

प्रशिक्षण कार्यक्रम

प्रशिक्षण का शीर्षक : बाजरा, सोया दूध-टोफू, फलों एवं सब्जियों के प्रसंस्करण के विशेष संदर्भ में कृषि प्रसंस्करण में उद्यमिता विकास।

- उद्देश्य** : समर्पित व्यावहारिक प्रशिक्षण निम्नलिखित के लिए
- बाजरा दूध, पनीर, बिस्कट, न्यूट्री-मिक्स, इंस्टेंट दलिया, स्वास्थ्य मिश्रण, ऊर्जा पेय, सुपरफूड लड्डू, लस्सी और अन्य मूल्य वर्धित उत्पादों के लिए बाजरा का प्रसंस्करण।
 - सोया दूध, टोफू और अन्य मूल्य वर्धित उत्पादों के लिए सोयाबीन का प्रसंस्करण।
 - टमाटर (प्यूरी और पाउडर), प्याज (पेस्ट और पाउडर), फलों की प्यूरी और स्मूदी, फलों और सब्जियों के न्यूनतम प्रसंस्करण के लिए उद्यम।
 - अनाज प्रसंस्करण के लिए मॉडल कृषि प्रसंस्करण केंद्र।

प्रशिक्षण अवधि : 6 दिन

पाठ्यक्रम निदेशक : डॉ. एस. मंगराज

पाठ्यक्रम समन्वयक : डॉ. मनोज कुमार त्रिपाठी और डॉ. आदिनाथ काटे

दिनांक	समय, बजे	प्रशिक्षण गतिविधि	इंस्ट्रक्टर/स्टाफ
दिन-1	9.30-10.00	पंजीकरण एवं उद्घाटन	सभी कर्मचारी और प्रशिक्षार्थी
	10.00-13.00	बाजरे का प्रसंस्करण एवं मूल्य संवर्धन (बाजरे की सफाई, ग्रेडिंग, छिलका हटाना)	डॉ. एस. मंगराज डॉ. एम. के. त्रिपाठी
	14.00-17.30	मिलेट मिल्क एवं मिलेट पनीर का उत्पादन	डॉ. दिलीप पवार
दिन-2	9.30-13.00	विभिन्न मिलेट के नवीन मूल्य वर्धित उत्पादों का विकास (बिस्कट, न्यूट्री मिक्स, इंस्टेंट दलिया, हेल्थ मिक्सचर, एनर्जी ड्रिंक, सुपरफूड लड्डू, लस्सी आदि)	डॉ. एम. के. त्रिपाठी श्री चेतन गुप्ता श्री प्रिया बोरकर श्री रवि रंजन
	14.00-17.30		
दिन-3	9.30-13.00	सोया मिल्क एवं टोफू का उत्पादन (भंडारण, सफाई, छिलका हटाना, भिगोना, पकाना, पीसना, छानना, ढालना आदि)	डॉ. एस. मंगराज डॉ. एम. के. त्रिपाठी
	14.00-17.00		श्री चेतन गुप्ता
दिन-4	9.30-13.00	टोफू एवं ओकरा से विभिन्न मूल्य वर्धित उत्पादों का विकास।	डॉ. एम. के. त्रिपाठी श्री चेतन गुप्ता
	14.00-17.30	फल ग्रेडर, कटहल प्रसंस्करण, रैजिन उत्पादन, कृषि प्रसंस्करण केंद्र का प्रदर्शन(डेमंस्ट्रेशन)	डॉ. एस. मंगराज डॉ. आदिनाथ काटे डॉ. दिलीप पवार
दिन-5	9.30-13.00	फलों की प्यूरी एवं स्मूदी (पपीता, चुकंदर एवं केला आधारित) का उत्पादन	डॉ. एम. के. त्रिपाठी श्री रवि रंजन श्री प्रिया बोरकर
	14.00-17.30	टमाटर प्यूरी एवं पाउडर का उत्पादन	श्री चेतन गुप्ता श्री रवि रंजन
दिन-6	9.30-13.00	प्याज पेस्ट एवं प्याज पाउडर का उत्पादन	डॉ. आदिनाथ काटे श्री रवि रंजन
	14.00-17.00	कटी हुई सब्जियों के न्यूनतम प्रसंस्करण का प्रदर्शन।	डॉ. दिलीप पवार श्री रवि रंजन
	17.00-17.30	प्रशिक्षण का समापन एवं समापन	सभी कर्मचारी और प्रशिक्षार्थी

Training Schedule

Training Title: Entrepreneurship Development in Agro-Processing with special reference to millet, soy milk-tofu, fruits and vegetables processing.

Objective: Dedicated hands on training for:

- *Processing of millets for millet milk, paneer, biscuit, nutri-mix, instant dalia, health mixture, energy Drink, superfood laddoo, lassi and other value added products.*
- *Processing of soybean for soya milk, tofu and other value added products.*
- *Enterprise for processing of tomato (puree & powder), onion (paste & powder), Fruit puree and smoothie, minimal processing of fruits and vegetables.*
- *Model agro-processing center for grain processing.*

Training Duration: 6 Days

Course Director: Dr. S. Mangaraj

Course Coordinators: Dr. Manoj Kumar Tripathi and Dr. Adinath Kate

Day	Time, h	Training Activity	Instructor/Staff
Day-1	9.30-10.00	Registration and Inauguration	All staff & Trainees
	10.00-13.00	Processing and value addition of millets (Cleaning, grading, dehulling of millets)	Dr. S. Mangaraj Dr. M. K. Tripathi
	14.00-17.30	Production of millet milk and millet panner	Dr. Dilip Pawar
Day-2	9.30-13.00	Development of novel value added Products of various millets (Biscuit, Nutri mix, Instant Dalia, health mixture, Energy Drink, superfood laddoo, lassi etc.)	Dr. M. K. Tripathi
	14.00-17.30		Mr. Chetan Gupta Mrs. Priya Borkar Mr. Ravi Ranjan
Day-3	9.30-13.00	Production of soya milk and tofu (Storage, cleaning, dehulling, soaking, cooking, grinding, filtration, molding etc.)	Dr. S. Mangaraj
	14.00-17.00		Dr. M. K. Tripathi Mr. Chetan Gupta
Day-4	9.30-13.00	Development of various value added products from tofu and okara.	Dr. M. K. Tripathi Mr. Chetan Gupta
	14.00-17.30	Demonstration of Fruit graders, jackfruit processing, rasin production, Agro Processing Center	Dr. S. Mangaraj Dr. Adinath Kate Dr. Dilip Pawar
Day-5	9.30-13.00	Production of fruit purees and smoothie (Papaya, beetroot and banana based).	Dr. M. K. Tripathi Mr. Ravi Ranjan Mrs. Priya Borkar
	14.00-17.30	Hands on production of tomato puree and powder.	Mr. Chetan Gupta Mr. Ravi Ranjan
Day-6	9.30-13.00	Hands on production of onion paste and onion powder.	Dr. Adinath Kate Mr. Ravi Ranjan
	14.00-17.00	Demonstration of minimal processing of cut vegetables.	Dr. Dilip Pawar Mr. Ravi Ranjan
	17.00-17.30	Concluding and Valedictory of the training	All staff & trainees