



SANKALP
Ministry of Skill Development
& Entrepreneurship



ಕರ್ನಾಟಕ ಕೌಶಲ್ಯ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ನಿಗಮ

KARNATAKA SKILL DEVELOPMENT CORPORATION

ಮಾದರಿ ಪಠ್ಯಕ್ರಮ

MODEL CURRICULUM



ಫುಡ್ ಅಂಡ್ ಬೆವರೇಜ್
ಸರ್ವೀಸ್ - ಸ್ಟೀವರ್ಡ್ (ಮೇಲ್ವಿಚಾರಕ)
Food and Beverage
Service - Steward

ವಿಭಾಗ : ಪ್ರವಾಸೋದ್ಯಮ ಮತ್ತು ಆತಿಥ್ಯ
ಉಪ-ವಿಭಾಗ : ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳು
ಉದ್ಯೋಗ : ಫುಡ್ ಅಂಡ್ ಬೆವರೇಜ್ ಸರ್ವೀಸ್
ಉಲ್ಲೇಖ ಐಡಿ : THC/Q0301 ಆವೃತ್ತಿ 1.0
NSQF ಹಂತ : 4

ಪರಿವಿಡಿ

ಪಠ್ಯಕ್ರಮ	4
ತರಬೇತುದಾರರ ಪೂರ್ವಾಪೇಕ್ಷಿತಗಳು	22
ಮೌಲ್ಯಮಾಪನದ ಮಾನದಂಡ	23

ಈ ಕೋರ್ಸ್ “ಪ್ರವಾಸೋದ್ಯಮ ಮತ್ತು ಆತಿಥ್ಯ” ನೀಡುವ ಅರ್ಹತಾ ಪ್ಯಾಕ್‌ನಲ್ಲಿ 12ರಲ್ಲಿ 12 ನ್ಯಾಷನಲ್ ಆಕ್ಯುಪೇಷನಲ್ ಸ್ಟಾಂಡರ್ಡ್‌ಗಳನ್ನು (NOS) ಈ “ಫುಡ್ ಅಂಡ್ ಬೆವರೇಜ್ ಸೇವಾ ಸ್ಟೀವರ್ಡ್” ಒಳಗೊಂಡಿದೆ.

ಕ್ರ.ಸಂ.	ವಿಷಯ/ಮಾಡ್ಯೂಲ್	ಪ್ರಮುಖ ಕಲಿಕೆಯ ಫಲಿತಾಂಶಗಳು	ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಸಲಕರಣೆ
1	ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಸೇವಾ ಪ್ರದೇಶ ಮತ್ತು ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದು ಪಠ್ಯಕ್ರಮ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿನಿ) 05:00 ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿನಿ) 15:00 ಸಂಬಂಧಿತ ಎನ್‌ಒಎಸ್ ಕೋಡ್ THC/N0301	1. ಡ್ಯೂಟಿ ರೋಸ್ಟರ್ ಪ್ರಕಾರ ನಿಯೋಜಿಸಲಾದ ಸೇವಾ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು ಅಥವಾ ಪರೀಕ್ಷಿಸುವುದು 2. ನಿಯೋಜಿಸಲಾದ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಗೆ ಪ್ರೀ-ಬುಕಿಂಗ್ ಅನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು/ಪರೀಕ್ಷಿಸುವುದು 3. ಟೇಬಲ್‌ಅನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಮತ್ತು ಹಾಕಲು ಫುಡ್ ಸರ್ವೀಸ್ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಿಸುವುದು 4. ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳ ಅಗತ್ಯವನ್ನು ನಿರ್ಣಯಿಸುವುದು 5. ಫುಡ್ ಅಂಡ್ ಬೆವರೇಜ್ ಸರ್ವೀಸ್‌ಗಾಗಿ ಕೆಲಸದ ಸ್ಥಳದ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದು	ಮುಂಗಡ ಕಾಯ್ದಿರಿಸುವ ರಿಜಿಸ್ಟರ್ ಪಾತ್ರೆ, ಕಟ್ಟರಿ, ಗಾಜಿನ ಸಾಮಾನು ಕಟ್ಟರಿ ಪಾಲಿಶಿಂಗ್ ರೋಸ್ಟರ್
2	ಸೇವಾ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಮರುಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು ಪಠ್ಯಕ್ರಮ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿನಿ) 05:00 ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿನಿ) 15:00	1. ಸೇವಾ ಪ್ರದೇಶಗಳು ನೈರ್ಮಲ್ಯ, ಸ್ವಚ್ಛ, ಹಾನಿಯಿಂದ ಶುಲ್ಕ ಮತ್ತು ಬಳಕೆಗೆ ಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆಯೇ ಎಂದು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು 2. ಸೌಕರ್ಯ ಮತ್ತು ವಾತಾವರಣಕ್ಕಾಗಿ ಊಟದ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಮತ್ತು ಹೊಂದಿಸುವುದು 3. ಸೇವಾ ಸಾಧನವು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿದೆ, ಕ್ರಿಯಾತ್ಮಕವಾಗಿದೆಯೇ, ಹಾನಿಯಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿದೆಯೇ ಮತ್ತು ಅದು ಎಲ್ಲಿ ಇರಬೇಕೆಂದು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು 4. SOPಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಪೀರೋಪಕರಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿಸುವುದು	ಪಾತ್ರೆಗಳು, ಕಟ್ಟರಿಗಳು ಮತ್ತು ಗಾಜಿನ ವಸ್ತುಗಳು ಟೇಬಲ್ ಲಿನಿನ್ ಗೆಸ್ಟ್ ಲಿನಿನ್

ಕ್ರ.ಸಂ.	ವಿಷಯ/ಮಾಡ್ಯಾಲ್	ಪ್ರಮುಖ ಕಲಿಕೆಯ ಫಲಿತಾಂಶಗಳು	ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಸಲಕರಣೆ
7	ಬಿಲ್ ಮಂಡಿಸುವುದು ಪಠ್ಯಕ್ರಮ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿನಿ) 05:00	33. SOP ಪ್ರಕಾರ ಮೌತ್ ಫೈಶರ್ ಅಥವಾ ಫಿಂಗರ್ ಬೌಲ್‌ಗಳಂತಹ ಊಟದ-ನಂತರದ ಸರ್ವೀಸ್‌ಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುವುದು	ಬಿಲ್ ಫೋಲ್ಡರ್
	ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿನಿ) 10:00 ಸಂಬಂಧಿತ ಎನ್‌ಒಎಸ್ ಕೋಡ್	34. ಗ್ರಾಹಕರ ಖಾತೆಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತುತಪಡಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಬಳಸಿದ ಸರ್ವೀಸ್‌ಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು	
8	ಪೇಮೆಂಟ್‌ಅನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸುವುದು ಪಠ್ಯಕ್ರಮ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿನಿ) 05:00 ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿನಿ) 25:00 ಸಂಬಂಧಿತ ಎನ್‌ಒಎಸ್ ಕೋಡ್ THC/N0304	35. ಪೇಮೆಂಟ್ ಪಾಯಿಂಟ್ ಕೆಲಸಮಾಡುತ್ತಿದೆಯೇ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು 36. ಪೇಮೆಂಟ್ ಪಾಯಿಂಟ್‌ಅನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಾಗ ಅದನ್ನು ಮರುಸ್ಥಾಪಿಸುವುದು ಅಂದರೆ ರೀಸ್ಟಾಕ್ ಮಾಡುವುದು 37. ಪೇಮೆಂಟ್ ಮಾಡುವ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಸ್ಕ್ಯಾನ್ ಮಾಡುವುದು 38. ವಿನಂತಿಯ ಮೇರೆಗೆ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಖಾತೆಗಳನ್ನು ಸಂಘಟಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಪ್ರಸ್ತುತಪಡಿಸುವುದು 39. ಗ್ರಾಹಕರ ಪಾವತಿಯನ್ನು ಅಂಗೀಕರಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಾಗ ಮೌಲ್ಯೀಕರಿಸುವುದು 40. ನಗದು ವಹಿವಾಟುಗಳಿಗೆ ಸರಿಯಾದ ಬದಲಾವಣೆಯನ್ನು ನೀಡುವುದು ಮತ್ತು ವಿಳಂಬವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸುವುದು 41. ಅಧಿಕೃತ ಸಂಗ್ರಹಣೆಗಾಗಿ ಪಾವತಿ ಪಾಯಿಂಟ್ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಲಭ್ಯವಾಗುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು 42. SOP ಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಖಾತೆಗಳನ್ನು ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗೊಳಿಸುವುದು 43. ಅತಿಥಿಗಳನ್ನು ಸೌಜನ್ಯದಿಂದ ಬಿಡುಗಡೆಮಾಡುವುದು	EDC ಮಷಿನ್ ಪಾಯಿಂಟ್ ಆಫ್ ಸೇಲ್ಸ್ ಸ್ವೀಷನರಿ

ಕ್ರ.ಸಂ.	ವಿಷಯ/ಮಾಡ್ಯಾಲ್	ಪ್ರಮುಖ ಕಲಿಕೆಯ ಫಲಿತಾಂಶಗಳು	ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಸಲಕರಣೆ
9	ಗ್ರಾಹಕ ಸೇವಾ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದು ಪಠ್ಯಕ್ರಮ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿನಿ) 05:00 ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿನಿ) 10:00 ಸಂಬಂಧಿತ ಎನ್‌ಒಎಸ್ ಕೋಡ್ THC/N0305	44. ಗ್ರಾಹಕರು ಧ್ವನಿ ಎತ್ತಿರುವ ಯಾವುದೇ ಸಮಸ್ಯೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಅವರ ಮಾತನ್ನು ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ಆಲಿಸುವುದು 45. ಅರ್ಥಮಾಡಿಕೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಲು ಅಲ್ಲಿನ ಸಮಸ್ಯೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಪ್ರಶ್ನಿಸುವುದು 46. ಪದೇ ಪದೇ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತ ಅಧಿಕಾರಿಗಳಿಗೆ ಎಚ್ಚರಿಕೆ ನೀಡುವುದು 47. ಗ್ರಾಹಕರ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆಗಳನ್ನು ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುವುದು 48. ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳು ಮತ್ತು ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿರುವ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದು	ಆಡಿಯೋ-ವಿಡಿಯೋ ವೈಟ್ ಬೋರ್ಡ್
10	ಗ್ರಾಹಕರ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಪರಿಹರಿಸುವುದು ಪಠ್ಯಕ್ರಮ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿನಿ) 05:00 ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿನಿ) 10:00	49. ಗ್ರಾಹಕ ಸರ್ವಿಸ್‌ಯ ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನು ಪರಿಹರಿಸುವ ಆಯ್ಕೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದು 50. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಆಯ್ಕೆಯಲ್ಲಿರುವ ಅನುಕೂಲಗಳು ಮತ್ತು ಅನಾನುಕೂಲಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಕೆಲಸ ಮಾಡುವುದು ಅಥವಾ ಅಭ್ಯಾಸ ಮಾಡುವುದು ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಕರು ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಥೆಗೊಂದೇ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ಒಂದು ಆಯ್ಕೆಯನ್ನು ಆರಿಸುವುದು 51. ಗ್ರಾಹಕ ಸೇವಾ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಬಗೆಹರಿಸಲು ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವುದು 52. ಗ್ರಾಹಕರೊಂದಿಗೆ ಒಪ್ಪಿದ ಆಯ್ಕೆಯನ್ನು ಕಾರ್ಯಗತಗೊಳಿಸಲು ಕ್ರಮ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವುದು 53. ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನು ಪರಿಹರಿಸಲು ಏನಾಗುತ್ತಿದೆ ಎಂಬುದರ ಕುರಿತು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಸಂಪೂರ್ಣ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡುವುದು ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಪರಿಹರಿಸಲಾಗಿದೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು	ಆಡಿಯೋ-ವಿಡಿಯೋ ವೈಟ್ ಬೋರ್ಡ್

ಕ್ರ.ಸಂ.	ವಿಷಯ/ಮಾಡ್ಯಲ್	ಪ್ರಮುಖ ಕಲಿಕೆಯ ಫಲಿತಾಂಶಗಳು	ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಸಲಕರಣೆ
		79. ಗ್ರಾಹಕರನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ಯಾವುದೇ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ಮತ್ತು ಬೆಳವಣಿಗೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಸುವುದು 80. ತಕ್ಷಣವೇ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯಿಸುವುದು 81. ಸೂಕ್ತವಾದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಮತ್ತು ಸರ್ವಿಸ್‌ಗಳನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವುದು/ ಉತ್ತೇಜಿಸುವುದು 82. ಗ್ರಾಹಕರಿಂದ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ ಪಡೆಯುವುದು 83. ನಿಯಮಗಳು ಮತ್ತು ಷರತ್ತುಗಳನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ವಿವರಿಸುವುದು	
13	ಸರ್ವಿಸ್‌ಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು ಪಠ್ಯಕ್ರಮ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿ) 02:00 ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿ) 05:00 ಸಂಬಂಧಿತ ಎನ್‌ಎಸ್ ಕೋಡ್ THC/N9902	84. ಉದ್ದೇಶಿತ ಗ್ರಾಹಕರು, ಅವರ ಸಂಪೂರ್ಣ ವಿವರಣಾ ಪ್ರೊಫೈಲ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಅಗತ್ಯಗಳನ್ನು ಅರ್ಥಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು 85. ಗ್ರಾಹಕರ ಜೊತೆಗೆ ಉತ್ತಮವಾದ ಒಂದು ಬಾಂಧವ್ಯವನ್ನು ಬೆಳೆಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು 86. ಆಗಾಗ್ಗೆ ಗ್ರಾಹಕರೊಂದಿಗೆ ಅದನ್ನೇ ಚರ್ಚಿಸುವ ಮೂಲಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಪ್ರವೃತ್ತಿಗಳು ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಕರ ನಿರೀಕ್ಷೆಗಳನ್ನು ಅರ್ಥಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು 87. ಗ್ರಾಹಕರಿಂದ ಬರುವ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಪಡೆದು ಅದಕ್ಕೆ ರೇಟಿಂಗ್ ನೀಡುವುದು 88. ನಿಷ್ಠೆ ಮತ್ತು ತೃಪ್ತಿಯನ್ನು ಪಡೆಯಲು ಗ್ರಾಹಕ ಆಧಾರಿತ ನಡವಳಿಕೆಯನ್ನು ಬಳಸುವುದು 89. ಸ್ನೇಹಪರರಾಗಿರುವುದು, ಆದರೆ ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ ಪರಿಚಿತರಾಗದಿರುವುದು	ಆಡಿಯೋ-ವಿಡಿಯೋ ವೈಟ್ ಬೋರ್ಡ್
14	ಗ್ರಾಹಕ ಕೇಂದ್ರಿತ ಸರ್ವಿಸ್‌ಯ ಮೂಲಕ ಅವರ ತೃಪ್ತಿಯನ್ನು ಸಾಧಿಸುವುದು	90. ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ನ್ಯಾಯಯುತವಾದ ಮತ್ತು ಪ್ರಾಮಾಣಿಕ ಉಪಚಾರಗಳನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸುವುದು 91. ಕಂಪನಿಯ ಬ್ರಾಂಡ್ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ವೃದ್ಧಿಗೊಳಿಸುವುದು 92. ಗ್ರಾಹಕರ ನಿರೀಕ್ಷೆಗಳನ್ನು ಮನನಮಾಡುವುದು ಮತ್ತು ಅವುಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸಲಾಗಿದೆಯೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು	ಆಡಿಯೋ-ವಿಡಿಯೋ ವೈಟ್ ಬೋರ್ಡ್

ಕ್ರ.ಸಂ.	ವಿಷಯ/ಮಾಡ್ಯಲ್	ಪ್ರಮುಖ ಕಲಿಕೆಯ ಫಲಿತಾಂಶಗಳು	ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಸಲಕರಣೆ
	ಪಠ್ಯಕ್ರಮ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿ) 03:00 ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿ) 05:00 ಸಂಬಂಧಿತ ಎನ್‌ಒಎಸ್ ಕೋಡ್ THC/N9902	93. ಗ್ರಾಹಕರ ತೃಪ್ತಿಯನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ಹೊಸ ಆಲೋಚನೆಗಳನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಸ್ವೀಕರಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಕಾರ್ಯಗತಗೊಳಿಸುವುದು 94. ಗ್ರಾಹಕರ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ಮೇಲ್ದಿಕ್ಕಾರಿಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಸಂವಹನ ನಡೆಸುವುದು 95. ಉತ್ಪನ್ನದ ತೃಪ್ತಿಯನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ಪ್ರಚಾರಗಳನ್ನು ನೀಡುವುದು 96. ನಿಗದಿತ ಗ್ರಾಹಕರ ವಿವರಗಳ ಕುರಿತು ಹಿರಿಯರೊಂದಿಗೆ ಸಮಾಲೋಚಿಸುವುದು	
15	ವೃತ್ತಿಧರ್ಮಗಳು ಪಠ್ಯಕ್ರಮ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿ) 02:00 ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿ) 05:00 ಸಂಬಂಧಿತ ಎನ್‌ಒಎಸ್ ಕೋಡ್ THC/N9903	97. ಗ್ರಾಹಕರನ್ನು ಸ್ವಾಗತಿಸುವುದು, ಆದರಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಸಂಬೋಧಿಸುವುದು 98. ಗ್ರಾಹಕರೊಂದಿಗೆ ಮಾತನಾಡುವಾಗ ಧ್ವನಿಯ ಏರಿಳಿತವನ್ನು ಮತ್ತು ಧಾಟಿಯನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು 99. ಅಭ್ಯಾಸದ ಉನ್ನತ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಮತ್ತು ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಪಾರದರ್ಶಕತೆಯನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು 100. ದೂರವಾಣಿಗೆ ಉತ್ತರಿಸುವುದು 101. ಗ್ರಾಹಕರೊಂದಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಸಂವಹನ ನಡೆಸುವುದು 102. ವೃತ್ತಿಪರವಾಗಿ ಉಡುಗೆ-ತೊಡುಗೆ ಧರಿಸುವುದು 103. ವೈಯಕ್ತಿಕ ಸಮಗ್ರತೆ ಮತ್ತು ನೈತಿಕ ನಡವಳಿಕೆಯನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು 104. ವೈಯಕ್ತಿಕವಾಗಿ ಅಂದಗೊಳಿಸುವುದನ್ನು ಮತ್ತು ಸಕಾರಾತ್ಮಕ ಆಂಗಿಕ ಭಾಷೆಯನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು 105. ಜವಾಬ್ದಾರಿಯುತ ಮತ್ತು ಶಿಸ್ತಿನ ನಡವಳಿಕೆಯನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸುವುದು 106. ಕುಂದುಕೊರತೆಗಳನ್ನು ಸೂಕ್ತ ಪ್ರಾಧಿಕಾರಕ್ಕೆ ತಿಳಿಸುವುದು	ಆಡಿಯೋ-ವಿಡಿಯೋ ವೈಟ್ ಬೋರ್ಡ್

ಕ್ರ.ಸಂ.	ವಿಷಯ/ಮಾಡ್ಯೂಲ್	ಪ್ರಮುಖ ಕಲಿಕೆಯ ಫಲಿತಾಂಶಗಳು	ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಸಲಕರಣೆ
20	ಸ್ವಚ್ಛತೆ ಅಥವಾ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಪಠ್ಯಕ್ರಮ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿನಿ) 02:00 ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿನಿ) 05:00 ಸಂಬಂಧಿತ ಎನ್‌ಒಎಸ್ ಕೋಡ್ THC/N9906	133. ಕೆಲಸದ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿಡುವುದು 134. ತ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಅದರ ವಿಲೇವಾರಿಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು 135. ತ್ಯಾಜ್ಯದ ತೊಟ್ಟಿಗಳನ್ನು ಪ್ರತಿದಿನ ತೆರವುಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು 136. ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ಸೂಚಿಸುವುದು 137. ಕೆಲಸದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ತಾಜಾ ಗಾಳಿ ಮತ್ತು ಸಾಕಷ್ಟು ಬೆಳಕು ಇದೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸುವುದು 138. ಇಲಾಖೆಯಲ್ಲಿ ಏರ್ ಕಂಡಿಷನರ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಇತರೆ ಯಾಂತ್ರಿಕ ಉಪಕರಣಗಳ ನಿರ್ವಹಣಾ ಪರಿಶೀಲನೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸುವುದು 139. ಲಿನೆನ್, ಲಾಂಡ್ರಿ ಮತ್ತು ಕೆಲಸದ ಪ್ರದೇಶದ ಸುರಕ್ಷಿತ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛ ನಿರ್ವಹಣೆಯನ್ನು ತಿಳಿಯುವುದು 140. ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ಉಪಭೋಗ್ಯ ವಸ್ತುಗಳ ಸಮರ್ಪಕ ಪೂರೈಕೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸುವುದು	ಆಡಿಯೋ-ವಿಡಿಯೋ ವೈಟ್ ಬೋರ್ಡ್ ಲಾಂಡ್ರಿ ಲಿನೆನ್
21	ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಪಠ್ಯಕ್ರಮ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿನಿ) 03:00	141. ಕೈ ತೊಳೆಯುವ ವಿಧಾನ 142. ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯವನ್ನು ಅರ್ಥಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು 143. ದಂತಗಳ ನೈರ್ಮಲ್ಯವನ್ನು ಅರ್ಥಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು 144. ಅಡ್ಡ ಮಾಲಿನ್ಯ ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ತಡೆಯುವುದು ಹೇಗೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಅರ್ಥಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು 145. ವೈಯಕ್ತಿಕ ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವರದಿ ಮಾಡುವುದು	ಆಡಿಯೋ-ವಿಡಿಯೋ ವೈಟ್ ಬೋರ್ಡ್

ಕ್ರ.ಸಂ.	ವಿಷಯ/ಮಾಡ್ಯಾಲ್	ಪ್ರಮುಖ ಕಲಿಕೆಯ ಫಲಿತಾಂಶಗಳು	ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಸಲಕರಣೆ
	ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿನಿ) 05:00 ಸಂಬಂಧಿತ ಎನ್‌ಒಎಸ್ ಕೋಡ್ THC/N9906	146. ಕೆಮ್ಮುವಾಗ ಮತ್ತು ಸೀನುವಾಗ ಬಾಯಿಯನ್ನು ಮುಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಮತ್ತು ಜನರಿಂದ ದೂರವಿರುವುದು ಮುಂತಾದ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು 147. ಶುದ್ಧವಾದ ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ಲಭ್ಯತೆಯನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು 148. ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ಸೂಕ್ತವಾದ ಲಸಿಕೆಗಳನ್ನು ಪಡೆಯುವುದು 149. ತಡೆಗಟ್ಟುವ ಆರೋಗ್ಯ ತಪಾಸಣೆಗೆ ಒಳಗಾಗಿ ಮತ್ತು ಎಲ್ಲಾ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ತ್ವರಿತವಾಗಿ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ನೀಡುವುದು	
22	ಕೆಲಸದ ಅಪಾಯಗಳು ಪಠ್ಯಕ್ರಮ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿನಿ) 02:00 ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿನಿ) 05:00 ಸಂಬಂಧಿತ ಎನ್‌ಒಎಸ್ ಕೋಡ್ THC/N9907	150. ಕೆಲಸದ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಅಪಾಯಗಳು ಮತ್ತು ಅವುಗಳನ್ನು ಹೇಗೆ ತೊಡೆದುಹಾಕುವುದು ಅಥವಾ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದು ಎಂಬುದನ್ನು ಅರ್ಥಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು 151. ಕೆಲಸದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಅಪಘಾತದ ಕಾರಣಗಳನ್ನು ವಿಶ್ಲೇಷಿಸುತ್ತಾ ಮತ್ತು ಅವುಗಳನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಸೂಚಿಸುವುದು 152. ತಡೆಗಟ್ಟುವ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಕೈಗೊಳ್ಳುವುದು ಮತ್ತು ಅಸ್ತಿತ್ವದಲ್ಲಿರುವ ಸುರಕ್ಷತಾ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಸೂಚಿಸುವುದು	ಆಡಿಯೋ-ವಿಡಿಯೋ ವೈಟ್ ಬೋರ್ಡ್
23	ಸುರಕ್ಷತಾ ಮಾನದಂಡಗಳು ಮತ್ತು ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳು ಪಠ್ಯಕ್ರಮ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿನಿ) 03:00	153. ಸರಿಯಾದ ತುರ್ತು ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳನ್ನು ತಿಳಿಯುವುದು 154. ಅಗ್ನಿಶಾಮಕಗಳು, ಅಗ್ನಿಶಾಮಕ ತುರ್ತು ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಸ್ಥಳಗಳನ್ನು ತಿಳಿಯುವುದು 155. ಅಪಘಾತಗಳನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಒಂದು ಸಂಘಟಿತ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿಡುವುದು	ಆಡಿಯೋ-ವಿಡಿಯೋ ವೈಟ್ ಬೋರ್ಡ್

ಕ್ರ.ಸಂ.	ವಿಷಯ/ಮಾಡ್ಯಲ್	ಪ್ರಮುಖ ಕಲಿಕೆಯ ಫಲಿತಾಂಶಗಳು	ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಸಲಕರಣೆ
	ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಅವಧಿ (ಗಂಗೆ:ನಿನಿ) 05:00 ಸಂಬಂಧಿತ ಎನ್‌ಒಎಸ್ ಕೋಡ್ THC/N9907	156. ವಸ್ತುಗಳು, ಉಪಕರಣಗಳು, ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸುವುದು 157. ಪೀಠೋಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ನೆಲೆವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಚಲಿಸುವಾಗ ಸುರಕ್ಷಿತ ತಂತ್ರಗಳನ್ನು ಖಚಿತ ಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು 158. ವಿದ್ಯುತ್ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಲು ಮಾರ್ಗ ಸೂಚಿಗಳನ್ನು ಅರ್ಥಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು 159. ಮಹಡಿಗಳು ಜಾರುತ್ತಿಲ್ಲವೆಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿ ಕೊಳ್ಳುವುದು 160. ದಕ್ಷತಾಶಾಸ್ತ್ರದ ಎತ್ತುವಿಕೆ, ಬಾಗುವುದು ಅಥವಾ ಚಲಿಸುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಅಭ್ಯಾಸ ಮಾಡಿ 161. ಪ್ರಥಮ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯನ್ನು ಅರ್ಥಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು 162. ವೈಯಕ್ತಿಕ ರಕ್ಷಣಾ ಸಾಧನಗಳು ಮತ್ತು ಸುರಕ್ಷತಾ ಸಾಧನಗಳ ಬಳಕೆಯನ್ನು ತಿಳಿಯುವುದು 163. ಸುರಕ್ಷತಾ ಚಿಹ್ನೆಗಳ ಜ್ಞಾನ 164. ಪ್ರಥಮ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯ ಉಪಚಾರಗಳು ಮತ್ತು ಸುರಕ್ಷತಾ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ದಾಖಲಿಸುವುದು 165. ಸುರಕ್ಷತಾ ಮಾನದಂಡಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸುವುದರಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಅಪಾಯವನ್ನು ಗುರುತಿಸಿದರೆ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಕರಿಗೆ ವರದಿ ಮಾಡುವುದು	
	ಒಟ್ಟು ಅವಧಿ ಪಠ್ಯಕ್ರಮ ಅವಧಿ 90:00 ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಅವಧಿ 210.00	ವಿಶಿಷ್ಟ ಸಲಕರಣೆ ಅಗತ್ಯವಿದೆ: AP ಚಾಕು, AP ಫೋರ್ಸ್, AP ಚಮಚ, ಟೀ ಚಮಚ. ಕಾಫಿ ಚಮಚ, ಕ್ವಾರ್ಟರ್ ಪ್ಲೇಟ್, ಹಾಫ್ ಪ್ಲೇಟ್, ಫುಲ್ ಪ್ಲೇಟ್, ಸ್ಪೀಲ್ ಚಾಕು, ಸ್ಪೀಕ್ ಪ್ಲೇಟ್, ಬೆಣ್ಣೆಯ ಭಕ್ಷ್ಯ, ಡೆಮಿ ಟೇಸ್ಟ್, ಟೀ ಕಪ್, ಕಾಫಿ ಕಪ್, ಉಪ್ಪು-ಪೆಪ್ಪರ್ ಕೂಟ್ ಸೆಟ್, ಸಾಲ್ವರ್, ಸರ್ವಿಯೆಟ್, ಮೆನು ಕಾರ್ಡ್, ಲೋಟಗಳು - ಮರ್ತಿನಿ ಗ್ಲಾಸ್, ಹೈ ಬಾಲ್ ಗ್ಲಾಸ್, ಹಳೆಯ ಶೈಲಿಯ ಗಾಜು, ವಾಟರ್ ಗೋಬ್ಲೆಟ್, ಪಿಲ್ಸರ್ ಇತ್ಯಾದಿ. , ಬಡ್ ವಾಸ್, ಕೋಸ್ಟರ್, ಬಿಲ್ ಫೋಲ್ಡರ್	

ಒಟ್ಟು ಮೊತ್ತದ ಕೋರ್ಸ್ ಅವಧಿ: 300 ಗಂಟೆಗಳು, 0 ನಿಮಿಷಗಳು

ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಲಾದ OJT ಗಂಟೆಗಳು: ಕೆಲಸದ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಒಂದು ಹೋಟೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ/ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ನಲ್ಲಿ 240 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಸ್ಟಿವರ್ಟ್ ಆಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವರು

(ಈ ಅಧ್ಯಯನ ವಿಷಯವು/ಪಠ್ಯಕ್ರಮವು SSC ಯಿಂದ ಅನುಮೋದಿತವಾಗಿದೆ: ಪ್ರವಾಸೋದ್ಯಮ ಮತ್ತು ಆತಿಥ್ಯ ಸಮಿತಿ)

ತರಬೇತುದಾರರ ಪೂರ್ವಾಪೇಕ್ಷಿತಗಳು

“ಫುಡ್ ಅಂಡ್ ಬೆವರೆಜ್ ಸರ್ವೀಸ್-ಸ್ಪೀವರ್ಡ್” ಉದ್ಯೋಗದ ಪಾತ್ರಕ್ಕೆ ತರಬೇತುದಾರರ ಪೂರ್ವಾಪೇಕ್ಷಿತಗಳನ್ನು ಅರ್ಹತೆಗಳ ಪ್ಯಾಕ್‌ಗೆ ಮ್ಯಾಪ್ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ: “THC/Q0301 ಆವೃತ್ತಿ 1.0”

ಕ್ರ. ಸಂ.	ಪ್ರದೇಶ /ಕ್ಷೇತ್ರ	ವಿವರಗಳು
1	ಉದ್ಯೋಗದ ವಿವರಣೆ	ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆದ ಟ್ರೈನಿಂಗ್‌ನ ಸರ್ವೀಸ್‌ಅನ್ನು ತಲುಪಿಸಲು, "THC/Q0301 ಆವೃತ್ತಿ 1.0" ಅರ್ಹತಾ ಪ್ಯಾಕ್‌ಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಮೇಲೆ ವಿವರಿಸಿದ ಪಠ್ಯಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಮ್ಯಾಪ್ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ
2	ವೈಯಕ್ತಿಕ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳು	ತರಬೇತಿಯನ್ನು ನಡೆಸುವ ಯೋಗ್ಯತೆ ಮತ್ತು ತರಬೇತಿಯ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಸಮರ್ಥನೆ, ಉದ್ಯೋಗಯೋಗ್ಯದ ಅಭ್ಯರ್ಥಿಗಳನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಪೂರ್ವ/ನಂತರದ ಕೆಲಸ. ದೃಢವಾದ ಸಂವಹನ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು, ಪರಸ್ಪರ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು, ತಂಡದ ಭಾಗವಾಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ; ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕಾಗಿ ಮತ್ತು ಇತರರನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸುವ ಉತ್ಸಾಹ; ಸುಸಂಘಟಿತ ಮತ್ತು ಗಮನಹರಿಸುವ, ತಿಳಿಸಲಾದ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಇತ್ತೀಚಿನದನ್ನು ಕಲಿಯಲು ಮತ್ತು ನವೀಕರಿಸಲು ಉತ್ಸುಕನಾಗಿದ್ದಾನೆ.
3	ಕನಿಷ್ಠ ಶೈಕ್ಷಣಿಕ ಅರ್ಹತೆಗಳು	ಹೋಟೆಲ್ ಮ್ಯಾನೇಜ್‌ಮೆಂಟ್ ವಿಭಾಗದಲ್ಲಿ ಪ್ರಮಾಣಪತ್ರ/ಡಿಪ್ಲೊಮಾ/ಪದವಿ
4a	ಡೋಮೇನ್ ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣ	ಉದ್ಯೋಗದ ಪಾತ್ರದ ತರಬೇತಿಗಾಗಿ ಪ್ರಮಾಣೀಕರಿಸಲಾಗಿದೆ: "ಫುಡ್ ಅಂಡ್ ಬೆವರೆಜ್ ಸರ್ವೀಸ್- ಸ್ಪೀವರ್ಡ್" ಅನ್ನು QP ಗೆ ಮ್ಯಾಪ್ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ: ಕನಿಷ್ಠ ಉತ್ತೀರ್ಣ ಸ್ಕೋರ್ 70% ನೊಂದಿಗೆ "THC/Q0301 ಆವೃತ್ತಿ 1.0"
4b	ಪ್ಲಾಟ್‌ಫಾರ್ಮ್ ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣ	ಉದ್ಯೋಗದ ಪಾತ್ರಕ್ಕಾಗಿ ತರಬೇತುದಾರರನ್ನು ಪ್ರಮಾಣೀಕರಿಸಲಾಗಿದೆ ಎಂದು ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಲಾಗಿದೆ: "ತರಬೇತುದಾರ", ಅರ್ಹತಾ ಪ್ಯಾಕ್‌ಗೆ ಮ್ಯಾಪ್ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ: "SSC\Q1402". ಸ್ವೀಕರಿಸಿದ ಕನಿಷ್ಠ ಸ್ಕೋರ್ 70% ಆಗಿದೆ.
5	ಅನುಭವ	ಒಂದು ವರ್ಗೀಕೃತ ಹೋಟೆಲ್ ಅಥವಾ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಒಂದು ವರ್ಷದ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣಾ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವೂ ಸೇರಿದಂತೆ F&B ಸರ್ವೀಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಕನಿಷ್ಠ 5 ವರ್ಷಗಳ ಅನುಭವ. ಇಲಾಖಾ ತರಬೇತುದಾರರಾಗಿ/ಉದ್ಯೋಗ ತರಬೇತುದಾರರಾಗಿ ಅನುಭವವು ಅತ್ಯಗತ್ಯವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಮೌಲ್ಯಮಾಪನ ಮಾನದಂಡಗಳು

ಫುಡ್ ಅಂಡ್ ಬೆವರೆಜ್ ಸರ್ವೀಸ್-ಸ್ಪೀವಾರ್ಡ್ ಉದ್ಯೋಗದ ಮೌಲ್ಯಮಾಪನ ಮಾನದಂಡಗಳು	
ಉದ್ಯೋಗದ ಪಾತ್ರ	ಫುಡ್ ಅಂಡ್ ಬೆವರೆಜ್ ಸರ್ವೀಸ್-ಸ್ಪೀವಾರ್ಡ್
ಅರ್ಹತಾ ಪ್ಯಾಕ್	THC/Q0301 ಆವೃತ್ತಿ 1.0
ಸೆಕ್ಷರ್ ಸ್ಕಿಲ್ ಕೌನ್ಸಿಲ್ (SSC)	ಪ್ರವಾಸೋದ್ಯಮ ಮತ್ತು ಆತಿಥ್ಯ ಕೌಶಲ್ಯ ಸಮಿತಿ

ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ	ಮೌಲ್ಯಮಾಪನದ ಮಾರ್ಗಸೂಚಿಗಳು
1	ಸೆಕ್ಷರ್ ಸ್ಕಿಲ್ ಕೌನ್ಸಿಲ್ ಅಂದರೆ ವಲಯ ಕೌಶಲ್ಯ ಸಮಿತಿಯು ಪ್ರತಿ ಅರ್ಹತಾ ಪ್ಯಾಕ್‌ಗೇಂದೇ ಮೌಲ್ಯಮಾಪನದ ಮಾನದಂಡವನ್ನು ರಚಿಸುತ್ತದೆ. ಪ್ರತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ಷಮತೆಯ ಮಾನದಂಡವನ್ನು (PC) NOS ನಲ್ಲಿ ಅದರ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಅಂಕಗಳನ್ನು ನಿಗದಿಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. NOS ಪ್ರತೀ PC ಗೇಂದೇ ಅಂಕಗಳ ಅನುಪಾತವನ್ನು ಸಹ ಹಾಕುತ್ತದೆ.
2	ಪ್ರತಿ NOS, ಸೈದ್ಧಾಂತಿಕ ಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಜ್ಞಾನ ಎರಡನ್ನೂ ಮೌಲ್ಯಮಾಪನ ಮಾಡುತ್ತದೆ, ಅದನ್ನು ಕೆಳಗಿನ ಕೋಷ್ಟಕದಲ್ಲಿ ಪ್ರಮಾಣಾನುಗುಣವಾಗಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
3	ಸಿದ್ಧಾಂತದ ಭಾಗದ ಮೌಲ್ಯಮಾಪನವು SSC ರಚಿಸಿದ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳ ಜ್ಞಾನದ ಬ್ಯಾಂಕ್ ಮೇಲೆ ಆಧಾರಿತವಾಗಿ ಇರಲಿದೆ
4	ಅರ್ಹತಾ ಪ್ಯಾಕ್‌ನಲ್ಲಿ ಉತ್ತೀರ್ಣರಾಗಲು, ತರಬೇತಿ ಪಡೆಯುವ ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬ ಪ್ರತಿಕ್ಷಣಾರ್ಥಿಯು ಕನಿಷ್ಠ 60% ಒಟ್ಟು ಸ್ಕೋರ್ ಮಾಡಬೇಕು

ಮೌಲ್ಯಮಾಪನ ಮಾಡಬಹುದಾದ ಫಲಿತಾಂಶ (NOS)	ಮೌಲ್ಯಮಾಪನ ಮಾನದಂಡಗಳು	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು (600)	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ	ಪಠ್ಯಕ್ರಮ	ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು
THC/N0301 ಫುಡ್ ಅಂಡ್ ಬೆವರೇಜ್‌ಗಳನ್ನು ಸರ್ವ್ಸ್ ಮಾಡುವುದಕ್ಕಿರುವ ಪ್ಲಾನ್	PCI. ಕರ್ತವ್ಯದ ರೋಸ್ಟರ್‌ಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ನಿಯೋಜಿಸಲಾದ ಸೇವಾ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು	50	1.5	0.5	1.0
	PC2. ನಿಯೋಜಿಸಲಾದ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಗೆ ಪೂರ್ವ-ಕಾಯ್ದಿರಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC3. ಗ್ರಾಹಕರ ಉಟದ ಪ್ರದೇಶಗಳು, ಸೈಡ್‌ಬೋರ್ಡ್‌ಗಳು/ಸೈಡ್‌ಬೇ ಬಲ್‌ಗಳು/ಟ್ರಾಲಿಗಳು/ಕೌಂಟರ್‌ಗಳು, ಸರ್ವಿಸ್ ಪೂರ್ವತಯಾರಿಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಂತಹ ಟೇಬಲ್ ಅನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಮತ್ತು ಹಾಕಲು ಆಹಾರ ಸೇವಾ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಿಸುವುದು		2.5	1.0	1.0
	PC4. ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳ ಅಗತ್ಯವನ್ನು ನಿರ್ಣಯಿಸುವುದು ಅಂದರೆ ಟೇಬಲ್‌ವೇರ್, ಕಟ್ಟರಿ, ಲಿನೆನ್		2.0	0.5	1.5
	PC5. ಫುಡ್ ಅಂಡ್ ಬೆವರೇಜ್‌ಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸಲು ಕೆಲಸದ ಸ್ಥಳದ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದು		2.0	1.0	1.0
	PC6. ಸೇವಾ ಪ್ರದೇಶಗಳು ನೈರ್ಮಲ್ಯ, ಸ್ವಚ್ಛತೆ, ಹಾನಿಯಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿವೆ ಮತ್ತು ಸೇವಾ ಶೈಲಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಬಳಕೆಗೆ ಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆಯೇ ಎಂದು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು		2.0	1.0	1.0
	PC7. ಸೌಕರ್ಯ ಮತ್ತು ವಾತಾವರಣಕ್ಕಾಗಿ ಉಟದ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಹೊಂದಿಸುವುದು, ಉದಾ., ಬೆಳಕು, ಸಂಗೀತ, ತಾಪಮಾನ, ವಾಸನೆ-ಕಡಿಮೆ, ಕೀಟ-ಮುಕ್ತ, ಕ್ಲೀನ್ ಲಿನೆನ್ ಮತ್ತು ಪೀರೋಪಕರಣಗಳ ವ್ಯವಸ್ಥೆ		1.0	0.5	0.5
	PC8. ಸೇವಾ ಉಪಕರಣವು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿದೆಯೇ, ಕ್ರಿಯಾತ್ಮಕವಾಗಿದೆಯೇ, ಹಾನಿಯಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿದೆಯೇ, ಅದು ಎಲ್ಲಿ ಇರಬೇಕೋ ಮತ್ತು ಬಳಕೆಗೆ ಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆಯೇ ಎಂಬುದನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು		2.0	1.0	1.0
	PC9. ಸ್ಟ್ಯಾಂಡರ್ಡ್ ಆಪರೇಟಿಂಗ್ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳು, ಬುಕಿಂಗ್, ಗ್ರಾಹಕರ ವಿನಂತಿಗಳು ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಕ / ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಅನುಕೂಲ ಮತ್ತು ಸುರಕ್ಷತೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಪೀರೋಪಕರಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿಸುವುದು		2.0	1.0	1.0
	PCI0. ಸೇವಾ ವಸ್ತುಗಳ ಸಾಕಷ್ಟು ಸ್ಟಾಕ್ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿದೆಯೇ, ಹಾನಿಯಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿದೆಯೇ ಮತ್ತು ಸರ್ವಿಸ್‌ಗೆ ಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆಯೇ ಎಂದು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು		2.5	1.0	1.5

ಮೌಲ್ಯಮಾಪನ ಮಾಡಬಹುದಾದ ಫಲಿತಾಂಶ (NOS)	ಮೌಲ್ಯಮಾಪನ ಮಾನದಂಡಗಳು	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು (600)	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ	ಪಠ್ಯಕ್ರಮ	ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು
	PCI1. ಸರ್ವಿಸ್‌ಗೆ ಸಿದ್ಧವಾಗಿರುವ ಕಾಂಡಿಮೆಂಟ್ಸ್ ಮತ್ತು ಅಕಂಪನಿಮೆಂಟ್‌ಗಳ ಲಭ್ಯತೆಯನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಅವುಗಳನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದು		2.5	1.0	1.5
	PCI2. ತ್ಯಾಜ್ಯ ಮತ್ತು ತ್ಯಾಜ್ಯ ಆಹಾರ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಆರೋಗ್ಯಕರ, ಖಾಲಿ ಮತ್ತು ಬಳಕೆಗೆ ಸಿದ್ಧವಾಗಿವೆಯೇ ಎಂದು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು		2.5	1.0	1.5
	PCI3. ಊಟದ ಪೀಠೋಪಕರಣಗಳು, ಟೇಬಲ್ ಲಿನಿನ್ ಮತ್ತು ಟೇಬಲ್ ವಸ್ತುಗಳು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿರುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಹಾನಿಯಾಗದಂತೆ ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು		2.0	1.0	1.0
	PCI4. ಫುಡ್ ಸರ್ವಿಸ್‌ಯ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯ ಪ್ರಕಾರ ರೆಸ್ಪೋರೆಂಟ್ ಪೀಠೋಪಕರಣಗಳನ್ನು ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡುವುದು		2.5	1.0	1.5
	PCI5. ಮೆನುಗಳು ಮತ್ತು ಪ್ರಚಾರದ ಐಟಂಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಅವುಗಳು ನಿಖರವಾದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿವೆ ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಕರ ಬಳಕೆಗೆ ಸಿದ್ಧವಾಗಿವೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು		2.5	1.5	1.0
	PCI6. ಉಡುಗೆ ಮತ್ತು ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಉದ್ಯಮದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸುವುದು		2.0	0.5	1.5
	PCI7. ಅಂಗಡಮಳಿಗೆಯ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಕೋಷ್ಟಕಗಳು / ಕೌಂಟರ್‌ಗಳನ್ನು ಲೇಔಟ್ ಮಾಡುವುದು		2.5	1.0	1.5
	PCI8. ಸ್ಟ್ಯಾಂಡರ್ಡ್ ಆಪರೇಟಿಂಗ್ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳು ಮತ್ತು ಪರಿಸರೀಯ ಪರಿಗಣನೆಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಮುರಿದ ಮತ್ತು ಬಿರುಕು ಬಿಟ್ಟ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಇತರ ತ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನು ವಿಲೇವಾರಿ ಮಾಡುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PCI9. ಸ್ಟ್ಯಾಂಡರ್ಡ್ ಆಪರೇಟಿಂಗ್ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳಿಗೆ ಅನುಸಾರವಾಗಿ ಒಂದು ಸೂಕ್ತವಾದ ಶ್ರೇಣಿಯ ಅಲಂಕಾರಗಳು, ಕೋಸ್ಟರ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಖಾದ್ಯ ಮತ್ತು ಖಾದ್ಯವಲ್ಲದ ಅಲಂಕಾರಗಳು ಮತ್ತು ಸ್ಟಾಕ್ ಅನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದು		2.0	0.5	1.5
	PC20. ಔದ್ಯೋಗಿಕ ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಸುರಕ್ಷತೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಎಲ್ಲಾ ಕೆಲಸಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವುದು		2.5	1.0	1.5
	PC21. ಸ್ಟ್ಯಾಂಡರ್ಡ್ ಆಪರೇಟಿಂಗ್ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳಿಗೆ ಅನುಸಾರವಾಗಿ ಸರ್ವಿಸ್‌ಯ ಮೊದಲು ಶುಚಿತ್ವಕ್ಕಾಗಿ ಊಟದ/ರೆಸ್ಪೋರೆಂಟ್/ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಸೌಕರ್ಯ ಪ್ರದೇಶಗಳ ಗ್ರಾಹಕರ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0

ಮೌಲ್ಯಮಾಪನ ಮಾಡಬಹುದಾದ ಫಲಿತಾಂಶ (NOS)	ಮೌಲ್ಯಮಾಪನ ಮಾನದಂಡಗಳು	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು (600)	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ	ಪಠ್ಯಕ್ರಮ	ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು
	PC22. ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಸೌಕರ್ಯ ಮತ್ತು ವಾತಾವರಣವನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಉಟದ ವಾತಾವರಣವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ, ಹೊಂದಿಸುವುದು		2.0	1.0	1.0
	PC23. ಅಡುಗೆ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯೊಂದಿಗೆ ಮೆನು ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳು ಮತ್ತು ದೈನಂದಿನ ವಿಶೇಷತೆಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು (ಡ್ಯೂಟಿ ಶಿಫ್ಟ್ ಜೊತೆಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಂಡಿರುವುದು)		1.5	0.5	1.0
	PC24. ಕೆಲಸದ ಸ್ಥಳದ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸುವ ಫುಡ್ ಅಂಡ್ ಬೆವರೇಜ್‌ಅನ್ನು ಪೂರೈಸಲು ಸಂಪೂರ್ಣ ತಯಾರಿ		2.0	0.5	1.5
	PC25. ಕರ್ತವ್ಯಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವ ತಯಾರಿಗಾಗಿ ಸಂಪೂರ್ಣ ಪರಿಶೀಲನಾಪಟ್ಟಿಗಳು		2.0	0.5	1.5
	ಅಂಕಗಳು		50	20	30
	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು			50	

NOS ಅಂಶ	ಕಾರ್ಯಕ್ಷಮತೆಯ ಮಾನದಂಡ	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು (600)	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ	ಪಠ್ಯಕ್ರಮ	ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು
THC/N0302 ಗ್ರಾಹಕರನ್ನು ಸ್ವಾಗತಿಸಿ, ಆದೇಶವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವುದು, ಫುಡ್ ಅಂಡ್ ಬೆವರೇಜ್‌ಗಳನ್ನು ಬಡಿಸುವುದು	PC1. ಗ್ರಾಹಕರನ್ನು ಸ್ವಾಗತಿಸುವುದು, ಅವರ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಸೇವಾ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಯಾವುದೇ ಬುಕಿಂಗ್ ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು	50	1.5	0.5	1.0
	PC2. ಸೂಕ್ತವಾದ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಮೀಸಲಾತಿಗಳ ವಿವರಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು		1.0	0.0	1.0
	PC3. ಟೇಬಲ್ ಹಂಚಿಕೆ ಮತ್ತು ವಿಶೇಷ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಬೆಂಗಾವಲನ್ನು ಒದಗಿಸುವ ಮೂಲಕ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಆಸನವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC4. ಅತಿಥಿಯನ್ನು ಕೂರಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಕುರ್ಚಿಯ ನೆರವನ್ನು ಒದಗಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC5. ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಲಭ್ಯವಿರುವ ಊಟದಪೂರ್ವ ಸರ್ವೀಸ್‌ಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಸಾಧ್ಯವಾದಷ್ಟು ಮಟ್ಟಿಗೆ ಉಪನಾಮದ (ಸರ್‌ನೇಮ್) ಮೂಲಕ ಅತಿಥಿಯನ್ನು ಸಂಬೋಧಿಸುವುದು		0.5	0.0	0.5
	PC6. ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಪ್ರಸ್ತುತ ಮೆನುಗಳು ಮತ್ತು ಪಾನೀಯಗಳ ಪಟ್ಟಿಗಳು, ಪ್ರಮಾಣಿತ ಕಾರ್ಯಾಚರಣಾ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ, ಮೆನು ಆಯ್ಕೆಗಳು ಮತ್ತು ಐಚ್ಛಿಕಗಳು, ಫುಡ್ ಅಂಡ್ ಬೆವರೇಜ್‌ಗಳು, ಆ ದಿನದ ವಿಶೇಷ, ಸ್ಥಳ ಅಥವಾ ಪ್ರದೇಶ, ಗ್ರಾಹಕರ ಸೌಲಭ್ಯಗಳ ಸ್ಥಳದ ವಿಶೇಷತೆಗಳಿಗೆ ಸ್ಪಷ್ಟವಿವರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ಸವಿವರವಾದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ನೀಡುವುದು		1.5	0.5	1.0
			1.5	0.5	1.0
			1.5	0.5	1.0
			1.5	0.5	1.0
	PC7. ಗ್ರಾಹಕರು ಸರಿಯಾದ ಮೆನುಗೆ ಪ್ರವೇಶವನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC8. ಗ್ರಾಹಕರ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ವೈಯಕ್ತಿಕ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳ ಬಗ್ಗೆ ನಿಖರವಾದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ನೀಡುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC9. ಮಾರಾಟದ ಸೂಕ್ತ ತಂತ್ರಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಆರ್ಡರ್‌ಅನ್ನು ಗರಿಷ್ಠಗೊಳಿಸುವ ಅವಕಾಶವನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುವುದು		1.5	0.5	1.0
PC10. ವಿನಯಶೀಲ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಹಕರೊಂದಿಗೆ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಮತ್ತು ಬ್ರಾಂಡ್ ಆದ್ಯತೆಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು	1.5	0.5	1.0		
PC11. ಪಾನೀಯಗಳ ಆಯ್ಕೆಯ ಕುರಿತು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಸಲಹೆ ನೀಡುವುದು ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತವಾದಲ್ಲಿ ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಲು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಸಹಾಯ ಮಾಡಲು ಅಗತ್ಯವಿರುವಲ್ಲಿ ಶಿಫಾರಸುಗಳನ್ನು ಮಾಡುವುದು		1.5	0.5	1.0	

NOS ಅಂಶ	ಕಾರ್ಯಕ್ರಮತೆಯ ಮಾನದಂಡ	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು (600)	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ	ಪಠ್ಯಕ್ರಮ	ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು
	PCI2. ಯಾವುದೇ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಗ್ರಾಹಕರ ಆದ್ಯತೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PCI3. ಯಾವುದೇ ವಿಶೇಷ ವಿನಂತಿಗಳು ಅಥವಾ ಡಯಟರಿ ಅಥವಾ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ತ್ವರಿತವಾಗಿ ಮತ್ತು ನಿಖರವಾಗಿ ಡ್ಯೂಟಿಯಲ್ಲಿರುವ ಶೆಫ್‌ಗಳಿಗೆ ರೆಕಾರ್ಡ್ ಮಾಡಿ, ಪ್ರಸಾರ ಮಾಡುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PCI4. ಮೆನು ಐಟಂಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಗ್ರಾಹಕರ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಿಗೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಮತ್ತು ಸೌಜನ್ಯಪೂರ್ವಕವಾಗಿ ಉತ್ತರಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PCI5. ಎಂಟರ್‌ಪ್ರೈಸ್‌ಗೆ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಆರ್ಡರ್‌ಗಳನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ರೆಕಾರ್ಡ್ ಮಾಡುವುದು, ಗ್ರಾಹಕರೊಂದಿಗೆ ಆರ್ಡರ್‌ಅನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಪ್ರಮಾಣಿತ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಕಿಚನ್‌ಗೆ ಮತ್ತು ಬಾರ್‌ಗೆ ತ್ವರಿತವಾಗಿ ತಲುಪಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PCI6. ಗುರುತಿಸುವುದು, ರೆಕಾರ್ಡ್ ಮಾಡುವುದು ಮತ್ತು ತ್ವರಿತವಾಗಿ ವ್ಯವಹರಿಸುವುದು, ಮರುದೃಢೀಕರಿಸಲು ಮತ್ತು ಅಂದಾಜಿನ ನಿರೀಕ್ಷಣಾ ಸಮಯದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಸಲು ಆರ್ಡರ್‌ಅನ್ನು ಪುನರಾವರ್ತಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PCI7. ತಿಳಿಯದ ವಿಚಾರಗಳಿಗಾಗಿ, ಕಿಚನ್ ಅಥವಾ ಬೇರೊಬ್ಬ ಸೂಕ್ತ ವ್ಯಕ್ತಿಯಿಂದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುವುದು		1.5	0.5	0.5
	PCI8. ಪ್ರಮಾಣಿತ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಕಾಂಡಿಮೆಂಟ್ಸ್, ಗಾಜಿನ ಸಾಮಾನುಗಳು, ಸೇವಾ ಸಾಮಾನುಗಳು ಮತ್ತು ಚಾಕುಕತ್ತರಿಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಹೊಂದಿಸುವುದು, ಮೆನು ಆಯ್ಕೆಗಳಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ.		1.5	0.5	1.0
	PCI9. ಔದ್ಯೋಗಿಕ ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಎಲ್ಲಾ ಕೆಲಸಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವುದು		0.5	0.0	0.5
	PC20. ಪ್ರಮಾಣಿತ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಫುಡ್ ಅಂಡ್ ಬೆವರೆಜ್‌ಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಪ್ರಸ್ತುತಿಯನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು		1.0	0.0	1.0

NOS ಅಂಶ	ಕಾರ್ಯಕ್ರಮತೆಯ ಮಾನದಂಡ	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು (600)	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ	ಪಠ್ಯಕ್ರಮ	ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು
	PC21. ಚಿಪ್ಸ್, ಗುರುತುಗಳು, ಸೋರಿಕೆಗಳು ಮತ್ತು ಡ್ರಿಪ್‌ಗಳಿಗಾಗಿ ಸೇವಾ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC22. ಸರ್ವಿಸ್‌ಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದ ಫುಡ್ ಅಂಡ್ ಬೆವರೇಜ್‌ಗಳ ಆಯ್ಕೆಗಳನ್ನು ತ್ವರಿತವಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ, ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ತಲುಪಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC23. ಊಟ ಮತ್ತು ಪಾನೀಯ ವಿತರಣೆಗಾಗಿ ಸರ್ವಿಸ್‌ಯ ಹರಿವನ್ನು ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ ಮಾಡುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC24. ಸರ್ವಿಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ವಿಳಂಬಗಳು ಅಥವಾ ನ್ಯೂನತೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದು ಮತ್ತು ತಕ್ಷಣವೇ ಅನುಸರಿಸುವುದು		2.0	0.5	1.5
	PC25. ಯಾವುದೇ ವಿಳಂಬಗಳು ಮತ್ತು ಸಮಸ್ಯೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ತ್ವರಿತವಾಗಿ ಸಲಹೆ ನೀಡುವುದು ಮತ್ತು ಭರವಸೆ ನೀಡುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC26. ರೋಗಿಗಳ ಸರ್ವಿಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಟೇಬಲ್ ಡಿಹೋಟ್, ಎ ಲಾ ಕಾರ್ಟೆ, ಕೌಂಟರ್ ಸರ್ವಿಸ್, ಪ್ರಿ-ಸೆಟ್ ಮೀಲ್, ಬಫೆ, ಫಂಕ್ಷನ್, ಟೇ ಮತ್ತು ಕಾಫಿ ಸರ್ವಿಸ್‌ಗೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಕಾರ್ಯಾಚರಣಾ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳು ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಫುಡ್ ಅಂಡ್ ಬೆವರೇಜ್‌ಅನ್ನು ವಿನಯದಿಂದ ಮತ್ತು ಸರಿಯಾದ ವ್ಯಕ್ತಿಗೆ ಬಡಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC27. ಸೂಕ್ತ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಹಕರ ತೃಪ್ತಿಯನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು		0.5	0.0	0.5
	PC28. ಸೂಕ್ತ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಪ್ರಮಾಣಿತ ವಿಧಾನದ ಪ್ರಕಾರ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಫುಡ್ ಅಂಡ್ ಬೆವರೇಜ್‌ವನ್ನು ನೀಡುವುದು ಮತ್ತು ಅವುಗಳನ್ನು ಆರ್ಡರ್ ಮಾಡುವುದು ಮತ್ತು ಬಡಿಸುವುದು		1.0	0.0	1.0
	PC29. ಸೂಕ್ತ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಕೋರ್ಸ್‌ಗಳ ನಡುವೆ ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಕನಿಷ್ಠ ಅಡಚಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಪಾತ್ರೆಗಳು, ಚಾಕುಕತ್ತರಿಗಳು ಮತ್ತು ಗಾಜಿನ ಸಾಮಾನುಗಳ ಕೋಷ್ಟಕಗಳನ್ನು ತೆರವುಗೊಳಿಸುವುದು		1.0	0.5	0.5
	PC30. ಬಳಸಿದ ಟೇಬಲ್ ಐಟಂಗಳನ್ನು ಅಗತ್ಯವಿರುವಂತೆ ತೆಗೆಯುವುದು ಮತ್ತು ಬದಲಾಯಿಸಿ ಮತ್ತು ಸರಿಯಾದ ಸ್ಟಾಕುಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC31. ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಾಗ ಟೇಬಲ್ ಮೇಲಿನ ಬೇಡದ ಉಳಿದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಕಾಂಡಿಮೆಂಟ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಅಕಂಪನಿಮೆಂಟ್‌ಗಳನ್ನು ತೆಗೆಯುವುದು ಮತ್ತು ಅವುಗಳನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ನಿಭಾಯಿಸುವುದು		1.0	0.5	0.5

NOS ಅಂಶ	ಕಾರ್ಯಕ್ಷಮತೆಯ ಮಾನದಂಡ	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು (600)	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ	ಪಠ್ಯಕ್ರಮ	ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು
	PC32. ಸೇವಾ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯ ಪ್ರಕಾರ ಸೂಕ್ತವಾದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಟೇಬಲ್‌ನಿಂದ ಮುಗಿದ ಕೋರ್ಸ್‌ಗಳನ್ನು ತೆರವುಗೊಳಿಸಿ		1.0	0.0	1.0
	PC33. ಪೂರ್ಣಗೊಳಿಸಿದ ಕೋರ್ಸ್‌ಗಳನ್ನು ತೆರವುಗೊಳಿಸಿ ಮತ್ತು ಇತರ ಸೇವಾ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯ ಸಹಾಯದಿಂದ ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಮತ್ತು ಕಟ್ಟರಿಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ		1.0	0.5	0.5
	PC34. ಪಾತ್ರೆಗಳು, ಚಾಕುಕತ್ತರಿಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ಟೇಬಲ್ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಿ ಮತ್ತು ಅವುಗಳನ್ನು ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಬದಲಾಯಿಸಿ ಅಥವಾ ತೆಗೆದುಹಾಕಿ		1.5	0.5	1.0
	PC35. ಸೂಕ್ತವಾದ ಪ್ರಕಾರದ ಶುದ್ಧ ಮತ್ತು ಹಾನಿಯಾಗದ ಸೇವಾ ಸಾಧನಗಳೊಂದಿಗೆ ವಿವಿಧ ಕೋರ್ಸ್‌ಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸುತ್ತದೆ		0.5	0.0	0.5
	ಅಂಕಗಳು		50	15	35
	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು				50

NOS ಅಂಶ	ಕಾರ್ಯಕ್ಷಮತೆಯ ಮಾನದಂಡ	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು (600)	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ	ಪಠ್ಯಕ್ರಮ	ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು
	PC5. ಗ್ರಾಹಕರು ಕೇಳಿದರೆ, ಎಷ್ಟು ಪಾವತಿಸಬೇಕು ಎಂದು ತಪ್ಪದೇ ತಿಳಿಸಿರಿ/ ತಿಳಿಸುವುದು ಉತ್ತಮ.		7.5	2.5	5.0
	PC6. ಗ್ರಾಹಕರ ಪಾವತಿಯನ್ನು ಅಂಗೀಕರಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಅಗತ್ಯವಿರುವಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಮೌಲ್ಯೀಕರಿಸುವುದು		3.5	1.0	2.5
	PC7. ಚಿಪ್ ಮತ್ತು ಪಿನ್ ವಹಿವಾಟುಗಳಿಗಾಗಿ ಸರಿಯಾದ ವಿಧಾನವನ್ನು ಅನುಸರಿಸುವುದು		3.0	1.0	2.0
	PC8. ಸಂಸ್ಥೆಯ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಪಾವತಿಯನ್ನು ಸರಿಯಾದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಮಾಡುವುದು		3.0	1.0	2.0
	PC9. ನಗದು ವಹಿವಾಟುಗಳಿಗಾಗಿ ಸರಿಯಾದ ಬದಲಾವಣೆಯನ್ನು ಕೊಡುವುದು		3.5	1.0	2.5
	PCI0. ವಿಳಂಬವಿಲ್ಲದೆ ವಹಿವಾಟುಗಳನ್ನು ಕೈಗೊಳ್ಳುವುದು ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ದೃಢೀಕರಣವನ್ನು ನೀಡುವುದು		3.0	1.0	2.0
	PCI1. ಅಧಿಕೃತ ಸಂಗ್ರಹಣೆಗಾಗಿ ಪಾವತಿಮಾಡುವ ಕೇಂದ್ರಗಳ ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ಲಭ್ಯವಾಗುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು		3.5	1.0	2.5
	PCI2. ಪ್ರಮಾಣಿತ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಖಾತೆಗಳನ್ನು ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗೊಳಿಸುವುದು		3.5	1.0	2.5
	PCI3. ಪ್ರಮಾಣಿತ ಕಾರ್ಯಾಚರಣಾ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್/ಡೈನಿಂಗ್ ಜಾಗದಿಂದ ಅತಿಥಿಗಳನ್ನು ಸೌಜನ್ಯಪೂರ್ವಕವಾಗಿ ಬೀಳ್ಕೊಡುವುದು		3.5	1.0	2.5
	ಅಂಕಗಳು		50	15	35
	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು			50	
THC/N0305 ಗ್ರಾಹಕ ಸೇವಾ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಪರಿಹರಿಸುವುದು	PCI. ಗ್ರಾಹಕ ಸೇವಾ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದು	50	2.0	1.0	1.0
	PC2. ಗ್ರಾಹಕರು ತಮ್ಮ ಮುಂದಿರುವ ಯಾವುದೇ ಸಮಸ್ಯೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ಆಲಿಸುವುದು		3.0	1.0	2.0

NOS ಅಂಶ	ಕಾರ್ಯಕ್ಷಮತೆಯ ಮಾನದಂಡ	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು (600)	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ	ಪಠ್ಯಕ್ರಮ	ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು
	PC3. ನಿಮ್ಮ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಲು ಸಮಸ್ಯೆಯ ಕುರಿತು ಗ್ರಾಹಕರನ್ನು ಕೇಳುವುದು		2.0	1.0	1.0
	PC4. ಪದೇ ಪದೇ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತ ಅಧಿಕಾರಿಗೆ ಎಚ್ಚರಿಕೆ ನೀಡುವುದು		3.0	1.0	2.0
	PC5. ಸಂಭಾವ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ಸಂಭವಿಸುವ ಮೊದಲು ಅವುಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಲು ಗ್ರಾಹಕರ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಇತರರೊಂದಿಗೆ ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುವುದು		2.5	1.0	1.5
	PC6. ನಿಮ್ಮ ಗ್ರಾಹಕರ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುವ ಮೊದಲು ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳು ಮತ್ತು ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದು		3.5	1.5	2.0
	PC7. ಗ್ರಾಹಕ ಸರ್ವಿಸ್ ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನು ಪರಿಹರಿಸುವ ಆಯ್ಕೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದು		2.0	1.0	1.0
	PC8. ಗ್ರಾಹಕರ ಸರ್ವಿಸ್ ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನು ಬಗೆಹರಿಸಲು ಆಯ್ಕೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದು ಮತ್ತು ದೃಢೀಕರಿಸಲು ಇತರರೊಂದಿಗೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವುದು		4.0	2.0	2.0
	PC9. ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಥೆಗೆ ಪ್ರತಿ ಆಯ್ಕೆಯಲ್ಲಿನ ಅನುಕೂಲಗಳು ಮತ್ತು ಅನಾನುಕೂಲಗಳನ್ನು ಕೆಲಸ ಮಾಡುವುದು		3.0	1.0	2.0
	PCI0. ಗ್ರಾಹಕರು ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಥೆಗೆ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ಆಯ್ಕೆಯನ್ನು ಆರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು		2.0	1.0	1.0
	PCI1. ಒಬ್ಬರಿಗೆ ಸಹಾಯ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗದಿದ್ದರೆ ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನು ಪರಿಹರಿಸಬಹುದಾದ ಇತರ ಮಾರ್ಗಗಳನ್ನು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಗುರುತಿಸುವುದು		3.5	1.5	2.0
	PCI2. ಗ್ರಾಹಕ ಸರ್ವಿಸ್ ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನು ಪರಿಹರಿಸಲು ಕ್ರಮ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವುದು		3.0	1.0	2.0
	PCI3. ಗ್ರಾಹಕರೊಂದಿಗೆ ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನು ಪರಿಹರಿಸುವ ಆಯ್ಕೆಗಳನ್ನು ಚರ್ಚಿಸಿ ಮತ್ತು ಒಪ್ಪಿಕೊಳ್ಳುವುದು		2.5	1.0	1.5
	PCI4. ಗ್ರಾಹಕರೊಂದಿಗೆ ಒಪ್ಪಿಕೊಂಡ ಆಯ್ಕೆಯನ್ನು ಕಾರ್ಯಗತಗೊಳಿಸಲು ಕ್ರಮವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವುದು		3.0	1.0	2.0

NOS ಅಂಶ	ಕಾರ್ಯಕ್ರಮತೆಯ ಮಾನದಂಡ	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು (600)	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ	ಪಠ್ಯಕ್ರಮ	ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು
	PC7. ಪೂರ್ಣಗೊಂಡ ಕೆಲಸದ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ದಾಖಲಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಮೇಲಧಿಕಾರಿಗಳಿಗೆ ಹಸ್ತಾಂತರಿಸುವುದು		1.0	0.5	0.5
	PC8. ಕೆಲಸದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಸಹೋದ್ಯೋಗಿಗಳಿಗೆ ನಂಬಿಕೆ, ಬೆಂಬಲ ಮತ್ತು ಗೌರವವನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC9. ಸುಗಮವಾದ ಕೆಲಸದ ಹರಿವನ್ನು ಸಾಧಿಸುವ ಗುರಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC10. ಮಾಹಿತಿ ಮತ್ತು ಜ್ಞಾನದೊಂದಿಗೆ ಸಹೋದ್ಯೋಗಿಗಳಿಗೆ ಸಹಾಯಮಾಡುವುದು ಮತ್ತು ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಾಗ ನೆರವಾಗುವುದು		1.0	0.5	0.5
	PC11. ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಾಗ ಸಹೋದ್ಯೋಗಿಗಳಿಂದ ನೆರವನ್ನು ಪಡೆಯುವುದು		1.0	0.5	0.5
	PC12. ಸಹೋದ್ಯೋಗಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಂಭಾವ್ಯ ಮತ್ತು ಅಸ್ತಿತ್ವದಲ್ಲಿರುವ ಸಂಘರ್ಷಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ ಬಗೆಹರಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC13. ಸಕಾಲಿಕ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಇತರ ಸಹೋದ್ಯೋಗಿಗಳಿಗೆ ಅಗತ್ಯ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ರವಾನಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC14. ಶಿಷ್ಟಾಚಾರವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು, ಸಭ್ಯ ಭಾಷೆಯನ್ನು ಬಳಸುವುದು, ಸಹೋದ್ಯೋಗಿಗಳಿಗೆ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯುತವಾದ ಶಿಸ್ತಿನ ನಡವಳಿಕೆಗಳನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC15. ತಂಡದ ನಡುವೆ ಕೆಲಸವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಲು ಮತ್ತು ಅವರ ಕೆಲಸದ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ಅರ್ಥಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಎಲ್ಲಾ ಅಂಶಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಮತ್ತು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ ವಿವಿಧ ಕಾರ್ಯಗಳಿಂದ ಸಹೋದ್ಯೋಗಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಂವಹನ ನಡೆಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC16. ವೈಯಕ್ತಿಕ ಗುರಿಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಬಹು ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ನೆರವೇರಿಸಲು ತಂಡವನ್ನು ನೇಮಿಸುವುದು ಅಥವಾ ಸಹೋದ್ಯೋಗಿಗಳಿಗೆ ಬೆಂಬಲದ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲಸವನ್ನು ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುವುದು		1.5	0.5	1.0

NOS ಅಂಶ	ಕಾರ್ಯಕ್ಷಮತೆಯ ಮಾನದಂಡ	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು (600)	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ	ಪಠ್ಯಕ್ರಮ	ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು
	PC17. ಸಹೋದ್ಯೋಗಿಗಳ ಯಾವುದೇ ದೋಷಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಬೆಳಕುಚೆಲ್ಲುವುದು, ಆ ತಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಸರಿಪಡಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುವುದು ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟದ ಫಲಿತಾಂಶವನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC18. ಗುರಿಗಳ ಹಂಚಿಕೆಯೊಂದಿಗೆ ಮತ್ತು ಪರಸ್ಪರ ಕಾರ್ಯಕ್ಷಮತೆಯನ್ನು ಬೆಂಬಲಿಸುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಸಹಕಾರ, ಸಮನ್ವಯ, ಸಂವಹನ ಮತ್ತು ಸಹಯೋಗದೊಂದಿಗೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವುದು		1.0	0.5	0.5
	PC19. ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳನ್ನು ಕೇಳುವುದು ಮತ್ತು ಅವರ ಅಗತ್ಯಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದು		1.0	0.5	0.5
	PC20. ಉತ್ಪನ್ನ, ಸರ್ವಿಸ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಬಗ್ಗೆ ದೃಢವಾದ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದು		0.5	0.5	0.0
	PC21. ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ತಿಳಿಸಿಕೊಡುವುದು		0.5	0.5	0.0
	PC22. ಗ್ರಾಹಕರೊಂದಿಗೆ ಸಭ್ಯ, ವೃತ್ತಿಪರ ಮತ್ತು ಸ್ನೇಹಪರ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಸಂವಹನ ನಡೆಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC23. ಗ್ರಾಹಕರೊಂದಿಗೆ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ, ಆದರೆ ವ್ಯಕ್ತಿಗತವಲ್ಲದ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಬೆಳೆಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC24. ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಭಾಷೆ ಮತ್ತು ಧ್ವನಿಯನ್ನು ಬಳಸಲಾಗಿದೆಯೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC25. ಎರಡು ರೀತಿಯ ಸಂವಹನದಲ್ಲಿ ಸಕ್ರಿಯವಾಗಿ ಆಲಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC26. ಶುಭಾಶಯದ ವಿಧಾನಗಳು, ಔಪಚಾರಿಕತೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಂತಹ ಲಿಂಗ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮತ್ತು ಸಾಮಾಜಿಕ ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳಿಗೆ ಸಂವೇದನಾಶೀಲರಾಗಿರುವುದು.		1.5	0.5	1.0
	PC27. ಗ್ರಾಹಕರ ನಿರೀಕ್ಷೆಗಳನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಅರ್ಥಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತವಾದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಮತ್ತು ಸರ್ವಿಸ್‌ಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0

NOS ಅಂಶ	ಕಾರ್ಯಕ್ರಮತೆಯ ಮಾನದಂಡ	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು (600)	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ	ಪಠ್ಯಕ್ರಮ	ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು
	PC5. ಸುರಕ್ಷಿತವಾದ ಮತ್ತು ಭದ್ರತೆಯಿರುವ ಪರಿಸರದ, ಚೈನ್ ಲಾಕ್‌ಗಳು/ಲ್ಯಾಚ್‌ಗಳು, ಹೊಗೆ ಪತ್ತೆಕಾರಕ, ಆರಾಮದಾಯಕ ವಸತಿಸೌಲಭ್ಯ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಂತಹ ಮಹಿಳಾ ಪ್ರಯಾಣಿಕರ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಅಗತ್ಯವಾದ ಸೌಕರ್ಯವನ್ನು ಒದಗಿಸುವುದು.		2.0	0.5	1.5
	PC6. ಮಹಿಳಾ ಗ್ರಾಹಕರೊಂದಿಗೆ ವ್ಯವಹರಿಸುವಾಗ ಕೊಠಡಿಯನ್ನು ಪ್ರವೇಶಿಸುವ ಮೊದಲು ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಅನುಮತಿ ಕೇಳುವುದು, ಸ್ಪರ್ಶ ಸಂಪರ್ಕವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸುವುದು, ನಿಂದನೀಯ ಭಾಷೆ ಅಥವಾ ಗೆಸ್ಚರ್ ಬಳಸುವುದು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸುವ ಶಿಷ್ಟಾಚಾರವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು.		2.0	0.5	1.5
	PC7. ಭದ್ರತಾ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳು ಮತ್ತು ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಪರಿಸರದಿಂದ ಬೆದರಿಕೆಯಿಲ್ಲದೆ ಗ್ರಾಹಕರು ಎಲ್ಲಾ ಸಮಯದಲ್ಲೂ ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿರುತ್ತಾರೆಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು		2.0	0.5	1.5
	PC8. ಭಯೋತ್ಪಾದಕ ದಾಳಿಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಹಕರನ್ನು ಶಾಂತವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗಿದೆಯೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು, ಸುರಕ್ಷಿತ ಸ್ಥಳಗಳಿಗೆ ಕರೆದೊಯ್ಯಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಶೂನ್ಯ ಸಾವುನೋವುಗಳನ್ನು ಸಾಧಿಸಲು ಸರಿಯಾಗಿ ಸೂಚನೆ ನೀಡಲಾಗುವುದು		2.0	0.5	1.5
	PC9. ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಅಗತ್ಯಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸುವ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ಮತ್ತು ಸರ್ವಿಸ್‌ಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು, ಅದು ಪುರುಷ, ಮಹಿಳೆ, ಮಗು, ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಚಿಕ್ಕವರು ಮತ್ತು ವಯಸ್ಸಾದವರು		2.0	0.5	1.5
	PCI0. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ವರ್ಗದ ಗ್ರಾಹಕರ ಅನನ್ಯ ಅಗತ್ಯತೆಗಳು ಮತ್ತು ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದಿರುವುದು. ಉದಾ. ಶಿಶುವಿಗೆ, ಯುವತಿಗೆ, ವೃದ್ಧರಿಗೆ, ಇತರರಿಗೆ		3.0	0.5	2.5

NOS ಅಂಶ	ಕಾರ್ಯಕ್ರಮತೆಯ ಮಾನದಂಡ	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು (600)	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ	ಪಠ್ಯಕ್ರಮ	ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು
	PCI1. ಈ ವಿಶಿಷ್ಟ ಅಗತ್ಯಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸಲು ತಂಡದೊಂದಿಗೆ ಸಮನ್ವಯಗೊಳಿಸುವುದು, ಅವರ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆಗಳನ್ನು ಸಹ ಗಮನದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು		3.0	0.5	2.5
	PCI2. ಮಕ್ಕಳ ಪ್ರವಾಸಿಗರಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಮನರಂಜನಾ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳು ಮತ್ತು ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುವುದು		2.0	0.5	1.5
	PCI3. ಹಿರಿಯ ನಾಗರಿಕರ ಪೋಷಕರು ಮತ್ತು ಪರಿಚಾರಕರಿಗೆ ತುರ್ತುಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಮೂಲಭೂತ ಸುರಕ್ಷತೆಗಳು ಮತ್ತು ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಶಿಕ್ಷಣ ನೀಡುವುದು		2.0	0.5	1.5
	PCI4. ಹಿರಿಯ ನಾಗರಿಕರಿಗೆ ಅಗತ್ಯವಿರುವಂತೆ ಸಾರಿಗೆ ಮತ್ತು ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡುವುದು		2.0	0.5	1.5
	PCI5. ವೈದ್ಯಕೀಯ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ಮತ್ತು ವೈದ್ಯರ ಲಭ್ಯತೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು		2.0	0.5	1.5
	PCI6. ಕೆಲಸದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಪಾತ್ರಗಳ ಸಮತಲದ ಮತ್ತು ಲಂಬವಾದ ಪ್ರತ್ಯೇಕತೆ ಎರಡರಲ್ಲೂ ಮಹಿಳೆಯರನ್ನು ಸಮಾನವಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸುವುದು		2.0	0.5	1.5
	PCI7. ಪುರುಷರಂತೆ ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ ನ್ಯಾಯಯುತ ಮತ್ತು ಸಮಾನ ವೇತನ, ಹೆಚ್ಚಿನ ಔಪಚಾರಿಕ ತರಬೇತಿ, ಪ್ರಗತಿ ಅವಕಾಶಗಳು, ಉತ್ತಮ ಪ್ರಯೋಜನಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು.		2.0	0.5	1.5
	PCI8. ನಿರ್ಧಾರ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳು ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣಾ ವೃತ್ತಿಗಳಲ್ಲಿ ಮಹಿಳೆಯರನ್ನು ತೊಡಗಿಸುವುದು		2.0	0.5	1.5
	PCI9. ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ತಾರತಮ್ಯವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ ಅವರ ಗೌರವವನ್ನು ನೀಡುವುದು		2.0	0.5	1.5

NOS ಅಂಶ	ಕಾರ್ಯಕ್ರಮತೆಯ ಮಾನದಂಡ	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು (600)	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ	ಪಠ್ಯಕ್ರಮ	ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು
	PC3. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಿದ IPR ಉಲ್ಲಂಘನೆಗಳನ್ನು ಮೇಲ್ವಿಚಾರಕರಿಗೆ ಅಥವಾ ಕಂಪನಿಯ ಮುಖ್ಯಸ್ಥರಿಗೆ ವರದಿ ಮಾಡುವುದು		7.5	3.5	4.0
	PC4. ಅಂತರ್ಜಾಲದಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟವಾದ ವಸ್ತುವಿನ ಹಕ್ಕುಸ್ವಾಮ್ಯ ಷರತ್ತು ಮತ್ತು ಯಾವುದೇ ಮುದ್ರಿತ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಓದುವುದು		7.0	3.0	4.0
	PC5. ಗ್ರಾಹಕರ ವ್ಯಾಪಾರ ಅಥವಾ ವಿನ್ಯಾಸದ ಯೋಜನೆಗಳ ಮೇಲಿನ ಉಲ್ಲಂಘನೆಯನ್ನು ರಕ್ಷಿಸುವುದು		7.0	3.5	3.5
	PC6. ಗ್ರಾಹಕರಿಂದ ಲಭ್ಯವಿರುವ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಬಳಸುವ ಬಗ್ಗೆ ಸಂದೇಹವಿದ್ದಲ್ಲಿ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಕರನ್ನು ಅಥವಾ ಹಿರಿಯ ನಿರ್ವಹಣಾಧಿಕಾರಿಯನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸುವುದು		7.0	3.5	3.5
	PC7. ಕಂಪನಿಯಲ್ಲಿ ಯಾರಾದರೂ ಗಮನಿಸಿದ ಯಾವುದೇ ಉಲ್ಲಂಘನೆಯನ್ನು ವರದಿ ಮಾಡುವುದು		7.0	3.5	3.5
	ಅಂಕಗಳು		50	27.5	22.5
THC/N9906 ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು			50	
	PC1. ಕೆಲಸದ ಸ್ಥಳವನ್ನು ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿಡುವುದು ಮತ್ತು ಆಹಾರದ ತ್ಯಾಜ್ಯ ಅಥವಾ ಇತರ ಕಸವನ್ನು ತೆರವುಗೊಳಿಸುವುದು	50	1.5	0.5	1.0
	PC2. ನಿಗದಿತ ಮಾನದಂಡಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಅಥವಾ ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಿಲೇವಾರಿಗೆ ಮೀಸಲಿಟ್ಟ ಕಸದ ತೊಟ್ಟಿಗಳಲ್ಲಿ ತ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನು ವಿಲೇವಾರಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆಯೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC3. ಕಸದ ತೊಟ್ಟಿಗಳು ಅಥವಾ ತ್ಯಾಜ್ಯ ಸಂಗ್ರಹಣಾ ಸ್ಥಳಗಳನ್ನು ಪ್ರತಿದಿನ ತೆರವುಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC4. ಕೆಲಸದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ನಿಯಮಿತ ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಿಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC5. ಶುಚಿತ್ವ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣೆ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿಗಾಗಿ ದಾಖಲೆಪತ್ರಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಲು ಸನ್ನದ್ಧರಾಗುವುದು		1.5	0.5	1.0

NOS ಅಂಶ	ಕಾರ್ಯಕ್ರಮತೆಯ ಮಾನದಂಡ	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು (600)	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ	ಪಠ್ಯಕ್ರಮ	ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು
	PC6. ತಾಜಾ ಗಾಳಿಯ ಪೂರೈಕೆಯೊಂದಿಗೆ ಕೆಲಸದ ಸ್ಥಳವು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಗಾಳಿಯಾಡುತ್ತದೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC7. ಏರ್ ಕಂಡಿಷನರ್ ಮತ್ತು ಇತರ ಯಾಂತ್ರಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಅವುಗಳನ್ನು ಉತ್ತಮವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC8. ಕೆಲಸದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಬೆಳಕನ್ನು ಒದಗಿಸಲಾಗಿದೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC9. ಆಹಾರವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗಿದೆ, ತಯಾರಿಸಲಾಗಿದೆ, ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಬಡಿಸಲಾಗಿದೆ ಎಂದು ಸ್ಪಷ್ಟವಾದ ಕೆಲಸದ ವಾತಾವರಣವನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC10. ಲಿನೆನ್ ಮತ್ತು ಲಾಂಡ್ರಿ, ಶೇಖರಣಾ ಪ್ರದೇಶ, ವಸತಿ, ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಪ್ರದೇಶಗಳು, ಶೇಖರಣಾ ಪ್ರದೇಶಗಳು, ಕಸದ ಪ್ರದೇಶಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಸುರಕ್ಷಿತ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ವಿಲೇವಾರಿಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು.		1.5	0.5	1.0
	PC11. ನೈರ್ಮಲ್ಯ, ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣೆ, ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಕಳಪೆ ಸಾಂಸ್ಥಿಕ ಅಭ್ಯಾಸಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ ವರದಿ ಮಾಡುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC12. ಉಪಕರಣಗಳು, ವಸ್ತುಗಳು, ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು, ದ್ರವಗಳಂತಹ ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ಉಪಭೋಗ್ಯ ವಸ್ತುಗಳ ಸಮರ್ಪಕ ಪೂರೈಕೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC13. ಸೂಕ್ತವಾದ ವಸ್ತುಗಳು ಮತ್ತು ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳೊಂದಿಗೆ ಅಂಗಡಿ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವುದಾಗಿ ಖಚಿತಪಡಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC14. ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ತ್ಯಾಜ್ಯಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದು, ಉದಾ., ದ್ರವ, ಘನ, ಆಹಾರ, ಆಹಾರೇತರ ಮತ್ತು ವಿಲೇವಾರಿಗಾಗಿ ಅವುಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳು		1.5	0.5	1.0

NOS ಅಂಶ	ಕಾರ್ಯಕ್ರಮತೆಯ ಮಾನದಂಡ	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು (600)	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ	ಪಠ್ಯಕ್ರಮ	ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು
	PC7. ಅಗ್ನಿಶಾಮಕಗಳು, ತುರ್ತು ನಿರ್ಗಮನಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಸ್ಥಳಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದಿರಲಿ.		1.5	0.5	1.0
	PC8. ಸರಿಯಾದ ತುರ್ತು ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಅಭ್ಯಾಸ ಮಾಡಿ		1.5	0.5	1.0
	PC9. ಶೇಖರಣಾ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ಆಗಾಗ್ಗೆ ಪರೀಕ್ಷಿಸಿ, ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PCI10. ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಒಂದು ಸಂಘಟಿತ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಶೇಖರಣಾ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳಿಂದ ಗಾಯಗಳ ಅಪಾಯವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಎತ್ತುವ ತಂತ್ರಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದು		1.5	0.0	1.5
	PCI11. ನಿರ್ವಹಣಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು, ಉಪಕರಣಗಳು, ಆವುಗಳು, ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು, ಮಾರ್ಜಕಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಬಳಸುವಾಗ ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು.		1.5	0.5	1.0
	PCI12. ಈ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಮತ್ತು ಆವುಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಗಾಳಿ ಇರುವ ಮತ್ತು ಲಾಕ್ ಮಾಡಿದ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಮುಟ್ಟಬಾರದು ಎಂಬ ಎಚ್ಚರಿಕೆಯ ಚಿಹ್ನೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PCI13. ಪೀಠೋಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ಮೊಳೆಯೊಡೆದಿರುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಚಲಿಸುವಾಗ ಸುರಕ್ಷಿತ ತಂತ್ರಗಳನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PCI14. ಮಿಕ್ಸರ್‌ಗಳು, ಸ್ಲೈಸರ್‌ಗಳು, ಗ್ರೈಂಡರ್‌ಗಳು, ಹೀಟರ್‌ಗಳು, ಫ್ರಿಜ್, ಇಸ್ಟ್ರಿ ಮತ್ತು ಇತರ ವಿದ್ಯುತ್ ಉಪಕರಣಗಳ ಬಳಕೆಯಿಂದ ಗಾಯದ ಅಪಾಯವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PCI15. ಯಾವುದೇ ಉಪಕರಣವನ್ನು ಬಳಸುವ ಮೊದಲು ತಯಾರಕರ ಕೈಪಿಡಿಯನ್ನು ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ಓದುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PCI16. ಗಾಯಗಳನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಮನೆಗೆಲಸವೆಂದು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ಮುನ್ನ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣೆಗೂ ಮೊದಲು ವಿದ್ಯುತ್ ಉಪಕರಣಗಳ ಪ್ಲಗ್ ಅನ್ನು ತೆಗೆದು ಸಂಪರ್ಕಕಡಿತಗೊಳಿಸುವುದು		2.0	0.5	1.5

NOS ಅಂಶ	ಕಾರ್ಯಕ್ರಮತೆಯ ಮಾನದಂಡ	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು (600)	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ	ಪಠ್ಯಕ್ರಮ	ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು
	PC17. ಜಾರು ಮೇಲ್ಮೈಯನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಮಹಡಿ ಮೆಟ್ಟಿಲುಗಳನ್ನು ನೀರು ಮತ್ತು ಗ್ರೀಸ್‌ನಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿ ಶುಷ್ಕವಾಗಿರಿಸುವುದು		2.0	0.5	1.5
	PC18. ಮಹಡಿಗಳನ್ನು ಹೊಳಪು ಮಾಡಲು ಮತ್ತು ಚಿಕ್ಕಿತ್ತೆ ನೀಡಲು ಜಾರದ ದ್ರವಗಳು ಮತ್ತು ಮೇಣಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC19. ಮಹಡಿಗಳು ನಿರಂತರವಾಗಿ ತೇವವಾಗಿರುವ ಸ್ಥಳಗಳಿಗೆ ರಬ್ಬರ್ ಮ್ಯಾಟ್‌ಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದು		2.0	0.5	1.5
	PC20. ಚೂಪಾದ ಉಪಕರಣಗಳಾದ ಚಾಕುಗಳು, ಸೂಜಿಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವಾಗ ಕಡಿತದ ಗಾಯಗಳಿಂದ ಬೆರಳುಗಳಿಗೆ ಆಗುವ ಅಪಾಯದಿಂದ ಸುರಕ್ಷತೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು.		2.0	0.5	1.5
	PC21. ಅಂತಹ ಚೂಪಾದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸುವಾಗ ಸಮತಟ್ಟಾದ ಮೇಲ್ಮೈಗಳು, ಸುರಕ್ಷಿತ ಹಿಡುವಳಿ ಮತ್ತು ರಕ್ಷಣಾತ್ಮಕ ಉಡುಗೆಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದು		2.0	0.5	1.5
	PC22. ಉಪಕರಣಗಳು, ಸಲಕರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ಸರಬರಾಜುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು, ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಿಸಲು ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಸುರಕ್ಷತಾ ಅಭ್ಯಾಸಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದು		2.0	0.5	1.5
	PC23. ಉಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ಪೂರೈಕೆಗಳನ್ನು ಎತ್ತುವಾಗ, ಬಾಗುವಾಗ ಅಥವಾ ಚಲಿಸುವಾಗ ವೈಯಕ್ತಿಕ ಸುರಕ್ಷತೆಯನ್ನು ಅಭ್ಯಾಸ ಮಾಡುವುದು		2.0	0.5	1.5
	PC24. ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಾಗ ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ಪ್ರಥಮ ಚಿಕಿತ್ಸಾ ಕಿಟ್‌ಗೆ ಪ್ರವೇಶವಿದೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು		1.0	0.0	1.0
	PC25. ಎಲ್ಲಾ ಉಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಸರಿಯಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಬಳಸಲು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು		1.5	0.5	1.0
	PC26. ವೈಯಕ್ತಿಕ ರಕ್ಷಣಾ ಸಾಧನಗಳು ಮತ್ತು ಕೈಗವಸುಗಳು, ಮಾಸ್ಕ್, ತಲೆಯ ರಕ್ಷಣಾ ಶಿರಸ್ತ್ರಾಣಗಳು, ಪಾದರಕ್ಷೆಗಳು, ಕನ್ನಡಕದ ಗ್ಲಾಸ್‌ಗಳು, ಗಾಗ್ಲ್ಸ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಕಾರ್ಯಗಳಿಗಾಗಿ ಮತ್ತು ಅಗತ್ಯವಿರುವಲ್ಲಿ ಕೆಲಸದ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳಿಗಾಗಿ ಸುರಕ್ಷಿತ ಉಡುಗೆಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು.		1.5	0.5	1.0

NOS ಅಂಶ	ಕಾರ್ಯಕ್ರಮತೆಯ ಮಾನದಂಡ	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು (600)	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ	ಪಠ್ಯಕ್ರಮ	ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು
	PC27. ಜನರು ಜಾಗರೂಕರಾಗಿರಲು ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಸುರಕ್ಷತಾ ಫಲಕಗಳನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸುವ ಕೆಲಸವನ್ನು ವಿಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು		1.0	0.0	1.0
	PC28. ಇನ್ಸುಲೇಟೆಡ್ ಬಟ್ಟೆ, ಸಾಕಷ್ಟು ಸಲಕರಣೆಗಳ ನಿರೋಧನ, ಶುಷ್ಕವಾದ ಕೆಲಸದ ಪ್ರದೇಶ, ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲದಿದ್ದಾಗ ವಿದ್ಯುತ್ ಪೂರೈಕೆಯನ್ನು ಸ್ವಿಚ್ ಆಫ್ ಮಾಡುವಂತಹ ಎಲ್ಲಾ ವಿದ್ಯುತ್ ಮುನ್ನೆಚ್ಚರಿಕೆಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವುದು.		1.5	0.5	1.0
	PC29. ಅಗ್ನಿಶಾಮಕಗಳು, ಪ್ರಥಮ ಚಿಕಿತ್ಸಾ ಉಪಕರಣಗಳು, ಸುರಕ್ಷತಾ ಉಪಕರಣಗಳು, ಬಟ್ಟೆ, ಅಗ್ನಿ ನಿರ್ಗಮನಗಳಂತಹ ಸುರಕ್ಷತಾ ಸ್ಥಾಪನೆಗಳು, ಎಕ್ಸ್‌ರಾನ್ ಫ್ಯಾನ್‌ಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳಂತಹ ಸಾಮಾನ್ಯ ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಸುರಕ್ಷತಾ ಸಾಧನಗಳ ಲಭ್ಯತೆಯನ್ನು ವಿಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು.		1.5	0.5	1.0
	PC30. ಕೈಗೊಂಡಿರುವ ಸುರಕ್ಷತಾ ಕ್ರಮಗಳ ಬಗ್ಗೆ ನಿಗಾ ಇಡಲು ನಡೆಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಪ್ರಥಮ ಚಿಕಿತ್ಸಾ ಚಿಕಿತ್ಸೆಗಳು, ತಪಾಸಣೆಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ದಾಖಲಿಸಲಾಗಿದೆ		1.5	0.5	1.0
	PC31. ಕೆಲಸದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾಪಿತ ಸುರಕ್ಷತಾ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸುವುದು		1.0	0.5	0.5
	PC32. ಗುರುತಿಸಲಾದ ಯಾವುದೇ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ಮತ್ತು ಅಪಾಯಗಳ ಕುರಿತು ಮೇಲ್ವಿಚಾರಕರಿಗೆ ವರದಿ ಮಾಡುವುದು		0.5	0.0	0.5
	PC33. ಕೆಲಸದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಶೂನ್ಯ ಅಪಘಾತವನ್ನು ವಿಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು		0.5	0.0	0.5
	PC34. ಸುರಕ್ಷತಾ ಮಾನದಂಡಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಯಾವುದೇ ವಸ್ತು ಹಾನಿಯಾಗದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು		1.0	0.5	0.5
	ಅಂಕಗಳು		50	15	35
	ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು			50	
	ಒಟ್ಟು ಮೊತ್ತ	600			



SANKALP

Ministry of Skill Development
& Entrepreneurship

ಕರ್ನಾಟಕ ಕೌಶಲ್ಯ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ನಿಗಮ

ಡೈರಿ ಸರ್ಕಲ್, ಬನ್ನೇರುಘಟ್ಟ ಮುಖ್ಯ ರಸ್ತೆ,
ಹೊಂಬೇಗೌಡ ನಗರ, ಬೆಂಗಳೂರು-560029

ಅಧಿಕೃತ ಜಾಲತಾಣ : www.kaushalkar.com