ત્રણ મહિનાના સમયગાળાનો

સર્ટીફીકેટ કોર્ષ
ઓન
ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી

માહિતી પુસ્તિકા

કોલેજ ઓફ ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી એન્ડ બાયો એનર્જી

આણંદ કૃષિ યુનિવર્સિટી

આણંદ – ૩૮૮૧૧૦.

પાસપોર્ટ સાઈઝનો તાજેતરનો ફોટોગ્રાફ

સર્ટીફીકેટ કોર્ષ ઓન ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી

કોલેજ ઓફ ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી એન્ડ બાયો એનર્જી
આણંદ કૃષિ યુનિવર્સિટી, આણંદ

<u>પ્રવેશ અંગેનું અરજી ફોર્મ</u>

<table>
<tr><td>૧.</td><td>ઉમેદવારનું પુરેપુરૂ નામ</td><td>:</td><td></td></tr>
<tr><td>૨.</td><td>પિતા/વાલીનું પુરેપુરૂ નામ</td><td>:</td><td></td></tr>
<tr><td>૩.</td><td colspan="3">જે કિસ્સામાં ઉમેદવારના પિતા જીવિત હોય ત્યારે વાલી સાથેનો સંબંધ:</td></tr>
<tr><td rowspan="3">૪.</td><td>કાયમી સરનામુ</td><td>:</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>તાલુકો..</td><td></td><td>જીલ્લો: પીન કોડ:</td></tr>
<tr><td rowspan="3">૫.</td><td>હાલનું સરનામુ</td><td>:</td><td></td></tr>
<tr><td>તાલુકો.</td><td></td><td>જીલ્લો: પીન કોડ:</td></tr>
<tr><td>રહેઠાણનો ટેલીફોન/મો. નંબર</td><td>:</td><td></td></tr>
<tr><td>૬.</td><td colspan="3">ઉમેદવારના વતનના જીલ્લાનું નામ:</td></tr>
<tr><td>૭.</td><td colspan="3">જન્મ તારીખ (આંકડા તથા શબ્દોમાં):</td></tr>
<tr><td>૮.</td><td>જાતિ/પેટા જાતિ</td><td>:</td><td></td></tr>
<tr><td>૯.</td><td colspan="3">અનુસુચિત જાતિ, અનુસુચિત જનજાતિ તથા સામાજીક અને શૈક્ષણિક રીતે પછાત વર્ગ (બક્ષીપંચ) ના હોય તો તેની વિગત:</td></tr>
<tr><td>૧૦</td><td>પરણિત કે અપરણિત</td><td>:</td><td></td></tr>
</table>

૧૧.	શૈક્ષણિક લાયકાત :

પાસ કરેલી પરીક્ષા	પરીક્ષા પાસ કરેલ બોર્ડ/યુનિવર્સિટીનું નામ	પરીક્ષા પાસ કર્યાનું વર્ષ	પરીક્ષામાં મેળવેલ ગુણની વિગત
			મેળવેલા કુલ ગુણ ટકા%
ધોરણ-૧૦			
ધોરણ-૧૨			
સ્નાતક			
અનુસ્નાતક			

૧૨.	તમારા પિતા/વાલી તમારા વતનના જીલ્લા સિવાયના અન્ય જીલ્લાની જાહેર સંસ્થામાં નોકરી કરે છે? જો "હા" તો જાહેર સંસ્થાનુ નામ તથા સરનામું/વાલીનો હોદ્દો લખવો.

૧૩. **તાલીમાર્થીની બાહેંધરી**

આથી હું બાંહેધરી આપુ છુ કે, જો મને સર્ટીફીકેટ કોર્ષ ઓન ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજીમાં દાખલ કરવામાં આવશે તો હું કબૂલાત આપુ છું કે જે કોઈ નિયમો કે ધારાધોરણો આ અભ્યાસક્રમ માટે હાલ અમલમાં છે અથવા ભવિષ્યમાં કરવામાં આવશે તે બધાનું હું તાલીમાર્થી હોઉ ત્યાં સુધી પાલન કરવા બંધાઉ છું. કેન્દ્રના નિયમિત સંચાલન કે શિસ્તને બાદ્ય કરે તેવું કોઈપણ કાર્ય હું કેન્દ્રની અદંર કે બહાર કરીશ નહિ.

ઉમેદવારની સહી...

૧૪. **ઉમેદવારના પિતા/વાલીએ આપવાની બાંહેધરી**

આથી હું બાંહેધરી આપુ છુ કે, જો મારા પુત્ર/પુત્રી/પાલ્યને સર્ટીફીકેટ કોર્ષ ઓન ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી અભ્યાસક્રમમાં દાખલ કરવામાં આવશે તો કેન્દ્રની અંદર કે બહાર મારા પુત્ર/પુત્રી/પાલ્યની તમામ પ્રકારની વર્તણુંક માટે હું જવાબદાર છું તેમજ તેની/તેણીની વર્તણુંક બરાબર ન હોય અથવા અભ્યાસક્રમમાં હાજરી ઘટશે તો સંસ્થા જે પગલા લેશે તે મને મંજુર છે.

તારીખ :

સ્થળ : ઉમેદવારના પિતા/વાલીની સહી..

૧૫. **અરજી ફોર્મ સાથે સામેલ કરવાની વિગતો**:

1. શાળા છોડ્યાના પ્રમાણપત્રની પ્રમાણિત/સ્વપ્રમાણિત નકલ.
2. ધોરણ-૧૦ પરીક્ષાની માર્કશીટની તેમજ અન્ય શૈક્ષણિક લાયકાતનાં પ્રમાણપત્રોની પ્રમાણિત/સ્વપ્રમાણિત નકલો.
3. ઉમેદવાર અનુસુચિત જાતિ/અનુસુચિત જનજાતિ/સામાજીક અને શૈક્ષણિક રીતે પછાત વર્ગ (બક્ષીપંચ) ના હોય તો તેવી જાતિના જે તે જીલ્લાના સમાજકલ્યાણ અધિકારીશ્રી અથવા મામલતદાર/સક્ષમ અધિકારીશ્રીના પ્રમાણપત્રની પ્રમાણિત નકલ.
4. સામાજીક અને શૈક્ષણિક રીતે પછાત વર્ગ (બક્ષીપંચ) વર્ગના ઉમેદવારોએ ઉન્નત વર્ગમાં સમાવેશ થતો નથી, તે મુજબનું સરકારશ્રીના સક્ષમ અધિકારીશ્રીના સંલગ્ન વર્ષના પ્રમાણપત્રની પ્રમાણિત નકલો.

"સર્ટીફીકેટ કોર્ષ ઓન ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી"ના પ્રમાણપત્ર અભ્યાસક્રમનાં પ્રવેશ, હાજરી વિ.ના વિનિયમો

ફૂડ પ્રોસેસીંગ વિષય એક ઉભરતું ક્ષેત્ર છે. સાંપ્રત સમયમાં મૂલ્યવર્ધિત ઉચ્ચ ગુણવત્તાસભર બનાવટોની ઘર આંગણે તેમજ બહાર માંગ ખૂબ જ છે. જે આવતા સમયમાં ખૂબ જ ઝડપથી આગળ ધપવાનું છે. આપણા દેશમાં ફળ-શાકભાજીનું વિપુલ ઉત્પાદન હોવા છતાં તેનું મૂલ્યવર્ધિત બનાવટોમાં રૂપાંતર ખૂબ જ ઓછુ છે. જેનું એક કારણ આ ક્ષેત્રમાં અપૂરતું પ્રશિક્ષિત માનવબળ છે. આથી ફૂડ પ્રોસેસીંગ ક્ષેત્રમાં કુશળ માનવબળ પ્રાયોગિક તથા પ્રશિક્ષણ દ્વારા ઉભુ કરવાની ખાસ જરૂરીયાત છે. આણંદ કૃષિ યુનિવર્સિટીની કોલેજ ઓફ ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી એન્ડ બાયો એનર્જી ખાતે ફૂડ પ્રોસેસીંગ ક્ષેત્રમાં કુશળ માનવબળ તૈયાર થાય તે હેતુથી ત્રણ મહિનાનો સર્ટીફીકેટ કોર્ષ "ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી" નો પ્રમાણપત્ર અભ્યાસક્રમ ચલાવવામાં આવશે.

(૧) ઉદ્દેશ : "ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી" સર્ટીફીકેટ કોર્ષનો મુખ્ય ઉદ્દેશ ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝ માટે બોધ્ધિક તેમજ પ્રાયોગિક તાલીમ દ્વારા કુશળ માનવબળ તૈયાર કરવાનું છે.

(૨) સ્થળ : કોલેજ ઓફ ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી એન્ડ બાયો એનર્જી, આણંદ કૃષિ યુનિવર્સિટી, આણંદ.

(૩) અભ્યાસક્રમ : સર્ટીફીકેટ કોર્ષ ઓન ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી ત્રણ (૩) માસનો પ્રમાણપત્ર અભ્યાસક્રમ છે. જેમાં બોધ્ધિક તેમજ પ્રાયોગિક કાર્ય શીખવવામાં આવશે. આ અભ્યાસક્રમમાં પાકની કાપણી પછીની તાંત્રિકતાઓ અને તેનું નુકશાન ઘટાડવાના ઉપાયો/પગલા, જુદી જુદી મૂલ્યવર્ધિત બનાવટોનું પ્રાયોગિક કાર્ય દ્વારા સમજ અને જાતે બનાવવાની તાલીમ, વિવિધ બનાવટોની જાળવણી/સાચવણી વિગેરે બાબતો અંગેનો અભ્યાસમાં સમાવેશ કરવામાં આવશે.

(૪) અરજી ફોર્મ :

ઉમેદવારે અરજી સાદા કાગળમા કરવાની રહેશે અને અરજી ફોર્મ સાથે નીચે મુજબના બિડાણ (પ્રમાણપત્રો) સામેલ કરવાના રહેશે.

(અ) ધોરણ-૧૦ પરીક્ષા પાસ અને તે ઉપરાંત વધારાની લાયકાત ધરાવતા ગુણપત્રકોની પ્રમાણિત નકલો.

(બ) ઉંમરના પૂરાવા માટે શાળા છોડ્યાના પ્રમાણપત્રની પ્રમાણિત નકલ.

(ક) ઉમેદવાર અનુસુચિત જાતિ, અનુસુચિત જનજાતિ તથા સામાજિક અને શૈક્ષણિક રીતે પછાત (બક્ષીપંચ) વર્ગના હોય તો તેવી જાતિ સબબના જે તે તાલુકા મામલતદાર/ જિલ્લા સમાજ કલ્યાણ અધિકારી/સક્ષમ અધિકારીશ્રીના પ્રમાણપત્રોની નકલ.

(ડ) સામાજિક અને શૈક્ષણિક રીતે પછાત વર્ગની બેઠકોમાં ઉન્નત વર્ગમાં સમાવેશ થતો ન હોય તેવા સામાજિક અને શૈક્ષણિક રીતે પછાત ઉમેદવારો જ પ્રવેશપાત્ર રહેશે. આ બાબતે સામાજિક અને શૈક્ષણિક રીતે પછાત વર્ગના ઉમેદવારો એ ઉન્નતવર્ગમાં સમાવેશ થતો નથી તે મતલબનું સરકારના સક્ષમ અધિકારીશ્રીનું માન્યતા પ્રાપ્ય સમયગાળાનું નોન-ક્રિમીલેયર પ્રમાણપત્રની પ્રમાણિત નકલ અરજી સાથે રજુ કરવાની રહેશે.

(ઇ) કોઈ સંસ્થા તરફથી મોકલવામાં આવનારા ઉમેદવારે તે સંસ્થાના ભલામણપત્ર તથા કામગીરીના અનુભવ અંગેનું પ્રમાણપત્ર (સંસ્થાના છાપેલ લેટર હેડ પર રજુ કરવાનું રહેશે.

(૫) પ્રવેશ :

ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજીનાં ત્રણ મહિનાનાં પ્રમાણપત્ર અભ્યાસક્રમમાં પ્રવેશ અંગેની જરૂરી વિગતો નીચે મુજબ છે.

(૫.૧) શૈક્ષણિક લાયકાત :

સર્ટીફીકેટ કોર્ષમાં પ્રવેશ મેળવવા માટે અરજી કરવા ઈચ્છતા ઉમેદવારે ઓછામાં ઓછા ધોરણ-૧૦ (દસ) ગુજરાત રાજ્ય સ્થિત શાળા / બોર્ડ માંથી પાસ હોવા જોઇએ.

(૫.૨) ઉંમર :

પ્રવેશ મેળવવા ઈચ્છતા ઉમેદવારની ઉંમર સત્ર શરૂ થવાના દિવસે ૧૫ થી ૪૦ વર્ષ સુધીની હોવી જોઇએ.

(૫.૩) અનામત :

પ્રવેશ માટે અનુસુચિત જાતિ, અનુસુચિત જનજાતિ તથા સામાજીક અને શૈક્ષણિક રીતે પછાત વર્ગ (બક્ષીપંચ) ઉમેદવારો માટે પ્રવર્તમાન નીતિ-નિયમો અનુસાર બેઠકો અનામત રાખવામાં આવશે. આ અનામત બેઠકો માટે પૂરતા ઉમેદવારો નહી મળે તો સામાન્ય અગ્રતાક્રમ યાદી (જનરલ મેરીટ લીસ્ટ) મુજબ ક્રમાનુસાર ઉમેદવારને પ્રવેશ આપવામાં આવશે.

(૫.૪) રૂબરૂ મુલાકાત (ઈન્ટરવ્યુ) :

પ્રવેશ મેળવવા માટે કોલેજ ઓફ ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી અને બાયો એનર્જી, આણંદની કચેરીને નિયત સમય મર્યાદામા મળેલ અરજીઓમાંથી માન્ય અરજીઓવાળા ઉમેદવારોની યોગ્યતા /અગ્રતાક્રમના ધોરણે યાદી તૈયાર કરી ઉમેદવારોને સ્વખર્ચે રૂબરૂ મુલાકાત માટે બોલાવવામાં આવશે. ઇન્ટરવ્યુના દિવસે હાજર રહેલ ઉમેદવારોનું ઇન્ટરવ્યુ (રૂબરૂ મુલાકાત) પસંદગી સમિતી દ્વારા લેવામાં આવશે. જેમાં પસંદ થયેલ ઉમેદવારોને પ્રવેશ અપાશે. રૂબરૂ મુલાકાત માટે બોલાવવામાં આવનાર ઉમેદવારોએ રૂબરૂ મુલાકાત સમયે અરજીફોર્મમાં જણાવ્યા મુજબનાં અસલ પ્રમાણપત્રો/માર્કશીટ રજુ કરવાના રહેશે. તેમજ જે તે પ્રાથમિક આરોગ્ય કેન્દ્રના તબીબી અધિકારીશ્રીનું શારિરીક યોગ્યતા પુરવાર કરતું પ્રમાણપત્ર રજુ કરવાનું રહેશે. પસંદગી પામેલ ઉમેદવારોએ કોલેજ ઓફ ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી અને બાયો એનર્જી, આણંદની કચેરીમાં કોશન મની/ફી ની રકમ તુરંત ભરવાની રહેશે.

(૬) **પ્રવેશની ક્ષમતા:** આ કોર્ષમાં ૨૫ બેઠકો ભરવામાં આવશે.

(૭) કોર્ષનું માધ્યમ ગુજરાતી રહેશે.

પ્રવેશ આપવા માટે ઉમેદવારની પસંદગી કરવા માટે નીચે મુજબની પસંદગી સમિતી રહેશે.

(અ) અધ્યક્ષ : વિસ્તરણ શિક્ષણ નિયામકશ્રી, આ.કૃ.યુ., આણંદ,

(બ) કન્વીનર : આચાર્યશ્રી, કોલેજ ઓફ ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી એન્ડ બાયો એનર્જી, આ.કૃ.યુ., આણંદ.

(ક) સભ્ય સચિવ: સર્ટીફીકેટ કોર્ષ ઓન ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજીના ઈન્ચાર્જશ્રી.

(૮) પ્રવેશ અંગેની જાહેરાત રાજ્ય કક્ષાનાં કોઇપણ ગુજરાતી દૈનિક સમાચારપત્રમાં અભ્યાસક્રમ શરૂ થતા અગાઉ એક માસ પહેલા પ્રસિદ્ધ કરવામાં આવશે.

(૯) પ્રતિ વર્ષ ૧(એક) તાલીમ અથવા જરૂરીયાત મુજબ ૨(બે) તાલીમ વર્ગ યોજવામાં આવશે.

[સિલેબસ]

સર્ટીફીકેટ કોર્ષ

ઓન

ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી

ત્રણ મહિનાના સમયગાળાનો
“સર્ટીફીકેટ કોર્ષ ઓન ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી”

અ.નં.	વિષય	અભ્યાસક્રમની વિગત	ક્રેડીટ
૧.	**કૌશલ્ય વિકાસ અને સંચાલન**	**પાકોની લણણી બાદની પદ્ધતિઓ** ક્લીનીંગ (સફાઈ પ્રક્રિયા), વોશિંગ (ધોવાણ કરવાની પ્રક્રિયા), સોર્ટીંગ (ભૌતિક લાક્ષણીકતાઓ આધારિત વર્ગીકરણ), ગ્રેડીંગ (ગુણવત્તા આધારિત વર્ગીકરણ), સેપરેશન (અલગ કરવાની પ્રક્રિયા), ડીકોર્ટીકેટીંગ (છાલ-ફોતરી ઉખાડવાની પ્રક્રિયા), શેલીંગ (બાહ્ય પડ તોડવાની પ્રક્રિયા), મિલિંગ (પીસવું), પેકેજીંગ, સ્ટોરેજ (સંગ્રહ) **ફૂડ પ્લાન્ટ કાર્યાન્વિત પદ્ધતિઓ** ઉત્પાદન માટેની યોજના ઉત્પાદન માટે કાર્યક્ષેત્ર, મશીનરી અને સાધનોની સાફસફાઈ અને જાળવણી, ઉત્પાદન માટે ગોઠવણી **કાર્યસ્થળ પર સંરક્ષણ પદ્ધતિઓ** સામગ્રી સંરક્ષણ પદ્ધતિ, ઉર્જા / વીજળી સંરક્ષણ પદ્ધતિ અસરકારક કચરા વ્યવસ્થાપન/ રીસાઈકલીંગ (પુન:ઉપયોગ કરવાની પ્રક્રિયા) ખાદ્ય ઉત્પાદન પછીની સાફસફાઈ અને સાધનોની નિયમિત જાળવણી **ઉદ્યોગસાહસિકતાનો વિકાસ** સરકારી માર્ગદર્શિકા, FSSAI (ફૂડ સેફટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડસ ઓથોરિટી ઓફ ઈન્ડિયા), GMP (ગૂડ્ઝ મેન્યુફેક્ચરીંગ પ્રેકટીસ), PMFME (પ્રધાનમંત્રી ફોર્મલાઇઝેશન ઓફ માઈક્રો ફૂડ પ્રોસેસીંગ એન્ટરપ્રાઈઝ સ્કીમ) યોજનાઓ, આયાત-નિકાસ નીતિ લાઈસન્સિંગ FSSAI (ફૂડ સેફટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડસ ઓથોરિટી ઓફ ઈન્ડિયા), MSME (મીનીસ્ટ્રી ઓફ માઈક્રો, સ્મોલ એન્ડ મીડીયમ એન્ટપ્રાઈઝીસ) હેઠળ નોંધણી અને લાઈસન્સ પ્રક્રિયાની સમજણ **ખાદ્ય ઉત્પાદનોના પેકેજીંગ માટે ખાદ્ય સુરક્ષા, સ્વચ્છતા**	૫(૫+0)

		ભેળસેળની તપાસ, AGMARK (એગ્રીકલ્ચર માર્કેટીંગ) અને BIS (બ્યુરો ઓફ ઈન્ડીયન સ્ટાન્ડર્ડસ) ધોરણો માટે મસાલાનું પરીક્ષણ, ભેળસેળની તપાસ અને FPO (ફ્રુટ પ્રોડક્ટ્સ ઓર્ડર) સ્પષ્ટીકરણ માટે જામ, જેલી જેવા ફળ ઉત્પાદનોનું પરીક્ષણ **સંપૂર્ણ ડોકયુમેન્ટેનન્સ (દસ્તાવેજીકરણ)ની દેખરેખ અને રેકોર્ડની જાળવણી** કાચા માલ અને પ્રક્રિયા કરેલ ખાદ્ય ઉત્પાદનો	
૨.	**ફળો અને શાકભાજીનું નિર્જલીકરણ/ સૂકવણી**	ફળો અને શાકભાજીની સુકવણી / નિર્જલીકરણ વોશિંગ (ધોવાણ કરવાની પ્રક્રિયા), સોર્ટીંગ (ભૌતિક લાક્ષણીકતાઓ આધારિત વર્ગીકરણ), પીલીંગ (છાલ ઉતારવી), સ્લાઈસિંગ (સ્લાઈસ પાડવાની પ્રક્રિયા), બ્લાન્ચિંગ (નિખારવાની પ્રક્રિયા), જુદીજુદી સુકવણી/નિર્જલીકરણની પ્રક્રિયાઓ, નિરીક્ષણ, પેકિંગ, સ્ટોરેજ (સંગ્રહ)	૩(૦+૩)
3.	**જ્યુસ અને સ્ક્વોશ પ્રોસેસીંગ**	વિવિધ ફળોમાંથી ફળોના પલ્પનું ઉત્પાદન વોશિંગ (ધોવાણ કરવાની પ્રક્રિયા), સોર્ટીંગ (ભૌતિક લાક્ષણીકતાઓ આધારિત વર્ગીકરણ), પીલીંગ (છાલ ઉતારવાની પ્રક્રિયા), ડીસીડીંગ (બીજ અલગ પાડવાની પ્રક્રિયા), ડીસ્ટોનીંગ (પથ્થર જેવા પદાર્થોનો નિકાલ કરવાની પ્રક્રિયા), નિષ્કર્ષણ, પ્રિકુકીંગ, સ્ટરીલાઈઝેશન (વંધ્યીકરણ),પાસ્ચ્યુરાઈઝેન(પાશ્ચરીકરણ), ક્લેરીફાઈંગ (અશુદ્ધિઓ કાઢવાની પ્રક્રિયા), કેનિંગ, ફિલિંગ (ભરવું), પેકિંગ, સ્ટોરેજ (સંગ્રહ)	૨(૦+૨)
૪.	**જામ, જેલી અને કેચઅપ પ્રોસેસીંગ**	જામ, જેલી અને કેચઅપ બનાવવાની પ્રક્રિયા જામ, જેલી અને કેચઅપનું પેકિંગ, સ્ટોરેજ (સંગ્રહ)	૧(૦+૧)
૫.	**પિકલ અને પેસ્ટ પ્રોસેસીંગ**	વિવિધ પ્રકારના અથાણા અને પેસ્ટનું ઉત્પાદન વોશિંગ (ધોવાણ કરવાની પ્રક્રિયા), સોર્ટીંગ (ભૌતિક લાક્ષણીકતાઓ 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 પ્રોસેસીંગ	મસાલા અને સીઝનીંગ (પકવણી)નું ઉત્પાદન આખા મસાલાનું ઉત્પાદન, મસાલા અને કરી પાવડરનું ઉત્પાદન, સીઝનીંગ (પકવણી), વ્રેપિંગ (વીંટાળવું), લેબલીંગ (લેબલ ચોંટાડવું)	૧(0+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(0+૧)
૮.	અનાજ આધારિત ઉત્પાદનોનું પ્રોસેસીંગ (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 ફ્લેકડ અનાજ બનાવી કોટિંગ કરવાની કામગીરી મકાઈ ફ્લેક્સનું પેકેજીંગ, સ્ટોરેજ (સંગ્રહ) પોપકોર્ન, ફ્લેકડ રાઈસ, પફ્ડ રાઈસ અને ન્યુડલ્સનું ઉત્પાદન, મીલેટસમાથી મૂલ્યવર્ધિત ઉત્પાદનોની પ્રક્રિયા	૨(0+૨)
૯.	સોયા ઉત્પાદનોનું પ્રોસેસીંગ (પ્રસંસ્કરણ)	વિવિધ આકારો અને કદ ધરાવતા સોયા પ્રોટીનનું ઉત્પાદન સોયા આધારિત પીણા અને પનીર (ટોફું)નું ઉત્પાદન	૧(0+૧)
૧૦.	તળેલા ખાદ્યખોરાકોનું પ્રોસેસીંગ (પ્રસંસ્કરણ)	અનાજ અને કઠોળ આધારિત તળેલા ખાદ્યખોરાકોનું ઉત્પાદન સંગ્રહશક્તિનું નિર્ધારણ અને પેકેજીંગ, સ્ટોરેજ (સંગ્રહ)	૨(0+૨)
૧૧.	ઔદ્યોગિક સંપર્ક	નાના પાયા પર સંચાલિત ફૂડ પ્રોસેસીંગ ઉદ્યોગો / ગૃહ ઉદ્યોગો / એફપીઓ (ખેડૂત ઉત્પાદક સંગઠન)માં ઔદ્યોગિક સંપર્ક મુલાકાત (૨ અઠવાડિયા)	S
		કુલ ક્રેડીટ = ૨૦	૨૦ (૦૫+૧૫)

સામાન્ય નિયમો

---

(૧) નીચે જણાવ્યા પ્રમાણેની બાબતો તાલીમાર્થીઓની અશિસ્તને ગેરવર્તણુક તરીકે ગણવામાં આવશે અને તે અંગે શિક્ષાત્મક પગલા નિયમોનુસાર કોલેજના આચાર્યશ્રી લઇ શકશે.

૧.૧ યુનિવર્સિટી વિસ્તારમાં દાહક, સ્ફોટક, તીક્ષ્ણ કે વિનાશક હથિયારો રાખે કે તેનો ઉપયોગ કરે તો.

૧.૨ માદક, કેફી કે ઝેરયુક્ત પદાર્થો રાખે કે તેનો ઉપયોગ કરે તો.

૧.૩ અન્ય તાલીમાર્થીને હેરાનગતિ / પરેશાની કે બિભત્સ વર્તન કરે અથવા કરાવે તો.

૧.૪ સંસ્થાનું હિત જોખમાય તેવી પ્રવૃત્તિઓ જેવી કે સભા, દેખાવ, હડતાલ, જુથબંધી કે સરઘસ કરે / કાઢે તો.

૧.૫ યુનિવર્સિટીની અસ્ક્યામતો, મિલ્કતોને કોઇપણ પ્રકારનું નુકશાન, ભાંગફોડ કે ચોરી કરે તો.

૧.૬ યુનિવર્સિટીના નિયમો, આદેશ કે સુચનાઓનો અનાદર કે ઉલ્લંઘન કરે તો.

૧.૭ અન્ય તાલીમાર્થીને અભ્યાસમાં ખલેલ પહોચાડે તો.

૧.૮ શિક્ષણ કાર્ય, પરીક્ષાની પ્રવૃત્તિઓનો બહિષ્કાર/અવરોધ કરે તો.

૧.૯ યુનિવર્સિટીની બેઠકો, રમત–ગમત સાસ્કૃતિક કે અન્ય કાર્યક્રમોમાં અવરોધ કરે તો.

૧.૧૦ કોઇ પણ તાલીમાર્થીઓની ચીજ-વસ્તુ/રોકડ રકમની ચોરી કરે તો.

૧.૧૧ યુનિવર્સિટીના અધિકારીશ્રીઓ, શિક્ષકો, કર્મચારીઓ સાથે ગેરવર્તાવ કરે તો.

૧.૧૨ સંસ્થાની મુલાકાતે આવનાર મુલાકાતીઓ, કર્મચારીઓના કુટુંબીજનો, સંસ્થાના મહેમાનો કે અન્ય સંસ્થાના વિદ્યાર્થીઓ સામે અગવડતા ઉભી કરે, મુશ્કેલી ઉભી કરે, ઉશ્કેરાઇ જાય, ઇજા કે નુકશાન કરે તો.

૧.૧૩ સંસ્થાના સાધનો, વીજળી પ્રવાહ, પાણી વગેરેનો દુરૂપયોગ કરે તો.

૧.૧૪ નિયત કરેલ ગણવેશ પહેરીને ન આવે તો.

૧.૧૫ શંકાશીલ ચાલ-ચલગત જણાય તો.

(૨) તાલીમાર્થીઓની અશિસ્ત, ગેરવર્તાવ, ગેરવર્તણુંક બાબતોમા કોલેજના આચાર્યશ્રી આવા તાલીમાર્થીઓને સાંભળ્યા પછી યોગ્ય નિર્ણય લઇ નીચેના શિક્ષાત્મક પગલા લઇ શકશે.

૨.૧ ગુન્હાની ગંભીરતા મુજબ રૂ.૫૦૦/- સુધીનો દંડ.

૨.૨ યુનિવર્સિટીની અસ્ક્યામતોને જેટલું નુકશાન પહોચાડ્યુ હોઇ તેની પ્રવર્તમાન કિંમતની વસુલાત ઉપરાંત દંડ કરી શકશે.

૨.૩ યુનિવર્સિટીની અસ્ક્યામતોની ચોરી કરી હોય તેવા કિસ્સામાં ગુન્હાની ગંભીરતા જોઇ તેની વસુલાત ઉપરાંત દંડ કરી શકાશે અથવા જરૂર જણાય તો કાનૂની કાર્યવાહી કરી શકાશે.

૨.૪ અભ્યાસમાંથી બરતરફી.

(૩) અભ્યાસમાંથી બરતરફ કરવાનાં સંજોગો ઉપસ્થિત થાય તો તેવા કિસ્સામાં તાલીમાર્થીને રૂબરૂ સાંભળ્યાં બાદ આચાર્યશ્રીએ તે તાલીમાર્થીને અભ્યાસ મોકુફી પર રાખવા અને ત્યારબાદ તેમને બરતરફ કરવા અંગેની વિગતવાર દરખાસ્ત વિસ્તરણ શિક્ષણ નિયામકશ્રીને મોકલી આપવી. વિસ્તરણ શિક્ષણ નિયામકશ્રીનો નિર્ણય આખરી ગણાશે.

(૧) કોશન મની / ફી / અનામતની રકમ :

૧.	છાત્રાલયની અનામત	રૂ.૨૦૦/- (પરત મળવાપાત્ર)
૨.	કોશન મની	રૂ.૧૦૦/- (પરત મળવાપાત્ર)
૩.	ઓળખ પત્ર ફી	રૂ.૩૦/-
૪.	ગુણપત્રક ફી	રૂ.૨૦/-
૫.	પ્રમાણપત્ર ફી	રૂ.૩૦/-
૬.	પ્રયોગશાળા ફી	રૂ.૨૫૦/-
૭.	છાત્રાલયનું ઇલેક્ટ્રીસીટી બીલ ફી	રૂ.૧૫૦૦/-
કુલ:		**રૂ.૨૧૩૦/-**

(૨) હાજરી :

(અ) પ્રવેશ મેળવેલ દરેક તાલીમાર્થીને અંતિમ પરીક્ષામાં બેસવા માટે ઓછામાં ઓછી ૮૦% હાજરી જરૂરી રહેશે.

(બ) કોર્ષ દરમ્યાન ૮૦%થી ઓછી હાજરી ધરાવતા તાલીમાર્થીને અંતિમ પરીક્ષામાં બેસવા દેવામાં આવતા નથી. પરંતુ માંદગી તેમજ ખાસ કિસ્સામાં કેન્દ્રના વડાની સત્તાની રૂએ ખુટતી હાજરી બાબતે વધુમાં વધુ ૨૦% છૂટછાટ આપી શકાશે.

(3) સામાન્ય નિયમો :

(અ) યુનિવર્સિટીના આરોગ્ય કેંન્દ્રના ડોક્ટર તેમજ સરકાર માન્ય તબીબી જરૂરી પ્રમાણપત્ર મળ્યેથી પ્રવેશ માન્ય ગણાશે.

(બ) કોઇપણ તાલીમાર્થી બીમારી કે ચેપી રોગનો ભોગ બનેલ હોય તો ડોક્ટરી પ્રમાણપત્ર સિવાય વર્ગમાં હાજરી આપી શકાશે નહી.

(ક) તાલીમાર્થીએ નિયમીત સમયપત્રકમાં હાજરી આપવાની રહેશે. અભ્યાસ દરમ્યાન નિયત પરીક્ષાઓ નિયત સમયે આપવાની રહેશે.

(ડ) જે તાલીમાર્થીની પ્રગતિ સંતોષકારક જણાશે નહી તેમને ગમે તે સમયે તાલીમમાંથી છૂટા કરવામાં આવશે.

(ઇ) તાલીમ દરમ્યાન કોઈ અંગત મિલકત ગુમ થવા અંગે કે કોઇપણ અકસ્માતની જવાબદારી તાલીમાર્થીની પોતાની રહેશે.

(ફ) જો કોઈ તાલીમાર્થી તાલીમ દરમ્યાન યુનિવર્સિટીના માલમિલકત ને નુકશાન કરશે તો તે જે તે તાલીમાર્થી પાસેથી વસુલાત પાત્ર રહેશે.

(ગ) પ્રવેશ મેળવેલ તાલીમાર્થીને કેન્દ્રમાંથી ઓળખપત્ર આપવામાં આવશે. જે તાલીમ દરમિયાન જરૂર પડે સંબંધિત અધિકારીશ્રીને બતાવવાનું રહેશે.

(ઘ) યુનિવર્સિટીએ નક્કી કરેલ શિસ્તના બધાજ નિયમોનું ચુસ્તપણે પાલન તાલીમાર્થીઓએ કરવાનું રહેશે અને તેમાં વખતોવખત ફેરફાર કરવામાં આવે તો તે તાલીમાર્થીને બંધનકર્તા રહેશે.

(૪) પરીક્ષા :

કોર્ષ દરમિયાન નીચે મુજબની પરીક્ષાઓ લેવામાં આવશે.

ક્રમ	પરીક્ષા	સમય	ગુણ
૧	આંતરિક બોધ્ધીક પરીક્ષા	કોર્ષ શરૂ થયા બાદ એક માસના અંતે	૩૦
૨	આંતરિક પ્રાયોગીક પરીક્ષા	કોર્ષ શરૂ થયા બાદ એક માસના અંતે	૩૦
૩	અંતિમ બોધ્ધીક પરીક્ષા	કોર્ષના અંતે	૭૦
૪	અંતિમ પ્રાયોગીક પરીક્ષા	કોર્ષના અંતે	૭૦

૪.૧ નાપાસ (ફેઈલ) થયેલા માટે પુન: પરીક્ષા : જો કોઈ વિદ્યાર્થી એક અથવા વધારે વિષયોમાં ઉત્તિર્ણ થવા માટે જરૂરી ગુણ મેળવવામા નિષ્ફળ થાય અને તેને નાપાસ જાહેર કરવામાં આવે તો તે વિદ્યાર્થી પુન: પરીક્ષામાં બેસી શકશે. પુન: પરીક્ષામાં બેસવા માટે વિદ્યાર્થી જે વિષયમાં નાપાસ થયો હોય તે વિષયની લેખિત તેમજ પ્રાયોગિક એમ બન્ને માટેની પરીક્ષા આપવાની

રહેશે. અન્ય વિષયો માટે પરીક્ષા મુક્તિ ગણવામાં આવશે. પરીક્ષા મુક્તિ નહિ રાખનાર વિદ્યાર્થીએ બધા જ વિષયો માટે પુન: પરીક્ષામાં બેસવાનું રહેશે.

૪.૨ પુન:પરીક્ષામાં બેસવા માટે બહારના **(External/Repeater)** વિદ્યાર્થી તરીકે રૂ.૧૦૦/- ફી લેવામાં આવશે.

૪.૩ માંદગી કે અન્ય કોઇ ખાસ અનિવાર્ય પ્રકારના કારણો સિવાય જે વિદ્યાર્થી આંતરિક પરીક્ષામાં ગેરહાજર રહે તો તેની ફરી પરીક્ષા લેવામાં આવશે નહી.

૪.૪ નાપાસ થયેલ વિદ્યાર્થી વધુમાં વધુ ત્રણ વખત પરીક્ષા આપી શકશે.

૪.૫ તાલીમાર્થીની ગુણપત્રક કે પ્રમાણપત્ર ગુમ થયેલ હોય અને તે કોલેજને ડુપ્લીકેટ ગુણપત્રક કે પ્રમાણપત્ર મેળવવા અરજી કરે તો તાલીમાર્થી પાસે તે અંગેની ફી રૂ.૧૦૦/- લેવાની રહેશે.

૪.૬ તાલીમાર્થી સંયુક્ત ગુણપત્રક **(Transcripts)** માટે કોલેજને અરજી કરે તો તે અંગેની ફી રૂ.૨૦૦/- લેવાની રહેશે.

(૫) મૂલ્યાંકન :

ત્રણ (3) માસના પૂરા સમયના અભ્યાસક્રમમાં આંતરિક અને અંતિમ પરીક્ષાઓ લેવામાં આવશે. સફળ થયેલ ઉમેદવારને ગુણકક્ષા પ્રમાણે તાલીમ સફળતાપૂર્વક પૂરી કર્યાનું પ્રમાણપત્ર આપવામાં આવશે. ગુણકક્ષાનું ન્યુનતમ ધોરણ નીચે મુજબ છે.

ક્રમ	શ્રેણી	ટકા (%)
૧	પાસ શ્રેણી	૩૫.૦૦ થી ૪૯.૯૯
૨	દ્વિતીય શ્રેણી	૫૦.૦૦ થી ૫૯.૯૯
૩	પ્રથમ શ્રેણી	૬૦.૦૦ થી ૬૯.૯૯
૪	વિશિષ્ટ શ્રેણી	૭૦.૦૦ ટકા અને તેથી વધુ

છાત્રાલયના નિયમો

1. છાત્રાલય-પ્રવેશ ગુણવત્તાના ધોરણે ઉપલબ્ધ સગવડની મર્યાદાને આધીન રહીને આપવામાં આવશે.

2. ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી 3 (ત્રણ) માસના પ્રમાણપત્ર અભ્યાસક્રમમાં પ્રવેશ મેળવનારા છાત્રાલયમાં રહેતા દરેક તાલીમાર્થીએ જમવાની વ્યવસ્થા સ્વખર્ચે (જાતે) કરવાની રહેશે.

3. તાલીમાર્થીને આપવામા આવેલ રૂમની સફાઇ પોતે કરવાની રહેશે.

4. વીજળી અને પાણીનો વપરાશ જરૂર પૂરતો જ કરવાનો રહેશે.

5. છાત્રાલયની રૂમો, દિવાલો, પરસાળ અથવા મકાનના કોઇપણ ભાગમાં કોઇપણ જાતના ચિત્રો કે લખાણ લખવા નહિ અને છાત્રાલયની હદમાં નકામી ચીજો ફેકવી નહી. બિન ઉપયોગી ચીજો કચરાપેટીમાં નાખવી. છાત્રાલયને સ્વચ્છ અને સુઘડ રાખવુ એ દરેક તાલીમાર્થીની ફરજ રહેશે.

6. છાત્રાલયનું મકાન રાચરચીલુ કે અન્ય ચીજવસ્તુઓ કાળજીથી વાપરવાની રહેશે.

7. છાત્રાલયમાં કોઇપણ ધુમ્રપાન, દાહક, સ્ફોટક, માદક, કેફી પદાર્થ કે વિનાશક પદાર્થો તથા હથિયારો રાખવા નહી.

8. કોઇપણ વિદ્યાર્થીએ રૂમમાં પોતાની પાસે કીંમતી વસ્તુઓ જેવા કે મોબાઇલ, દાગીના રાખવા નહી.

9. કોઇપણ સંજોગોમાં કુમાર છાત્રાલયમાં સ્ત્રી મહેમાનને અને કન્યા છાત્રાલયમાં પુરૂષ મહેમાનને રહેવા દેવામાં આવશે નહી. પિતા અથવા વાલીને તાલીમાર્થીની મુલાકાત સમયે ગૃહપતિની મંજૂરીથી અઠવાડિયામાં એકાદ દિવસ માટે છાત્રાલયમાં મુલાકાત આપવામાં આવશે.

10. માંદા પડનાર, ચેપી રોગચાળા અથવા ઇજા પામેલ તાલીમાર્થીની જાણ ગૃહપતિને તરત જ કરવી જેથી તાત્કાલિક સારવારની વ્યવસ્થા થઈ શકે.

11. યુનિવર્સિટી તરફથી આપવામાં આવેલ ઓળખપત્ર દરેક તાલીમાર્થીએ પોતાની પાસે રાખવાનું રહેશે. યુનિવર્સિટીના અધિકૃત અધિકારી જોવા માંગે ત્યારે બતાવવાનું રહેશે.

12. વેકેશન દરમ્યાન ગૃહપતિની મંજૂરી સિવાય કોઇપણ તાલીમાર્થી છાત્રાલયમાં રહી શકાશે નહી.

13. સાંજે આઠ વાગ્યા પછી ગૃહપતિની મંજૂરી સિવાય છાત્રાલય છોડી શકાશે નહી.

14. છાત્રાલયના નોકરો પાસે કોઇપણ તાલીમાર્થીએ અંગત કામ કરાવવા નહી.

15. જે તાલીમાર્થીનો પ્રવેશ તાલીમ કેંદ્રમાંથી રદ કરવામાં આવે તે તાલીમાર્થીએ છાત્રાલયમાં ફાળવેલ રૂમ તાત્કાલિક અસરથી ખાલી કરવાની રહેશે.

16. ગૃહપતિને મદદનીશ ગૃહપતિ કે યુનિવર્સિટી અધિકૃત અધિકારી જ્યારે છાત્રાલયની મુલાકાત લે/તપાસ કરે તે વખતે દરેક રૂમ ખુલ્લી રાખી તાલીમાર્થીએ અંગત સામાનની ચકાસણી કરવા દેવાની રહેશે.

17. તાલીમાર્થીએ રૂમની વીજળીનો બલ્બ/ટ્યુબ પ્રવેશ વખતે ચાલુ હાલતમાં આપવામાં આવશે. ત્યારબાદ તે બિનકાર્યક્ષમ થયે તાલીમાર્થીએ પોતાના ખર્ચે બદલીને રૂમની પરત સોંપણી વખતે ચાલુ હાલતમાં આપવાના રહેશે.

18. તાલીમાર્થીએ શૈક્ષણિક વર્ષ/ અભ્યાસક્રમ પૂરો થયે છાત્રાલયની રૂમ, ફર્નિચર તથા અન્ય વસ્તુઓની પરત સોંપણી ગૃહપતિને કરવાની રહેશે. નિયમનુ ઉલ્લંઘન કરનાર તાલીમાર્થીની અનામત જપ્ત કરવામાં આવશે.

19. છાત્રાલયમાં દાખલ થતી વખતે રોજીંદી જરૂરીયાતની ચીજવસ્તુઓ તાલીમાર્થીએ લાવવાની રહેશે.

20. ઉપરોક્ત નિયમો ઉપરાંત આણંદ કૃષિ યુનિવર્સિટી તરફથી વખતોવખત અમલમાં આવતા છાત્રાલયના નિયમો તથા જે તે છાત્રાલયના ગૃહપતિ તરફથી સ્થાનિક પરિસ્થિતીને ધ્યાનમાં લઇ ઘડેલ નિયમો છાત્રાલયમાં રહેતા તમામ તાલીમાર્થીને બંધનકર્તા રહેશે.

विद्या डेरी
Vidya Dairy

PHOENIX FROZEN FOODS

Amul

SCAN for LOCATION

:વધુ માહિતી માટે સંપર્ક:

આચાર્ય અને વિદ્યાશાખાધ્યક્ષશ્રી

કોલેજ ઓફ ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી એન્ડ બાયો એનર્જી

આણંદ કૃષિ યુનિવર્સિટી, આણંદ – ૩૮૮૧૧૦.

ફોન (ઓ) : ૦૨૬૯૨-૨૬૧૩૦૨.