

કોલેજ ઓફ ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી એન્ડ બાયો એનર્જી

આણંદ કૃષિ યુનિવર્સિટી

આણંદ - ૩૮૮૧૧૦

ત્રણ મહીનાના સમયગાળાનો "સર્ટીફિકેટ કોર્સ ઓન ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી" અભ્યાસક્રમના સિલેબસ પરિશિષ્ટ-૫ માં સુધારો કરવા મંજૂર કરવા અંગે.

વંચાણે લીધો : તા.૦૪/૦૭/૨૦૨૩ના રોજ યાજ્ઞવલ્કય હોલ, આણંદ કૃષિ યુનિવર્સિટી, આણંદ ખાતે મળેલ વિદ્યાપરિષદની ૬૦મી બેઠકની કાર્યનોંધના મુદ્દા નં.૬૦.૨૩.

-: જા હે ર ના મું :-

આથી સંબંધકર્તા સર્વેને જાણ માટે જાહેર કરવામાં આવે છે કે, તા.૦૪/૦૭/૨૦૨૩ના રોજ યાજ્ઞવલ્કય હોલ, આણંદ કૃષિ યુનિવર્સિટી, આણંદ ખાતે મળેલ વિદ્યાપરિષદની ૬૦મી બેઠકની કાર્યનોંધના મુદ્દા નં.૬૦.૨૩થી નીચે મુજબ ઠરાવવામાં આવ્યું.

"આથી ઠરાવવામાં આવે છે કે, વિદ્યાપરિષદની ૬૦મી બેઠકના મુદ્દા નં.૬૦.૨૩થી થયેલ ભલામણ મુજબ આણંદ કૃષિ યુનિવર્સિટી હસ્તકના અને વિસ્તરણ શિક્ષણ નિયામકશ્રીની કચેરીના નિયંત્રણ હેઠળ કોલેજ ઓફ ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી એન્ડ બાયો એનર્જી, આણંદ ખાતે ત્રણ મહીનાના "સર્ટીફિકેટ કોર્સ ઓન ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી" માટેના સિલેબસમાં (પરિશિષ્ટ-૫) મુજબના અભ્યાસક્રમને વિદ્યાપરિષદ મંજૂર કરે છે."

સામેલ : 'પરિશિષ્ટ-૫'

જા.નં. આકૃયુ/એફપીટીબીઈ/સર્ટિફિકેટ કોર્સ/૨૬-૨૪ /૨૦૨૩

તા. 18/07/2023

આચાર્ય અને વિદ્યાશાખાધ્યક્ષ

નકલ સવિનય રવાના:

૧. માન.કુલપતિશ્રીના રહસ્યશ્રી, આણંદ કૃષિ યુનિવર્સિટી, આણંદ
૨. વિદ્યાપરિષદના સર્વે સભ્યશ્રીઓ તરફ જાણ સારૂ.
૩. નિયામક મંડળના સર્વે સભ્યશ્રીઓ તરફ જાણ સારૂ.
૪. યુનિવર્સિટીના તમામ અધિકારીશ્રીઓ તરફ જાણ સારૂ.
૫. તમામ યુનિટ/સબ યુનિટ અધિકારીશ્રીઓ તરફ જાણ સારૂ.

નકલ રવાના:

૧. કુલસચિવશ્રીના અંગત મદદનીશ, આણંદ કૃષિ યુનિવર્સિટી, આણંદ.
૨. કુલસચિવશ્રી, આકૃયુ, આણંદની એકેડમિક / બોર્ડ શાખા તરફ (૧૦ નકલો)
૩. સિલેક્ટ ફાઈલ/ જાહેરનામા ફાઈલ.

**ત્રણ મહિનાના સમયગાળાનો**  
**“સર્ટીફિકેટ કોર્ષ ઓન ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી”**

અ.નં.	વિષય	અભ્યાસક્રમની વિગત	ક્રેડિટ
૧.	કૌશલ્ય વિકાસ અને સંચાલન	<p>પાકોની લણણી બાદની પદ્ધતિઓ</p> <p>ક્લીનીંગ (સફાઈ પ્રક્રિયા), વોશિંગ (ઘોવાણ કરવાની પ્રક્રિયા), સોર્ટિંગ (ભૌતિક લાક્ષણિકતાઓ આધારિત વર્ગીકરણ), ગ્રેડિંગ (ગુણવત્તા આધારિત વર્ગીકરણ), સેપરેશન (અલગ કરવાની પ્રક્રિયા), ડીકોટીકેટિંગ (છાલ-ફોતરી ઉખાડવાની પ્રક્રિયા), શેલીંગ (બાહ્ય પડ તોડવાની પ્રક્રિયા), મિલિંગ (પીસવું), પેકેજીંગ, સ્ટોરેજ (સંગ્રહ)</p> <p>ફૂડ પ્લાન્ટ કાર્યાન્વિત પદ્ધતિઓ</p> <p>ઉત્પાદન માટેની યોજના</p> <p>ઉત્પાદન માટે કાર્યક્ષેત્ર, મશીનરી અને સાધનોની સાફસફાઈ અને જાળવણી</p> <p>ઉત્પાદન માટે ગોઠવણી</p> <p>કાર્યસ્થળ પર સંરક્ષણ પદ્ધતિઓ</p> <p>સામગ્રી સંરક્ષણ પદ્ધતિ, ઉર્જા / વીજળી સંરક્ષણ પદ્ધતિ</p> <p>અસરકારક કચરા વ્યવસ્થાપન / રીસાઈકલીંગ (પુનઃઉપયોગ કરવાની પ્રક્રિયા)</p> <p>ખાદ્ય ઉત્પાદન પછીની સાફસફાઈ અને સાધનોની નિયમિત જાળવણી</p> <p>ઉદ્યોગસાહસિકતાનો વિકાસ</p> <p>સરકારી માર્ગદર્શિકા, FSSAI (ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ ઓથોરિટી ઓફ ઈન્ડિયા), GMP (ગૂડ્ઝ મેન્યુફેક્ચરીંગ પ્રેક્ટીસ), PMFME (પ્રધાનમંત્રી ફોર્મલાઇઝેશન ઓફ માઇક્રો ફૂડ પ્રોસેસીંગ એન્ટરપ્રાઇઝ સ્કીમ) યોજનાઓ, આયાત-નિકાસ નીતિ લાઈસન્સિંગ</p> <p>FSSAI (ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ ઓથોરિટી ઓફ ઈન્ડિયા), MSME (મીનીસ્ટ્રી ઓફ માઈક્રો, સ્મોલ એન્ડ મીડીયમ એન્ટરપ્રાઇઝીસ) હેઠળ નોંધણી અને લાઈસન્સ પ્રક્રિયાની સમજણ</p> <p>ખાદ્ય ઉત્પાદનોના પેકેજીંગ માટે ખાદ્ય સુરક્ષા, સ્વચ્છતા</p> <p>ભેળસેળની તપાસ, AGMARK (એગ્રીકલ્ચર માર્કેટીંગ) અને BIS (બ્યુરો ઓફ ઈન્ડિયન સ્ટાન્ડર્ડ્સ) ધોરણો માટે મસાલાનું પરીક્ષણ,</p> <p>ભેળસેળની તપાસ અને FPO (ફુટ પ્રોડક્ટ્સ ઓર્ડર) સ્પષ્ટીકરણ માટે જામ, જેલી જેવા ફળ ઉત્પાદનોનું પરીક્ષણ</p> <p>સંપૂર્ણ ડોક્યુમેન્ટેશન (દસ્તાવેજીકરણ)ની દેખરેખ અને રેકોર્ડની જાળવણી</p> <p>કાચા માલ અને પ્રક્રિયા કરેલ ખાદ્ય ઉત્પાદનો</p>	૫(૫+૦)
૨.	ફળો અને શાકભાજીનું નિર્જલીકરણ/ સૂકવણી	<p>ફળો અને શાકભાજીની સૂકવણી / નિર્જલીકરણ</p> <p>વોશિંગ (ઘોવાણ કરવાની પ્રક્રિયા), સોર્ટિંગ (ભૌતિક લાક્ષણિકતાઓ આધારિત વર્ગીકરણ), પીલીંગ (છાલ ઉતારવી), સ્લાઈસિંગ (સ્લાઈસ પાડવાની પ્રક્રિયા), બ્લાન્ચિંગ (નિખારવાની પ્રક્રિયા), જુદીજુદી સૂકવણી/નિર્જલીકરણની પ્રક્રિયાઓ, નિરીક્ષણ, પેકિંગ, સ્ટોરેજ (સંગ્રહ)</p>	૩(૦+૩)
૩.	જ્યુસ અને સ્કવોશ પ્રોસેસિંગ	<p>વિવિધ ફળોમાંથી ફળોના પલ્પનું ઉત્પાદન</p> <p>વોશિંગ (ઘોવાણ કરવાની પ્રક્રિયા), સોર્ટિંગ (ભૌતિક લાક્ષણિકતાઓ આધારિત વર્ગીકરણ), પીલીંગ (છાલ ઉતારવાની પ્રક્રિયા), ડીસીડીંગ (બીજ અલગ પાડવાની પ્રક્રિયા), ડીસ્ટોનીંગ (પથ્થર જેવા પદાર્થોનો નિકાલ કરવાની પ્રક્રિયા), નિષ્કર્ષણ, પિંક્રુકીંગ, સ્ટરીલાઇઝેશન (વંધ્યીકરણ), પાસ્ચ્યુરાઇઝેશન (પાશ્ચરીકરણ), ક્લેરીફાઈંગ (અશુદ્ધિઓ કાઢવાની પ્રક્રિયા), કેનિંગ, ફિલિંગ (ભરવું), પેકિંગ, સ્ટોરેજ (સંગ્રહ)</p>	૨(૦+૨)
૪.	જામ, જેલી અને કેચઅપ પ્રોસેસિંગ	<p>જામ, જેલી અને કેચઅપ બનાવવાની પ્રક્રિયા</p> <p>જામ, જેલી અને કેચઅપનું પેકિંગ, સ્ટોરેજ (સંગ્રહ)</p>	૧(૦+૧)

આચાર્ય અને વિદ્યાસાધ્યાર્થક  
કોલેજ ઓફ ફૂડ પ્રોસેસીંગ  
ટેકનોલોજી એન્ડ બાયો ટેકનોલોજી  
આણંદ કૃષિ યુનિવર્સિટી,

૫.	પિકલ અને પેસ્ટ પ્રોસેસિંગ	વિવિધ પ્રકારના અથાણા અને પેસ્ટનું ઉત્પાદન વોશિંગ (ઘોવાણ કરવાની પ્રક્રિયા), સોર્ટિંગ (ભૌતિક લાક્ષણિકતાઓ આધારિત વર્ગીકરણ), પીલીંગ (છાલ ઉતારવી), સ્લાઈસિંગ (સ્લાઈસ પાડવાની પ્રક્રિયા), બ્રાઇન સોલ્યુશનની તૈયારી, ક્યોરિંગ (સાચવણી પ્રક્રિયા), પેકેજીંગ, સ્ટોરેજ (સંગ્રહ) મુરબ્બા બનાવવાની પદ્ધતિ	૨(૦+૨)
૬.	મસાલા પ્રોસેસિંગ	મસાલા અને સીઝનીંગ (પકવણી)નું ઉત્પાદન આખા મસાલાનું ઉત્પાદન, મસાલા અને કરી પાવડરનું ઉત્પાદન સીઝનીંગ (પકવણી), વેપિંગ (વીટાળવું), લેબલીંગ (લેબલ ચોટાડવું)	૧(૦+૧)
૭.	ગ્રેઈન મિલિંગ (અનાજ પીસવાની પ્રક્રિયા)	મિલિંગ માટે અનાજની પૂર્વ-પ્રક્રિયા અનાજ, કઠોળ અને તૈલી પદાર્થોનું મિલિંગ વેટ મિલિંગ (ભીનું પીસવાની પ્રક્રિયા), ડ્રાઈ મિલિંગ (સુકું પીસવાની પ્રક્રિયા)	૧(૦+૧)
૮.	અનાજ આધારિત ઉત્પાદનોનું પ્રોસેસિંગ (પ્રસંસ્કરણ)	મકાઈમાંથી મૂલ્યવર્ધિત બનાવટોનું ઉત્પાદન ક્લીનીંગ (સફાઈ પ્રક્રિયા), વેટ મિલિંગ (ભીનું પીસવાની પ્રક્રિયા), નોન-ડીજર્મિંગ (બિન-ઉપકરણ પ્રક્રિયા), ટેમ્પરિંગ, ડ્રાઈ મિલિંગ (સુકું પીસવાની પ્રક્રિયા), પેકેજીંગ મકાઈના તેલનું ઉત્પાદન મકાઈના તેલનું નિષ્કર્ષણ, શુદ્ધિકરણ અને પેકેજીંગ જુવાર અને મકાઈ ફ્લેક્સનું ઉત્પાદન કાચા માલની ઓળખ અને અનાજની તૈયારી ફ્લેક્સ અનાજ બનાવી કોટિંગ કરવાની કામગીરી મકાઈ ફ્લેક્સનું પેકેજીંગ, સ્ટોરેજ (સંગ્રહ) પોપકોર્ન, ફ્લેક્સ રાઈસ, પફ્ફ રાઈસ અને ન્યુડલ્સનું ઉત્પાદન મીલેટસમાંથી મૂલ્યવર્ધિત ઉત્પાદનોની પ્રક્રિયા	૨(૦+૨)
૯.	સોયા ઉત્પાદનોનું પ્રોસેસિંગ (પ્રસંસ્કરણ)	વિવિધ આકારો અને કદ ધરાવતા સોયા પ્રોટીનનું ઉત્પાદન સોયા આધારિત પીણા અને પનીર (ટોફું)નું ઉત્પાદન	૧(૦+૧)
૧૦.	તળેલા ખાદ્યખોરાકોનું પ્રોસેસિંગ (પ્રસંસ્કરણ)	અનાજ અને કઠોળ આધારિત તળેલા ખાદ્યખોરાકોનું ઉત્પાદન સંગ્રહશક્તિનું નિર્ધારણ અને પેકેજીંગ, સ્ટોરેજ (સંગ્રહ)	૨(૦+૨)
૧૧.	ઔદ્યોગિક સંપર્ક	નાના પાયા પર સંચાલિત ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગો / ગૃહ ઉદ્યોગો / એફપીઓ (ખેડૂત ઉત્પાદક સંગઠન)માં ઔદ્યોગિક સંપર્ક મુલાકાત (૨ અઠવાડિયા)	૬
કુલ ક્રેડીટ = ૨૦			૨૦ (૦૫+૧૫)

*Donli*

આચાર્ય અને વિદ્યાશાખાધ્યક્ષ  
કોલેજ ઓફ ફૂડ પ્રોસેસિંગ  
ટેકનોલોજી એન્ડ બાયો એર્નલ  
આણંદ કૃષિ યુનિવર્સિટી, આણંદ