिए अच्छे कौशल का प्रदर्शन। • विषय पर प्रशिक्षण लेते समय सीखने और लक्ष्यों की प्राप्ति के लिए छात्रों की औसत से ऊपर भागीदारी। • एक अच्छा स्तर जिसे छात्र संबंधित कर सकते हैं, सादृश्य बना सकते हैं और पूरे पाठ का सारांश प्रस्तुत कर सकते हैं। • प्रभावी प्रशिक्षण प्रदान करने में थोड़ा सहयोग।
(सी) मूल्यांकन के दौरान 90% से अधिक की सीमा में वेटेज आवंटित किया जाना है	
न्यूनतम या बिना किसी समर्थन के उच्च मानक के शिल्प अनुदेशक की प्राप्ति को प्रदर्शित करता है और एक प्रशिक्षक के अच्छे गुणों का प्रदर्शन करके छात्रों को संलग्न करता है।	• दर्शकों के साथ तालमेल स्थापित करने, व्यवस्थित तरीके से प्रस्तुति देने और क्षेत्र में एक विशेषज्ञ के रूप में स्थापित होने के लिए उच्च कौशल स्तर का प्रदर्शन। • विशिष्ट विषय पर प्रशिक्षण लेते समय सीखने और लक्ष्यों की प्राप्ति के लिए छात्रों की अच्छी भागीदारी। • उच्च स्तर की योग्यता जिससे छात्र संबंधित हो सके, सादृश्य बना सके और पूरे पाठ का सारांश प्रस्तुत कर सके। • प्रभावी प्रशिक्षण प्रदान करने में न्यूनतम या कोई सहायता नहीं।

3. सामान्य विवरण

ट्रेड का नाम	कैटरिंग एंड हॉस्पिटैलिटी - (सी.आई.टी.एस.)
ट्रेड कोड	डी.जी.टी./4026
संदर्भ एन.सी.ओ. 2015	1120.2900, 2356.0100, 5120.0200, 5120.0300, 5120.0400, 5120.9900, 7512.0100, 7512.9900, 4224.0100, 5131.0200, 5152.0200, 5152.0200, 5152.0200, 5152.0100
एन.ओ.एस. कवर किया गया	टीएचसी/एन9404, टीएचसी /एन9405, टीएचसी/एन9441, टीएचसी/एन9413 , टीएचसी/एन9414, टीएचसी/एन9416, टीएचसी/एन9420, टीएचसी/एन9419, टीएचसी/एन9402, टीएचसी/एन9403, टीएचसी/एन9417, टीएचसी/एन9418, एमईपी/ एन9446
एन.एस.क्यू.एफ. स्तर	लेवल – 4.5
शिल्प प्रशिक्षक प्रशिक्षण की अवधि	एक वर्ष
इकाई शक्ति (छात्रों की संख्या)	25
प्रवेश योग्यता	होटल प्रबंधन और खानपान प्रौद्योगिकी/खानपान प्रौद्योगिकी/होटल प्रबंधन/आतिथ्य और पर्यटन/आतिथ्य प्रबंधन/पाक कला/खाद्य उत्पादन/फ्रंट ऑफिस/हाउसकीपिंग/खाद्य और पेय सेवा/कुकरी और अन्य संबंधित या समकक्ष ट्रेड या शाखा में मास्टर/पोस्ट ग्रेजुएट मान्यता प्राप्त बोर्ड/विश्वविद्यालय से। या मान्यता प्राप्त बोर्ड से होटल प्रबंधन और खानपान प्रौद्योगिकी / खानपान प्रौद्योगिकी / होटल प्रबंधन / आतिथ्य और पर्यटन / आतिथ्य प्रबंधन / पाक कला / खाद्य उत्पादन / फ्रंट ऑफिस / हाउसकीपिंग / खाद्य और पेय सेवा / पाक कला और अन्य संबंधित या समकक्ष ट्रेड या शाखा में डिग्री / विश्वविद्यालय। या मान्यता प्राप्त बोर्ड/विश्वविद्यालय से 10वीं कक्षा के बाद होटल प्रबंधन और खानपान प्रौद्योगिकी/खानपान प्रौद्योगिकी/होटल प्रबंधन/आतिथ्य और पर्यटन/आतिथ्य प्रबंधन/पाक कला/खाद्य उत्पादन/फ्रंट ऑफिस/हाउसकीपिंग/खाद्य और पेय सेवा/कुकरी और अन्य संबंधित या समकक्ष ट्रेड या शाखा में 3 साल का डिप्लोमा। या

	भारतीय सशस्त्र बलों के पूर्व सैनिक जिन्होंने संबंधित क्षेत्र में 15 वर्ष सेवा की हो एवं डीजीआर माध्यम से संबंधित क्षेत्र में समकक्षता हासिल की हो। या कैटरिंग और हॉस्पिटैलिटी, फूड प्रोडक्शन (जनरल), फूड बेवरेज और सर्विस असिस्टेंट, हाउस कीपर, फ्रंट ऑफिस असिस्टेंट, बेकर और कन्फेक्शनर के ट्रेड में 01 वर्ष की एनटीसी/एनएसी के साथ 10वीं कक्षा उत्तीर्ण।
न्यूनतम आयु	शैक्षणिक सत्र के पहले दिन 16 वर्ष
स्पेस मानदंड	120 वर्ग. एम
शक्ति मानदंड	2 किलोवाट
के लिए प्रशिक्षक की योग्यता	
1. कैटरिंग एंड हॉस्पिटैलिटी - सी.आई.टी.एस. ट्रेड	एआईसीटीई/यूजीसी से मान्यता प्राप्त विश्वविद्यालय से होटल मैनेजमेंट/कैटरिंग टेक्नोलॉजी/हॉस्पिटैलिटी और टूरिज्म में बी.वोक / डिग्री/मास्टर डिग्री/पोस्ट ग्रेजुएट/बीबीए (होटल मैनेजमेंट/हॉस्पिटैलिटी)। या किसी मान्यता प्राप्त विश्वविद्यालय/बोर्ड से होटल प्रबंधन/कैटरिंग टेक्नोलॉजी/आतिथ्य एवं पर्यटन में डिप्लोमा (न्यूनतम 2 वर्ष) तथा संबंधित क्षेत्र में पांच वर्ष का अनुभव। या भारतीय सशस्त्र बलों के पूर्व सैनिक जिन्होंने संबंधित क्षेत्र में 15 वर्ष सेवा की हो एवं डीजीआर माध्यम से संबंधित क्षेत्र में समकक्षता हासिल की हो। प्रार्थी ने भारतीय सशस्त्रबलों के प्रशिक्षण संस्थान से अनुदेशीय पद्धति पाठ्यक्रम या न्यूनतम 02 वर्ष का अनुभव प्राप्त किया हो। या प्रासंगिक क्षेत्र में सात साल के अनुभव के साथ 'कैटरिंग एंड हॉस्पिटैलिटी असिस्टेंट' ट्रेड में एनटीसी/एनएसी उत्तीर्ण। आवश्यक योग्यता: डी.जी.टी. के तहत किसी भी प्रकार में कैटरिंग और हॉस्पिटैलिटी ट्रेड में नेशनल क्राफ्ट इंस्ट्रक्टर सर्टिफिकेट (एनसीआईसी)।
2. सॉफ्ट स्किल्स	एआईसीटीई /यूजीसी से मान्यता प्राप्त कॉलेज/विश्वविद्यालय से किसी भी विषय में एमबीए/बीबीए/किसी भी स्नातक/डिप्लोमा के साथ तीन साल का अनुभव और डी.जी.टी. संस्थानों से सॉफ्ट स्किल्स में अल्पकालिक टीओटी कोर्स

	। 12वीं/डिप्लोमा स्तर और उससे ऊपर अंग्रेजी/संचार कौशल और बेसिक कंप्यूटर का अध्ययन किया होना चाहिए)।
3. प्रशिक्षण पद्धति	प्रशिक्षण/शिक्षण क्षेत्र में दो साल के अनुभव के साथ एआईसीटीई /यूजीसी से मान्यता प्राप्त कॉलेज/विश्वविद्यालय से किसी भी विषय में बी.वोक / डिग्री । या मान्यता प्राप्त बोर्ड/विश्वविद्यालय से किसी भी विषय में डिप्लोमा के साथ प्रशिक्षण/शिक्षण क्षेत्र में पांच साल का अनुभव। या प्रशिक्षण/शिक्षण क्षेत्र में सात साल के अनुभव के साथ किसी भी ट्रेड में एनटीसी/एनएसी उत्तीर्ण । आवश्यक योग्यता : एनआईटीटीटीआर या समकक्ष से डी.जी.टी. / बी.एड / टीओटी के तहत किसी भी प्रकार में नेशनल क्राफ्ट इंस्ट्रक्टर सर्टिफिकेट (एनसीआईसी)।
4. प्रशिक्षक के लिए न्यूनतम आयु	21 साल

Skill India
कौशल भारत - कुशल भारत

4. कार्य भूमिका

कार्य भूमिकाओं का संक्षिप्त विवरण:

कामकाजी मालिक, आवास और खानपान सेवाएं; पूर्ण या आंशिक रूप से उसके स्वामित्व वाले संगठन या प्रतिष्ठान के संचालन की योजना, आयोजन, समन्वय और नियंत्रण करता है और जनता को भोजन, पेय और पेय पदार्थ परोसने और आवास और शिविर सुविधाएं प्रदान करने में लगा हुआ है। शामिल हैं: कामकाजी मालिक, होटल। कामकाजी मालिक, रेस्तरां। कामकाजी मालिक, कैफे चलाने वाला मालिक और कॉफी हाउस।

मैन्युअल प्रशिक्षण शिक्षक/शिल्प प्रशिक्षक; आईटीआई/व्यावसायिक प्रशिक्षण संस्थानों में छात्रों को परिभाषित कार्य भूमिका के अनुसार संबंधित ट्रेडों में निर्देश देता है। संबंधित ट्रेडों और संबंधित विषयों के औजारों और उपकरणों के उपयोग के लिए सैद्धांतिक निर्देश प्रदान करता है। कार्यशाला में ट्रेड से संबंधित प्रक्रिया और संचालन का प्रदर्शन करें; छात्रों को उनके व्यावहारिक कार्य में पर्यवेक्षण, मूल्यांकन और मूल्यांकन करना। दुकानों में उपकरणों और औजारों की उपलब्धता और उचित कार्यप्रणाली सुनिश्चित करता है।

रसोइया, संस्थागत होटल, रेस्तरां और अन्य प्रतिष्ठानों में उपभोग के लिए सूप, मांस, सब्जियां, मिठाइयाँ और अन्य खाद्य पदार्थ तैयार करता है, सीजन करता है और पकाता है। मेनू में सूचीबद्ध व्यंजन तैयार करने के लिए सब्जियों, मांस, मछली और अन्य खाद्य पदार्थों को फ्राई, उबाल, ब्रोइल, भूनना या भाप में पकाना और सलाद, सैंडविच, केक, फलों के रस और अन्य ठंडे खाद्य पदार्थ तैयार करना। बर्तन धोने और खाना पकाने के लिए सब्जियों और अन्य खाद्य पदार्थों की तैयारी का पर्यवेक्षण करता है। किसी विशेष प्रकार का भोजन, जैसे मांस, सलाद, पेस्ट्री या सब्जियाँ तैयार करने में विशेषज्ञता हो सकती है और तदनुसार नामित किया जा सकता है।

कुक, घरेलू निजी घरों में भोजन तैयार करता है और पकाता है। अपने निर्णय या नियोक्ता के निर्देशों के अनुसार मेनू की योजना बनाना और सब्जियां और मांस तैयार करना। भोजन सामग्री को रेसिपी या अपने निर्णय के अनुसार पकाना। रसोई और खाना पकाने के बर्तनों की सफाई या निगरानी करना। भोजन परोस सकता है, सेवक के कर्तव्य निभा सकता है और रसोइया के रूप में नामित किया जा सकता है।

रसोइया, जहाज़; जहाज पर. मौसम और स्थानीय उपलब्धता के अनुसार खाद्य पदार्थों को ध्यान में रखते हुए मेनू की योजना बनाएं। भोजन सामग्री को मेनू और परोसे जाने वाले व्यक्तियों की संख्या के अनुसार मात्रा में पकाना। मांस, मछली और मुर्गे को साफ करना, काटना और पकाना तथा ब्रेड और पेस्ट्री बनाना। बर्तन धोता है और गैली और गैली उपकरण साफ करता है। आपूर्ति का ऑर्डर दे सकता है और रिकॉर्ड और खाते बनाए रख सकता है। भोजन तैयार करने और परोसने में सहायता करने वाले एक या अधिक श्रमिकों की गतिविधियों की निगरानी कर सकते हैं।

रसोइया, अन्य; निजी घरों या सार्वजनिक भोजनालयों में विशेष भोजन या व्यंजन तैयार करें और अन्यत्र वर्गीकृत नहीं किए गए रसोइयों को शामिल करें, जैसे कि स्वीट मास्टर होटल, रेस्तरां और ऐसे अन्य प्रतिष्ठानों में सामान्य और विशेष मीठे व्यंजन तैयार करता है। आहार कुक विकलांगों के लिए विशेष आहार तैयार करता है। टी एंड कॉफी मेकर होटल, क्लब या इसी तरह के प्रतिष्ठानों में कॉफी और चाय जैसे पेय पदार्थ बनाता और तैयार करता है और स्टॉल की उचित सफाई सुनिश्चित करता है।

बेकर (बेकिंग उत्पाद); कन्फेक्शनर (आटा कन्फेक्शनरी) ब्रेड, पेस्ट्री और अन्य बेक किए गए सामान बनाने के लिए व्यंजनों के अनुसार सामग्री को मिलाता है और बेक करता है। बैटर, लोई, भराई आदि तैयार करने के लिए आटा, चीनी, दूध, मक्खन, छोटा करने और अन्य सामग्री को मापता है स्केल और ग्रेजुएटेड कंटेनरों का उपयोग करके आइसिंग; विशिष्टताओं के अनुसार मिश्रण करने या पकाने के लिए सामग्री को मिक्सिंग मशीन के कटोरे या स्टीम केतली में डालना; मीठे रोल, पाई क्रस्ट, टार्ट, कुकीज़ और बेकिंग की तैयारी के लिए संबंधित उत्पादों को बनाने के लिए आटे को रोल करना, काटना और आकार देना; आटे को चिकने या मैदे वाले पैन, सांचों या शीटों पर रखें और ओवन में बेक करें

ग्रिल पर; थर्मोस्टेट को विनियमित करके या डैम्पर्स को समायोजित करके ओवन के तापमान को नियंत्रित करता है; उत्पादों का रंग देखकर और ओवन में बिताए गए समय को नोट करके बेकिंग की प्रगति की जाँच करना; पके हुए उत्पादों को हटाता है और उन्हें कूलिंग रैक पर रखता है; पके हुए माल पर स्पैटुला या ब्रश का उपयोग करके शीशा लगाना, आइसिंग करना या अन्य टॉपिंग लगाना। ब्रेड, रोल, पाई या केक जैसे एक या अधिक प्रकार के उत्पाद बनाने में विशेषज्ञ हो सकता है और तदनुसार बेकर, ब्रेड के रूप में नामित किया जा सकता है; पेस्ट्री निर्माता; केक बनाने वाला. केक सजा सकते हैं. केक और आइसिंग के लिए नई रेसिपी विकसित कर सकते हैं।

बेकर्स, पेस्ट्री-रसोइया और कन्फेक्शनरी निर्माता, अन्य; अन्य सभी श्रमिकों को शामिल करें जो बेकिंग और कन्फेक्शनरी में विभिन्न प्रकार के नियमित और कम कुशल कार्य करते हैं, उन्हें किए गए कार्य की प्रकृति के अनुसार नामित किया जा सकता है जैसे: हेल्पर (कन्फेक्शनरी) सामग्री के वजन, मिश्रण, उन्हें भाप या वैक्यूम पैन में गर्म करने, जोड़ने में सहायता करता है। आटे या पेस्ट का स्वाद और रंग, नरम या कठोर सामग्री या तैयार उत्पादों को ढालना, आकार देना, काटना और लपेटना। ब्रेड स्लाइसर हाथ से संचालित या बिजली से चलने वाली स्लाइसिंग मशीन का उपयोग करके ब्रेड को काटता है बेकर हेल्पर आटा गूंथने, वांछित आकार में आटा काटने और ओवन से बेक किए गए उत्पादों को हटाने जैसे कर्तव्यों का पालन करके बेकर की मदद करता है। मिल रूम हैंड (चॉकलेट) चॉकलेट बनाने में एक या अधिक कार्य करता है जैसे, आवश्यकतानुसार पीसना, परिष्कृत करना, छानना।

रिसेप्शनिस्ट (होटल); ग्राहकों को प्राप्त करना, पूछताछ पर ध्यान देना, परामर्श के बाद कमरे आवंटित करना, कमरे की उपलब्धता रजिस्टर करना और संरक्षकों की आवश्यकताओं का ध्यान रखना। शर्तों को तय करता है और यदि ग्राहकों के लिए आवश्यक आवास उपलब्ध है तो उन्हें आवंटित करता है। ग्राहकों से पहचान, आगमन का समय और अपेक्षित प्रस्थान स्थापित करने के लिए रजिस्टर भरने और हस्ताक्षर करने का अनुरोध करता है। ठहरने के लिए आने वाले विदेशी पर्यटकों से वैधानिक फॉर्म भरवाता है। ग्राहकों को आवंटित कमरों के बारे में मार्गदर्शन करना, होटल 'बोर्ड' को अद्यतन बनाए रखना, जिसमें रहने वालों के नाम आदि दर्शाए जाएं। आवास की सही स्थिति दिखाने के लिए पहले से ही कब्जे वाले कमरों की कुल संख्या, बुक किए गए या आरक्षित किए गए कमरों की कुल संख्या दर्शाते हुए होटल के रिकॉर्ड को अद्यतन बनाए रखना। घर के रखवालों को जानकारी देता है, नवागंतुकों के आगमन और उनकी आवश्यकताओं के संबंध में भोजन अनुभाग और रसोई विभाग। ग्राहकों को प्रस्तुत करने हेतु बिल तैयार करने के लिए ग्राहकों को प्रदान की गई सेवाओं का विवरण संबंधित अधिकारी को प्रदान करना। ग्राहकों को बिल प्रस्तुत करता है और उनके जाने से पहले उनसे राशि वसूल करता है। प्रबंधन और ग्राहकों की ओर से डाक और संदेश प्राप्त करता है और उन्हें उन तक पहुंचाता है। ग्राहकों की अन्य आवश्यकताओं को पूरा करता है। पत्राचार करना पड़ सकता है।

स्टीवर्ड, होटल ; डाइनिंग रूम वेटर, पेंट्री मैन और रूम सर्विस वेटर के काम की निगरानी करता है और यह सुनिश्चित करता है कि डाइनिंग रूम में मेहमानों को तुरंत और विनम्रता से सेवा दी जाए। डाइनिंग हॉल में ग्राहकों का स्वागत करता है और उन्हें टेबल तक ले जाता है और ग्राहकों से ऑर्डर प्राप्त करता है और यह सुनिश्चित करता है कि वेटरों द्वारा भोजन तुरंत परोसा जाए। यह सुनिश्चित करने के लिए कमरों, हॉलों और अन्य क्षेत्रों का दौरा करें कि उन्हें साफ सुथरा रखा जाए। यह सुनिश्चित करता है कि कांच, चीनी मिट्टी और चांदी के सामान अच्छी स्थिति में हैं। दावतों और विशेष अवसरों के लिए

डाइनिंग हॉल को फूलों के फूलदानों से सजाकर और मनभावन ढंग से मेज और कुर्सियों की व्यवस्था करके तैयार करता है। क्रॉकरी के किसी भी टूटने या कटलरी के नुकसान का रिकॉर्ड रखता है। रसोई के उपकरण, क्रॉकरी, कटलरी आदि को अपने प्रभार में रख सकता है और आवश्यकतानुसार उन्हें जारी कर सकता है। खाद्य आपूर्ति और रसोई उपकरण खरीद सकते हैं और उनकी गुणवत्ता और मात्रा की जांच कर सकते हैं। भंडारण और आपूर्ति जारी करने की निगरानी कर सकता है।

हाउस कीपर (घरेलू); घर को स्वच्छ और व्यवस्थित तरीके से बनाए रखने के लिए घरेलू नौकरों के काम को व्यवस्थित और पर्यवेक्षण करता है। नियंत्रणाधीन विभिन्न कर्मचारियों को कार्य आवंटित करना और उनके कार्य का पर्यवेक्षण करना। घर का उचित रखरखाव और साफ-सफाई सुनिश्चित करता है। सलाह के अनुसार प्रावधानों और अन्य आवश्यकताओं की खरीद करता है और हिसाब-किताब रखता है। मेहमानों और आगंतुकों की जरूरतों और आराम का ख्याल रखता है। बच्चों की देखभाल भी कर सकते हैं। खरीदारी में सहायता मिल सकती है।

संदर्भ एनसीओ 2015:

- 1120.2900 - कार्यरत स्वामी, आवास एवं खानपान सेवाएं
- 2356.0100 - मैनुअल प्रशिक्षण शिक्षक/शिल्प प्रशिक्षक
- 5120.0200 - कुक, संस्थागत
- 5120.0300 - रसोइया, घरेलू
- 5120.0400 - रसोइया, जहाज
- 5120.9900 - रसोइया, अन्य
- 7512.0100 - बेकर (बेकिंग उत्पाद)
- 7512.9900 - बेकर्स, पेस्ट्री कुक और कन्फेक्शनरी निर्माता, अन्य
- 4224.0100 - रिसेप्शनिस्ट (होटल)/फ्रंट ऑफिस एसोसिएट
- 5131.0200 - स्टीवर्ड, होटल
- 5152.0100 - हाउसकीपर (घरेलू)

संदर्भ एनओएस:

i) टीएचसी/एन9404	vi) टीएचसी/एन 9416	xi) टीएचसी/एन9417
ii) टीएचसी/एन9405	vii) टीएचसी/एन9420	xii) टीएचसी/एन9418
iii) टीएचसी/एन9441	viii) टीएचसी/एन9419	xiii) एमईपी/एन9446
iv) टीएचसी/एन9413	ix) टीएचसी/एन9402	
v) टीएचसी/एन9414	x) टीएचसी/एन9403	

5. शिक्षण परिणाम

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

5.1 ट्रेड प्रौद्योगिकी

1. विभिन्न खाद्य पदार्थों और सब्जियों के लिए खाना पकाने की योजना बनाएं और उन्हें क्रियान्वित करें और विभिन्न प्रकार के गुणवत्ता नियंत्रण का प्रदर्शन करें। (एनओएस: टीएचसी/एन9402)
2. विभिन्न श्रेणी के होटलों में किचन स्टाफिंग और कार्य प्रबंधन के लिए तैनाती प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। (एनओएस: टीएचसी/एन9404)
3. विभिन्न मेनू योजना प्रदर्शित करें और मेनू संकलन निष्पादित करें। (एनओएस: टीएचसी/एन9405)
4. FIFO और LIFO को खरीदने, प्राप्त करने, भंडारण करने और जारी करने के लिए बाजार सर्वेक्षण की योजना बनाएं और उसका संचालन करें। (एनओएस: टीएचसी/एन9403)
5. संतुलित आहार चार्ट की जाँच करें और नाश्ता परोसने और चाय परोसने के लिए लगाई गई ट्रे के दौरान प्रदर्शन का मूल्यांकन करें। (एनओएस: टीएचसी/एन9441)
6. बेकरी और कन्फेक्शनरी अनुभाग के लिए विभिन्न उत्पादों की तैयारी की योजना बनाएं और उसे क्रियान्वित करें। (एनओएस: टीएचसी/एन9413)
7. बार और रेस्तरां में भोज, सम्मेलन और बुफे में टेबल की व्यवस्था की जाँच करें और भारत और अन्य देशों में उपलब्ध विभिन्न प्रकार के अल्कोहलिक, गैर-अल्कोहलिक पेय और कॉकटेल का प्रदर्शन करें। (एनओएस: टीएचसी/एन9414)
8. विभिन्न सेवाओं और कार्यक्रम प्रबंधन के लिए तालिकाओं की तैयारी का प्रदर्शन करें और विभिन्न दुकानों में खाद्य पदार्थों और पेय पदार्थों के वर्गीकरण और योगदान की व्याख्या करें। (एनओएस: टीएचसी/एन9416)
9. विभिन्न सॉफ्टवेयर पैकेजों को संभालने के लिए रिसेप्शन और आरक्षण प्रबंधन के लिए रिसेप्शन में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न रूपों की व्याख्या करें। (एनओएस: टीएचसी/एन9417)
10. विभिन्न पर्यटकों के लिए उपयुक्त पैकेज का चयन करके और उनके टिकट बुक करके, भारत में रुचि के निर्दिष्ट पर्यटन स्थलों की यात्रा की योजना बनाएं। (एनओएस: टीएचसी/एन9418)

11. फ्रंट ऑफिस और अन्य संबंधित बिंदुओं पर रात्रि ऑडिटिंग का प्रदर्शन करें। (एनओएस: टीएचसी/एन9419)
12. ध्यान में रखते हुए स्टाफिंग की योजना बनाएं और विभिन्न हाउसकीपिंग प्रबंधन सिद्धांतों को लागू करें। (एनओएस: टीएचसी/एन9420)
13. कार्य में दक्षता को अधिकतम करने के लिए तार्किक तर्क क्षमता और मात्रात्मक योग्यता के साथ प्रभावी संचार कौशल प्रदर्शित करें। (एनओएस: एमईपी/एन9446)



Skill India
कौशल भारत - कुशल भारत

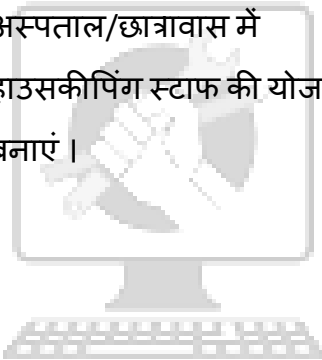
6. विषय वस्तु

कैटरिंग एंड हॉस्पिटैलिटी के लिए पाठ्यक्रम - सी.आई.टी.एस. ट्रेड			
ट्रेड प्रौद्योगिकी			
अवधि	संदर्भ शिक्षण परिणाम	व्यावसायिक कौशल (ट्रेड व्यावहारिक)	पेशेवर ज्ञान (ट्रेड सिद्धांत)
खाद्य उत्पादन और बेकर एवं हलवाई			
प्राैक्तिकल 25 घंटे लिखित 10 घंटे	विभिन्न खाद्य पदार्थों और सब्जियों के लिए खाना पकाने की योजना बनाएं और उन्हें क्रियान्वित करें और विभिन्न प्रकार के गुणवत्ता नियंत्रण का प्रदर्शन करें।	दिखाना : - 1. विभिन्न सब्जियों को पकाना. 2. भोजन को गुणवत्तापूर्ण ढंग से पकाना और उनका गुणवत्ता नियंत्रण करना। 3. विभिन्न प्रकार के गुणवत्ता नियंत्रण।	भोजन को गुणवत्तापूर्ण पकाने के लक्ष्य, उद्देश्य और तरीके। कच्चे माल की पहचान, उसका वर्गीकरण।
प्राैक्तिकल 25 घंटे लिखित 10 घंटे	विभिन्न श्रेणी के होटलों में किचन स्टाफिंग और कार्य प्रबंधन के लिए तैनाती प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।	4. विभिन्न श्रेणी के होटलों में क्लासिकल ब्रिगेड किचन स्टाफिंग लागू करें। 5. कार्यकारी शेफ और विभिन्न शेफ के कर्तव्य और जिम्मेदारियां सौंपें। 6. अंतरविभागीय समन्वय का वर्णन करें। 7. रसोई संगठन और कार्य प्रबंधन का प्रदर्शन करें।	विभिन्न श्रेणी के होटलों में किचन स्टाफिंग के लिए तैनाती प्रक्रिया। कार्यकारी शेफ और विभिन्न शेफ के कर्तव्य और जिम्मेदारियां। अंतरविभागीय समन्वय। रसोई संगठन एवं कार्य प्रबंधन।
व्यावहारिक 25 घंटे लिखित 10 घंटे	विभिन्न मेनू योजना प्रदर्शित करें और मेनू संकलन निष्पादित करें।	8. मेनू-ए ला कार्टे और टेबल डे होटल के प्रकारों में अंतर बताएं। 9. मेनू योजना का प्रदर्शन करें। 10. मेनू संकलन निष्पादित करें	मेनू के प्रकार-ए ला कार्टे और टेबल डी होटल। मेनू योजना के सिद्धांत। मेनू संकलन

		11. फ्रेंच क्लासिकल मेनू की योजना बनाएं और तैयार करें।	फ्रेंच शास्त्रीय मेनू
प्राैक्िकल 35 घंटे लिखित 12 घंटे	FIFO और LIFO को खरीदने, प्राप्त करने, भंडारण करने और जारी करने के लिए बाजार सर्वेक्षण की योजना बनाएं और उसका संचालन करें।	12. खाद्य एवं पेय पदार्थ प्रबंधन की सामान्य विशेषताओं का प्रदर्शन करें। 13. बाजार सर्वेक्षण, खरीदारी, प्राप्त करना, भंडारण करना, जारी करना-फीफो, एलआईएफओ की योजना बनाएं और संचालन करें।	सामान्य संगत खाद्य एवं पेय प्रबंधन। बाजार सर्वेक्षण, खरीदारी, प्राप्त करना, भंडारण, जारी करना-फीफो, एलआईएफओ।
व्यावहारिक 25 घंटे लिखित 10 घंटे	संतुलित आहार चार्ट की जाँच करें और नाश्ता परोसने और चाय परोसने के लिए लगाई गई ट्रे के दौरान प्रदर्शन का मूल्यांकन करें।	14. पोषण संतुलन आहार चार्ट की योजना बनाएं और तैयार करें। 15. कॉन्टिनेंटल और अंग्रेजी नाश्ते की सेवा और चाय सेवा के लिए ट्रे की स्थापना का प्रदर्शन करें।	ब्रंच- प्रत्येक मेनू का संकलन। चाय सेवा के प्रकार-दोपहर की चाय और हाई टी सैंडविच-सैंडविच के प्रकार और सैंडविच की सेवा। चाय मेनू का संकलन.
प्राैक्िकल 85 घंटे लिखित 32 घंटे	बेकरी और कन्फेक्शनरी अनुभाग के लिए विभिन्न उत्पादों की तैयारी की योजना बनाएं और उसे क्रियान्वित करें।	16. बेकरी एवं कन्फेक्शनरी अनुभाग का परिचय दें। 17. एक बेकर और हलवाई के रूप में साज-सज्जा, बेकरी में व्यक्तिगत स्वच्छता, क्या करें और क्या न करें का प्रदर्शन करें। 18. भारतीय, चीनी, कॉन्टिनेंटल और तंदूर जैसे विभिन्न प्रकार के व्यंजनों का प्रदर्शन करें और सभी प्रशिक्षुओं के साथ स्वाद चखें। (100 खाद्य पदार्थ) जैसे- पनीर, सूप, साँस, दाल, खीर, मिठाई, पाट, पाई, चिकन, मटन, तंदूर व्यंजन, कॉकटेल और मॉकटेल।	बेकर का परिचय और हलवाई. पाठ्यक्रम और संबंधित कार्य पर एक अभिविन्यास कार्यक्रम। बेकरी और कन्फेक्शनरी में कैरियर के अवसर। बेकर एवं हलवाई विभाग का संगठनात्मक पदानुक्रम। बेकर और कन्फेक्शनरी सेवा कर्मियों के गुण। के कर्तव्य एवं उत्तरदायित्व बेकर एवं हलवाई सेवा व्यक्तिगत.

		19. विभिन्न प्रकार के केक की योजना बनाएं और तैयार करें।	केक: - केक के उत्पादन की विधियाँ। - केक बनाने के लिए आवश्यक कच्चा माल - केक उत्पादन के लिए आटा, चीनी, शॉर्टिंग और अंडे जैसी सामग्री की भूमिका - केक में शामिल मशीनरी.
		20. विभिन्न प्रकार के बिस्कुट की योजना बनाएं और तैयार करें ।	कुकीज़ की तैयारी और बिस्कुट।
		21. भारतीय मिठाइयाँ योजना बनाएं और तैयार करें : रसगुल्ला , चम चम , रसमलाई , गुलाबजामुन , खीर ।	भारतीय मिठाइयों का परिचय
खाद्य एवं पेय सेवा सहायक			
प्राैक्िकल 55 घंटे लिखित 24 घंटे	में भोज, सम्मेलन और बुफे में टेबल की व्यवस्था की जाँच करें और भारत और अन्य देशों में उपलब्ध विभिन्न प्रकार के अल्कोहलिक, गैर अल्कोहलिक पेय और कॉकटेल का प्रदर्शन करें ।	22. भोज, सम्मेलन और बुफे के लिए अलग-अलग टेबल व्यवस्था का प्रदर्शन करें।	परिचय (बुनियादी) भोज प्रबंधन। विभिन्न प्रकार के बार एवं क्लब।
		23. बार प्रबंधन/रेस्तरां पर्यवेक्षण एवं प्रबंधन सिद्धांत लागू करें।	
		24. भारत और अन्य देशों के लिए अल्कोहलिक और गैर-अल्कोहलिक पेय (बीयर, ब्रांडी, व्हिस्की, जिन, रम, वोदका, टकीला, शराब) के ब्रांड नामों की सूची बनाएं।	अल्कोहलिक और गैर अल्कोहलिक पेय (बीयर, ब्रांडी, व्हिस्की, जिन, रम, वोदका, टकीला, शराब) की परिभाषा, उत्पादन, ब्रांड नाम।
		25. सभी प्रशिक्षुओं के साथ विभिन्न प्रकार के कॉकटेल और स्वाद का प्रदर्शन करें।	

प्राैक्िकल 50 घंटे लिखित 20 घंटे	विभिन्न सेवाओं और कार्यक्रम प्रबंधन के लिए तालिकाओं की तैयारी का प्रदर्शन करें और विभिन्न दुकानों में खाद्य पदार्थों और पेय पदार्थों के वर्गीकरण और योगदान की व्याख्या करें।	26. भारत और अन्य देशों की टेबल वाइन/सुगंधित/स्पार्कलिंग/वाइन का सेट अप दिखाएं।	वाणिज्यिक एवं सामाजिक कल्याण। संबद्ध सेवाएँ (सेवाओं के विशिष्ट रूप) और इवेंट मैनेजमेंट।
		27. इन दुकानों में खाद्य और पेय पदार्थों के योगदान को प्रदर्शित करें (राजस्व उत्पादन सहित)	इन दुकानों में खाद्य और पेय पदार्थों का योगदान (राजस्व उत्पादन सहित)
		28. खाद्य और पेय पदार्थ संचालन का वर्गीकरण प्रदर्शित करें (ए) वाणिज्यिक (बी) कल्याण।	
फ्रंट ऑफिस और हाउसकीपिंग			
प्राैक्िकल 35 घंटे लिखित 14 घंटे	विभिन्न सॉफ्टवेयर पैकेजों को संभालने के लिए रिसेप्शन और आरक्षण प्रबंधन के लिए रिसेप्शन में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न रूपों की व्याख्या करें।	29. रिसेप्शन में प्रयुक्त विभिन्न प्रकार के फॉर्मों को कम्प्यूटर की सहायता से समझाइये a) कमरों का पूर्वानुमान b) समूह संचालन c) गोपनीय रिपोर्ट	परिचय रिसेप्शन प्रबंधन और रिसेप्शन में प्रयुक्त विभिन्न प्रकार के फॉर्म। आरक्षण प्रबंधन और सॉफ्टवेयर पैकेजों को संभालना।
प्राैक्िकल 35 घंटे लिखित 14 घंटे	विभिन्न पर्यटकों के लिए उपयुक्त पैकेज का चयन करके और उनके टिकट बुक करके, भारत में रुचि के निर्दिष्ट पर्यटन स्थलों की यात्रा की योजना बनाएं।	30. पर्यटन और यात्रा प्रबंधन ज्ञान लागू करें: • भारत में भ्रमण की योजना बनाएं • भ्रमण के लिए रुचि के स्थानों का चयन करें • उपयुक्त पैकेज चुनें • परिवहन का पसंदीदा तरीका जैसे एयरलाइंस/जहाज/रेलवे टिकट की बुकिंग	पर्यटन एवं यात्रा प्रबंधन का ज्ञान।

		• टिकट बुकिंग करें	
व्यावहारिक 25 घंटे लिखित 10 घंटे	फ्रंट ऑफिस और अन्य संबंधित बिंदुओं पर रात्रि ऑडिटिंग का प्रदर्शन करें।	31. फ्रंट ऑफिस और अन्य संबंधित बिंदुओं पर रात्रि ऑडिटिंग दिखाएं (ए) स्टाफिंग (बी) समूह चयन (सी) नौकरी विवरण और विशिष्टता (डी) नौकरी मूल्यांकन और प्रदर्शन	वित्तीय प्रबंधन/विदेशी मुद्रा मानव संसाधन प्रबंधन/प्रबंधन के सिद्धांत।
व्यावहारिक 60 घंटे लिखित 24 घंटे	स्वास्थ्य, सुरक्षा और सुरक्षा को ध्यान में रखते हुए स्टाफिंग की योजना बनाएं और विभिन्न हाउसकीपिंग प्रबंधन सिद्धांतों को लागू करें।	32. अस्पताल/छात्रावास में हाउसकीपिंग स्टाफ की योजना बनाएं।  33. स्वास्थ्य, सुरक्षा और सुरक्षा को ध्यान में रखते हुए अनुबंध कार्य प्रबंधन, अपशिष्ट प्रबंधन और कीट नियंत्रण तकनीकों को लागू करें। 34. योजना, बजट और पूर्वानुमान प्रदर्शित करें। 35. लॉन्ड्री प्रबंधन एवं व्यवस्था की योजना बनाएं।	हाउसकीपिंग क्षेत्रों और उनके बुनियादी कौशल/अवधारणाओं का परिचय। काम के नियमित तरीके. गैर-व्यावसायिक प्रतिष्ठान में स्टाफ की इयूटी अनुबंध कार्य प्रबंधन अपशिष्ट प्रबंधन एवं कीट नियंत्रण। स्वच्छता, स्वच्छता और प्राथमिक चिकित्सा। हाउसकीपिंग सामान की खरीद। (ए) ड्राई क्लीनिंग। (बी) दाग हटानेवाला।
सॉफ्ट स्किल्स: 80 घंटे			
प्रोफेशनल नॉलेज सॉफ्ट स्किल्स- 80 घंटे	कार्य में दक्षता को अधिकतम करने के लिए तार्किक तर्क क्षमता और मात्रात्मक	संचार कौशल: मौखिक संचार कौशल, आवाज, उच्चारण, आवाज मॉड्यूलेशन, गति, स्वर-शैली, आदि। अशाब्दिक संचार की विभिन्न चित्रात्मक अभिव्यक्तियों का अध्ययन एवं उसका विश्लेषण।	

योग्यता के साथ प्रभावी संचार कौशल प्रदर्शित करें।	ताकत और कमजोरियों पर डेमो प्रेरणा, सकारात्मक दृष्टिकोण पर डेमो। व्यक्तिगत उपस्थिति, ड्रेसिंग शिष्टाचार और शिष्टाचार पर अभ्यास करें। विभिन्न प्रकार के मॉक इंटरव्यू में भाग लेने का अभ्यास करें। सुनना और संदेह दूर करना आदि। साक्षात्कार सत्रों पर केस अध्ययन। <u>संचार और श्रवण कौशल</u> प्रभावी संचार के घटक, संचार के प्रकार- मौखिक, लिखित, और शारीरिक भाषा पढ़ना, संचार को संभालना, संचार की बाधाएं, सुनने के उपकरण और बोलने के उपकरण, गैर-मौखिक संचार और इसका महत्व। <u>स्व-प्रबंधन और व्यक्तित्व विकास</u> स्व-प्रबंधन, एसडब्ल्यूओटी विश्लेषण, स्व-शिक्षा और प्रबंधन। प्रेरणा और छवि निर्माण तकनीक स्वयं, औपचारिक और अनौपचारिक ड्रेसिंग, अवसरों के लिए ड्रेसिंग की <u>व्यक्तिगत सौंदर्य और स्वच्छता प्रस्तुति।</u> <u>साक्षात्कार में भाग लेने की तकनीक</u> साक्षात्कार और उसके प्रकार। साक्षात्कार की तैयारी, साक्षात्कार के चरण। साक्षात्कार में क्या करें और क्या न करें। <u>बुनियादी गणितीय गणना:</u> विभिन्न इकाइयों का रूपांतरण अर्थात. लंबाई, क्षेत्रफल, द्रव्यमान आदि। एक त्रिभुज, एक वृत्त, एक वर्ग, आयत, अर्धवृत्त आदि की परिधि और क्षेत्रफल पर सरल समस्याएँ। मात्रा, वजन, गति, ऊँचाई, आयु, अनुपात, प्रतिशत और कीमत, आदि की तुलना करने पर सरल समस्याएँ। लाभ और हानि विवरण पर सरल गणना, उत्पादों की छूट गणना। वित्तीय लेनदेन के लिए मोबाइल ऐप्स के उपयोग का प्रदर्शन। योग्यता/पहेलियाँ पर अभ्यास चार्ट और ग्राफ़ के प्रकारों पर अभ्यास करें विभिन्न वस्तुओं की इकाइयों और आयामों का परिचय। परिधि, नियमित आकृतियों का क्षेत्रफल, अर्थात। त्रिभुज, वर्ग और वृत्त, आयत, अर्धवृत्त आदि। <u>मात्रात्मक योग्यता</u> परिचय, मात्राओं की तुलना करना।
--	---

		गति, आयु, ऊंचाई, अनुपात, प्रतिशत, वजन और कीमत आदि। उत्पादों की लागत मूल्य, बिक्री मूल्य, लाभ, हानि और छूट का परिचय। ऑनलाइन इंटरनेट बैंकिंग तंत्र, भुगतान के विभिन्न तरीके, नकद लेनदेन और संबंधित मोबाइल ऐप्स का परिचय। बीमा और करों की अवधारणा और प्रकार। व्यक्तिगत बचत और निवेश तंत्र। तार्किक तर्क तार्किक तर्क का परिचय। तार्किक तर्क के प्रकार. संख्याओं और अनुक्रमों, व्यवस्था और संबंधों पर उदाहरणों के साथ तार्किक तर्क के सिद्धांत, डेटा व्याख्या डेटा विश्लेषण और व्याख्या। विभिन्न अनुप्रयोगों के लिए चर के प्रकार. मूल ग्राफ प्रकार (बार, लाइन, पीआईई चार्ट)। ऊर्जा एवं पर्यावरण: विभिन्न प्रकार के ऊर्जा संसाधनों पर वीडियो डेमो। पारंपरिक एवं गैर-पारंपरिक ऊर्जा संसाधन। जीवाश्म ईंधन, बायोमास, बायो-गैस, सौर, आदि। ऊर्जा संरक्षण और स्वच्छ ऊर्जा के उपयोग पर सार्वजनिक जागरूकता। अंग्रेजी साक्षरता: सरल शब्दों का उच्चारण, उच्चारण (शब्द और वाणी का प्रयोग) वाक्यों का रूपान्तरण, वर्तनी। स्वयं, कार्य और पर्यावरण के बारे में सरल वाक्यों को पढ़ना और समझना। सरल वाक्यों का निर्माण, सरल अंग्रेजी लिखना, स्वयं पर, परिवार पर, मित्रों/सहपाठियों पर, काम पर तैयारी के साथ बोलना। भूमिका निभाना और समसामयिक मामलों पर चर्चा। नौकरी का विवरण। संदेश लेने, निर्देश देने का अभ्यास। बायोडाटा या पाठ्यक्रम वीडियो बनाने का अभ्यास करें। आवेदन पत्र और पिछले संचार का संदर्भ।
--	--	--

मुख्य कौशल के लिए पाठ्यक्रम

1. प्रशिक्षण पद्धति (सभी सी.आई.टी.एस. ट्रेडों के लिए सामान्य) (270 घंटे + 180 घंटे)

सीखने के परिणाम, मूल्यांकन मानदंड, पाठ्यक्रम और कोर कौशल विषयों की टूल सूची जो सभी सी.आई.टी.एस. ट्रेडों के लिए सामान्य है, www.bhartskills.gov.in में अलग से उपलब्ध कराई गई है। dgt.gov.in _



Skill India
कौशल भारत - कुशल भारत

7. मूल्यांकन मानदंड

शिक्षण के परिणाम	मूल्यांकन के मानदंड
ट्रेड प्रौद्योगिकी	
1. विभिन्न खाद्य पदार्थों और सब्जियों के लिए खाना पकाने की योजना बनाएं और उन्हें क्रियान्वित करें और विभिन्न प्रकार के गुणवत्ता नियंत्रण का प्रदर्शन करें। (एनओएस: टीएचसी/एन9402)	गुणवत्तापूर्ण खाना पकाने के लिए कच्चे माल की पहचान और वर्गीकरण करें।
	गुणवत्तापूर्ण खाना पकाने की विधियाँ लागू करें।
	विभिन्न खाद्य गुणवत्ता मापदंडों की सूची बनाएं।
	विभिन्न गुणवत्ता नियंत्रण विधि लागू करें।
2. विभिन्न श्रेणी के होटलों में किचन स्टाफिंग और कार्य प्रबंधन के लिए तैनाती प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। (एनओएस: टीएचसी/एन9404)	क्लासिकल ब्रिगेड किचन स्टाफिंग प्रणाली का प्रदर्शन करें।
	बड़े आकार के होटल के लिए रसोई विभाग का संगठनात्मक चार्ट विकसित करें।
	एक कार्यकारी शेफ की भूमिकाएँ समझाइये।
	विभिन्न रसोइयों के कर्तव्य और जिम्मेदारियाँ सौंपें।
3. विभिन्न मेनू योजना प्रदर्शित करें और मेनू संकलन निष्पादित करें। (एनओएस: टीएचसी/एन9405)	मेनू योजना के सिद्धांतों की व्याख्या करें।
	मेनू संकलन प्रदर्शित करें।
	मेनू-ए ला कार्ट और टेबल डी होटल के बीच अंतर बताएं।
	फ्रेंच क्लासिकल मेनू के लिए सामग्री की सूची बनाएं।
4. FIFO और LIFO को खरीदने, प्राप्त करने, भंडारण करने और जारी करने के लिए बाजार सर्वेक्षण की योजना बनाएं और उसका संचालन करें। (एनओएस: टीएचसी/एन9403)	बाजार सर्वेक्षण का प्रदर्शन करें।
	खाद्य एवं पेय प्रबंधन की सामान्य संगतों की सूची बनाएं।
	प्रासंगिक लेखों को खरीदने, प्राप्त करने और संग्रहीत करने का प्रदर्शन करें।
	FIFO और LIFO में अंतर बताएं।
5. संतुलित आहार चार्ट की जाँच करें और नाश्ता परोसने और चाय परोसने के लिए लगाई गई ट्रे के दौरान प्रदर्शन का मूल्यांकन करें	कॉन्टिनेंटल और अंग्रेजी नाश्ते के बीच अंतर बताएं।
	नाश्ता परोसने के दौरान प्रदर्शन का मूल्यांकन करें।
	संतुलित आहार चार्ट की योजना बनाएं, तैयार करें और जाँचें।
	चाय परोसने के लिए लगाई गई ट्रे की जाँच करें।

I (एनओएस: टीएचसी/एन9441)	
6. बेकरी और कन्फेक्शनरी अनुभाग के लिए विभिन्न उत्पादों की तैयारी की योजना बनाएं और उसे क्रियान्वित करें। (एनओएस: टीएचसी/एन9413)	एक बेकर और हलवाई के रूप में साज-सज्जा, बेकरी में व्यक्तिगत स्वच्छता, क्या करें और क्या न करें का प्रदर्शन करें।
	भारतीय, चीनी, कॉन्टिनेंटल और तंदूर जैसे विभिन्न प्रकार के व्यंजनों का प्रदर्शन करें और सभी प्रशिक्षुओं के साथ स्वाद चखें।
	पनीर, सूप, सॉस, दाल, खीर, मिठाई, पाटे, पाई आदि जैसे विभिन्न खाद्य पदार्थों की तैयारी के चरणों का वर्णन करें।
	विभिन्न प्रकार के केक, बिस्कुट और मिठाइयाँ जैसे रसगुल्ला, चमचम, रसमलाई आदि की योजना बनाएं और तैयार करें।
7. बार और रेस्तरां में भोज, सम्मेलन और बुफे में टेबल की व्यवस्था की जाँच करें और भारत और अन्य देशों में उपलब्ध विभिन्न प्रकार के अल्कोहलिक, गैर अल्कोहलिक पेय और कॉकटेल का प्रदर्शन करें। (एनओएस: THC/Q0302 THC/N0308)	भोज, सम्मेलन और बुफे के लिए अलग-अलग टेबल व्यवस्था का वर्णन करें।
	बार प्रबंधन/रेस्तरां पर्यवेक्षण एवं प्रबंधन सिद्धांत लागू करें।
	भारत और अन्य देशों के लिए अल्कोहलिक और गैर-अल्कोहलिक पेय (बीयर, ब्रांडी, विस्की, जिन, रम, वोदका, टकीला, शराब) के ब्रांड नामों की सूची बनाएं।
	सभी प्रशिक्षुओं के साथ विभिन्न प्रकार के कॉकटेल और स्वाद का प्रदर्शन करें।
8. विभिन्न सेवाओं और कार्यक्रम प्रबंधन के लिए तालिकाओं की तैयारी का प्रदर्शन करें और विभिन्न दुकानों में खाद्य पदार्थों और पेय पदार्थों के वर्गीकरण और योगदान की व्याख्या करें। (एनओएस: टीएचसी/एन9416)	भारत और अन्य देशों की टेबल वाइन/सुगंधित/स्पार्कलिंग/वाइन की व्यवस्था का चित्रण करें।
	इन दुकानों में खाद्य और पेय पदार्थ के योगदान को प्रदर्शित करें (राजस्व उत्पादन सहित)।
	खाद्य एवं पेय परिचालन के वर्गीकरण को स्पष्ट करें (ए) वाणिज्यिक (बी) कल्याण।
9. विभिन्न सॉफ्टवेयर पैकेजों को संभालने के लिए रिसेप्शन और आरक्षण प्रबंधन के लिए रिसेप्शन में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न रूपों की व्याख्या करें।	कमरों का पूर्वानुमान प्रदर्शित करें।
	आरक्षण प्रबंधन को समझाइये।
	सॉफ्टवेयर पैकेजों के प्रबंधन का प्रदर्शन करें।
	आगंतुकों के लिए अलग-अलग स्वागत प्रक्रिया की व्याख्या करें।

(एनओएस: टीएचसी/एन9417)	
10. विभिन्न पर्यटकों के लिए उपयुक्त पैकेज का चयन करके और उनके टिकट बुक करके, भारत में रुचि के निर्दिष्ट पर्यटन स्थलों की यात्रा की योजना बनाएं। (एनओएस: टीएचसी/एन9418)	समय, मौसम और पर्यटक की रुचि के अनुसार उपयुक्त पर्यटन स्थल का चयन करें। यात्रा के लिए सबसे पसंदीदा मार्ग की योजना बनाएं। उपयुक्त पैकेज चुनें। दौरे को पूरा करने की अवधि और दिनों की योजना बनाएं परिवहन का साधन जैसे एयरलाइंस/जहाज/रेलवे चुनें और उसके अनुसार टिकट बुक करें।
11. फ्रंट ऑफिस और अन्य संबंधित बिंदुओं पर रात्रि ऑडिटिंग का प्रदर्शन करें। (एनओएस: टीएचसी/एन9419)	रात्रि ऑडिटिंग के लिए स्टाफ की जाँच करें। समूह का चयन करें. नौकरी विवरण और विशिष्टता की जाँच करें। नौकरी के प्रदर्शन का मूल्यांकन करें।
12. स्वास्थ्य, सुरक्षा और सुरक्षा को ध्यान में रखते हुए स्टाफिंग की योजना बनाएं और विभिन्न हाउसकीपिंग प्रबंधन सिद्धांतों को लागू करें। (एनओएस: टीएचसी/एन9420)	अस्पताल/छात्रावास में हाउसकीपिंग स्टाफ की योजना बनाएं। समग्र स्वच्छता की जाँच के लिए अपनाए जाने वाले मापदंडों का चयन करें। स्वास्थ्य, सुरक्षा और सुरक्षा को ध्यान में रखते हुए अनुबंध कार्य प्रबंधन, अपशिष्ट प्रबंधन और कीट नियंत्रण तकनीकों को लागू करें। योजना, बजट और पूर्वानुमान का वर्णन करें। लॉन्ड्री प्रबंधन एवं व्यवस्था की योजना बनाएं।
13. कार्य में दक्षता को अधिकतम करने के लिए तार्किक तर्क क्षमता और मात्रात्मक योग्यता के साथ प्रभावी संचार कौशल प्रदर्शित करें। (एनओएस: एमईपी/एन9446)	कार्य क्षेत्र में उचित मात्रात्मक योग्यता प्रदर्शित करें और डेटा की व्याख्या करें तार्किक तर्क क्षमता के साथ प्रभावी संचार कौशल का प्रदर्शन करें। ऊर्जा संरक्षण की विधि और कार्य में दिन-प्रतिदिन के योगदान का वर्णन करें। आधिकारिक कार्य करते समय अंग्रेजी भाषा में प्रवाह प्रदर्शित करें।

8. आधारिक संरचना

कैटरिंग एंड हॉस्पिटैलिटी के लिए उपकरणों और उपकरणों की सूची - सी.आई.टी.एस. ट्रेड			
(25 उम्मीदवारों के बैच के लिए)			
क्रमांक	उपकरण एवं उपकरण का नाम	विनिर्देश	मात्रा
खानपान एवं आतिथ्य खाद्य उत्पादन			
1.	डीप फ्रीज़र	लंबवत 3 दरवाजे (एस.एस.)(365 लीटर)	1 नं.
2.	रेफ्रिजरेटर	165 लीटर	1 नं.
3.	गैस तंदूरी	स्केवेर्स और रोटी सेट के साथ	1 नं./ 12 नं. /1 सेट
4.	बेन मैरी सह हॉट कैबिनेट	एस.एस.	1 नं.
5.	गैस बर्नर रेंज	6 बर्नर (एस.एस.) वाले	2 नग
6.	चईनीस गैस बर्नर	एस.एस.	1नग.
7.	स्टेनलेस स्टील कार्य टेबल		10 नग
8.	आटा गूंथने की टेबल		2 नग
9.	विद्युत ओवन		1 नं.
10.	प्रशिक्षु लॉकर		1 नं.
11.	स्टेनलेस स्टील रैंक (एस.एस.)		3 नग
12.	सैलामेंडर		1 नं.
13.	इलेक्ट्रॉनिक गीजर	25 लीटर	1 नं.
14.	आटा गूंथने की मशीन	5 किलोग्राम	1 नं.
15.	वाटर बॉयलर	एस.एस./इलेक्ट्रिकल, 15 लीटर	1 नं.
16.	गीली चक्की	7 लीटर	1 नं.
17.	वजन मापने की मशीन विद्युत		1 नं.
18.	वजन मापने की मशीन का मैनुअल		1 नं.
19.	मिक्सर सह ग्राइंडर		1 नं.
20.	एल.पी.जी. गैस खाना पकाने की रेंज	ग्रिलर के ऊपर	10 नग
21.	तलने की कड़ाही	एम.एस.	6 नग
22.	तलने की कड़ाही	नॉन स्टिक	2/4 नं.
23.	कड़ाही (तांबा)	मेड/छोटा	2 प्रत्येक नं.
24.	अल्युमीनियम डेगची	15 लीटर/12 लीटर	4 नग

25.	तवा	मध्यम आकार	4 नग
26.	कड़ाई	चईनीस कड़ाही	प्रत्येक 2 नग
27.	प्रेशर कुकर	21 लीटर/5 लीटर	8 नग
28.	एल्युमिनियम डेगची	4 लीटर	16 नग
29.	एल्युमिनियम डेगची	2 लीटर	8 नग
30.	एल्यूमीनियम सॉस पैन	3 लीटर	8 नग
31.	छिद्रित चम्मच		12 नं.
32.	स्टील स्लाइसर		18/6/4 नं.
33.	स्टील के कटोरे	एस.एम. /मेड/बड़ा	2 नग
34.	कोलंडर		6 नग
35.	स्टील प्लेट्स		24 नग
36.	स्टेनलेस स्टील के कंटेनर	5 किग्रा	6 नग
37.	एग कटर		2 नग
38.	स्टेक हथौड़ा		2 नग
39.	एम.एस. अलमारी		2 नग
40.	प्रशिक्षक मेज/कुर्सियाँ		1नं./3 नं.
41.	हैंड ब्लेंडर		1नं.
42.	बी.बी.क्यू. ट्रॉली (एस.एस.)		1नं.
43.	सिज़लर प्लेट्स		6 नग
44.	निकास		8 नग
45.	स्पैटुला		12 नग
46.	भंडारण रैक्स		5 नग
47.	फैन		आवश्यकता अनुसार
48.	रिंग मोउल्ड्स	विभिन्न आकार	6 नग
49.	स्माल कप्स मोउल्ड्स	कप केक	24 नग
50.	अग्निशामक CO2	25 किग्रा.	2 नग
51.	केक ट्रे गोल 9" व्यास		6 नग
52.	स्टील प्लेट्स	(खाने की थाली)	20 नग
53.	स्टील का कटोरा	(200 एमएल.)	24 नग
54.	कुकी कटर	(विभिन्न छह आकार)	10 नग
55.	एल्यूमीनियम हांडी कवर के साथ	(50 किग्रा. क्षमता)	3 नग
56.	एल्यूमीनियम हांडी कवर के साथ	(25 कि.ग्रा. क्षमता)	6 नग

खाद्य उत्पादन के लिए उपभोग्य वस्तुएं/विविध/कच्चा माल

57.	ग्राइंडिंग स्टोन	(फ्लैट टाइप)	1 नं.
58.	वाँश बेसिन		1 नग
59.	डस्ट बिन	(फुट प्रेस) प्लास्टिक	1 नं.
60.	चौपिंग बोर्ड	8" x 12"	4 नग
61.	चौपिंग बोर्ड	1 ftx1ft	24 नग
62.	लकड़ी का चम्मच		24 नग
63.	बेकिंग ट्रे	(2ftx2ft)	2 नग
64.	बेकिंग ट्रे	(2ftx3ft)	2 नग
65.	बेकिंग केक टिन	(गोल)	2 नग
66.	बेकिंग केक टिन	(स्कवायर)	2 नग
67.	हांडी चिमटा		12 नग
68.	सर्विंग किचन स्पूस	(बड़ा)	12 नग
69.	बल्लून व्हिस्क		6 नग
70.	मेसरिंग कप	(ग्लास/प्लास्टिक)	4 नग
71.	प्लास्टिक कंटेनर		48 नग
72.	चलनी		4 नग
73.	स्ट्रैनर्स		8 नग
74.	टी स्ट्रैनर्स		4 नग
75.	स्पेगेटी स्ट्रैनर्स		2 नग
76.	वाटर पुरिफायर		1 नं.
77.	निकास		8 नग
78.	इन्सेक्ट किलर		3 नग
79.	पास्ता मशीन		1 नं.
80.	रोलिंग पिस		12 नग
81.	रसोई में रोशनी		आवश्यकता अनुसार
82.	गैस पाइपिंग		आवश्यकता अनुसार
83.	इलेक्ट्रिकल कनेक्टिंग		आवश्यकता अनुसार
84.	चौपिंग बोर्ड हरा	(16 x 10 इंच)	6 नग
85.	चौपिंग बोर्ड लाल	(16 x 10 इंच)	6 नग
86.	मफिन सांचे	12x12	2 नग
87.	केक नोजल सेट		3 सेट

88.	पाइपिंग बैग		6 नग
89.	पैलेट चाकू		6 नग
90.	बेकिंग ट्रे	30 सेमी X30 सेमी	6 नग
91.	स्विस केक टिन		6 नग
92.	बी.बी.क्यू. स्कूअर्स		12 नग
93.	बी.बी.क्यू. फोर्क्स		2 नग
94.	चाय, कॉफी के कलश		4 नग
95.	चईनीस चॉपर		2 नग
96.	एम.एस. चॉपर		1 नग
97.	किचन नाइफ	बड़ा	2 नग
98.	वेजिटेबल नाइफ		2 नग
99.	ब्रेड नाइफ		2 नग
100.	परिंग नाइफ		2 नग
101.	पालते नाइफ		2 नग
102.	कोकोनट ग्रेटर	हैंड टाइप	8 नग
103.	ब्रेड टिन		6 नग
104.	रिंग मोउल्ड्स		6 नग
105.	स्माल कप्स मोउल्ड्स		48 नग
106.	पिज़्जा कटर		4 नग
107.	डोर कटर		4 नग
108.	बॉक्स टाइप ग्रेटर		10 नग
खाद्य एवं पेय सेवा			
109.	सर्विस टेबल बैज के साथ	6*2 ½	आवश्यकता अनुसार
110.	अतिरिक्त कुर्सियाँ		आवश्यकता अनुसार
111.	साइड बोर्ड 8 टेबलों का		आवश्यकता अनुसार
112.	स्टोरेज कपबोर्ड्स		आवश्यकता अनुसार
113.	सर्विस काउंटर		आवश्यकता अनुसार
114.	ग्यारह पाठ्यक्रम मेनू के अनुसार 20 प्रशिक्षुओं के लिए कटलरी सेट	सिल्वर टाइप	आवश्यकता अनुसार

115.	1-इलेक्ट्रिक गीजर		04 नग
116.	1- वेइंग स्केल		01 नग
117.	चांदी की सर्विस ट्रे/साल्वर आदि		आवश्यकता अनुसार
118.	नमूना तैयारी ट्रॉली		आवश्यकता अनुसार
119.	1-रेफ्रिजरेटर	बड़ा आकार	01 नग
120.	हॉट प्लेटें पाँच साइड बोर्डों के लिए		आवश्यकता अनुसार
121.	विविध उपकरण		आवश्यकता अनुसार
122.	20 प्रशिक्षुओं के लिए टेबल और कुर्सी (डेस्क टाइप)		आवश्यकता अनुसार
123.	प्रशिक्षक अलमारी (गोदरेज) टेबल और कुर्सी		आवश्यकता अनुसार
124.	1-रेंज		01 नग
125.	तीन स्तरीय शेल्फ		आवश्यकता अनुसार
126.	प्रशिक्षु लॉकर	गोदरेज	आवश्यकता अनुसार
127.	वाटर बॉयलर		आवश्यकता अनुसार
128.	एन.सी.आर. मशीन/कंप्यूटर	सीपीयू: 32/64 बिट i3/i5/i7 या नवीनतम प्रोसेसर, स्पीड: 3 गीगाहर्ट्ज़ या उच्चतर। रैम:-4 जीबी डीडीआर-III या उच्चतर, वाई-फाई सक्षम। नेटवर्क कार्ड: एकीकृत गीगाबिट ईथरनेट, यूएसबी माउस, यूएसबी कीबोर्ड और मॉनिटर के साथ (न्यूनतम 17 इंच लाइसेंस प्राप्त ऑपरेटिंग सिस्टम और ट्रेड से संबंधित सॉफ्टवेयर के साथ संगत एंटीवायरस।	आवश्यकता अनुसार
129.	वन बेन मैरी		आवश्यकता

			अनुसार
130.	लाइब्रेरी बुक्स		आवश्यकता अनुसार
131.	2-ट्रॉली रैक		आवश्यकता अनुसार
132.	जल शोधक रिवर्स ऑस्मोसिस		1 नं.
133.	पेय पदार्थ के लिए बोतल धारक सह माप (ऑप्टिक)	45 एम	1 नं.
134.	सोडा मेकर मशीन	हैवी ड्यूटी औद्योगिक मॉडल	1 नं.
135.	सम्मेलन कुर्सी		30 नग
136.	आइसबॉक्स चिलर		1 नं.
137.	एस्प्रेसो मशीन और कॉफी ग्राइंडर		1 नं.
138.	मिनीबार फ्रिज		2 नग
139.	टेलीविजन	21" फ्लैट	1 नं.
140.	डीवीडी प्लेयर और कन्सॉलिड स्पीकर के साथ म्यूजिक सिस्टम (कैनालाइज्ड)		1 नं.
141.	ताररहित माइक के साथ सम्मेलन के लिए सार्वजनिक संबोधन प्रणाली		1 नग
142.	पेडेस्ट्रियन फैन		6 नग
143.	माइक्रोवेव ओवन		1 नं.
144.	डिस्प्ले फूड कैबिनेट		1 नं.
145.	रूम सर्विस ट्रॉली		1 नं.
146.	कैफ़े बोरोसिल छोटा		10 नग
147.	कैफ़े बोरोसिल बड़ा		10 नग
148.	सूप फ्लास्क एस.एस. पी.यू.एफ. इंसुलेटेड इनर एस.एस. बॉडी के साथ		12 नग
149.	वॉटर फ्लास्क एस.एस. पी.यू.एफ. इंसुलेटेड इनर एस.एस. बॉडी के साथ		12 नग
150.	अग्निशामक	2K	12 नग
151.	प्राथमिक चिकित्सा बॉक्स पूरी तरह से सुसज्जित दवाइयाँ और निर्देश		1 नं.
152.	पेस्ट्री ट्रॉली		1 नं.
153.	दूध क्रीम और चीनी के बर्तन का सेट		10 नग
154.	ए.सी. इकाई		आवश्यकता

			अनुसार
155.	म्यूजिक सिस्टम		02 नग
खाद्य एवं पेय सेवा के लिए उपभोग्य वस्तुएं/कच्चा माल			
156.	वॉश बेसिन		02 नग
157.	सोप डिसपेंसर		01 नं.
158.	क्रॉकरी सेट 20 प्रशिक्षुओं के लिए		आवश्यकता अनुसार
159.	गिलास और जग्स	जिसमें विभिन्न प्रकार के वाइन ग्लास शामिल हैं	आवश्यकता अनुसार
160.	टेबल लिनन		आवश्यकता अनुसार
161.	20 सेट चाय के बर्तनों के		आवश्यकता अनुसार
162.	कॉफी पॉट, चीनी पॉट और दूध के जग	सिल्वर टाइप	आवश्यकता अनुसार
163.	1- टी आर्ण		आवश्यकता अनुसार
164.	रोलिंग ब्लैक बोर्ड		आवश्यकता अनुसार
165.	स्विल बिन 3 फुट प्रेस के साथ		आवश्यकता अनुसार
166.	फर्नीचर एवं साज-सज्जा		आवश्यकता अनुसार
167.	मिरर और बार उपकरण के साथ बार काउंटर		आवश्यकता अनुसार
168.	लाइब्रेरी बुक्स		आवश्यकता अनुसार
169.	2-ट्रॉली रैक		आवश्यकता अनुसार
फ्रंट कार्यालय			
170.	एपबैक्स प्रणाली		1 नं.
171.	फाइलिंग रैक दराज प्रकार		1 नं.
172.	सुरक्षित जमा लॉकर		1 नं.
173.	आयातित फ्रेम के साथ दीवारों के लिए		6 नग

	पेंटिंग		
174.	साइनेज प्रणाली मार्ग प्रबंधन और दरवाजे के साइन सेट के लिए		1 नं.
175.	सूचना बोर्ड मखमली स्लॉट बोर्ड स्टैंड के साथ सोने की पन्नी के अक्षरों के साथ		1 नं.
176.	प्राथमिक उपचार पेटी	पूरी तरह सुसज्जित दवाओं और निर्देशों के साथ	1 नं.
177.	अग्निशामक यंत्र हाथ में पकड़ने योग्य एबीसी 2 किग्रा		4 नग
178.	फूलदान कृत्रिम पौधों के साथ		1 सेट
179.	झूमर और साइड लाइट सेट		1 सेट
180.	पेडस्टल पंखे (स्टीवर्ड)स्वीवेल मैकेनिज्म के साथ		6 नग
181.	अतिथि छाते (दो व्यक्तियों के लिए)		2 नग
182.	फैक्स प्रणाली		1 नं.
183.	कंप्यूटर सिस्टम मल्टीमीडिया के साथ, होटल सॉफ्टवेयर पैकेज के साथ लेजर प्रिंटर	सीपीयू: 32/64 बिट i3/i5/i7 या नवीनतम प्रोसेसर, स्पीड: 3 गीगाहर्ट्ज़ या उच्चतर। कैश मेमोरी: - न्यूनतम 3 एमबी या बेहतर। रैम:- 8 जीबी डीडीआर-III या उच्चतर। हार्ड डिस्क ड्राइव: 500 जीबी या अधिक, 7200 आरपीएम (न्यूनतम) या अधिक, वाई-फाई सक्षम। नेटवर्क कार्ड: एकीकृत गीगाबिट ईथरनेट (10/100/1000) - वाई-फाई, यूएसबी माउस, यूएसबी कीबोर्ड और मॉनिटर (न्यूनतम 17 इंच), मानक पोर्ट और कनेक्टर। डीवीडी राइटर, स्पीकर और माइक। लाइसेंस प्राप्त विंडोज ऑपरेटिंग सिस्टम/ओईएम पैक (प्रीलोडेड), एंटीवायरस/टोटल सिक्योरिटी	10 नग
184.	एलईडी टीवी		03 नग
185.	डीवीडी प्लेयर		02 नग

186.	लैपटॉप नवीनतम कॉन्फिगरेशन वाला		21 नग
187.	मोबाइल		06 नग
188.	रिसेप्शन काउण्टर		आवश्यकता अनुसार
189.	कंप्यूटर प्रिंटर		05 नग
190.	प्रशिक्षक की कुर्सी बड़े आकार की, मूवेबल विथ आर्म		02 नग
191.	ए.सी. इकाई		आवश्यकता अनुसार
192.	सोफा सेट लकड़ी से बना हुआ		03 सेट
आवश्यक उपभोग्य वस्तुएं - फ्रंट ऑफिस			
193.	पेंटिंग आयातित फ्रेम के साथ दीवारों के लिए		6 नग
194.	सूचना बोर्ड मखमली स्लॉट बोर्ड स्टैंड के साथ सोने की पन्नी के अक्षरों के साथ		1 नं.
195.	प्राथमिक चिकित्सा बॉक्स पूरी तरह सुसज्जित दवाओं और निर्देशों के साथ		05 नग
196.	कृत्रिम पौधों के साथ फूलदान (12 वर्ष का सेट)		10 सेट
197.	झूमर और साइड लाइट सेट		06 सेट
198.	अतिथि छाते (दो व्यक्तियों के लिए)		6 नग
199.	क्लास रूम प्रोजेक्टर		2 नग
200.	इंटरनेट कनेक्टर यूएसबी		आवश्यकता अनुसार
201.	होटल संचालन संबंधी सॉफ्टवेयर पैकेज		आवश्यकता अनुसार
202.	सोफे का कवर		06 नग
आवास प्रबंधन/हाउसकीपिंग			
203.	स्लॉटेड एंजेल रैक		3 नग
204.	स्टील कप्बोर्ड		2 नग
205.	छात्र लॉकर		1 नं.
206.	बेड		4 नग
207.	बेड साइड टेबल्स		4 नग
208.	सोफा कुर्सियाँ		4 नग

209.	सोफ़ा		2 नग
210.	कॉफी टेबल		2 नग
211.	लेखन सह ड्रेसिंग टेबल		2 नग
212.	टीवी एलईडी		2 नग
213.	लगेज रैक		2 नग
214.	फ्रिज कैबिनेट के साथ		2 नग
215.	वार्ड रोब		2 नग
216.	बालकनी कुर्सियाँ कॉफी टेबल के साथ		4/2 नं.
217.	ए.सी. यूनिट		2 नग
218.	इण्टरकॉम		2 नग
219.	फैन		2 नग
220.	वैक्यूम क्लीनर गीला और सूखा		01 नं.
221.	स्क्रबर मशीन		01 नं.
222.	जेट प्रेशर/स्कर्टिंग मशीन उपकरण		01 नं.
223.	रूम मेड ट्रॉली		02 नग
224.	वॉशिंग मशीन		01 नं.
225.	हैंड प्रेस		02 नग
226.	आयरन्स		02 नग
227.	इस्त्री बोर्ड		02 नग
228.	स्लॉटेड एंजेल रैक	6' x 3' x 2'	3 नग
229.	स्टील कम्बोर्ड	78" x 19" x 34"	2 नग
230.	हाउस कीपिंग लिनन ट्रॉली	मैड्स कार्ट	1 नं.
231.	चौकीदार खाट		1 नं.
232.	कमोड फलश टैंक के साथ		2 नग
233.	वाटर हीटर	25 लीटर	2 नग
234.	शावर पैनल मल्टीजेट पूर्ण सुविधा प्रेशर पंप के साथ		1 नं.
235.	टेलीविजन	होटल विशिष्ट टीवी	2 नग
236.	मिनीबार फ्रिज		2 नग
237.	इंटरकॉम फोन सिस्टम		2 नग
238.	दोलन कुर्सी		1 नं.
239.	सेफ डिपॉजिट लाकर्स	इलेक्ट्रॉनिक कोड	2 नग
240.	शू शाइनिंग मशीन		1 नं.
241.	स्टेम प्रेस मशीन		1 नं.

242.	कपड़े सुखाने की मशीन		1 नग
243.	सिलाई मशीन		1 नं.
244.	लॉट्री ट्रॉली कैस्टर के साथ		2 नग
245.	मिनी स्क्रबर ड्रायर पंप के साथ	34पी	1 नं.
246.	मिनी स्क्रबर ड्रायर ग्रेविटी	24एन	1 नं.
247.	कारपेट एक्सट्रैक्टर्स		1 नं.
248.	उच्च दबाव जेट क्लीनर		1 नं.
गृह व्यवस्था के लिए आवश्यक उपभोग्य वस्तुएं			
249.	तौलिए		12 नग
250.	चादरें		36 नग
251.	कम्बल		12 नग
252.	नाईट स्प्रेड		12 नग
253.	बिस्तर कवर		12 नग
254.	तकिया कवर		12 नग
255.	हैंड तौलिए		12 नग
256.	हैंड नैपकिन		12 नग
257.	गद्दा रक्षक		12 नग
258.	बाथरूम मैट		6 नग
259.	डोर मैट		6 नग
260.	पर्दे		24 नग
261.	फलावर वास		6 नग
262.	फलावर पॉट्स		36 नग
263.	मैट्रेस		10 नग
264.	तकिए		6 नग
265.	हैंड ब्रश		02 नग
266.	शेफ कोट/पेंट/नॉट/साड़ी/एप्रन		आवश्यकता अनुसार
267.	जूता/शॉक्स		आवश्यकता अनुसार

