

# બાંકરી શાળા

માહિતી પત્રિકા



NAVSARI AGRICULTURAL UNIVERSITY

વિસ્તરણ શિક્ષણ નિયામક  
નવસારી કૃષિ યુનિવર્સિટી  
નવસારી

નવસારી કૃષિ યુનિવર્સિટી દક્ષિણ ગુજરાત માટે શિક્ષણ, સંશોધન અને વિસ્તરણનું કામ કરે છે. વિસ્તરણ એકમ હેઠળ તાલીમની જરૂરિયાતવાળા માણસોને તાલીમ આપી લોકો સુધી માહિતી પહોંચાડવાનું કામ કરે છે. આવી તાલીમો પૈકી બેકરીની તાલીમ નવસારી કૃષિ યુનિવર્સિટી નવસારી બેકરીશાળા મારફતે આપવામાં આવે છે. બેકરીશાળા નવસારીની સ્થાપના ૧૯૭૯-૮૦માં કરવામાં આવી. આ શાળામાં ભાઈ-બહેનોને વિવિધ પ્રકારની બેકરી વાનગીઓ બનાવવા અંગેની તાલીમ આપવામાં આવે છે.

## ઉદ્દેશો

બેકરીશાળા શરૂ કરવાનો પાયાનો ઉદ્દેશ ખેડૂતોએ પકવેલ ઘઉંમાંથી વૈજ્ઞાનિક પદ્ધતિથી બેકરી વાનગીઓ બનાવાય અને તે દ્વારા ઘઉંનો વપરાશ વધે તેમજ ખેડૂતોને પોષણક્ષમ ભાવ મળી રહે તે છે. ઉપરાંત અન્ય ધ્યેયો નીચે મુજબ છે.

- યુવાન ભાઈ-બહેનોને બેકરી ઉદ્યોગ શરૂ કરવા અંગે તાલીમ પૂરી પાડવી અને તે રીતે શિક્ષિત બેરોજગારો માટે સ્વરોજગારીની વધુ તકો ઊભી કરવી.
- નવા ઉદ્યોગ સાહસિકોને બેકરી વિજ્ઞાન અંગેની જાણકારી પૂરી પાડી આ ઉદ્યોગમાં ઝંપલાવવાની તક પૂરી પાડવી.
- બેકરી ઉદ્યોગ સાથે સંકળાયેલ લોકોને તેમના ધંધાના વધુ વિકાસ અર્થે જરૂરી તાંત્રિક અને ધંધાકીય મર્ગદર્શન પુરું પાડવું.
- બેકરીના ધંધા સાથે સંકળાયેલ વ્યક્તિઓ માટે તાલીમવર્ગો અને અન્ય કાર્યક્રમો યોજી તેઓને બેકરી વિજ્ઞાન અને ટેકેનોલોજી અંગેની આધુનિક માહિતી પૂરી પાડવી.
- બહેનો માટેના ટૂંકાગાળાના કેન્દ્રિય અને ક્ષેત્રિય તાલીમવર્ગો યોજી તેઓને બેકરી વાનગી બનાવવાની ઘરગથ્થુ રીતો અંગેની જાણકારી આપવી.
- ગૃહ વિજ્ઞાન શાળા અને કોલેજની વિદ્યાર્થીનીઓ જેવા ખાસ જૂથો માટે તેમની જરૂરિયાત મુજબના તાલીમવર્ગો અને અન્ય કાર્યક્રમો ગોઠવી તેમને બેકરી વિજ્ઞાન અંગેની જાણકારી મેળવવાની તક આપવી.
- સંદેશાવ્યવહારના જુદા જુદા માધ્યમો દ્વારા બેકરી વિજ્ઞાન અને ઉદ્યોગ અંગેના જ્ઞાનનો ફેલાવો કરવો.

## બેકરીશાળા દ્વારા ચાલતી પ્રવૃત્તિઓ

ઉપરોક્ત ધ્યેયોને પરિપૂર્ણ કરવા માટે શાળા દ્વારા ચલાવતી અનેક વિવિધ પ્રવૃત્તિઓ અત્રે દર્શાવેલ છે.

## બેઝિક બેકિંગ સાયન્સ કોર્સ

આ શાળાનો મુખ્ય કાર્યક્રમ છે. દરેક કોર્સમાં નવસારી ખાતે ૨૦ વિદ્યાર્થીઓને તાલીમ આપવામાં આવે છે. કોર્સનો મુખ્ય ધ્યેય બેકરી ટેકનોલોજીની આધુનિક પદ્ધતિઓ અંગે તાલીમ આપવાનો છે. આ તાલીમવર્ગોમાં ભાઈઓ અને બહેનોને જુદી જુદી જાતની બ્રેડ, નાનખટાઈ, સુરતી બટર, ડેનિશપેસ્ટ્રી, ડો નટ, ક્રીમ રોલ, બન્સ, ટોસ્ટ વગેરે રોજબરોજ ઉપયોગમાં લેવાતી વાનગીઓ ઉપરાંત ફેન્સી વાનગીઓ જેવી કે પાઈ, સ્વીસ રોલ, વગેરે ૮૦ જેટલી વાનગીઓ બૌદ્ધિક અને પ્રાયોગિક રીતે શીખવવામાં આવે છે. તે ઉપરાંત તેમાં કાચાપદાર્થોની ગુણવત્તા અંગેની વૈજ્ઞાનિક માહિતી, વાનગીઓ બનાવવાની અદ્યતન પદ્ધતિઓ અને તેમાં રહેલ જીવ વૈજ્ઞાનિક સિધ્ધાંતો, વેચાણ કિંમતનો અંદાજ, વિવિધ સાધનો અને મશીનરીનો ઉપયોગ, પ્રોજેક્ટ રિપોર્ટ, સરકારી કાયદા કાનૂન, ખોરાક નિયંત્રણ, લોન/સબસીડીની સગવડતા, બેકરી યુનિટની સ્થાપના, પ્લાનીંગ અને લે-આઉટ, નફો-ખોટ વગેરેનું જ્ઞાન આપવામાં આવે છે. તેમાં પ્રવેશ માટેની વિગતો અત્રે દર્શાવેલ છે.

**સમયગાળો :** તાલીમનો સમયગાળો ૨૦ અઠવાડિયા (લગભગ સાડાચાર મહિના) છે.

**શરૂઆત :** સામાન્ય રીતે તાલીમ દરેક વર્ષના જુલાઈ અને ડિસેમ્બર માસમાં, આમ બે વખત શરૂ થાય છે. જે અંગેની જાહેરાત અગ્રગણ્ય અને સ્થાનિક ગુજરાતી સમાચાર પત્રોમાં કોર્સ શરૂ થતાં પહેલા લગભગ ૧ માસ અગાઉ આપવામાં આવે છે.

**લાયકાત :** તાલીમમાં પ્રવેશ મેળવવાની લાયકાત ઓછામાં ઓછી એસ.એસ.સી. પાસ છે. જો કે ખાનગી અથવા સહકારી બેકરી અથવા શૈક્ષણિક, સરકારી કે અર્ધસરકારી સંસ્થાઓ દ્વારા ભલામણ કરાયેલ અરજદાર જો નવમું ધોરણ પાસ હોય અને બે વર્ષનો બેકરીનો અનુભવ હોય તો પણ એને પ્રવેશ માટે લાયક ગણવામાં આવે છે.

**ઉંમર :** તાલીમવર્ગ શરૂ થવાની તારીખે ઉમેદવારની ઉંમર ૧૫ થી ૩૫ વર્ષની વચ્ચે હોવી જોઈએ. તેમ છતાં સંસ્થા દ્વારા ભલામણ કરાયેલ અરજદારને આ અંગે છૂટછાટ આપવામાં આવે છે.

**ફી/અનામત :** પ્રવેશ મળ્યેથી દરેક ઉમેદવારે અનામત અને હોસ્ટેલ અનામત પેટે રૂ. ૩૨૫/- ભરવાના રહે છે. જે કોર્સ પૂરો કર્યેથી પરત મળે છે. જ્યારે મેગેઝીન, ઓળખપત્ર, માર્કશીય અને પ્રમાણપત્રની ફી પેટે ફક્ત રૂ. ૧૩/- ભરવાના હોય છે.

**શિષ્યવૃત્તિ :** તાલીમવર્ગ માટે પસંદ કરાયેલ તાલીમાર્થીઓમાંથી અનુ.જાતિ અને અનુ.જનજાતિમાં ઉમેદવારોને માસિક રૂ. ૧૮૦/- શિષ્યવૃત્તિ પેટે આપવામાં આવે છે.

**હોસ્ટેલ :** શાળા ખાતે ભાઈઓ માટે સંપૂર્ણ સુવિધાઓવાળી હોસ્ટેલ છે. જે માટે કોઈ ફી લેવામાં આવતી નથી. જ્યારે બહેનો માટે યુનિવર્સિટીની અન્ય લેડીઝ હોસ્ટેલમાં પ્રવેશ આપાવવા માટે પ્રયત્ન કરવામાં આવશે.

**અરજીપત્રક :** અરજીપત્રક રૂ. ૨૦/- શાળા રોકડા ભરવાથી કે રૂ. ૨૫/- નો મનીઓર્ડર, મદદનીશ વિસ્તરણ શિક્ષણ શાસ્ત્રી, બેકરીશાળા, નવસારી કૃષિ યુનિવર્સિટી નામનો મોકલી આપવાની મંળી શકશે.

**અનામત બેઠકો :** પ્રવેશ માટે અનુ.જાતિ, અનુ.જનજાતિ અને સામાજિક અને શૈક્ષણિક રીતે પછાતવર્ગના ઉમેદવારો માટે અનુક્રમે ૭, ૧૪ અને ૨૭ ટકા બેઠકો અનામત રાખવામાં આવે છે. જો કે આ અનામત બેઠકો માટે પૂરતા ઉમેદવારો ન મળે તો સામાન્ય અગ્રતાક્રમ યાદી (જનરલ મેરિટલિસ્ટ) પ્રમાણે ક્રમાનુસાર પ્રવેશ આપવામાં આવે છે.

**ઇન્ટરવ્યુ :** પ્રવેશ માટે શાળા ખાતે આવેલ અરજીઓ પૈકી ગુણવત્તાના ધોરણે અરજદારને ઇન્ટરવ્યુ માટે બોલાવવામાં આવે છે. જેમાં પસંદ થયેથી પ્રવેશ મળે છે.

**અભ્યાસક્રમ :** તાલીમમાં બ્રેડ મેકિંગ, કેક અને કન્ફેક્શનરી, બેઝિક સાયન્સ અને રીલેટેડ સ્ટડિઝ વિષયો આવરી લેવામાં આવે છે. જેમાં મેંદો, ઘી, ખાંડ, પાણી, લીંવનીંગ એજન્ટ, દૂધ, ઇંડા, રંગ એસેન્સ, ફળ અને સૂકા મેવા જેવા કાચા પદાર્થો, બ્રેડ, કેક, બિસ્કીટ, ફૂડીઝ જેવી વાનગીઓ બનાવવાની વૈજ્ઞાનિક પદ્ધતિઓ, વાનગીની ગુણવત્તા અને તેની જાળવણી, વાનગીની ખામીઓ અને તેનું નિવારણ, ગુણવત્તાની સુધારણા, બેકરી યુનિટ જેવા વિષયો આવરી લેવામાં આવે છે.

**અભ્યાસનું માધ્યમ :** અંગ્રેજી/ગુજરાતી/

**સર્ટીફિકેટ :** યુનિવર્સિટી દ્વારા લેવાનાર પરીક્ષામાં ઉત્તિર્ણ થનાર તાલીમાર્થીને યુનિવર્સિટી તરફથી માર્કશીટ અને સર્ટીફિકેટ મળે છે.

**લાભાલાભ :** ૧ બેકરીનો સ્વતંત્ર ધંધો શરૂ કરી શકાય ૨ સર્ટીફિકેટના આધારે જિલ્લા ઉદ્યોગ કેન્દ્ર, લઘુ ઉદ્યોગ સંસ્થા, રાષ્ટ્રીય કૃત અથવા સરકારી બેંક કે ગુજરાત રાજ્ય નાણાંકીય નિગમ કે અન્ય સંસ્થાઓ પાસેથી લોન/સબસીડી મેળવી શકાય. ૩ ખાનગી, સહકારી, અર્ધસરકારી કે સરકારી બેકરીઓમાં નોકરી મેળવી શકાય. ૪ વિદેશ જઈ પોતાની બેકરી શરૂ કરી શકાય અથવા બેકરીમાં નોકરી મેળવી શકાય.

**નોંધ :** હવે પછીનો તાલીમવર્ગ તા..... થી /  
આજુબાજુ શરૂ થશે. જે માટેના સંપૂર્ણ ભરેલા અરજીપત્રક  
સ્વીકારવાની છેલ્લી તા..... છે.

## બહેનો માટેનો કેન્દ્રીય તાલીમવર્ગ

આ વર્ગમાં બહેનો પૌષ્ટિક બેકરી વાનગીઓ જેવી કે સમતોલ બિસ્કીટ, નાનખટાઈ, સુરતી બટર, ખારી, વેજીટેબલ પફ, પિઝા, બર્ગર, બ્રેડ, ડો-નટ્સ કેક, ચેરી આઈ.બી.સી., મેલ્ટીંગ મોમેન્ટ અથવા તેમના વિસ્તારમાં જે વધારે પ્રચલિત હોય તેવી વાનગીઓ બનાવવાનું પ્રાયોગિક રીતે શીખવવામાં આવે છે. જેની વિગતો નીચે મુજબ છે.

**સમયગાળો :** એક અઠવાડિયું (સોમવાર થી શુક્રવાર સુધી)

**સમય :** સામાન્ય રીતે બપોરે ૧૧ થી ૩ અથવા ૧૨ થી ૪ નો હોય છે. પરંતુ શાળાની અનુકૂળતા મુજબ તેમાં ફેરફાર કરી શકાય છે.

**શરૂઆત :** સામાન્ય રીતે દર વર્ષે મે / જૂન માસના દરેક સોમવારે શરૂ કરવામાં આવે છે.

**ફી :** પ્રવેશ માટે કોઈ ફી લેવામાં આવતી નથી. પરંતુ શાળા દ્વારા પૂરી પડાતી કાચી સામગ્રી પેટે નક્કી કરેલ રકમ ભરવાની હોય છે. જોકે તેમાંથી બનતી વાનગી બહેનોએ ઘરે વિના મૂલ્યે લઈ જવાની હોય છે.

**છાત્રાલય :** છાત્રાલય માટેની સુવિધા ઉપલબ્ધ નથી.

**અરજી પત્રક :** શાળા ખાતેથી વિનામૂલ્યે મળે છે જે ભરી શાળામાં પરત કરવાનું રહે છે.

**વિશિષ્ટતા :** આ તાલીમવર્ગમાં ઘરે ભઠ્ઠી કે ઓવન સિવાય ગેસ ઓવન, સૂર્ય કુકર, પ્રેસર કુકર કે અન્ય ઘરગથ્થુ રીતોથી વાનગીઓ પકવવાનું પણ શીખવવામાં આવે છે.

## ક્ષેત્રીય તાલીમવર્ગ

બેકરી વાનગીઓના જ્ઞાનનો પ્રચાર ઊંડાણના ગામડાઓના લોકોમાં થાય તે હેતુસર આવા તાલીમવર્ગો ૧ દિવસથી લઈ ૧ અઠવાડિયા માટે યોજવામાં આવે છે. શાળાના કર્મચારીઓ બેકરીની સાધન-સામગ્રી સાથે જુદા જુદા ગામડાઓમાં જઈ બહેનોને તાલીમ આપે છે. આ તાલીમવર્ગમાં તેમના વિસ્તારમાં પેદા થતા ખાદ્ય

પદાર્થો એને તેમના સમાજની જરૂરિયાતને લક્ષમાં રાખી જુદી જુદી બેકરી વાનગીઓ ઘરઘથ્થુ રીતોથી બનાવતા શીખવવા પર ભાર મૂકવામાં આવે છે.

## ખાસ તાલીમવર્ગો

શાળા દ્વારા વિશિષ્ટ જૂથોની માંગણી સંતોષાય તે માટે તેમની જરૂરિયાત મુજબના ખાસ તાલીમવર્ગો યોજવામાં આવે છે. જેમાં ખાસ કરીને અન્ય સંસ્થાઓના તાલીમાર્થીઓ, ખાનગી બેકરીના માલિકો, સુપરવાઇઝર, મેનેજર, કારીગરો, ગૃહવિજ્ઞાન શાળા અને કોલેજની વિદ્યાર્થીઓ વગેરેની માંગણી અનુસાર તાલીમ આપવામાં આવે છે.

## અન્ય પ્રવૃત્તિઓ

ખાનગી, સહકારી, સરકારી, અર્ધસરકારી બેકરીને તાંત્રિક માર્ગદર્શન.  
બેકરીને લગતા વર્કશોપ, સેમિનાર, કોન્ફરન્સ, પ્રદર્શન, પ્રવચનનું આયોજન.  
અન્ય સંસ્થા દ્વારા યોજાતા આવા કાર્યક્રમોમાં ભાગ લેવો.  
મુલાકાતીઓને બેકરીશાળા અંગેની જાણકારી આપવી.  
બેકરી સાહિત્યનું પ્રકાશન અને વિતરણ.  
ટી.વી. અને રેડિયો પર વાર્તાલાપનું આયોજન.  
શાળા દ્વારા બનાવાતી પૌષ્ટિક બેકરી વાનગીઓનું વેચાણ.

**વધુ માહિતી માટે સંપર્ક કરવો**



NAVSARI AGRICULTURAL UNIVERSITY

**મદદનીશ વિસ્તરણ શિક્ષણ શાસ્ત્રી**

બેકરીશાળા, નવસારી કૃષિ યુનિવર્સિટી,

એરુ ચાર રસ્તા, નવસારી

ફોન : (૦૨૬૩૭) ૨૮૨૭૦૬

પીબીએક્ષ : (૦૨૬૩૭) ૨૮૨૨૭૧ થી ૨૮૨૨૭૫ એક્ષ. ૧૧૧

ફેક્સ : (૦૨૬૩૭) ૨૮૨૭૦૬