

પ્રસ્તાવના

દૂધ તથા દૂધની બનાવટોની ગુણવત્તા તેને આંતરરાષ્ટ્રીય બજારમાં વેચાણને અનુકૂળ બનાવવા માટે ખુબ જ ઉપયોગી છે. આ જરૂરિયાત પૂરી કરવા માટે દૂધને શરૂઆતનાં તબક્કે તેની ગુણવત્તા જાળવવી ખુબ જ જરૂરી છે. દૂધના તાપમાનનો સીધો સંબંધ દૂધમાં વધતા બેક્ટેરિયાની સાથે રહેલો છે. જે દૂધની બનાવટોની ગુણવત્તા પર અસર કરે છે. આથી દૂધનું તાપમાન અને ગુણવત્તા જાળવી રાખવા માટે બલ્ક મિલ્ક કુલરનો ઉપયોગ કરવો ખુબ જ જરૂરી છે. વર્તમાન સમયમાં ગુજરાતની ઘણી ડેરીઓ દ્વારા ગ્રામ્ય વિસ્તારોમાંની દૂધ ઉત્પાદક સહકારી મંડળીઓમાં બલ્ક મિલ્ક કુલરનો ઉપયોગ વધતો જાય છે. આ બલ્ક મિલ્ક કુલરના ઓપરેટર ભાઈઓ તથા ડેરીનાં બલ્ક મિલ્ક કુલર સાથે સંલગ્ન કર્મચારીઓ માટે બલ્ક મિલ્ક કુલરની જાળવણી તથા ચલાવવાની પદ્ધતિ વિષે તાલીમ આપવી ખુબ જ જરૂરી છે. આને અનુલક્ષીને વિદ્યા ડેરી દ્વારા “બલ્ક મિલ્ક કુલરનું સંચાલન અને જાળવણી” વિશે એક તાલીમ કાર્યક્રમનું આયોજન કરેલ છે.

હેતુઓ :

૧. તાલીમાર્થી ભાઈઓને બલ્ક મિલ્ક કુલરના સંચાલન વિશે માહિતી પુરી પાડવી.
૨. તાલીમાર્થી ભાઈઓને બલ્ક મિલ્ક કુલરની જાળવણી તથા તેના વપરાશથી થતા ફાયદા વિશે જાણકારી આપવી.
૩. તાલીમાર્થી ભાઈઓને બલ્ક મિલ્ક કુલરના સંચાલનમાં ઉત્પન્ન થતી તકલીફોનું અનુકૂળ નિરાકરણ વિશે માહિતી આપવી.

સમાવેશ :

૧. બલ્ક મિલ્ક કુલર વિશેની શૈક્ષણિક તથા પ્રાયોગિક માહિતી.
૨. બલ્ક મિલ્ક કુલરની બનાવટ, રેફ્રિજરેશન પદ્ધતિ, ઈલેક્ટ્રિક પદ્ધતિ તથા વાલ્વ અને પંપ વિશે માહિતી.
૩. બલ્ક મિલ્ક કુલરની દૂધની ગુણવત્તા પર થતી અસર તથા તેની ચક્રસણી.

તાલીમ અંગે કાર્ય પદ્ધતિ :

- વર્ગશિક્ષણ
- જૂથ ચર્ચા
- ફીલ્ડ વીઝીટ

- પ્રાયોગિક કાર્ય
- ટેકનીકલ સ્લાઈડનો જરૂરિયાત મુજબ ઉપયોગ.
- તાલીમનો અભ્યાસક્રમને અનુકૂળ માહિતી પુસ્તિકા.
- તાલીમ મૂલ્યાંકન અને ફીડબેક દ્વારા સમયાંતરે તાલીમના અભ્યાસક્રમમાં જરૂરી પરિવર્તન.

તાલીમાર્થી :

આ કાર્યક્રમ મુખ્યત્વે જ્યાં બલ્ક મિલ્ક કુલર સ્થાપિત છે તેવા તથા ભવિષ્યમાં જ્યાં સ્થાપના થવાની સંભાવના છે તેવી દૂધ ઉત્પાદક સહકારી મંડળીના ઓપરેટર ભાઈઓ તથા યુનીયનની બીજી ડેરીઓના બલ્ક મિલ્ક કુલર સાથે સંલગ્ન કર્મચારી ભાઈઓ.

સંપર્ક

મેનેજિંગ ડીરેક્ટર

વિદ્યા ડેરી

આણંદ એગ્રીકલ્ચર યુનિવર્સિટી કેમ્પસ,

આણંદ - ૩૮૮ ૦૦૧

ફોન : (૦૨૬૮૨) ૨૬૧૦૩૦ • ફેક્સ : (૦૨૬૮૨) ૨૬૧૩૧૪

બલ્ક મિલ્ક કુલીંગ પદ્ધતિનાં સંચાલન માટેનો તાલીમ કાર્યક્રમ

	સમય	વિષય
	૯.૦૦	કાર્યક્રમ ઉદ્ઘાટન
દિવસ ૧	૯.૩૦	શા માટે બલ્ક કુલર? તેની બનાવટ/બલ્ક મિલ્ક કુલરની રેફ્રિજરેશન પદ્ધતિ અંગેની સમજ
	૧૧.૦૦	ટી બ્રેક
	૧૧.૧૫	બલ્ક મિલ્ક કુલર તથા ડીઝલ જનરેટીંગ સેટની ઈલેક્ટ્રીકલ પદ્ધતિ
	૧૨.૪૫	લંચ બ્રેક
	૧૩.૩૦	મિલ્ક પમ્પ અને વાલ્વની કાર્યપદ્ધતિ
	૧૫.૦૦	ટી બ્રેક
	૧૫.૧૫	બલ્ક મિલ્ક કુલરની કાર્યપદ્ધતિ તથા જાળવણી
	૧૮.૦૦	સહકારી દૂધ મંડળીની મુલાકાત

દિવસ ૨	૮.૦૦	બલ્ક મિલ્ક કુલરની નિયમિત જાળવણી અને ઉદ્ભવેલ સમસ્યાઓનું નિરાકરણ
	૯.૩૦	પ્રેક્ટીકલ : બલ્ક મિલ્ક કુલરની કાર્યપદ્ધતિ તથા જાળવણી
	૧૧.૦૦	ટી બ્રેક
	૧૧.૩૦	પ્રેક્ટીકલ : બલ્ક મિલ્ક કુલરની કાર્યપદ્ધતિ તથા જાળવણી
	૧૨.૩૦	લંચ બ્રેક
	૧૪.૦૦	પ્રેક્ટીકલ : બલ્ક મિલ્ક કુલરની કાર્યપદ્ધતિ તથા જાળવણી
	૧૫.૩૦	ટી બ્રેક
	૧૬.૦૦	આઈ.ડી.એમ.સી.ની મુલાકાત
દિવસ ૩	૮.૩૦	પ્રેક્ટીકલ : દૂધનું ટેસ્ટીંગ
	૯.૩૦	બલ્ક મિલ્ક કુલર તથા તેના સહાયક ભાગોની ક્લિનિંગ/સ્વચ્છતા પદ્ધતિ
	૧૦.૩૦	ટી બ્રેક
	૧૧.૦૦	રો મિલ્કની ગુણવત્તા પર બલ્ક મિલ્ક કુલીંગથી થતી અસરો
	૧૨.૩૦	લંચ બ્રેક
	૧૪.૦૦	અમૂલ ડેરીની મુલાકાત
	૧૫.૩૦	ટી બ્રેક
	૧૬.૦૦	સમુહ ચર્ચા, અભિપ્રાય અને સમાપન



વિદ્યા ડેરી, આણંદ



વિદ્યા ડેરી

આણંદ એગ્રીકલ્ચર યુનિવર્સિટી કેમ્પસ,
આણંદ - ૩૮૮ ૦૦૧

દ્વારા પ્રસ્તુત

બલ્ક મીલ્ક કુલીંગ પદ્ધતિનાં સંચાલન માટેનો તાલીમ કાર્યક્રમ

માહિતી પુસ્તિકા

