

खाद्य प्रसंस्करण एवं उद्यमिता विकास प्रशिक्षण पाठ्यक्रम

क्र.सं.	विषय	सैद्धान्तिक	प्रायोगिक
A. फूड प्रोसेसिंग			
1	अनाज और अनाज उत्पाद	02	04
2	दलहन और दलहन उत्पाद	02	03
3	मेवे और तेल के बीज	02	03
4	दूध और दुग्ध उत्पाद	02	04
5	अंडा	01	02
6	मांस उत्पाद	02	04
7	सब्जियाँ	02	04
8	फल	02	04
9	चीनी और संबंधित उत्पाद	02	03
10	वसा और तेल	02	02
11	मसाले और जड़ी बूटी	01	02
12	पेय पदार्थ और ऐपेटाइजर	02	03
B. खाद्य संरक्षण व खाद्य योजक			
1	भोजन का खराब होना	01	02
2	खाद्य संरक्षण के तरीके	02	04
3	संरक्षण तकनीक : क) कम तापमान ख) उच्च तापमान ग) संरक्षक घ) परासरण दाब ङ) निर्जलीकरण च) खाद्य विकिरण	04	10
4	खाद्य योजक क) संरक्षक ख) रंग ग) पायसीकारी और स्टेबलाइजर्स	03	05
C. भोजन की गुणवत्ता का मूल्यांकन			
1	संवेदी मूल्यांकन	1	1
2	टेस्ट के प्रकार	1	2
3	वस्तुनिष्ठ मूल्यांकन	1	2
D. खाद्य पैकेजिंग व लेबलिंग			
1.	पैकेजिंग	2	1
2.	कार्य (उपयोगिता)	1	1
3.	वर्गीकरण	1	1
4.	पैकेजिंग के लिए प्रयुक्त सामग्री	2	4
5.	विशिष्ट खाद्य पदार्थों की पैकेजिंग	2	4

6.	पोषण लेबलिंग	2	3
E. खाद्य पदार्थों मिलावट			
1.	मिलावट करने वालों के प्रकार	2	3
2.	जानबूझकर मिलावट करने वाले प्रकार	2	3
3.	आकस्मिक मिलावट	2	3
4.	खाद्य पदार्थ संबंधी नियम	2	0
5.	भारत में खाद्य मानक और विनियमन एजेंसियाँ	2	3
6.	अंतरराष्ट्रीय मानक	2	1
F. खाद्य भण्डारण			
1.	सुरक्षा और गुणवत्ता के लिए महत्वपूर्ण	2	3
2.	भोजन का चयन	2	3
3.	खाद्य भंडारण के तरीके	2	3
4.	खाद्य भंडारण के संबंध में महत्वपूर्ण विचार	2	3
5.	अनुशंसित खाद्य भंडारण समय (भोजन की शेल्फ लाइफ)	3	3
G. खाद्य वितरण			
1.	भारत में खाद्य वितरण प्रणाली	2	1
2.	शहरों को खाद्य आपूर्ति और वितरण प्रणाली को समझना	2	3
3.	खाद्य आपूर्ति और वितरण प्रणालियों की दक्षता और गतिशीलता	2	2
H. जैविक खाद्य			
1.	जैविक खेती	2	3
2.	जैविक खेती का लाभ	2	2
3.	ऑर्गेनिक उत्पादों का प्रमाणन	2	3
कुल (घंटा)		80	120