

એગ્રો પ્રોસેસિંગ અને ફૂડ ટેકનોલોજી ક્ષેત્રે કારકિર્દીની ઉજ્જવળ તકો

પ્રસ્તાવના

જુનાગઢ કૃષિ યુનિવર્સિટી ભારતની અગ્રગણ્ય યુનિવર્સિટી છે. જેમાં કૃષિ વિજ્ઞાન સંલગ્ન ક્ષેત્રનાં રોજગારલક્ષી ડીગ્રી તથા ડિપ્લોમા કક્ષાનાં જુદાં જુદાં અભ્યાસક્રમો ચાલે છે. આજે ધોરણ ૧૦ પછી થતા વ્યવસાયલક્ષી અવનવા અભ્યાસક્રમો ઉપલબ્ધ થયા છે. આથી વિદ્યાર્થીઓ તેમની રૂચી અને સમયની માંગને ધ્યાને લઈને પોતાની ભાવિ કારકિર્દી માટે યોગ્ય અભ્યાસક્રમની પસંદગી કરે તે ખૂબ જ આવશ્યક છે. ખેતી વ્યવસાય સાથે સંકળાયેલ હોય કે ખેતીલક્ષી વ્યવસાયમાં પોતાની ઉજ્જવળ ભાવિ કારકિર્દી બનાવવા માંગતા હોય તેમના માટે જુનાગઢ કૃષિ યુનિવર્સિટીના જુનાગઢ કેન્દ્ર ખાતે ધોરણ ૧૦ પછી ડિપ્લોમા ઇન એગ્રો પ્રોસેસિંગ અને ફૂડ ટેકનોલોજીનો ત્રણ વર્ષનો અભ્યાસક્રમ શરૂ કરવામાં આવેલ છે.

એગ્રો પ્રોસેસિંગ અને ફૂડ ટેકનોલોજી એટલે શું?

ભારત જેવા વિકાસશીલ દેશમાં પણ અન્ય વિકસિત દેશની જેમ પ્રોસેસ ફૂડ તથા ફાસ્ટ ફૂડનો ઉપયોગ દિવસે દિવસે વધતો જાય છે. એગ્રો પ્રોસેસિંગ અને ફૂડ ટેકનોલોજી એટલે કૃષિકીય પેદાશોનું પ્રોસેસિંગ કરી તેમાંથી વિવિધ ખાદ્ય પેદાશો તૈયાર કરવી. જેમાં ખેત પેદાશોની પ્રાથમિક સુકવણી, સફાઈ, વક્કલ પ્રમાણે વર્ગીકરણ કરવું, વગેરે જેવી પ્રાથમિક પ્રોસેસિંગ પ્રક્રિયાઓનો સમાવેશ થાય છે. ત્યારબાદ તેને જે તે સ્વરૂપમાં જ બજારમાં વેચવાને બદલે તેમાંથી ગ્રાહકની જરૂરિયાત, પસંદગી, રૂચી, વગેરે ધ્યાને લઈને તેનું દ્વિતીય કક્ષાનું (સેકન્ડરી) પ્રોસેસિંગ કરીને તેમાંથી વિવિધ મૂલ્યવર્ધિત ચીજવસ્તુઓ (ફૂડ પ્રોડક્ટ્સ) તૈયાર કરવાની પ્રક્રિયાઓનો પણ સમાવેશ થાય છે.

ખેતી પાકોનું પ્રોસેસિંગ કરી મૂલ્યવર્ધિત પેદાશો તૈયાર કરવાથી ગ્રામ્ય તથા દેશ કક્ષાએ માનવ રોજગારીની તકો વધારી શકાય તથા અવનવી પ્રોડક્ટ્સ બનાવી તેને વેચવાથી ખુબ સારો નફો મેળવી શકાય. પ્રોસેસિંગ એકમો દ્વારા ખેતી પેદાશોમાંથી તૈયાર કરાયેલ સ્વાદિષ્ટ અને પોષણક્ષમ વાનગીઓને નિકાસ કરવાની પણ વ્યાપક તકો રહેલ છે. હાલમાં રાજ્ય તથા દેશ કક્ષાએ મૂલ્યવર્ધિત પેદાશો તૈયાર કરવાની ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીઝનાં એકમો દિવસે અને દિવસે વધતા જાય છે. જેના માટે એગ્રો પ્રોસેસિંગ અને ફૂડ ટેકનોલોજીનું જ્ઞાન ધરાવતું માનવ બળ જરૂરી છે. એગ્રો પ્રોસેસિંગ અને ફૂડ ટેકનોલોજી અભ્યાસક્રમ ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીઝ માટે જરૂરી માનવ બળ તૈયાર કરે છે. એગ્રો પ્રોસેસિંગ અને ફૂડ ટેકનોલોજીનો અભ્યાસક્રમ પૂર્ણ કરેલ વિદ્યાર્થીઓને ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીઝમાં રોજગારીની વિશાળ તકો આજે ઉપલબ્ધ છે. તથા પોતાનું પણ પ્રોસેસિંગ એકમ સ્થાપીને સ્વ-રોજગારી મેળવી શકે છે.

પ્રવેશ પ્રક્રિયા

એગ્રો પ્રોસેસિંગ અને ફૂડ ટેકનોલોજી ડિપ્લોમા અભ્યાસક્રમ ત્રણ વર્ષ (૩ સેમેસ્ટર)નો છે. જેમાં દર વર્ષે ૪૪ વિદ્યાર્થીઓને ધોરણ-૧૦ની ટકાવારીને આધારે મેરીટના ધોરણે પ્રવેશ આપવામાં આવે છે. રાજ્યની વિવિધ કૃષિ યુનિવર્સિટીઓમાં ચાલતા બધા જ ડિપ્લોમા અભ્યાસક્રમોના પ્રવેશ માટેની કોમન પ્રવેશ પ્રક્રિયા ધોરણ-૧૦ના પરિણામ આવ્યા બાદ હાથ ધરવામાં આવે છે. પ્રવેશ જાહેરાત દૈનિકપત્રોમાં તથા વેબ સાઇટ <http://www.poly.gsauca.in> તેમજ <http://www.jau.in> પર પ્રસિદ્ધ કરવામાં આવે છે. પ્રવેશની સમગ્ર પ્રક્રિયા ઓનલાઇન કરવામાં આવે છે.

કોર્ષ ફી : વિદ્યાર્થી ભાઈઓ માટે રૂ. ૧૨૨૦/- (પ્રથમ સેમેસ્ટર) અને વિદ્યાર્થી બહેનો માટે : રૂ. ૯૬૦/- (પ્રથમ સેમેસ્ટર)

શૈક્ષણિક માધ્યમ : અંગ્રેજી



અભ્યાસક્રમ

એગ્રો પ્રોસેસિંગ અને ફૂડ ટેકનોલોજી ડિપ્લોમા અભ્યાસક્રમમાં ખેતીના તમામ ધાન્ય પાકો, કઠોળ પાકો, તેલીબિયા પાકો તેમજ મસાલા પાકોના પ્રોસેસિંગનો સમાવેશ થાય છે. તદુપરાંત, ફળ અને શાકભાજીનું પ્રોસેસિંગ કરી તેમાંથી મૂલ્યવર્ધિત પેદાશો તૈયાર કરવાની પ્રક્રિયાઓનો તેમાં સમાવેશ થાય છે. ડેરી ઇજનેરીને લગતા પ્રાથમિક કોર્સનો પણ આ અભ્યાસક્રમમાં સમાવેશ કરીને તેને ખુબ જ ઉપયોગી બનાવવામાં આવેલ છે.

માળખાકીય સુવિધાઓ

પોલીટેકનીક માટે રાજ્ય સરકારશ્રીની સહાયથી તમામ સુવિધાસભર અદ્યતન બિલ્ડિંગ બનાવવામાં આવેલ છે. જેમાં વિદ્યાર્થીઓને પાવર પોઇન્ટ પ્રેઝન્ટેશનના માધ્યમથી અસરકારક શિક્ષણ આપી શકાય તે માટે સ્માર્ટ ક્લાસરૂમ છે. અભ્યાસક્રમને અનુરૂપ વિદ્યાર્થીઓના સર્વાંગી પ્રાયોગિક કોશલ્યના વિકાસ માટે બિલ્ડિંગમાં એગ્રો-પ્રોસેસિંગ પ્રયોગશાળા, ફૂડ ટેકનોલોજી લેબ, ફૂડ ટેસ્ટિંગ લેબ, કોમ્પ્યુટર લેબ, સેમિનાર હોલ, વગેરે જેવી સુવિધાઓ ઉપલબ્ધ છે. બોયઝ અને ગર્લ્સ બંને માટે અલગ-અલગ અદ્યતન હોસ્ટેલ કૃષિ કેમ્પસ મોતીબાગમાં જ આવેલ છે. કૃષિ કેમ્પસમાં જ લાઈબ્રેરી, રમતગમતનું મેદાન, દવાખાનું, ઓડીટોરિયમ વગેરે જેવી સુવિધાઓ છે.

ઉચ્ચ અભ્યાસની તક

આ અભ્યાસક્રમ પૂર્ણ કરીને વિદ્યાર્થીઓ આગળ ઉચ્ચ અભ્યાસ કરવા ઇચ્છે તો તેઓ કૃષિ યુનિવર્સિટી તથા રાજ્યની અન્ય કોલેજોમાં ફૂડ ટેકનોલોજી અને કૃષિ ઇજનેરીને લગતા ડિગ્રી કોર્સના બીજા વર્ષમાં સીધો જ પ્રવેશ મેળવી શકે છે. જે માટે જરૂરી પ્રવેશ પરિક્ષા તેમજ વિદ્યાર્થીના ઓવરઓલ ગ્રેડ-પોઇન્ટના આધારે મેરીટ તૈયાર કરીને પ્રવેશ આપવામાં આવે છે.

ઇન્ડસ્ટ્રીયલ તાલીમ

વિદ્યાર્થીઓને છેલ્લા સેમેસ્ટરમાં રાજ્યની ખાનગી કંપનીઓમાં Intern-Trainee તરીકે મોકલવામાં આવે છે. જેથી તેઓ વ્યાપારિક ધોરણે તૈયાર થતી મૂલ્યવર્ધિત પેદાશોના ઉત્પાદન, ગુણવત્તા ચકાસણી, પેકિંગ, માર્કેટિંગ, વગેરેને લગતી પ્રાયોગિક તાલીમ મેળવી શકે. આ ઇન્ડસ્ટ્રીયલ તાલીમ વિદ્યાર્થીઓને રોજગારી મેળવવામાં પણ ખુબ જ ઉપયોગી પુરવાર થયેલ છે.

રોજગારીની તકો

આ અભ્યાસક્રમ પૂર્ણ કરીને વિદ્યાર્થીઓને રાજ્યના ખેતી વિભાગમાં ખેતી મદનીશ તરીકેની નોકરી માટે વ્યાપક તક રહેલ છે. તદુપરાંત, રાજ્યમાં આવેલ વિવિધ ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીઝમાં નોકરીની વિશાળ તકો ઉપલબ્ધ છે.

સ્વ-રોજગારી

વિદ્યાર્થીઓ પોતે પણ કૃષિ પેદાશોનું પ્રોસેસિંગ કરી તેમાંથી જુદી જુદી મૂલ્યવર્ધિત પેદાશો તૈયાર કરવાનાં નાના તથા મોટા એકમો સ્થાપી પોતે જ એન્ટરપ્રેન્યર બની શકે છે.

નોંધ: આ માહિતી ફક્ત વિદ્યાર્થીઓના માર્ગદર્શન માટે છે. જેનો ઉપયોગ કાયદાકીય દસ્તાવેજ તરીકે કરી શકાશે નહીં.



વધુ માહિતી માટે સંપર્ક

પોલીટેકનીક ઇન એગ્રો - પ્રોસેસિંગ

જૂનાગઢ કૃષિ યુનિવર્સિટી, જૂનાગઢ

ફોન : ૦૨૮૫ - ૨૬૭૨૦૮૦/૯૦ Ext. ૪૭૪ - Email : poly_ap@jau.in

