

ಬೇಕರಿ ತರಬೇತಿ ಕೇಂದ್ರ

ಬೆಂಗಳೂರು ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯದ, ಬೇಕರಿ ತರಬೇತಿ ಕೇಂದ್ರವು, ಹೆಬ್ಬಾಳದ ವಿಸ್ತರಣಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯದಲ್ಲಿ 1968ರಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾಪನೆಗೊಂಡಿತು. ಬೇಕರಿ ಒಂದು ಬೃಹತ್ ಉದ್ದಿಮೆಯಾಗಿ ಪ್ರಪಂಚಾದ್ಯಂತ ಶರವೇಗದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದು, ಸ್ವಯಂ ಉದ್ಯೋಗಾಕಂಕ್ಷಿಗಳಿಗೆ ವರದಾನವಾಗಿದೆ. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಅಮೆರಿಕಾ ಸಂಯುಕ್ತ ಸಂಸ್ಥಾನದ ಯು.ಎಸ್.ವೀಟ್. ಅಸೋಸಿಯೇಟ್ಸ್, ಕೌಶಲ್ಯ ತರಬೇತಿಯನ್ನು ಉತ್ತೇಜಿಸುವ ಸಲುವಾಗಿ ಆರ್ಥಿಕ ನೆರವು ನೀಡುವುದರ ಮೂಲಕ ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಕಲ್ಪಿಸಿತು. ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಮಹಿಳೆಯರಿಗಾಗಿ ಮೂರು ದಿನಗಳ ಬೇಕರಿ ತಿನಿಸು ತಯಾರಿಕಾ ತರಬೇತಿ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ್ದು, ಕ್ರಮೇಣ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಆಧಾರಿತ ತರಬೇತಿ ಹಮ್ಮಿಕೊಳ್ಳಲಾಯಿತು. 2006 ರಿಂದ ಈ ಕೇಂದ್ರದ ಚಟುವಟಿಕೆಯಲ್ಲಿ 'ಆಹಾರ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ' ಸೇರ್ಪಡೆಗೊಂಡಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಧಾನ್ಯಗಳ ಸಂಸ್ಕರಣೆ, ಹಣ್ಣು ತರಕಾರಿಗಳ ಸಂಸ್ಕರಣೆ, ಸೋಯಾ ಅವರೆ ಸಂಸ್ಕರಣೆ, ಸಾವಯವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಂದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥ ತಯಾರಿ, ಹೀಗೆ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ, ಶೇಖರಿಸಿ 'ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ'ಯ ಉದ್ದಿಮೆ ಹಮ್ಮಿಕೊಳ್ಳಲು ಆಶಿಸುವವರಿಗೆ ತರಬೇತಿ ಒದಗಿಸಲಾರಂಭಿಸಿದೆ. ರಾಗಿ ಆಧಾರಿತ ತಿನಿಸುಗಳ ತಯಾರಿ, ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ತಿನಿಸುಗಳು, ಸಾಂಬಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮಿಶ್ರಣ ತಯಾರಿ ಅಲ್ಲದೆ ಇನ್ನಿತರ ತರಬೇತಿ ಸೌಲಭ್ಯವನ್ನೂ ಸಹ ಒದಗಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ನಂತರ ಈ ಸಂಸ್ಥೆಯು ಅವಶ್ಯಕತೆಗನುಸಾರವಾಗಿ ಯುವಕ ಯುವತಿಯರನ್ನು ಕೌಶಲ್ಯದಲ್ಲಿ ಸ್ವಾವಲಂಬಿಗಳಾಗಿಸಲು ಬೇಕಾದ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಆಧರಿಸಿ ಹಂತ ಹಂತವಾಗಿ ವಿವಿಧ ಕಾಲಾವಧಿಯ ತರಬೇತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಆಳವಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆ.

ಮಾರ್ಚ್ 2008ರಲ್ಲಿ ಈ ತರಬೇತಿ ಕೇಂದ್ರಕ್ಕೆ 'ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಉತ್ಪಾದನಾ ಪರಿಷತ್‌ನ ಅರ್ಹತಾ ಪತ್ರ' "ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮತ್ತು ಕೈಗಾರಿಕೆ ಸಚಿವಾಲಯ" ಭಾರತ ಸರ್ಕಾರವು, ಪ್ರಶಸ್ತಿ ನೀಡಿದೆ.

ದೃಷ್ಟಿಕೋನ : ಶಿಕ್ಷಣಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಮೌಲ್ಯಭರಿತ ಜ್ಞಾನ ಒದಗಿಸಿ, ನಿರಂತರವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚು ಗುಣಮಟ್ಟದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಶಿಕ್ಷಣಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ (ಬೇಕರಿ ಉದ್ಯಮಿಗಳು ಗೃಹಣಿಯರು ಮತ್ತು ಬೇಕರಿ ಮಾಲೀಕರು) ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಸೇವೆ ಒದಗಿಸುವ ವಿಶ್ವಾಸಾರ್ಹತೆ ಹಾಗೂ ಭಾರತದ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಬೇಕರಿ ಸಲಹೆಗಾರರಾಗುವುದು.

ಗುರಿ : ತತ್ವ ಮತ್ತು ಸೇವೆಯಲ್ಲಿನ ಬದ್ಧತೆಯ ಮೂಲಕ ಪ್ರಬಲ ಹಾಗೂ ಸ್ಥಿರ ಉತ್ಪಾದನಾ ಪದ್ಧತಿಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿಕೊಂಡು ಸಮರ್ಥನೀಯ ಆರ್ಥಿಕ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ಎತ್ತಿ ಹಿಡಿಯುವ ಬೇಕರಿ ಮಾಲೀಕರು ಮತ್ತು ಬೇಕರಿ ಪೂರೈಕೆದಾರರ ಸೃಷ್ಟಿ.

ಧ್ಯೇಯೋದ್ದೇಶಗಳು

- ಬೇಕರಿ ಉದ್ದಿಮೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಅರಿವು ಮೂಡಿಸುವುದು.
- ಬೇಕರಿ ಕಚ್ಚಾಪದಾರ್ಥಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆ ನೀಡುವುದು

- ಬೇಕರಿ ಮತ್ತು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಕೆ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ತರಬೇತಿ ಒದಗಿಸುವುದು.
- ಸ್ವಚ್ಛತೆ, ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಮತ್ತು ಸುರಕ್ಷತೆ ಪರಿಪಾಲನೆ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆ
- ಬೇಕರಿ ಉದ್ದಿಮೆ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ಆರ್ಥಿಕ ಲೆಕ್ಕಚಾರದ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ
- ಆರ್ಥಿಕ ಸಬಲೀಕರಣಕ್ಕೆ ಬೇಕರಿಯನ್ನು ಉದ್ದಿಮೆಯಾಗಿ ಉತ್ತೇಜಿಸುವುದು

ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯತೆಗಳು:

ಪ್ರಾಯೋಗಾಲಯದಲ್ಲಿ ಬೇಕರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಕೌಶಲ್ಯ ತರಬೇತಿಯ ಮೂಲಕವೇ ತಯಾರಿಸಿ, ಲಾಭನಷ್ಟವಿಲ್ಲದ ಸಮತೋಲನ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಇದರ ಮೂಲ ಉದ್ದೇಶವು ತರಬೇತಿ ಪಡೆಯುತ್ತಿರುವ ಅಭ್ಯರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಉದ್ದಿಮೆಯ ಎಲ್ಲಾ ಹಂತದ ಅರಿವು ಮೂಡುವಂತೆ ಸಮರ್ಥವಾಗಿ ತಿಳಿಸಿಕೊಡುವುದು.

ತರಬೇತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳು:

- 14-ವಾರದ ಬೇಕರಿ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ತರಬೇತಿ- ವಾಣಿಜ್ಯ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿ
- 4-ವಾರದ ಬೇಕರಿ ತಿನಿಸು ತಯಾರಿ ತರಬೇತಿ - ಗೃಹ ಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಅಥವಾ ಹವ್ಯಾಸಕ್ಕಾಗಿ

ಆಲ್ಪಾವಧಿಯ ತರಬೇತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳು:

- ಕೇಕ್ ಮತ್ತು ಕೇಕ್ ಅಲಂಕಾರ (5 ದಿನಗಳು)
- ಹೆಲ್ತ್ ಬೇಕರಿ ತಿನಿಸು (5 ದಿನಗಳು)
- ವಿಶೇಷ ಕೇಕ್‌ಗಳ ತಯಾರಿಕೆ (3 ದಿನಗಳು)
- ಮೊಟ್ಟೆರಹಿತ ಬೇಕರಿ ಪದಾರ್ಥಗಳ ತಯಾರಿಕೆ (3 ದಿನಗಳು)
- ಹಣ್ಣು ತರಕಾರಿಗಳ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ತರಬೇತಿ (2 ದಿನಗಳು)
- ಹಾಲು ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು (3 ದಿನಗಳು)
- ಸೋಯಾ ಅವರೆ ಆಧಾರಿತ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ (2 ದಿನಗಳು)
- ಸಾಂಬಾರ್ ಪುಡಿಗಳ ತಯಾರಿಕೆ (2 ದಿನಗಳು)
- ರಾಗಿ /ತೃಣ ಧಾನ್ಯ ಆಧಾರಿತ ಬೇಕರಿ ತಿನಿಸು ತಯಾರಿ ತರಬೇತಿ (3 ದಿನಗಳು)
- ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಪದಾರ್ಥಗಳ ತಯಾರಿಕೆ (2 ದಿನಗಳು)
- ಮಧುಮೇಹ ರೋಗಿಗಳಿಗೆ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣೆ(2 ದಿನಗಳು)
- ಚಾಟ್ ತಯಾರಿಕೆ (2ದಿನಗಳು)
- ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಬಿಸ್ಕತ್ತುಗಳ ತಯಾರಿಕೆ (3 ದಿನಗಳು)

ಬೇಸಿಗೆಯ ತರಬೇತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳು:

- ಗೃಹಮಟ್ಟದ ಬೇಕರಿ ತಿನಿಸು ತಯಾರಿ (2 ದಿನಗಳು)
- ಮಕ್ಕಳ ಊಟದ ಡಬ್ಬಿ ತಿನಿಸುಗಳು (2 ದಿನಗಳು)

ಇತರೆ ಸೇವೆಗಳು

- ಹೊರಆವರಣ ತರಬೇತಿ
- ಪುನಶ್ಚೇತನ ತರಬೇತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ
- ಜ್ಞಾನವೃದ್ಧಿ ತರಬೇತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ
- ಪ್ರಾಯೋಜಿತ ತರಬೇತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ
- ಸಹಭಾಗಿತ್ವ ತರಬೇತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ

ಸಾಧನೆಗಳು

- National Productivity Council ಪ್ರಶಸ್ತಿ ಪುರಸ್ಕಾರ ಪಡೆದ ಕೇಂದ್ರ
- ಪ್ರಪಂಚದಾದ್ಯಂತ ಕೇಂದ್ರದಿಂದ ಬೇಕರಿ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಸಮ್ಮೇಳನ ಆಯೋಜನೆ
- ಬೆಂಗಳೂರು ಕೇಂದ್ರ ಕಾರಾಗೃಹದಲ್ಲಿ ಬೇಕರಿ ಘಟಕದ ಸ್ಥಾಪನೆ
- ವಿಕಲಚೇತನರಿಗೆ ತರಬೇತಿ
- ಸ್ವಸಹಾಯ ಗುಂಪುಗಳಿಗೆ, ನರ್ಸಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಹೋಟೆಲ್ ಮ್ಯಾನೇಜ್‌ಮೆಂಟ್ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರದ ತರಬೇತಿ
- ಬುಡಕಟ್ಟು ಪಂಗಡದವರಿಗೆ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯಲ್ಲಿ ತರಬೇತಿ
- ತರಬೇತಿ ಪಡೆದವರಿಗೆ ಶೇ.100ರಷ್ಟು ಉದ್ಯೋಗವಕಾಶ ದೊರಕಿಸಿರುವುದು
- ಬೇಕರಿ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯಲ್ಲಿ ಉದ್ಯಮದಾರರನ್ನು ರೂಪಿಸಿರುವುದು
- ತಾಂತ್ರಿಕ ಸಲಹೆ ಮತ್ತು ಸೇವೆ
- ಉದ್ಯಮದಾರರ ಸ್ಥಳದಲ್ಲೇ ತರಬೇತಿ

ನಿಬ್ಬಂದಿ

	<p>ಸಂಯೋಜಕರು bakery.uas@gmail.com +09845351626</p>		<p>ಡಾ ಹೆಚ್.ಎಸ್.ಮಮತಾ ಸಹ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು matha7@rediffmail.com +09663292945</p>
--	---	--	---



ಶ್ರೀಮತಿ ರಾಣಿ ಅರವಿಂದ್
ಕರವೇತಿದಾರರು

rani.arvind1959@gmail.com

+08861750795



ಡಾ|| ಎ.ಅಶ್ವಿನಿ
ಸಹಾಯಕ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು

ashwinictri@gmail.com

+09731164357