



Devrukh Shikshan Prasarak Mandal's
Nya. Tatyasaheb Athalye Arts, Ved. S. R. Sapre
Commerce and Vid. Dadasaheb Pitre Science College,
Devrukh. Tal.Sangmeshwar, Dist. Ratnagiri-415804
(Autonomous)

दि. 28 जानेवारी 2024

सूचना (आजीवन अध्ययन व विस्तार कक्ष-(DLLE))

महाविद्यालयातील सर्व विद्यार्थ्यांना कळविण्यात येते की यावर्षी केंद्र शासनाच्या जनविकास संस्थान रत्नागिरी विभागातर्फे **स्किल इंडियाच्या** अंतर्गत **“अन्नप्रक्रिया व साठवणूक”** या विषयावर 20-20 विद्यार्थ्यांच्या तीन बचेस ना तीन महिन्यांचे प्रशिक्षण देण्यात येईल. 60 विद्यार्थी यामध्ये सहभाग घेतिले. यामध्ये थेअरी आणि प्रॅक्टिकल असा 100 मार्कांचा पेपर असेल. हा संपूर्ण कोर्स प्रथम वर्ष कला, वाणिज्य, विज्ञान तसेच संगणक विज्ञान या वर्गातील आजीवन अध्ययन व विस्तार कक्ष (DLLE) या विभागामध्ये सहभागी झालेल्या विद्यार्थ्यांच्या साठी आयोजित केला आहे हा कोर्स पूर्ण करणाऱ्या विद्यार्थ्यांना **सहशैक्षणिक (CC)** विषयाच्या पेपर्स ना सेमिस्टर दोन साठी दोन क्रेडिट व 50 पैकी मार्क देण्यात येतील तसेच विद्यार्थ्यांना कोर्स पूर्ण केल्याबद्दल केंद्र शासनाकडून **स्किल इंडिया** चे प्रमाणपत्र मिळणार आहे. हा पाठ्यक्रम जानेवारी, फेब्रुवारी व मार्च या महिन्यांमध्ये 80 दिवसांच्या कालावधीत पूर्ण घेतला जाईल.तरी संबंधीत विद्यार्थ्यांनी प्रवेश नोंदवायचा आहे.

प्रवेश अर्जा बरोबर आवश्यक कागदपत्रे---

आधार कार्ड झेरॉक्स प्रत

रहिवासी दाखला झेरॉक्स प्रत

रेशन कार्ड झेरॉक्स प्रत

जातीचे प्रमाणपत्र झेरॉक्स प्रत

दोन पासपोर्ट साईज फोटो.



Signature of
with

Signature of the

Signature of Principal

परिशिष्ट - १

मॉडेल अभ्यासक्रम

सहाय्यक - फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि जतन

अभ्यासक्रम/नोकरी भूमिका	कालावधीचे तपशील	
सहाय्यक - फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि जतन	एकूण: 180 सिद्धांत: 30 व्यावहारिक: 90 रोजगार कौशल्ये : ६०	दररोज 3 तास

किमान शैक्षणिक पात्रता	कोणतेही शिक्षण/ लेखन वाचण्याची क्षमता नाही
किमान वय	15 वर्षे

अभ्यासक्रमाची उद्दिष्टे:

या कोर्सचा मुख्य उद्देश हा आहे की ज्या लाभार्थींना शिक्षण/लेखन वाचण्याची क्षमता नाही त्यांना फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि जतन करणे हा व्यवसाय म्हणून त्यांची उपजीविका करून उत्पन्न मिळविण्यासाठी सक्षम करणे.

अभ्यासक्रमाचे विशिष्ट उद्दिष्ट हे संबंधित ज्ञान आणि कौशल्ये प्रदान करणे आहे:

- फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि जतन करण्याच्या पद्धती आणि तत्त्वे
- स्थानिक पातळीवर उपलब्ध फळे आणि भाज्या आणि त्यांची जतनासाठी निवड
- उपकरणे आणि साहित्याचा वापर
- संरक्षणाचे फायदे
- फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि जतन करण्याच्या विविध पद्धती
- फळे आणि भाज्या खराब होण्याचे कारण ओळखा आणि जाणून घ्या
- कॅनिंग बाटली आणि उत्पादनांचे पाउचिंग करण्याचे तंत्र
- गुणवत्ता चाचणी
- पॅकिंग पद्धती आणि लेबलिंग

अभ्यासक्रमाची रचना:

पुढील गोष्टींची माहिती प्रशिक्षणार्थींना असेल

1. फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया केलेल्या खाद्यपदार्थांच्या बाजार विभाजनाबद्दल (मार्केट सेगमेंटेशन)समजून घेणे.
2. फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि जतन करण्यासाठी घटकांच्या संयोजनासाठी योग्य पद्धतींचा वापर
3. फळे आणि भाज्यांच्या प्रक्रियेसाठी अन्न सुरक्षा ,स्वच्छता आणि स्वच्छता यासाठी योग्य पद्धतींचा वापर

पुढील कौशल्य प्रशिक्षणार्थीना प्राप्त होतील

1. पारंपारिक आणि आधुनिक अशा दोन्ही पद्धतींनी जतन करून लांब शेल्फ लाइफ असलेल्या विविध प्रकारच्या फळे आणि भाजीपाला वस्तू तयार करणे
2. ग्राहकांच्या गरजेनुसार विविध प्रकारचे प्रक्रिया केलेले पदार्थ तयार करणे

प्रशिक्षक पात्रता: संबंधित नोकरीच्या भूमिकेत किमान 2 वर्षांचा अनुभव असलेला ITI/प्रमाणपत्र अभ्यासक्रम. त्याला/तिला उपकरणे, साधने, साहित्य, सुरक्षा, आरोग्य आणि स्वच्छता यांचे ज्ञान असले पाहिजे. त्याला /तिला रोजगारक्षमता इ. कौशल्यांमध्येही पारंगत असले पाहिजे.

MATERILAS आणि साधने उपकरणे

1. वेगवेगळ्या आकारांची भांडी
2. गॅस स्टोव्ह
3. मिक्सर/ग्राइंडर
4. ज्यूसर/स्क्वीझर
5. डिजिटल वजनाची यंत्रे 5 किलो पर्यंत
6. मातीचे भांडे - काचेचे कंटेनर ,बाटल्या
7. स्टेनलेस स्टील काटे
8. वेगवेगळ्या आकाराचे चमचे -लाडू
9. झाकण ,कव्हर आणि टोप्या – जार /बाटल्या आणि पीलर्स
10. वाट्या
11. स्टेनलेस स्टील चाकू -भिन्न आकार आणि भिन्न हेतू
12. मोजमाप काच
13. नेट आणि मलमल) कापड आणि अॅल्युमिनियम(
14. डस्टबिन
15. लहान वाइपर
16. सिल्व्हर फॉइल आणि क्लिंग फॉइल
17. मेण
18. लहान टॉवेल 10-5 क्र.
19. विविध आकारांचे स्टेनलेस स्टील फनेल /काचेचे टनेल

20. कार्यरत टेबल
21. मार्गदर्शक पुस्तक/पुस्तिका
22. बोर्ड ,इरेजर ,मार्कर आणि खडू
23. शिक्षक टेबल/खुर्ची
24. प्रथमोपचार पेटी
25. साठवण्यासाठी बास्केट/बॉक्सेस
26. किचन टॉवेल ,डस्टर
27. मोजण्याचे चमचे
28. गाळण्याची चाळणी -विविध आकारांचे स्टेनलेस स्टील.
29. संरक्षक ,खाद्य रंग इसेन्स
30. ताजे पाणी ,स्वयंपाकघरातील व्यवस्था – स्टेनलेस स्टीलचे किचन सिंक
31. ऑडिओ व्हिज्युअल एड्स -कॉम्प्युटर ,बार कोड प्रिंटर
32. वेगवेगळ्या आकाराचे लाकडी ,सिलिकॉन ,स्पॅटुला
33. चॉपिंग बोर्ड
34. लेबल्स
35. फ्रीजरसह रेफ्रिजरेटर
36. फळ खवणी(फ्रुटग्रेटर)
37. लिंबू पिळणे
38. चाकूचे प्रकार - कटिंग ,कोरिंग ,पिटिंग ,पीलिंग चाकू
39. कंटेनर -काचेच्या बाटल्या ,टिन कॅन ,जार स्कू टेपर
40. सीलिंग - पाउच सीलर ,कटर करू शकता
41. रसायने - सायट्रिक ऍसिड ,मीठ ,सोडियम हायड्रॉक्साइड बेंझोएट ,ऍसिटिक ऍसिड ,एसेन्स ,खाद्य रंग ,
व्हिनेगर
42. संसाधन व्यक्ती ,प्रशिक्षणार्थीसाठी फर्निचर
43. हातमोजा
44. एप्रन ,डोक्याची टोपी
45. गॅस लाइट
46. ॲल्युमिनियम टॉपसह कार्यरत टेबल

सहाय्यक - फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि जतन

राष्ट्रीय व्यवसाय मानके

1. परिचय
2. फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि संरक्षणाची संकल्पना
3. साधने ,उपकरणे आणि सामग्रीची देखभाल ,कामाच्या क्षेत्राची देखभाल आणि स्वच्छता
4. जतन करण्याच्या सोप्या पद्धती
5. भाजीपाला ,फळ उत्पादने तयार करणे आणि तयार पेये (RTS)संकल्पना

6. बॉटलिंग, पाउचिंग आणि कॅनिंग आणि उत्पादनांची साठवण
7. FSSAI अंतर्गत परवाना आणि नोंदणी
8. अन्न सुरक्षा आणि प्रथमोपचार
9. उद्योजक कौशल्ये, संख्यात्मक कौशल्ये आणि पुस्तक ठेवणे
10. मार्केट एक्सपोजर (स्थानिक बाजारपेठेला भेट)
11. जीवन समृद्धी शिक्षणासह रोजगारक्षमता कौशल्ये

अभ्यासक्रमाचा अभ्यासक्रम आणि सामग्री:

1. परिचय:

विषय: JSS योजना आणि अभ्यासक्रमाचा परिचय "सहाय्यक - फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि जतन"

विषय	JSS योजनेची ओळख आणि अभ्यासक्रमाची व्याप्ती "सहाय्यक - फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि जतन"
उपविषय	<ul style="list-style-type: none"> • जेएसएस योजनेचा परिचय • अभ्यासक्रमाचा परिचय आणि उत्पन्न निर्मितीमधील व्याप्ती • प्रक्रिया केलेली फळे आणि भाज्यांच्या संकल्पनांची ओळख
कार्यपद्धती	<ul style="list-style-type: none"> • तक्ते, पोस्टर्स, व्हिडिओ इ.चे प्रदर्शन, • प्रक्रिया केलेली फळे आणि भाज्यांच्या नमुन्यांचे निरीक्षण
अपेक्षित परिणाम	<ul style="list-style-type: none"> • कौशल्य विकास आणि राष्ट्र उभारणीत JSS योजनेचे महत्त्व प्रशिक्षणार्थीला माहिती असेल. • "सहाय्यक फळ आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि संरक्षण" या अभ्यासक्रमाची नोकरी/व्यवसाय/करिअर करताना आवश्यकता समजते
एकूण तास	3 तास

2. दैनंदिन आहारातील भाजीपाला आणि फळे यांचे महत्त्व आणि आरोग्यविषयक फायदे समजून घेणे

विषय	दैनंदिन आहारातील भाजीपाला आणि फळे यांचे महत्त्व आणि आरोग्यविषयक फायदे समजून घेणे
उपविषय	<ul style="list-style-type: none"> विविध फळे आणि भाज्यांचे वर्णन आणि त्यांच्या जीवनसत्त्वे आणि कॅलरी सामग्री आणि मानवी शरीरासाठी त्याचे फायदे विविध प्रकारच्या भाज्या आणि फळे यांची उपलब्धता ,हंगाम ,वापर इत्यादींनुसार त्यांची ओळख,
कार्यपद्धती	<ul style="list-style-type: none"> दृकश्राव्य(ॲड्डीओ,व्हिडीओ) स्वरूपात फळे आणि भाज्यांवरील तक्ते ,पोस्टर्स ,व्हिडिओ आणि आरोग्यविषयक कार्यक्रमांचे प्रदर्शन आरोग्याशी संबंधित अनुभवांची देवाणघेवाण.
अपेक्षित परिणाम	<ul style="list-style-type: none"> निरोगी जीवनशैलीसाठी भाज्या आणि फळांच्या सेवनाचे महत्त्व समजते
एकूण तास	3 तास

3. फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि संरक्षणाची संकल्पना

विषय	फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि संरक्षणाची संकल्पना
उपविषय	<ul style="list-style-type: none"> फळे आणि भाज्या संरक्षण प्रक्रियेची उत्क्रांती खराब होण्याची कारणे ,जतन करण्याच्या विविध पद्धती आणि फायदा
कार्यपद्धती	<ul style="list-style-type: none"> अनुभवांची देवाणघेवाण तक्ते ,पोस्टर्स ,नमुने इ.चे प्रदर्शन,
अपेक्षित परिणाम	फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि जतन करण्याच्या विविध पद्धती आणि महत्त्व समजते
एकूण तास	06 तास

4. साधने ,उपकरणे आणि साहित्य ,कामाच्या क्षेत्राची देखभाल आणि स्वच्छता याबद्दलचे ज्ञान

विषय	साधने, उपकरणे आणि साहित्य, कामाच्या क्षेत्राची देखभाल आणि स्वच्छता याबद्दलचे ज्ञान
उपविषय	<ul style="list-style-type: none"> • विविध साधने ,उपकरणे आणि साहित्याचा वापर • कंटेनर आणि भांडी निर्जंतुक करण्याच्या पद्धती • कामाच्या क्षेत्राची स्वच्छता
कार्यपद्धती	<ul style="list-style-type: none"> • विविध प्रकारची साधने आणि उपकरणे प्रदर्शित करणे आणि ऑपरेशनवर डेमो • निर्जंतुकीकरण तंत्रावर प्रात्यक्षिक
अपेक्षित परिणाम	<ul style="list-style-type: none"> • विविध वस्तू तयार करण्यासाठी साधने आणि उपकरणांचा मूलभूत वापर समजून घ्या • साधने आणि उपकरणे आणि कामाच्या जागेची स्वच्छता आणि निर्जंतुकीकरण राखण्याचे महत्त्व समजून घ्या
एकूण तास	06 तास

5. फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि जतन करण्यासाठी आवश्यक घटकांचे ज्ञान

विषय	फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि जतन करण्यासाठी आवश्यक घटकांचे ज्ञान
उपविषय	<ul style="list-style-type: none"> • फळे आणि भाजीपाला तयार करण्यासाठी वापरल्या जाणाऱ्या विविध साहित्य तयार करण्याच्या पद्धती
कार्यपद्धती	<ul style="list-style-type: none"> • उपयोगी जिन्नस तयार करणे आणि उपयुक्ततेचे व्यावहारिक प्रात्यक्षिक
अपेक्षित परिणाम	<ul style="list-style-type: none"> • विविध घटकांबद्दल आणि स्थानिक बाजारपेठेत त्यांची उपलब्धता याबद्दलचे ज्ञान आणि कौशल्ये मिळवतात. • फळे आणि भाजीपाला प्रक्रियेसाठी लागणारा विविध कच्चा माल तयार करण्यासाठी घटकांची रचना आणि संयोजन
एकूण तास	06 तास

6. जतन करण्याच्या सोप्या पद्धती -पारंपारिक आणि आधुनिक

विषय	जतन करण्याच्या सोप्या पद्धती - पारंपारिक आणि आधुनिक
उपविषय	<ul style="list-style-type: none"> • कोरडे आणि निर्जलीकरण तंत्र. • नैसर्गिक संरक्षकांचा(नॅचरल प्रीझरवेटीव्ह) वापर आणि साठवण • आधुनिक संरक्षकांचा (प्रीझरवेटीव्ह) वापर आणि वापरात खबरदारी
कार्यपद्धती	<ul style="list-style-type: none"> • कोरडे आणि निर्जलीकरण तंत्रांचे प्रात्यक्षिक • बाजारात उपलब्ध असलेल्या विविध आधुनिक (प्रीझरवेटीव्ह) प्रदर्शन • साखर ,मीठ इत्यादी पारंपारिक संरक्षकांचे प्रदर्शन,
अपेक्षित परिणाम	<ul style="list-style-type: none"> • विविध पारंपारिक आणि आधुनिक संरक्षक ,खाद्य रंग आणि इसेन्स समजते • संरक्षण तंत्रासाठी पारंपारिक आणि आधुनिक पद्धतींचा वापर करण्याचे कौशल्य वाढवले • दीर्घ शेल्फ लाइफसाठी विविध घटकांचा वापर समजून घेतो/घेते
एकूण तास	03 तास

7. लोणचे ,चटणी ,प्युरी ,सॉस ,सुक्या भाज्या ,केचप ,सूप ,आले लसूण पेस्ट इत्यादी भाजीपाला उत्पादने तयार करणे,

विषय	लोणचे, चटणी, प्युरी, सॉस, सुक्या भाज्या, केचप, सूप, आले लसूण पेस्ट, टोमॅटो प्युरी इत्यादी भाज्यांचे पदार्थ तयार करणे.
उपविषय	<ul style="list-style-type: none"> • ताजी फळे आणि भाज्या ओळखा आणि निवडणे • लोणची ,चटणी ,प्युरी ,सॉस ,सुक्या भाज्या , केचप ,सूप ,आले लसूण पेस्ट इत्यादी भाज्या वापरून पाककृती, • मसाले आणि संरक्षक ओळखणे • तंत्र तयार करणे

कार्यपद्धती	<ul style="list-style-type: none"> • मिरची ,टोमॅटो ,फ्लॉवर ,ड्रम स्टिक ,मुळा ,मेथी , आले ,लसूण ,मशरूम इत्यादींचा वापर करून योग्य स्वच्छतेच्या परिस्थितीत विविध प्रकारच्या वस्तू तयार करणे.
अपेक्षित परिणाम	<ul style="list-style-type: none"> • भाज्या वापरून जतन केलेल्या वस्तू तयार करण्याचे आवश्यक कौशल्य आत्मसात करते • आंबा ,लिंबू ,भाज्या ,मिरच्या ,लसूण ,टोमॅटो ,आले , गाजर ,मुळा इत्यादी कच्च्या मालाचा वापर करून लोणच्याच्या विविध वस्तू तयार करण्यासाठी आवश्यक कौशल्ये आत्मसात करतो, • टोमॅटो ,कांदा इत्यादी वापरून प्युरी आणि केचप पदार्थ तयार करण्याचे कौशल्य आत्मसात करते, • आले लसूण ,मिरची पेस्ट इत्यादी तयार करण्याचे कौशल्य आत्मसात करते, • लसूण सॉस ,चिली सॉस ,टोमॅटो सॉस ,व्हाईट सॉस इत्यादी तयार करण्याचे कौशल्य आत्मसात करते, • पुदिना ,धणे ,सुकी मिरची ,टोमॅटो ,शेंगदाणे ,खोबरे इत्यादींसह विविध चटण्या बनवण्याचे कौशल्य,
एकूण तास	24 तास

8. जॅम ,जेली ,कॅंडीज ,टुटी फ्रूटी ,मुरंबा ,फळांचे लगदा ,फ्रूट चाट ,कस्टर्ड इत्यादी फळांचे पदार्थ तयार करणे

विषय	जॅम , जेली , कॅंडीज , टुटी फ्रूटी , मुरंबा , फळांचे लगदा , फ्रूट चाट , कस्टर्ड इत्यादी फळांचे पदार्थ तयार करणे.
उपविषय	<ul style="list-style-type: none"> • जॅम , जेली , कॅंडीज , टुटी फ्रूटी , मुरंबा , फळांचा पल्पस , फ्रूट चाट , कस्टर्ड इत्यादी बनवण्यासाठी फळांचा वापर करून पाककृती. • तयारी तंत्र
कार्यपद्धती	लिंबू , संत्रा , पाइन अॅपल , आंबा , ब्लॅक बेरी , द्राक्षे इत्यादी फळांसह विविध प्रकारची उत्पादने तयार करणे,

अपेक्षित परिणाम	<ul style="list-style-type: none"> फळे आणि इतर घटकांचा वापर करून जॅम ,जेली आणि मुरंबा तयार करण्याचे कौशल्य आत्मसात करते फळे आणि इतर घटक वापरून विविध प्रकारच्या कॅडीज तयार करण्याच्या पद्धती समजून घ्या फ्रूट चाट ,कस्टर्ड ,टुटी फ्रूटी इत्यादी विविध पाककृती तयार करण्याचे ज्ञान प्राप्त करते,
एकूण तास	27 तास

9. आरटीएस संकल्पना –स्क्वॅश ,ज्यूस ,शेक आणि रेडी टू सर्व्ह ड्रिंक्स तयार करणे,

विषय	आरटीएस संकल्पना – स्क्वॅश, ज्यूस, शेक आणि रेडी टू सर्व्ह ड्रिंक्स तयार करणे,
उपविषय	<ul style="list-style-type: none"> फळे वापरून पेय तयार करण्यासाठी तयार करणे
कार्यपद्धती	लिंबू, संत्रा, पाइन ॲपल, आंबा, ब्लॅक बेरी, द्राक्षे इत्यादी फळांसह विविध प्रकारच्या वस्तू तयार करणे.
अपेक्षित परिणाम	<ul style="list-style-type: none"> रेडी टू सर्व्ह पेय तयार करण्यासाठी आवश्यक कौशल्ये आत्मसात करते लिंबू, संत्रा, पाइन ॲपल, आंबा, ब्लॅक बेरी, द्राक्षे इत्यादी स्क्वॅशच्या वस्तू तयार करण्यासाठी आवश्यक कौशल्ये आत्मसात करतो. आंबा, संत्री, केळी, डाळिंब, ब्लॅक बेरी इत्यादींसह फ्रूट शेक आणि ज्यूस यांसारख्या विविध पाककृती तयार करण्याचे ज्ञान प्राप्त करते,
एकूण तास	27 तास

10. बॉटलिंग, पाउचिंग आणि कॅनिंग आणि उत्पादनांची साठवण

विषय	बॉटलिंग, पाउचिंग आणि कॅनिंग आणि उत्पादनांची साठवण
उपविषय	<ul style="list-style-type: none"> कॅनिंग, पाउचिंग, बाटली, सील, लेबलिंग आणि संरक्षित वस्तू साठवण्याचे तंत्र

	<ul style="list-style-type: none"> • एफपीओ नियमांनुसार घ्यावयाची खबरदारी
कार्यपद्धती	<ul style="list-style-type: none"> • पाऊचिंग ,बॉटलिंग ,सीलिंग ,लेबलिंग इत्यादींचे प्रात्यक्षिक. • कॅनिंगसाठी संरक्षण युनिट्स किंवा केंद्रांना फील्ड भेटी
अपेक्षित परिणाम	<ul style="list-style-type: none"> • पाऊचिंग ,कॅनिंग ,बॉटलिंग ,सीलिंग ,लेबलिंग इत्यादी विविध तंत्रे समजून घेणे • एफपीओचे(फूड प्रोडक्ट ऑर्डर) नियम समजून घेणे
एकूण तास	3 तास

11. FSSAIअंतर्गत परवाना आणि नोंदणीची आवश्यकता

विषय	Fssai अंतर्गत परवाना आणि नोंदणीची आवश्यकता
उपविषय	<ul style="list-style-type: none"> • खाद्यपदार्थांच्या उत्पादनासाठी FSSAI अंतर्गत नोंदणीचे तपशील समजतात
कार्यपद्धती	<ul style="list-style-type: none"> • फॉर्म आणि दस्तऐवजांचे ऑडिओ व्हिड्युअल आणि प्रात्यक्षिक
अपेक्षित शिक्षण परिणाम	<ul style="list-style-type: none"> • FSSAIआणि परवाना प्रक्रिया अंतर्गत नोंदणीचे महत्त्व समजून घेणे
एकूण तास	3 तास

12. अन्न सुरक्षा आणि प्रथमोपचार

विषय	अन्न सुरक्षा आणि प्रथमोपचार
सामग्री	<ul style="list-style-type: none"> • काम करताना घ्यावयाची सुरक्षा खबरदारी • इलेक्ट्रिक शॉक ,चाकूने कापणे गॅस/स्टोव्हमधून आग लागल्यास प्रथमोपचार, • विविध प्रकारचे अग्निशामक आणि आवश्यक असल्यास ते कसे वापरावे

	<ul style="list-style-type: none"> उत्पादनादरम्यान घेतले जाणारे अन्न सुरक्षा नियम समजून घेणे
कार्यपद्धती	<ul style="list-style-type: none"> प्रथमोपचारांचा वापर अन्न सुरक्षेशी संबंधित कागदपत्रे शेअर करणे
अपेक्षित परिणाम	<ul style="list-style-type: none"> अन्न सुरक्षेवर सावधगिरीचे उपाय करणे आणि आपत्कालीन परिस्थितीत प्रथमोपचार प्रदान करण्याचे कौशल्य
एकूण तास	3 तास

13. उद्योजक कौशल्ये ,संख्यात्मक कौशल्ये आणि पुस्तक ठेवणे(बुक कीपिंग)

विषय	1. उद्योजक कौशल्ये ,संख्यात्मक कौशल्ये आणि पुस्तक ठेवणे(बुक कीपिंग)
घटक	<ul style="list-style-type: none"> मूलभूत पुस्तक ठेवणे आणि लेखा कौशल्ये समजून घ्या कर्ज लिंकेज इत्यादीसारख्या उद्योजकांच्या समर्थनासाठी स्थानिक पातळीवर उपलब्ध असलेल्या विविध संधी समजून घेणे,
कार्यपद्धती	<ul style="list-style-type: none"> चर्चा आणि प्रात्यक्षिक
अपेक्षित परिणाम	पुस्तक ठेवण्याचे महत्व, लेखा आणि उद्योजक कौशल्यांचे मूलभूत ज्ञान समजून घेणे
एकूण तास	3 तास

2. मार्केट एक्सपोजर

विषय	मार्केट एक्सपोजर
सामग्री	<ul style="list-style-type: none"> उत्पादनासंदर्भातील संधी आणि आव्हाने समजून घेण्यासाठी स्थानिक बाजारपेठांना भेट द्या
कार्यपद्धती	<ul style="list-style-type: none"> क्षेत्र भेट/बाजार सर्वेक्षण

अपेक्षित परिणाम	अभ्यासक्रम शिकताना योग्य सरावासह विविध विपणन (मार्केटिंग)तंत्रज्ञान आणि आव्हाने समजून घेणे
एकूण तास	3 तास

3. जीवन समृद्धी शिक्षणासह रोजगार कौशल्ये :६०

“ सहाय्यक-फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि जतन ” च्या अभ्यासक्रमात समाविष्ट आहेत. जी रोजगारक्षमता कौशल्य लाभार्थ्यांना त्यांची स्वतःची छोटी दुकाने/युनिट्स उभारण्यास सक्षम करतील .

योजना राबविणारी यंत्रणा :

जनशिक्षण संस्थेचे संचालनालय

कौशल्य विकास आणि उद्योजकता मंत्रालय

भारत सरकार

10/4, जामनगर हाऊस, शाहजहान रोड, नवी दिल्ली-110011

योजनेशी संबंधित प्रमुख व्यक्तीचे पद आणि संपर्क तपशील

नाव: डॉ रामकृष्ण सुरा

संस्थेतील पद: अतिरिक्त संचालक

दूरध्वनी क्रमांक: 011-23070197

ई-मेल पत्ता: dir.jss-msde@gov.in

पात्रता फाइलच्या समर्थनार्थ सबमिट केलेल्या कागदपत्रांची यादी

1. मॉडेल अभ्यासक्रम – परिशिष्ट-I
2. मूल्यांकन मार्गदर्शक तत्त्वे – परिशिष्ट-II

मॉडेल अभ्यासक्रम जोडला जाणार आहे ज्यामध्ये पुढील गोष्टींचा समावेश असेल:

- प्रशिक्षण आयोजित करण्यासाठी साधने/उपकरणे यांची सूचक यादी
- प्रशिक्षकांची पात्रता
- पाठ योजना
- प्रशिक्षण कालावधीचे सिद्धांत ,व्यावहारिक आणि रोजगारक्षमता कौशल्यांमध्ये वितरण

सारांश

१	पात्रता / शीर्षक	सहाय्यक- फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि जतन
---	------------------	---

2	पात्रता कोड, जर असेल तर	JSS/AFVPP/2022
3	NCO कोड आणि व्यवसाय	NCO-2015/7515.9900
4	पात्रतेचे स्वरूप आणि उद्देश (कृपया पात्रता अल्पकालीन आहे की दीर्घकालीन आहे ते निर्दिष्ट करा)	अल्पकालीन प्रशिक्षण
५	शरीर/संस्था जे पात्रता प्रदान करतील	जनशिक्षण संस्थेचे संचालनालय
6	बॉडी जी प्रदात्यांना पात्रतेकडे नेणारे अभ्यासक्रम ऑफर करण्यासाठी मान्यता देईल	जनशिक्षण संस्थेचे संचालनालय
7	पात्रतेची औपचारिक रचना अनिवार्य घटक	120 तास डोमेन कौशल्य + 60 तास रोजगार कौशल्य

	घटक आणि ओळख कोड / NOSs / शिकण्याचे परिणाम शीर्षक	अंदाजे आकार (शिकण्याचे तास)		
		लेखी	प्रात्यक्षिक	एकूण
I.	JSS योजनांची ओळख	2	१	3
II.	दैनंदिन आहारातील भाजीपाला आणि फळे यांचे महत्त्व आणि आरोग्यविषयक फायदे समजून घेणे	2	१	3
III.	फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि संरक्षणाची संकल्पना	3	3	6
IV.	साधने, उपकरणे आणि साहित्य, कामाच्या क्षेत्राची देखभाल आणि स्वच्छता याबद्दलचे ज्ञान	3	3	6
V.	फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि जतन करण्यासाठी आवश्यक घटकांचे ज्ञान	2	4	6
VI.	जतन करण्याच्या पद्धती- पारंपारिक आणि रासायनिक	2	१	3
VII.	लोणची, चटणी, प्युरी, सॉस, सुक्या भाज्या, केचप, सूप, आले लसूण पेस्ट टोमॅटो प्युरी इत्यादी भाजीपाला उत्पादने तयार करणे,	3	२१	२४

VIII.	जॅम, जेली, कॅडीज, टुटी फ्रूटी, मुरंबा, फळांचे लगदा, फ्रूट चाट, कस्टर्ड इत्यादी फळांचे पदार्थ तयार करणे .,	3	२४	२७
IX.	RTS संकल्पना - स्क्वॅश, ज्यूस, शेक आणि पेय देण्यासाठी तयार	3	२४	२७
X.	बॉटलिंग, पाउचिंग आणि कॅनिंग आणि उत्पादनांची साठवण	2	१	3
XI.	FSSAI अंतर्गत परवाना आणि नोंदणीची आवश्यकता	3	0	3
XII.	अन्न सुरक्षा आणि प्रथमोपचार	१	2	3
XIII.	उद्योजक कौशल्ये, संख्यात्मक कौशल्ये आणि पुस्तक ठेवणे	१	2	3
XIV.	मार्केट एक्सपोजर	0	3	3
		३०	90	120
XV	रोजगार कौशल्य	६०		
	उप एकूण (A)	180		
	(b) पर्यायी घटक	-		
	घटक आणि ओळख कोड / NOSs / शिकण्याचे परिणाम शीर्षक	अंदाजे आकार (शिकण्याचे तास)		
	उप एकूण (B)	0		
	एकूण (A+B)	180		

विभाग 1

मूल्यांकन

१	<p>जेएसएस लाभार्थ्यांच्या मूल्यांकनामध्ये दोन घटक असतील म्हणजे, फॉर्मेटिव्ह/इंटर्नल असेसमेंट आणि फायनल/सम्मेटिव्ह असेसमेंट.</p> <p>i. फॉर्मेटिव्ह/आंतरिक मूल्यांकन: केंद्राच्या प्रशिक्षकाद्वारे केंद्राच्या प्रभारी JSS कर्मचारी यांच्याशी सल्लामसलत करून फॉर्मेटिव्ह/अंतर्गत मूल्यांकन केले जाईल. हे संपूर्ण</p>
---	--

अभ्यासक्रम कालावधीत वर्गातील उमेदवाराच्या कामगिरीवर आधारित असेल.शेवटच्या १५ दिवसात ही प्रक्रिया केली जाईल.

- ii. अंतिम/सम्मेटिव्ह असेसमेंट: अंतिम/सम्मेटिव्ह असेसमेंट केंद्राच्या ट्रेनर व्यतिरिक्त अन्य मूल्यांकनकर्त्याद्वारे केले जाईल. तोंडी परीक्षेच्या माध्यमातून हे केले जाईल.

लेखी चाचणी: अभ्यासक्रमासंबंधी सामान्य ज्ञान तपासणी साठी ही लेखी परीक्षा घेतली जाईल

प्रात्यक्षिक परीक्षा : यामध्ये आवश्यक साधने/उपकरणे आणि साहित्य वापरून, कामाच्या योग्य पायऱ्या फॉलो करून नोकरीच्या भूमिकेनुसार तयार केल्या जाणाऱ्या चाचण्यांचा समावेश असेल.अभ्यासक्रमातील प्रत्यक्ष कामकाजाची पद्धत तसेच त्यातील टप्पे याबाबत असलेले ज्ञान तपासले जाईल.

तोंडी परीक्षा : याचा उपयोग ज्ञान, वैचारिक समज आणि वर्तणुकीच्या पैलूंचे मूल्यांकन करण्यासाठी नोकरीची भूमिका आणि विशिष्ट नोकरीच्या भूमिकांबाबत केली जाईल.सदर अभ्यासक्रमाशी संबंधित करिअर करण्यासाठी प्रशिक्षणार्थीला असलेले ज्ञान,भान व समज जाणून घेतली जाईल.

जर उमेदवाराने खालील किमान गुण (अंतर्गत आणि अंतिम मूल्यांकन चाचणी) मिळवले तरच तो मूल्यांकनात पात्र आहे असे मानले जाईल:

मूल्यांकन	जास्तीत जास्त गुण	किमान गुण
लेखी चाचणी	१५	4
प्रात्यक्षिक	६०	35
तोंडी	05	१
फॉर्मेटिव्ह/अंतर्गत मूल्यांकन	20	10
एकूण	100	50

२. मूल्यांकन पुरावा घटकाचे शीर्षक:

मूल्यमापन केले जाणारे परिणाम/एनओएसचे मूल्यांकन केले जाणार आहे	निकालासाठी मूल्यांकन निकष
	PC1. जेएसएस योजनेचे महत्त्व समजते

JSS योजना आणि कार्याचा परिचय आणि प्रशिक्षणाचे उद्दिष्ट आणि व्याप्ती समजून घेणे	PC2. "सहायक फळ आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि जतन" या अभ्यासक्रमाची उत्पन्न निर्मितीमध्ये उपयोगिता समजते
दैनंदिन आहारातील भाजीपाला आणि फळे यांचे महत्त्व आणि आरोग्यविषयक फायदे समजून घेणे	PC1. निरोगी जीवनशैलीसाठी भाज्या आणि फळांचे महत्त्व समजते
फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि संरक्षणाची संकल्पना	PC1. फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि जतन करण्याचे महत्त्व आणि पद्धती समजतात
साधने, उपकरणे आणि साहित्य, कामाच्या क्षेत्राची देखभाल आणि स्वच्छता यांचे ज्ञान	PC1. विविध वस्तू तयार करण्यासाठी साधने आणि उपकरणे यांचे ज्ञान
	PC2. स्वच्छता राखणे आणि साधने आणि उपकरणे निर्जंतुक करणे याविषयीचे ज्ञान
	PC3. वैयक्तिक स्वच्छता, अन्न स्वच्छता आणि स्वयंपाकघरातील स्वच्छता या नियमांचे पालन करा
फळे आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि जतन करण्यासाठी आवश्यक घटकांचे ज्ञान	PC1. विविध घटकांचे ज्ञान आणि स्थानिक बाजारपेठेतील त्यांची उपलब्धता PC2. फळे आणि भाजीपाला प्रक्रियेसाठी लागणारा विविध कच्चा माल तयार करण्यासाठी घटकांची रचना आणि संयोजन
जतन करण्याच्या सोप्या पद्धती- पारंपारिक आणि रासायनिक	PC1. खाद्य रंग आणि सार, संरक्षक वापरून जतन करण्याच्या विविध पारंपारिक आणि आधुनिक पद्धती समजते PC2. संरक्षण तंत्रासाठी पारंपारिक आणि आधुनिक पद्धतींचा वापर करण्याचे कौशल्य वाढवले PC3. दीर्घ शेल्फ लाइफसाठी विविध घटकांचा वापर समजतो
लोणचे, चटणी, प्युरी, सॉस, केचप, आले लसूण पेस्ट इत्यादी भाज्या उत्पादने तयार करणे,	PC1. भाज्या वापरून उत्पादने जतन करण्यासाठी आवश्यक कौशल्ये आत्मसात करते PC2. विविध फळे आणि भाज्यांचा कच्चा माल वापरून लोणच्याच्या विविध वस्तू तयार करण्यासाठी आवश्यक कौशल्ये आत्मसात करतो

	<p>PC3. प्युरी, केचप आणि पेस्ट तयार करण्याचे कौशल्य आत्मसात करते</p> <p>PC4. आले लसूण, मिरची पेस्ट इत्यादी तयार करण्याचे कौशल्य आत्मसात करते,</p> <p>PC5. लसूण सॉस, चिली सॉस, टोमॅटो सॉस, व्हाईट सॉस इत्यादी तयार करण्याचे कौशल्य आत्मसात करते,</p> <p>PC6. पुदिना, धणे, सुकी मिरची, टोमॅटो, शेंगदाणे, नारळ इत्यादींच्या विविध चटणी बनवण्याचे कौशल्य.</p>
जाम, जेली, कॅडीज, टुटी फ्रूटी, मुरंबा, फळांचे लगदा, फळांच्या चाट, कस्टर्ड इत्यादी फळांचे पदार्थ तयार करणे,	<p>PC1. फळे आणि इतर घटकांचा वापर करून जॅम, जेली आणि मुरंबा तयार करण्याचे कौशल्य आत्मसात करतो</p> <p>PC2. फळे आणि इतर घटक वापरून विविध प्रकारच्या कॅडीज तयार करण्याच्या पद्धती समजून घेतात</p> <p>PC3. फ्रूट चाट, कस्टर्ड, टुटी फ्रूटी इत्यादी विविध पाककृती तयार करण्याचे ज्ञान प्राप्त करते,</p>
आरटीएस संकल्पना - स्क्वॅश, ज्यूस, शेक आणि रेडी टू सर्व्ह ड्रिंक्स तयार करणे,	<p>PC1. रेडी टू सर्व्ह (RTS) पेय तयार करण्यासाठी आवश्यक कौशल्ये आत्मसात करते</p> <p>PC2. लिंबू, संत्रा, पाइन ऍपल, आंबा, ब्लॅक बेरी, द्राक्षे इत्यादी स्क्वॅशच्या वस्तू तयार करण्यासाठी आवश्यक कौशल्ये आत्मसात करतो.</p> <p>PC3. आंबा, संत्री, केळी, डाळिंब, ब्लॅक बेरी इत्यादींसह फ्रूट शेक आणि ज्यूस यांसारख्या विविध पाककृती तयार करण्याचे ज्ञान प्राप्त करते,</p>
बॉटलिंग, पाउचिंग आणि कॅनिंग आणि उत्पादनांची साठवण	<p>PC1. पाउचिंग, कॅनिंग, बॉटलिंग, सीलिंग, लेबलिंग इत्यादी विविध तंत्रे समजून घ्या,</p> <p>PC2. एफपीओचे(फूड प्रोडक्ट ऑर्डर) नियम समजून घ्या</p>
FSSAI अंतर्गत परवाना आणि नोंदणीची आवश्यकता	PC1. FSSAI आणि परवाना प्रक्रिया अंतर्गत नोंदणीचे महत्त्व समजते
अन्न सुरक्षा आणि प्रथमोपचार	PC1. अन्न सुरक्षेवर सावधगिरीचे उपाय करणे आणि आणीबाणीच्या वेळी प्रथमोपचार प्रदान करण्याचे कौशल्य आत्मसात करते
उद्योजक कौशल्ये, संख्यात्मक कौशल्ये आणि पुस्तक ठेवणे	PC1. पुस्तक ठेवणे(बुक कीपिंग), अकाउंट आणि उद्योजक कौशल्यांचे मूलभूत ज्ञान यांचे महत्त्व समजते
मार्केट एक्सपोजर	PC1. वर्गातील इनपुटसह स्थानिक बाजारपेठांना भेट देऊन विविध विपणन तंत्रज्ञान आणि आव्हाने समजून घेणे

मूल्यमापनाचे साधन

ऑफलाइन मूल्यांकन (पेन आणि कागदावर आधारित)लेखी
उत्तरपत्रिका.

पर्याय A

पात्रतेचे शीर्षक / नाव	सहाय्यक फळ आणि भाजीपाला प्रक्रिया आणि जतन	
NSQF डोमेन	पात्रता / घटकाचे परिणाम	परिणाम NSQF स्तर वर्णनकर्त्यांशी कसे संबंधित आहेत
प्रक्रिया	जॅम, जेली, केचअप, चटणी, लोणचे, कॅडीजचे विविध प्रकार कसे तयार करावे आणि पेय देण्यासाठी आणि जतन करण्यासाठी तयार कसे करावे हे व्यक्तीला माहित असणे आवश्यक आहे.	व्यक्ती जॉब वर्क करू शकेल / स्वतःचे युनिट सुरु करू शकेल.
व्यावसायिक ज्ञान	<ol style="list-style-type: none"> जॅम/जेली, चटणी/प्युरी, लोणचे, पेये आणि कॅडीज इत्यादी मानक शेल्फ लाइफसाठी फळे आणि भाजीपाला बेस आयटम तयार करण्यासाठी योग्य पद्धती वापरणे . कॅनिंग, बॉटलिंग आणि उत्पादनांच्या पाउचिंगसाठी योग्य पद्धती वापरणे कच्च्या मालाची उपलब्धता आणि बाजारातील 	<p>विविध प्रकारचे जॅम ,जेली आणि केच अप ,लोणचे ,पेये ,कॅडीज इत्यादी तयार करण्याबाबत व्यक्तीला चांगली जागरूकता असेल.</p> <p>विविध उत्पादनांच्या उत्पादनात ज्ञान लागू करण्यास आणि उत्पन्न मिळविण्यास सक्षम.</p>

	किंमतींचे विश्लेषण करणे आणि उत्पादनात फरक करणे	
व्यावसायिक कौशल्य	कच्च्या मालाची गुणवत्ता आणि साधने आणि उपकरणे यांच्या वापरामध्ये फरक करणे कच्च्या मालाची उपलब्धता आणि ग्राहकाच्या मूलभूत गरजेनुसार उत्पादने तयार करणे दीर्घ शेल्फ लाइफसह दर्जेदार मानक उत्पादने तयार करणे ग्राहकांना नम्रपणे हाताळण्यासाठी आणि चांगले संबंध प्रस्थापित करण्यासाठी तांत्रिक कौशल्ये समजणे.	ती व्यक्ती चांगले ग्राहक संबंध प्रस्थापित करण्यास आणि ग्राहकांनुसार गरजा पूर्ण करण्यास सक्षम असेल
व्यक्तिमत्व विकास कौशल्य	संवाद, ग्राहक सेवा, रेकॉर्ड ठेवणे आणि आर्थिक साक्षरता	खर्चाचा अंदाज तयार करण्यास आणि रेकॉर्ड ठेवण्यास सक्षम
जबाबदारी	ग्राहकांशी चांगले संबंध राखणे दर्जेदार फिनिशिंगची खात्री करा आणि कार्यालयीन व्यवस्थापन ठेवणे	कौशल्ये हे सुनिश्चित करतील की ग्राहकांना सर्वोत्तम दर्जाची उत्पादने उपलब्ध आहेत



JAN SHIKSHAN SANSTHAN RATNAGIRI
Ministry of Skill Development & Entrepreneurship
Assessment Sheet



BCH/FPP/231558

Date - 05/03/24

S.N	Enrollment Number	Name Of Beneficiary	Fathers/ Husband Name	Theory 15	Practical 60	Viva 5	Internal Assessment 20	Total Marks Obtained	Grade	Remarks
1	MHRAT2301754	Aditi Chandrakant Tulsankar	Chandrakant Ramchandra Tulsankar	12	52	3	16	83		
2	MHRAT2301740	Akhata Kishor Bhatye	Kishor Vishnu Bhatye	14	56	4	15	89		
3	MHRAT2301753	Amisha Anil Pawar	Anil Vasant Pawar	13	53	2	16	84		
4	MHRAT2301755	Diksha Rahul Kamble	Rahul Balaram Kamble	07	46	2	13	68		
5	MHRAT2301741	Harshada Shripat Narvekar	Shripat Rajaram Narvekar	12	49	2	14	77		
6	MHRAT2301752	Mahak Riyaj Devlekar	Riyaj Hasan Devlekar	11	50	2	13	76		
7	MHRAT2301750	Nikki Dipak Shinde	Dipak Vansudev Shinde	10	48	3	14	75		
8	MHRAT2301736	Payal Prakash Mandankar	Prakash Bhojaji Mandankar	14	53	3	16	86		
9	MHRAT2301756	Pooja Bapu Sawant	Bapu Sudhakar Sawant	14	54	2	14	85		
10	MHRAT2301743	Pranjata Prakash Salvi	Prakash Kashinath Salvi	14	53	2	15	84		

Punjabat
Assessor
05/03/2024

M. K. Salvi
Observer
05/03/24

Saxlaxdolo
Prog.Co-ordinator
Jss Ratnagiri

Gnyadar
Director
Jss Ratnagiri



JAN SHIKSHAN SANSTHAN RATNAGIRI
Ministry of Skill Development & Entrepreneurship
Assessment Sheet



BCH/FPP/231558

Date - 05/03/24

S.N	Enrollment Number	Name Of Beneficiary	Fathers/ Husband Name	Theory 15	Practical 60	Viva 5	Internal Assessment 20	Total Marks Obtained	Grade	Remarks
11	MHRAT2301748	Raj Chandrakant Shitap	Chandrakant Tukaram Shitap	11	52	3	14	80		
12	MHRAT2301746	Revati Sudhakar Gurav	Sudhakar Sonu Gurav	14	50	2	13	79		
13	MHRAT2301751	Rhucha Sudhir Salvi	Sudhir Shivram Salvi	13	52	3	15	83		
14	MHRAT2301735	Sakshi Nilesh Zore	Nilesh Pandurang Zore	13	51	2	12	78		
15	MHRAT2301742	Saloni Sunil Agare	Sunil Vishram Agare	16	49	3	14	76		
16	MHRAT2301747	Saniya Sandesh Bhatkar	Sandesh Prashant Bhatkar	13	48	3	15	79		
17	MHRAT2301744	Shraveri Anol Mane	Anjali Anol Mane	11	53	2	14	80		
18	MHRAT2301749	Suhani Santosh Chavan	Santosh Ramchandra Chavan	12	50	3	15	80		
19	MHRAT2301745	Vidhi Ravindra Kolabe	Ravindra Pundalik Kolabe	14	52	2	14	85		
20	MHRAT2301734	Yash Vilas Salvi	Vilas Babya Salvi	11	50	2	13	76		

Punjabat
Assessor
5/03/2024

M. K. Salvi
Observer
05/03/24

Saxlaxdolo
Prog.Co-ordinator
Jss Ratnagiri

Gnyadar
Director
Jss Ratnagiri



JAN SHIKSHAN SANSTHAN RATNAGIRI
Ministry of Skill Development & Entrepreneurship
Assessment Sheet



BCH/ FPP/ 231161

Date - 5/03/24

S.N	Enrollment Number	Name Of Beneficiary	Fathers/ Husband Name	Theory 15	Practical 60	Viva 5	Internal Assessment 20	Total Marks Obtained	Grade	Remarks
1	MHRAT2301670	Aditya Sanjay Kanar	Sanjay Sitaram Kanar	14	54	3	16	87	A	
2	MHRAT2301665	Arabina Mustak Bodale	Mustak Bodale	15	56	4	17	92	A	
3	MHRAT2301679	Chaitanya Sandip Mohire	Sandip Gajanan Mohire	14	54	3	15	86	A	
4	MHRAT2301663	Darshana Sakharan Bavadhane	Sakharan Pandurang Bavadhane	14	53	3	14	84	A	
5	MHRAT2301675	Diksha Sudhir Mohite	Sudhir Shankar Mohite	10	49	2	13	74	B	
6	MHRAT2301667	Divya Dilip Kulye	Dilip Mahadev Kulye	10	51	2	12	75	B	
7	MHRAT2301684	Kartiki Kashinath Shedge	Kashinath Vitthal Shedge	14	54	3	13	84	A	
8	MHRAT2301673	Kunal Ravindra Shivgan	Ravindra Shivram Shivgan	14	52	2	14	82	A	
9	MHRAT2301671	Natasha Jitendra Surve	Jitendra Dinkar Surve	14	50	3	13	80	B	
10	MHRAT2301676	Nikhil Nandkumar Bhate	Nandkumar Pandurang Bhate	13	52	4	14	83	A	

Assessor

Observer

Prog.Co-ordinator
Jss Ratnagiri

Director
Jss Ratnagiri



JAN SHIKSHAN SANSTHAN RATNAGIRI
Ministry of Skill Development & Entrepreneurship
Assessment Sheet



BCH/ FPP/ 231161

Date - 5/3/24

S.N	Enrollment Number	Name Of Beneficiary	Fathers/ Husband Name	Theory 15	Practical 60	Viva 5	Internal Assessment 20	Total Marks Obtained	Grade	Remarks
11	MHRAT2301672	Nishita Nathuram Salavi	Nathuram Sursh Salavi	15	55	3	16	89	A	
12	MHRAT2301669	Purva Naresh Surve	Naresh Madhukar Surve	14	52	2	14	82	A	
13	MHRAT2301661	Rakhi Vijay Gurav	Vijay Sakharan Gurav	15	53	2	16	86	A	
14	MHRAT2301682	Sanjana Santosh Jadhav	Santosh Sonu Jadhav	14	50	2	14	80	B	
15	MHRAT2301662	Sayali Subhash Kirve	Subhash Maruti Kirve	14	51	2	15	82	A	
16	MHRAT2301674	Simaran Sakharan Bhuravane	Sakharan Luka Bhuravane	14	53	3	14	84	A	
17	MHRAT2301668	Soam Mangesh Jadhav	Mangesh Tukaram Jadhav	14	54	2	13	83	A	
18	MHRAT2301677	Suhani Sunil Kamble	Sunil Pandurang Kamble	11	48	3	14	76	B	
19	MHRAT2301664	Sujay Sitaram Kulye	Sitaram Laxman Kulye	13	51	2	15	81	A	
20	MHRAT2301666	Suraj Sunil Jadhav	Sunil Parsharam Jadhav	11	50	3	14	78	B	

Assessor

Observer

Prog.Co-ordinator
Jss Ratnagiri

Director
Jss Ratnagiri



JAN SHIKSHAN SANSTHAN RATNAGIRI
Ministry of Skill Development & Entrepreneurship
Assessment Sheet



BCH/ FPP/ 231162

Date - 05/1

S.N	Enrollment Number	Name Of Beneficiary	Fathers/ Husband Name	Theory 15	Practical 60	Viva 5	Internal Assessment 20	Total Marks Obtained	Grade	Remarks
1	MHRAT2301686	Diksha Vikas Shrangare	Vikas Prabhakar Shrangare	11	51	2	14	78	B	
2	MHRAT2301705	Gaorav Jagannath Mohite	Jagannath Govind Mohite	12	48	2	12	74	B	
3	MHRAT2301687	Gaurav Pramod Jadhav	Pramod Pandurang Jadhav	13	54	3	14	84	A	
4	MHRAT2301699	Jayesh Tukaram Joshi	Tukaram Ganpat Joshi	12	52	2	13	79	B	
5	MHRAT2301690	Mitali Mahendra Kambale	Mahendra Sitaram Kambale	14	56	3	17	90	A	
6	MHRAT2301694	Omkar Sanjay Ghadashi	Sanjay Bandu Ghadashi	12	53	2	16	83	A	
7	MHRAT2301685	Pooja Siddharth Jadhav	Siddharth Shivaram Jadhav	13	54	3	13	83	A	
8	MHRAT2301683	Pranay Sharad Mestry	Sharad Dattaram Mestry	12	49	2	14	77	B	
9	MHRAT2301678	Prathamesh Vasant Indulkar	Vasant Vinayak Indulkar	13	54	3	16	86	A	
10	MHRAT2301693	Riya Dharmendra Kamble	Dharmendra Bhagoji Kamble	14	56	3	17	90	A	

O.m.Parkar
Assessor

Observer

Prog.Co-ordinator
Jss Ratnagiri

Director
Jss Ratnagiri



JAN SHIKSHAN SANSTHAN RATNAGIRI
Ministry of Skill Development & Entrepreneurship
Assessment Sheet



BCH/ FPP/ 231162

Date -

S.N	Enrollment Number	Name Of Beneficiary	Fathers/ Husband Name	Theory 15	Practical 60	Viva 5	Internal Assessment 20	Total Marks Obtained	Grade	Remarks
11	MHRAT2301704	Rohit Anant Zore	Anant Dhaktu Zore	12	52	2	14	80	B	
12	MHRAT2301702	Sahil Subhash Salvi	Subhash Dattaram Salvi	13	50	3	16	82	A	
13	MHRAT2301697	Sairaj Sunil Bhare	Sunil Tukaram Bhare	12	52	2	17	83	A	
14	MHRAT2301681	Sangita Kunwar Kishansing Kabavat	Kishansing Kabavat	10	49	2	15	76	B	
15	MHRAT2301680	Sonam Nathuram Kadam	Nathuram Sakharam Kadam	14	55	3	16	88	A	
16	MHRAT2301689	Srushti Vishwanath Killedar	Vishwanath Shankar Killedar	13	51	2	15	81	A	
17	MHRAT2301688	Suraj Sidharth Jadhav	Sidharth Arjun Jadhav	13	52	3	14	82	A	
18	MHRAT2301700	Tanvi Vijay Jadhav	Vijay Ratnakar Jadhav	13	50	2	13	78	B	
19	MHRAT2301696	Vaibhavi Vishwanath Vaje	Vishwanath Gopal Vaje	14	55	3	17	89	A	
20	MHRAT2301695	Vinayak Anant Khake	Anant Tukaram Khake	12	53	2	15	82	A	

O.m.Parkar
Assessor

Observer

Prog.Co-ordinator
Jss Ratnagiri

Director
Jss Ratnagiri



Date- 05/03/24

ASSESSMENT ATTENDANCE SHEET

Name Of Course - Assistant Fruits and Vegetable Processing and Preservation

Batch Code - BCH/FPP/231162

Resource Person - Vrunali Pramod Revane

Training Centre Name -

Time-

S.N	Beneficiary Name	Sign
1	Diksha Vikas Shrangare	
2	Gaurav Jagannath Mohite	
3	Gaurav Pramod Jadhav	
4	Jayesh Tukaram Joshi	J. T. Joshi
5	Mitali Mahendra Kamble	
6	Dinakar Sanjay Ghadioshi	
7	Pooja Siddharth Jadhav	P. S. Jadhav
8	Pranav Sharad Mestry	
9	Prathamesh Vasant Indulkar	P. V. Indulkar
10	Riya Dharmendra Kamble	
11	Rohit Anant Zore	
12	Sahil Subhosh Sahi	
13	Sakraj Sunil Bhore	S. S. Bhore
14	Sangita Kuswar Kishansing Kharvat	
15	Sonam Nathuram Kadam	
16	Srushvi Vishwanath Kiledar	S. V. Kiledar
17	Suraj Sidharth Jadhav	
18	Tarvi Vijay Jadhav	T. V. Jadhav
19	Valbhavi Vishwanath Vaje	V. V. Vaje
20	Vinayak Anant Khole	V. A. Khole

Resource Person

APO/PO



JAN SHIKSHAN SANSTHAN RATNAGIRI
Ministry of Skill Development & Entrepreneurship
Assessment Sheet



BCH/FPP/231558

Date - 05/03/24

S.N	Enrollment Number	Name Of Beneficiary	Fathers/ Husband Name	Theory 15	Practical 60	Viva 5	Internal Assessment 20	Total Marks Obtained	Grade	Remarks
1	MHRAT2301754	Aditi Chandrakant Tulsankar	Chandrakant Ramchandra Tulsankar	12	52	3	16	83	A	
2	MHRAT2301740	Akshata Kishor Bhatye	Kishor Vishnu Bhatye	14	56	4	15	89	A	
3	MHRAT2301753	Amisha Anil Pawar	Anil Visant Pawar	13	53	2	16	84	A	
4	MHRAT2301755	Diksha Rahul Kamble	Rahul Babram Kamble	07	46	2	13	68	C	
5	MHRAT2301741	Harshada Shripat Narvekar	Shripat Rajaram Narvekar	12	49	2	14	77	B	
6	MHRAT2301752	Mahek Riyaj Devlekar	Riyaj Hasan Devlekar	11	50	2	13	76	B	
7	MHRAT2301750	Nihal Dipak Shinde	Dipak Vasudev Shinde	10	48	3	14	75	B	
8	MHRAT2301736	Piyaj Prakash Mandavkar	Prakash Budhaji Mandavkar	14	53	3	16	86	A	
9	MHRAT2301756	Pooja Bapu Sawant	Bapu Sudhakar Sawant	14	54	2	14	85	A	
10	MHRAT2301743	Pranjali Prakash Salvi	Prakash Kashinath Salvi	14	53	2	15	84	A	

Pragya
Assessor
05/03/24

Observer
05/03/24

Prog.Co-ordinator
Jss Ratnagiri

Director
Jss Ratnagiri



JAN SHIKSHAN SANSTHAN RATNAGIRI
Ministry of Skill Development & Entrepreneurship
Assessment Sheet



BCH/FPP/231558

Date - 05/03/24

S.N	Enrollment Number	Name Of Beneficiary	Fathers/ Husband Name	Theory 15	Practical 60	Viva 5	Internal Assessment 20	Total Marks Obtained	Grade	Remarks
11	MHRAT2301748	Raj Chandrakant Shitap	Chandrakant Tukaram Shitap	11	52	3	14	80	B	
12	MHRAT2301746	Reval Sudhakar Garav	Sudhakar Sonu Garav	14	50	2	13	79	B	
13	MHRAT2301751	Rhea Sushir Sahi	Sushir Shivram Sahi	13	52	3	15	83	A	
14	MHRAT2301735	Sakshi Nilesh Zare	Nilesh Pandurang Zare	13	51	2	12	78	B	
15	MHRAT2301742	Saloni Suresh Agare	Suresh Vishram Agare	16	49	3	14	76	B	
16	MHRAT2301747	Santya Sandesh Bhatkar	Sandesh Prashant Bhatkar	13	48	3	15	79	B	
17	MHRAT2301744	Shrawani Anil Mane	Anil Anil Mane	11	53	2	14	80	B	
18	MHRAT2301749	Suhani Santosh Chavan	Santosh Ramchandra Chavan	12	50	3	15	80	B	
19	MHRAT2301745	Vidhi Ravindra Kolate	Ravindra Pundalik Kolate	14	52	2	14	85	A	
20	MHRAT2301734	Yash Vilas Salvi	Vilas Babu Salvi	11	50	2	13	76	B	

Pragya
Assessor
05/03/24

Observer
05/03/24

Prog.Co-ordinator
Jss Ratnagiri

Director
Jss Ratnagiri



JAN SHIKSHAN SANSTHAN RATNAGIRI

Ministry of Skill Development & Entrepreneurship



Skill India
असतो मा सद्गमय

Date- 05/08/24

ASSESSMENT ATTENDANCE SHEET

Name Of Course - Assistant Fruits and Vegetable Processing and Preservation

Batch Code - BCH/FPP/231161

Resource Person - Prathmesh Prakash Lingayat

Training Centre Name -

Time- _____

S.N	Beneficiary Name	Sign
1	Ashya Sanjay Kanar	Ashya Kanar
2	Aradhana Mustak Bodale	Aradhana
3	Chaitanya Sandip Mohire	C.S. Mohire
4	Dorshona Sakharam Bavdhone	Dorshona
5	Diksha Sudhir Mohite	D.S. Mohite
6	Divya Dilip Kalye	Divya Kalye
7	Kartiki Kashinath Shedge	Kartiki Shedge
8	Kunal Ravindra Shivgan	Kunal Shivgan
9	Natasha Jitendra Surve	Natasha Surve
10	Nikhil Nandkumar Dhote	Nikhil Dhote
11	Nishita Nathuram Salvi	Nishita
12	Purva Nareesh Surve	P.N. Surve
13	Rishi Vijay Gurav	Rishi Gurav
14	Sanjama Sambash Jadhav	Sanjama
15	Sayali Subhash Kirve	S.S. Kirve
16	Simran Sakharam Bhuravane	Simran
17	Sojan Mangesh Jadhav	Sojan Jadhav
18	Suhani Sunil Kambale	Suhani Kambale
19	Sujay Sitaram Kalye	Sujay Kalye
20	Suraj Sunil Jadhav	Suraj

Resource Person Prathmesh Lingayat

AP0/PO SPK Cudshu


⇒ Forwarded



⇒ Forwarded






 **GPS Map Camera**



Google

Devrukh, Maharashtra, India
3J8F+Q9G, Devrukh, Maharashtra 415804, India
Lat 17.066942°
Long 73.623368°
05/03/24 11:52 AM GMT +05:30




 **GPS Map Camera**



Google

Devrukh, Maharashtra, India
3J8F+Q9G, Devrukh, Maharashtra 415804, India
Lat 17.066939°
Long 73.623368°
05/03/24 11:50 AM GMT +05:30



 **GPS Map Camera**



Devrukh, Maharashtra, India
3J8F+Q9G, Devrukh, Maharashtra 415804, India
Lat 17.06697°
Long 73.623325°
05/03/24 11:40 AM GMT +05:30




 **GPS Map Camera**



Devrukh, Maharashtra, भारत
3J9F+2F4, Ozare Road, Devrukh, Maharashtra 415804, भारत
Lat 17.067587°
Long 73.623669°
11/03/24 11:18 AM GMT +05:30



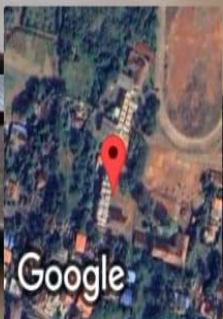
 GPS Map Camera



Devrukh, Maharashtra, भारत
3J9F+2F4, Ozare Road, Devrukh, Maharashtra 415804, भारत
Lat 17.067602°
Long 73.623632°
09/02/24 12:50 PM GMT +05:30



 GPS Map Camera



देवरूख, महाराष्ट्र, भारत
3J8F+V9P, देवरूख, महाराष्ट्र 415804, भारत
Lat 17.067337°
Long 73.623529°
01/03/24 11:36 AM GMT +05:30



GPS Map Camera



Devrukh, Maharashtra, India
3J9F+2F4, Ozare Road, Devrukh, Maharashtra 415804, India
Lat 17.067856°
Long 73.623833°
16/03/24 12:11 PM GMT +05:30

