



प्रतिभागी पुस्तिका

सेक्टर
खाद्य प्रसंस्करण

सब-सेक्टर
मल्टीसेक्टरल

पेशा
प्रसंस्करण

रेफरेंस आईडी: FIC/Q9001, संस्करण 3.0
एनएसक्यूएफ स्तर 4



प्रसंस्कृत खाद्य उद्यमी

व्यवसाय प्रसंस्करण

Food Industry Capacity and Skill Initiative (FICSI)
श्रीराम भारतीय कला केंद्र, तीसरी मंजिल, 1, कोपरनिकस मार्ग,
मंडी हाउस, नई दिल्ली - 110001
ईमेल: admin@ficsi.in,
वेब: www.ficsi.in
फोन: 011-65001273

सर्वाधिकार सुरक्षित © 2022

पहला संस्करण, अक्टूबर 2022
भारत में मुद्रित

यह पुस्तक Food Industry Capacity and Skill Initiative (FICSI) द्वारा प्रायोजित है

ईमेल: admin@ficsi.in,
फोन: 011-65001273

क्रिएटिव कॉमन्स लाइसेंस के तहत: CC BY-SA



यह लाइसेंस अन्य लोगों को व्यावसायिक उद्देश्यों के लिए भी आपके काम को रीमिक्स, ट्वीक और निर्माण करने देता है, जब तक कि वे आपको श्रेय देते हैं और समान शर्तों के तहत अपनी नई रचना का लाइसेंस देते हैं। इस लाइसेंस की तुलना अक्सर "कॉपीलेफ्ट" फ्री और ओपन सोर्स सॉफ्टवेयर लाइसेंस से की जाती है। आप पर आधारित सभी नए कार्यों में एक ही लाइसेंस होगा, इसलिए कई डेरिवेटिव भी व्यावसायिक उपयोग की अनुमति देंगे। यह विकिपीडिया द्वारा उपयोग किया जाने वाला लाइसेंस है और उन सामग्रियों के लिए अनुशंसित है जो विकिपीडिया और इसी तरह के लाइसेंस प्राप्त परियोजनाओं से सामग्री को शामिल करने से लाभान्वित होंगे।

अस्वीकरण

इसमें निहित जानकारी Food Industry Capacity and Skill Initiative (FICSI) के विश्वसनीय स्रोतों से प्राप्त की गई है। FICSI ऐसी जानकारी की सटीकता, पूर्णता या पर्याप्तता के लिए सभी वारंटी को अस्वीकार करता है। FICSI की इसमें स्थापित जानकारी में त्रुटियों, चूक या अपर्याप्तता के लिए या उसकी व्याख्या के लिए कोई दायित्व नहीं होगा। पुस्तक में शामिल कॉपीराइट सामग्री के मालिकों का पता लगाने का हर संभव प्रयास किया गया है। पुस्तक के भविष्य के संस्करणों में पावती के लिए उनके ध्यान में लाई गई किसी भी चूक के लिए प्रकाशक आभारी होंगे। FICSI की कोई भी संस्था इस सामग्री पर निर्भर रहने वाले किसी भी व्यक्ति को हुए किसी भी नुकसान के लिए जिम्मेदार नहीं होगी। इस प्रकाशन की सामग्री कॉपीराइट है। इस प्रकाशन के किसी भी हिस्से को किसी भी रूप में या किसी भी माध्यम से कागज या इलेक्ट्रॉनिक मीडिया पर पुनः प्रस्तुत, संग्रहीत या वितरित नहीं किया जा सकता है, जब तक कि FICSI द्वारा अधिकृत नहीं किया जाता।





श्री नरेंद्र मोदी

भारत के प्रधान मंत्री

“स्किलिंग एक बेहतर भारत का निर्माण कर रही है। अगर हमें भारत को आगे बढ़ाना है विकास फिर कौशल विकास यही हमारा मिशन होना चाहिए।

”



Certificate
COMPLIANCE TO
QUALIFICATION PACK - NATIONAL OCCUPATIONAL
STANDARDS

is hereby issued by the
Food Industry Capacity & Skill Initiative
for
SKILLING CONTENT : PARTICIPANT HANDBOOK

Complying to National Occupational Standards of
Job Role/ Qualification Pack: "Processed Food Entrepreneur" 'QP No. FIC/Q9001, NSQF Level 4

Date of Issuance: 30/12/2021

Valid up to*: 29/12/2024

*Valid up to the next review date of the Qualification Pack

Authorised Signatory
Food Industry Capacity & Skill Initiative

स्वीकृति

FICSI उन सभी संगठनों और व्यक्तियों का आभारी है जिन्होंने इस प्रतिभागी पुस्तिका को तैयार करने में हमारी मदद की है

हम उन सभी लेखकों के प्रति भी आभार व्यक्त करना चाहते हैं जिन्होंने सामग्री की समीक्षा की और अध्यायों में गुणवत्ता, सुसंगतता और सामग्री प्रस्तुति में सुधार के लिए बहुमूल्य जानकारी प्रदान की।

इस भागीदार पुस्तिका को तैयार करना खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों के सहयोग के बिना संभव नहीं होता। उद्योग की प्रतिक्रिया शुरू से अंत तक बेहद उत्साहजनक रही है और यह उनके इनपुट के साथ है कि हमने उद्योग में आज मौजूद कौशल अंतराल को पाटने की कोशिश की है।

यह पार्टिसिपेंट हैंडबुक उन सभी इच्छुक युवाओं को समर्पित है जो विशेष कौशल हासिल करना चाहते हैं जो उनके भविष्य के प्रयासों के लिए एक आजीवन संपत्ति होगी और उन्हें खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में एक उज्ज्वल कैरियर बनाने में मदद करेगी।

इस पुस्तक के बारे में

यह प्रतिभागी हैंडबुक विशिष्ट योग्यता पैक (क्यूपी) के लिए प्रशिक्षण को सक्षम करने के लिए डिज़ाइन की गई है। प्रत्येक राष्ट्रीय व्यावसायिक (एनओएस) यूनिट/एस में शामिल है।

रोजगार के लिए आवश्यक कौशल हासिल करने के लिए। इस पुस्तक की सामग्री पूरी तरह से राष्ट्रीय व्यवसाय मानकों क्यू पी./एन. ओ एस. के अनुरूप है और राष्ट्रीय कौशल योग्यता फ्रेमवर्क (एन ऐ क्यू एफ) के अनुरूप है।

प्रसंस्कृत खाद्य उद्यमी, स्तर 4 के योग्यता पैक में निम्नलिखित एनओएस शामिल हैं जिन्हें सभी इकाइयों में शामिल किया गया है:

- 1- **FICSI@N9005%** उद्यमी कौशल का मूल्यांकन और विकास करना
- 2- **FICSI@N9006%** उत्पाद और व्यवसाय योजना का चयन
- 3- **FICSI@N9007%** खाद्य प्रसंस्करण यूनिट शुरू करने की तैयारी
- 4- **FICSI@N9008%** खाद्य प्रसंस्करण यूनिट शुरू करना
- 5- **FICSI@N9009%** प्रसंस्कृत खाद्य उद्यमी से संबंधित संपूर्ण दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड कीपिंग
- 6- **FICSI@N9010%** खाद्य सुरक्षा, सफाई और स्वच्छता सुनिश्चित करना
7. रोजगार और उद्यमिता कौशल

विशिष्ट एनओएस के लिए प्रमुख सीखने के उद्देश्य उस एनओएस के लिए यूनिट/एस की शुरुआत को चिह्नित करते हैं। इस पुस्तक में प्रयुक्त प्रतीकों का वर्णन नीचे किया गया है।

प्रतीक का प्रयोग



सीखने के
प्रमुख परिणाम



कदम



समय



सलाह



टिप्पणियाँ



यूनिट उद्देश्य




शारासं

विषयसूची

क्र.सं.	मॉड्यूल और इकाइयाँ	पृष्ठ
1	उद्यमी कौशल का मूल्यांकन और विकास (FICSI/N9005)	1
	यूनिट 1.1 – प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय	3
	यूनिट 1.2 – “प्रसंस्कृत खाद्य उद्यमी” भूमिका का अवलोकन	4
	यूनिट 1.3 – खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय	8
	यूनिट 1.4 – उद्यमिता का परिचय	9
	यूनिट 1.5 – पेशेवर और मुख्य कौशल	13
	यूनिट 1.6 – आईटी कौशल	27
	यूनिट 1.7 – उद्यमी कौशल का मूल्यांकन और विकास	30
2	उत्पाद और व्यवसाय योजना का चयन (FICSI/N9006)	51
	यूनिट 2.1 – बिजनेस प्लानिंग	53
	यूनिट 2.2 – उत्पाद का चयन	58
	यूनिट 2.3 – लागत, ब्रांडिंग और पैकेजिंग	70
3	खाद्य प्रसंस्करण यूनिट के स्टार्टअप की तैयारी (FICSI/N9007)	75
	यूनिट 3.1 – खाद्य प्रसंस्करण यूनिट के लिए स्थल का चयन	77
	यूनिट 3.2 – वित्त प्रबंधन	81
	यूनिट 3.3 – उद्यमी का स्मरण लेख	91
4	खाद्य प्रसंस्करण यूनिट शुरू करना (FICSI/N9008)	93
	यूनिट 4.1 – खाद्य प्रसंस्करण यूनिट का डिजाइन और निर्माण	95
	यूनिट 4.2 – खाद्य प्रसंस्करण यूनिट सेटअप	100
	यूनिट 4.3 – खाद्य उत्पादन और परीक्षण	126



क्र.सं.	मॉड्यूल और इकाइयाँ	पृष्ठ
	यूनिट 4.4 – खाद्य उत्पादों का विपणन और बिक्री	131
	यूनिट 4.5 – खाद्य प्रसंस्करण यूनिट की सफाई और स्वच्छता	137
5	पूरा दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड कीपिंग (FICSI/N9009)	143
	यूनिट 5.1 – दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड कीपिंग	145
6	खाद्य सुरक्षा, सफाई और स्वच्छता (FICSI/N9010)	151
	यूनिट 6.1 – खाद्य सुरक्षा, सफाई और स्वच्छता	153
	यूनिट 6.2 – सुरक्षा अभ्यास	155
	यूनिट 6.3 – अच्छी विनिर्माण प्रथाएं (जीएमपी)	159
	यूनिट 6.4 – खाद्य सुरक्षा अभ्यास	162
	यूनिट 6.5 – खतरा विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (एचएससीसीपी)	165
	यूनिट 6.6 – खाद्य सूक्ष्म जीव विज्ञान का परिचय	168
7.	रोज़गार कौशल	175
	न्यू एम्प्लॉयबिलिटी स्किल्स पर पुस्तक निम्नलिखित स्थान पर उपलब्ध है:	
	https://www.skillindiadigital.gov.in/content/list	
	ईबुक तक पहुंचने के लिए नीचे दिए गए क्यूआर कोड को स्कैन करें	
		
8.	अनुलग्नक	177





1. उद्यमिता कौशल का मूल्यांकन और विकास

- यूनिट 1.1 – प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय
- यूनिट 1.2 – “प्रसंस्कृत खाद्य उद्यमी” भूमिका का अवलोकन
- यूनिट 1.3 – खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय
- यूनिट 1.4 – उद्यमिता का परिचय
- यूनिट 1.5 – पेशेवर और मुख्य कौशल
- यूनिट 1.6 – आईटी कौशल
- यूनिट 1.7 – उद्यमी कौशल का मूल्यांकन और विकास



सीखने के प्रमुख परिणाम

इस मॉड्यूल के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. प्रशिक्षण के उद्देश्य की व्याख्या करने में
2. एक प्रसंस्कृत खाद्य उद्यमी की भूमिकाओं और उत्तरदायित्वों का उल्लेख करने में
3. खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों में मानक संचालन प्रक्रियाओं का उल्लेख करने में
4. खाद्य प्रसंस्करण को परिभाषित करने में
5. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न क्षेत्रों की सूची बनाने में
6. प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों के बाजार के रुझान का वर्णन करने में
7. उद्यमिता की अवधारणा का वर्णन करने में
8. उद्यमिता के लाभों का उल्लेख करने में
9. व्यापार के अवसरों का अन्वेषण करने में
10. व्यावसायिक संबंधों में संचार और व्यवहार की भूमिका का वर्णन करने में
11. कार्यस्थल पर पेशेवर और कोर के महत्व को बताने में
12. दिए गए कार्य को निर्धारित समयावधि में कैसे पूरा किया जाए, इस पर चर्चा करने में
13. कंप्यूटर के मूल भागों की पहचान करने में
14. कीबोर्ड के मूल भागों को पहचान करने में
15. बुनियादी कंप्यूटर शब्दावली को याद करने में
16. बुनियादी कंप्यूटर कीस के कार्यों को याद करने में
17. एमएस ऑफिस के मुख्य अनुप्रयोगों पर चर्चा करने में
18. चर्चा करने में कि नए व्यावसायिक अवसरों की पहचान कैसे करें
19. चर्चा करने में कि अपने व्यवसाय के भीतर व्यावसायिक अवसरों की पहचान कैसे करें
20. उद्यमियों की विशेषताओं की सूची बनाने में
21. चर्चा करने में कि एक उद्यम को मैनेज कैसे करें
22. वर्णन करने में कि मार्केट रिसर्च कैसे किया जाता है

यूनिट 1.1: प्रशिक्षण कार्यक्रम का परिचय

यूनिट उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. प्रशिक्षण के उद्देश्य की व्याख्या करने में
2. राष्ट्रीय व्यावसायिक मानकों और योग्यता पैक पर चर्चा करने में

1.1.1 प्रशिक्षण कार्यक्रम के उद्देश्य और लाभ

यह प्रशिक्षण कार्यक्रम उन व्यक्तियों को विशिष्ट कौशल प्रदान करने के लिए आयोजित किया गया है जो एक प्रसंस्कृत खाद्य उद्यमी बनना चाहते हैं। प्रशिक्षण कार्यक्रम खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के लिए राष्ट्रीय व्यावसायिक मानकों पर आधारित है। इस अध्याय के निम्नलिखित उपभाग में राष्ट्रीय व्यावसायिक मानकों का वर्णन किया गया है।

प्रशिक्षण कार्यक्रम एक व्यक्ति को सक्षम करेगा

- उद्यमी कौशल का मूल्यांकन और विकास करने में
- उत्पाद का चयन करें और व्यवसाय की योजना बनाने में
- खाद्य प्रसंस्करण यूनिट शुरू करने की तैयारी करने में
- खाद्य प्रसंस्करण यूनिट शुरू करने में
- पूरा दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड रखने में
- खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता सुनिश्चित करने में

सफलतापूर्वक प्रशिक्षण पूरा करने और परीक्षा पास करने के बाद आपको एक प्रमाण पत्र जारी किया जाएगा।

1.1.2 प्रशिक्षण कार्यक्रम की व्याख्या

यह प्रशिक्षण कार्यक्रम खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में प्रदर्शन करने के लिए आवश्यक नौकरी की भूमिका के लिए प्रासंगिक बुनियादी कौशल और ज्ञान प्रदान करने के लिए है।

कार्यक्रम प्रसंस्कृत खाद्य उद्यमी नामक एक योग्यता पैक पर आधारित है। प्रसंस्कृत खाद्य उद्यमी के लिए योग्यता पैक कोड एफआईसी/क्यू 9001 है।

यूनिट 1.2: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय

यूनिट उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. खाद्य प्रसंस्करण को परिभाषित करने में
2. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न क्षेत्रों की सूची बनाने में
3. प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों के लिए बाजार के रुझान का वर्णन करने में

1-2-1 [क] ङ ल ङ dj.k

कृषि भारतीय अर्थव्यवस्था की रीढ़ है। विभिन्न कृषि-आधारित व्यवसायों से उपज का उपयोग मुख्य रूप से देश के अंदर खाने के लिए किया जाता है। यह दुनिया के विभिन्न हिस्सों में भी निर्यात किया जाता है। खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में कृषि उत्पादों का उपयोग कच्चे माल के रूप में भी किया जाता है।

खाद्य प्रसंस्करण वह तरीका है जिसका उपयोग कच्चे माल को खाद्य उत्पादों में बदलने के लिए किया जाता है। वे प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थ, खाने के लिए तैयार खाद्य पदार्थ, खाद्य योजक या अन्य खाद्य उत्पाद तैयार करने के लिए उपयोग किए जाने वाले खाद्य पदार्थ हो सकते हैं। खाद्य प्रसंस्करण के अलावा, खाद्य उद्योग लंबे समय तक खाद्य उत्पादों को संग्रहीत करने के लिए एक महत्वपूर्ण विधि के रूप में खाद्य संरक्षण पर भी निर्भर करता है।

भारत में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग कई उप-क्षेत्रों में विभाजित है। वे हैं:



चित्र 1.2.1: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग कई उप-क्षेत्र

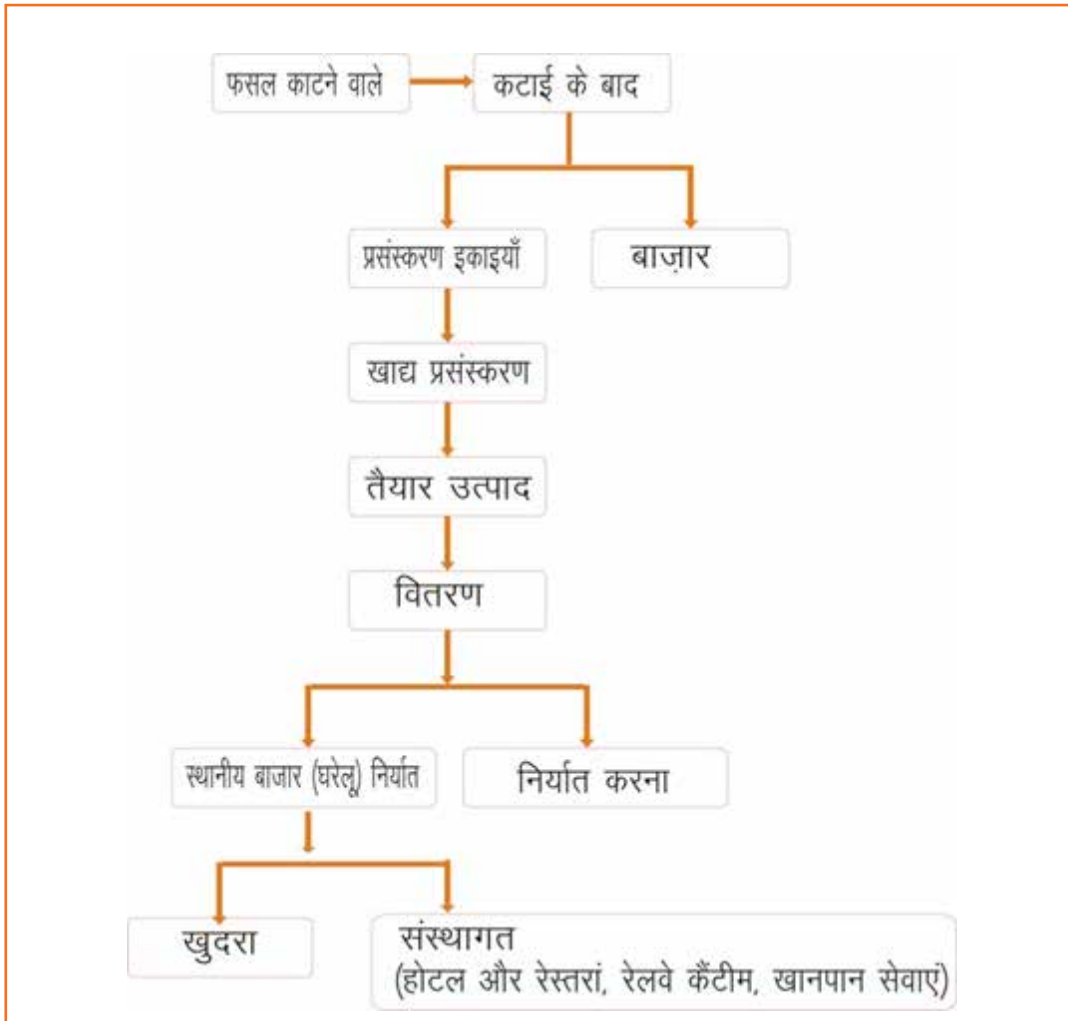
भारतीय खाद्य उद्योग भारत में विकास और विकास की उज्ज्वल संभावनाओं वाला क्षेत्र है। भारतीय खाद्य बाजार दुनिया का छठा सबसे बड़ा बाजार है। खाद्य उद्योग, विशेष रूप से खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र ने अपनी तीव्र गति से विकास के कारण भारत में अपार संभावनाएं दिखाई हैं।

खाद्य प्रसंस्करण अपने उत्पादन, विकास, निर्यात और खपत के मामले में देश में पांचवें स्थान पर है। हाल के रुझानों में जो इस क्षेत्र में देखा जा रहा है, वह भोजन का ऑनलाइन ऑर्डर करना है। हालांकि यह खंड अभी भी विकास के अपने प्रारंभिक चरण में है, यह तेजी से बढ़ रहा है।

खाद्य उद्योग अधिक निवेशकों को आकर्षित करने और अपने मौजूदा उपभोक्ताओं की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए कड़े खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता उपायों को लागू कर रहा है। इन सभी कारकों का इस क्षेत्र के कार्य करने के तरीके और देश में रोजगार बाजार पर भी सकारात्मक प्रभाव पड़ेगा।

1-2-2 [kk] Ql y l s x t g d r d d k l Qj

निम्नलिखित चार्ट विभिन्न ग्राहकों के लिए एक अंतिम, उपभोज्य उत्पाद बनने के लिए खाद्य सामग्री की यात्रा को दर्शाता है।



चित्र 1.2.2: कटे हुए भोजन की यात्रा

1-2-3 Hkj rh [lk] çl Ædj.k m | lxx ckt kj

खाद्य प्रसंस्करण उद्योग भारत की अर्थव्यवस्था का एक प्रमुख हिस्सा है क्योंकि देश में विभिन्न प्रकार के खाद्य उत्पादों को काटा जाता है और आगे उपभोग के लिए संसाधित किया जाता है। भारत दुनिया भर में दूध, केला, आम, अमरूद, पपीता, अदरक, भिंडी का सबसे बड़ा उत्पादक है; गेहूं, चावल, फल, सब्जियां, चाय, गन्ना और काजू का दूसरा सबसे बड़ा उत्पादक और अनाज, नारियल, सलाद, चिकोरी, जायफल, गदा, इलायची और काली मिर्च का तीसरा सबसे बड़ा उत्पादक है। बढ़ती आय और स्वस्थ, पैकेज्ड फूड की बढ़ती मांग यह सुनिश्चित करती है कि यह उद्योग सभी मौसमों को बनाए रखने की संभावना रखता है और कभी भी मंदी से नहीं डरता है। उद्योग को सरकार से भी समर्थन प्राप्त होता है।

ckt kj ds vktMs

- भारत का खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र दुनिया में सबसे बड़ा है और इसका उत्पादन 2025–26 तक 535 अरब अमेरिकी डॉलर तक पहुंचने की उम्मीद है।
- इस क्षेत्र से 2024 तक 9 मिलियन रोजगार पैदा होने की उम्मीद है।
- भारतीय खाद्य उद्योग 11 प्रतिशत की सीएजीआर से विस्तार कर रहा है और खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का कुल खाद्य उद्योग का 32 प्रतिशत हिस्सा है।
- भारत के खाद्य क्षेत्र ने अप्रैल 2014 और मार्च 2020 के बीच 4.18 बिलियन अमेरिकी डॉलर का प्रत्यक्ष विदेशी निवेश आकर्षित किया है।
- 2030 तक भारतीय वार्षिक घरेलू खपत तीन गुना होने की उम्मीद है, जिससे भारत दुनिया का पांचवां सबसे बड़ा उपभोक्ता बन जाएगा।
- प्रमुख विकास चालक और रुझान
- संगठित खाद्य खुदरा बिक्री और शहरीकरण में वृद्धि हुई है।
- एमएसएमई कौशल और प्रौद्योगिकी में विभिन्न प्रगति के माध्यम से भारत की खाद्य प्रसंस्करण श्रृंखला में महत्वपूर्ण भूमिका निभा रहे हैं।
- भारत में ऑनलाइन खाना ऑर्डर करने का व्यवसाय तेजी से बढ़ रहा है।
- भुने हुए मेवा, पॉपकॉर्न और भुनी हुई दाल जैसे पैकेज्ड, स्वस्थ और रोग प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाने वाले स्नैक्स की अत्यधिक मांग है।
- अब खुली से ब्रांडेड पैकेजिंग पर ध्यान केंद्रित हो रहा है।
- सरकार की 'आत्मनिर्भर भारत' पहल इस क्षेत्र को प्राथमिकता देती है और विभिन्न नीतियों के माध्यम से सहायता प्रदान करती है।

भारत सरकार ने 'मेक इन इंडिया' अभियान में खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र को प्राथमिकता दी है और इस क्षेत्र में निवेश को बढ़ावा दिया है। इसके अलावा, सरकार ने खाद्य प्रसंस्करण आपूर्ति श्रृंखला विकसित करने के लिए 18 मेगा फूड पार्क और 134 कोल्ड चेन परियोजनाओं की स्थापना की है। इन पहलों से खाद्य प्रसंस्करण कंपनियों को बढ़ावा मिलने की संभावना है। इसके अलावा, हाल ही में सरकार की पहल – जैसे इस उद्योग को समर्थन देने के लिए वित्त मंत्री श्रीमती निर्मला सीतारमण द्वारा शुरू की गई 10,000 करोड़ की योजना ने खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र को उच्च विकास पथ पर रखा है।

1-2-4 [lk] çl ðdj.k m| lx ea-ky;

इस मंत्रालय की स्थापना 1998 में हुई थी और इसके दायरे में आने वाले उद्योग खंड हैं

- फल और सब्जी प्रसंस्करण (फ्रीजिंग और डिहाइड्रेशन सहित)
- अनाज प्रसंस्करण
- मछली का प्रसंस्करण (कैनिंग और फ्रीजिंग सहित)
- कुछ कृषि उत्पादों, डेयरी उत्पादों, मुर्गी पालन और अंडे, मांस और मांस उत्पादों का प्रसंस्करण और रेफ्रिजरेशन
- ब्रेड, तिलहन, भोजन (खाद्य), नाश्ता खाद्य पदार्थ, बिस्कुट, कन्फेक्शनरी, माल टेक्सट्रेक्ट, प्रोटीन आइसोलेट, उच्च प्रोटीन भोजन, दूध छुड़ाने वाले भोजन और निकाले गए खाद्य उत्पादों (अन्य खाने के लिए तैयार खाद्य पदार्थों सहित) से संबंधित उद्योग
- गैर-मादक बियर सहित बीयर
- गैर-शीरा आधार से मादक पेय
- वातित जल और शीतल पेय
- खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों के लिए विशेष पैकेजिंग।

क्यूआर कोड को स्कैन करें या संबंधित वीडियो देखने के लिए लिंक पर क्लिक करें



www.youtube.com/watch?v=ofzhEPiOpSI

अभिविन्यास



www.youtube.com/watch?v=wMu0EpUgCd4&t=19s

खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन

; fuV 1-3% Hçl l-r [kk| m| ehP Hfcedk dk voykdu

यूनिट उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. एक प्रसंस्कृत खाद्य उद्यमी की भूमिकाएँ और उत्तरदायित्व बताने में
2. खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों में मानक संचालन प्रक्रियाओं का उल्लेख करने में

1-3-1 Hfcedk avkS ft Fenkj; ka

fuEufyf[kr rkydk, d çl l-r [kk| m| ehdhHfcedk avkS ft Fenkj; kadhQ k; kdjrhgA

- अवसरों की पहचान करने और उन पर निर्माण करने के लिए बाजार का अन्वेषण करना
- खाद्य प्रसंस्करण संगठन बनाना और स्थापित करना
- किसी उत्पाद या प्रक्रिया में सुधार करना और उसे एक अलग आयाम देना
- व्यवसाय शुरू और प्रबंधित करना
- उत्पाद(उत्पादों) की मार्केटिंग और बिक्री करके लाभ कमाने की दिशा में काम करना

क्यूआर कोड को स्कैन करें या संबंधित वीडियो देखने के लिए लिंक पर क्लिक करें



www.youtube.com/watch?v=nr_FM8esZJE

एक प्रसंस्कृत खाद्य उद्यमी की भूमिका और जिम्मेदारियां

; fuV 1-4% m | fer k dk i fjp;

यूनिट उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. उद्यमिता की अवधारणा का वर्णन करने में
2. उद्यमिता के लाभों का उल्लेख करने में
3. व्यवसाय के क्षेत्र में अवसरों का अन्वेषण करने में

1-4-1 m | fer k dh voëkj . kk

उद्यमिता कुछ नया करना है। एक व्यक्ति जो ऐसे क्षेत्र में ट्रक सेवा शुरू करता है जहां ट्रक नहीं हैं, एक आदमी जो नमक पैन विकसित करता है जहां वे मौजूद नहीं हैं, एक आविष्कारक जो नए उत्पाद का आविष्कार करता है सभी उद्यमी हैं। वे कुछ नया कर रहे हैं। उद्यमिता व्यवसाय चलाने से अलग है। एक आदमी, जो अपने पिता से विरासत में मिली एक कपड़ा फैक्ट्री चलाता है, एक व्यापारी है। वह शायद ही कोई उद्यमी हो।

आमतौर पर इसके पीछे उद्यमिता का एक मकसद लाभ होता है। जहां कोई लाभ का मकसद नहीं होता और समुदाय की भलाई के लिए किया जाता है, तब यह सामाजिक उद्यमिता बन जाता है। एक आदमी जो कम साक्षरता वाले क्षेत्र में एक मुफ्त स्कूल शुरू करता है, वह स्कूल से किसी भी रिटर्न या लाभ की उम्मीद नहीं करता है। वह अपने गांव या समुदाय को लाभ पहुंचाने के मकसद से ऐसा कर रहा है। वह एक सामाजिक उद्यमी होता है।

m | eh dk i gS

एक उद्यमी वह है जो लाभ और वृद्धि के अवसर प्राप्त करने के लिए जोखिम और अनिश्चितता का सामना करने के लिए एक नया व्यवसाय बनाता है और उस स्थिति से निपटने के लिए आवश्यक संसाधन एकत्र करता है।

एक उद्यमी के लक्षण

- जिम्मेदारी की इच्छा
- मध्यम जोखिम के लिए वरीयता
- सफल होने की उनकी क्षमता पर विश्वास
- तत्काल प्रतिक्रिया की इच्छा
- उच्च स्तर की ऊर्जा
- फ्यूचर ओरिएंटेशन (सीरियल एंटरप्रेन्योर)
- संगठन में कौशल

- पैसे की उपलब्धि के लिए मूल्य
- उच्च कोटि की प्रतिबद्धता
- लचीलापन
- जोखिम स्वीकार करने, कड़ी मेहनत करने और कार्रवाई करने की इच्छा

m | ferk ds ykk

उद्यमियों को मिलने वाले प्राथमिक लाभों में शामिल हैं:

- अपना भाग्य खुद बनाना
- एक नया उत्पाद या सेवा बनाना
- समाज में बदलाव लाना
- प्रभावशाली लाभ अर्जित करना
- वह करें जो आपको पसंद है और उसका आनंद लेना!

1-4-2 m | ferk eaQ ki kj ds vol j

vol j rykk djuk

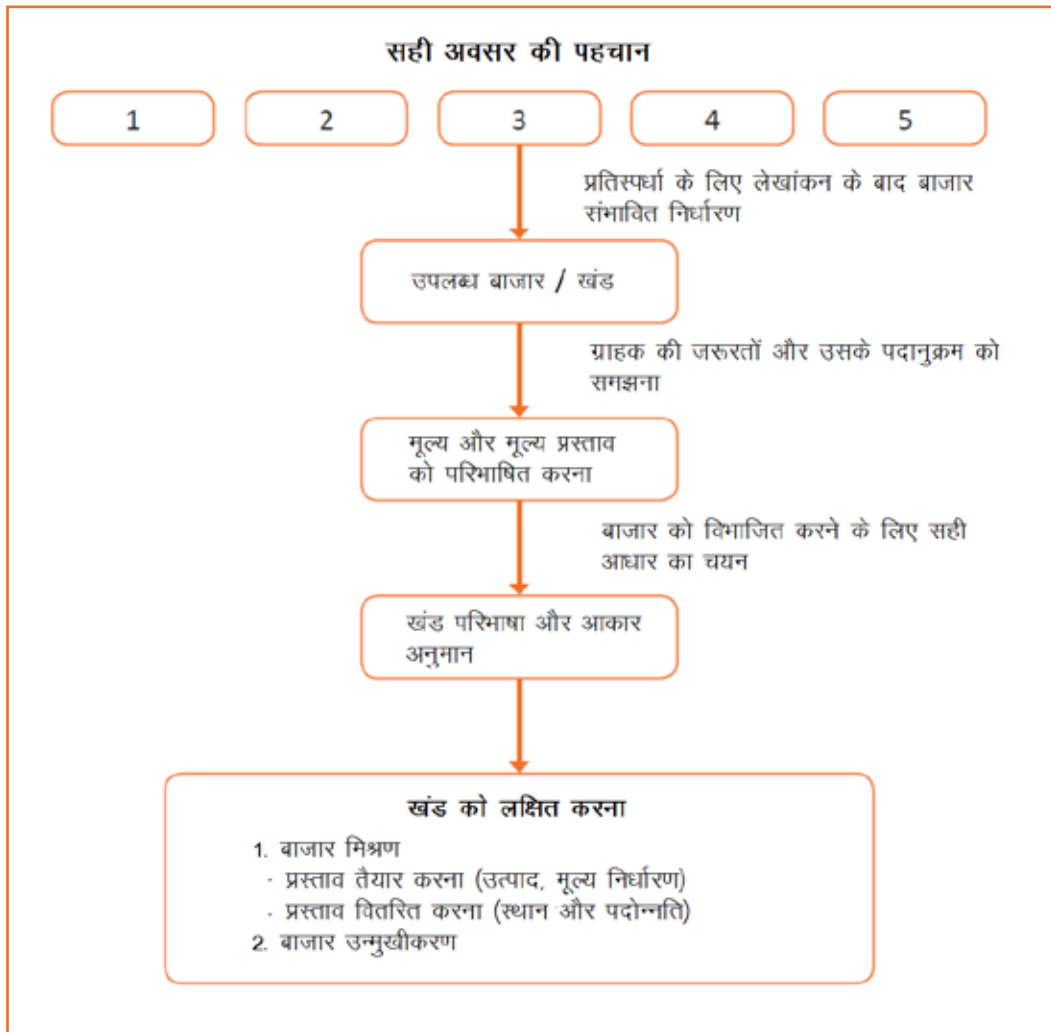
अवसर को एक अनिश्चितता के रूप में परिभाषित किया गया है जो किसी व्यवसाय पर सकारात्मक प्रभाव डाल सकती है जिससे लाभ हो सकता है। एक अवसर का यदि सही समय पर उपयोग नहीं किया गया तो यह लंबे समय में खतरा बन सकता है क्योंकि बाद में प्रतिस्पर्धा द्वारा इसका फायदा उठाया जा सकता है। एक समय में मार्केट में कई अवसर सह-अस्तित्व में हो सकते हैं और एक मार्केटर को उन सही अवसरों को प्राथमिकता और पहचानना पड़ सकता है जिनकी वह सेवा कर सकता है। सही अवसरों पर ध्यान केंद्रित करने से व्यवसाय में रणनीतिक लाभ होता है जबकि ऐसा करने में असमर्थता व्यवसाय को प्रतिस्पर्धी ताकतों के प्रति संवेदनशील बनाती है।

अवसर और खतरे बाहरी कारकों को हवाला देते हैं जो व्यवसाय के भविष्य को प्रभावित कर सकते हैं जिन पर इसका कोई नियंत्रण नहीं है। अवसर पर्यावरण में देखे गए रुझान/संभावित रुझान हैं, जो कंपनी के लिए आकर्षक हैं। खतरों को पर्यावरण में प्रवृत्तियों के रूप में देखा जाता है जो कंपनी के लिए हानिकारक हो सकते हैं। अवसरों और खतरों की पहचान करने में विफलता से रूकावट आ सकती है। अवसरों और खतरों की पहचान करने में विफलता से रूकावट आ सकती है।

अवसर का आकलन करने का अर्थ यह पता लगाना है कि कोई विशेष अवसर कितना बड़ा है। यदि कोई ग्रामीण उद्यमी साइकिल मरम्मत की दुकान शुरू करने का फैसला करता है, तो कोई भी निवेश करने से पहले, उसे इस बात का अच्छा अंदाजा होना चाहिए कि वह इससे कितना पैसा कमा सकता है। उसे उस पूंजी निवेश के बारे में भी पता होना चाहिए जो उसे करना होगा। अवसर का आकलन करने का अर्थ है कि खाने के लिए तैयार भोजन की मांग का पता लगाना। ऐसा करने के लिए उसे पहले भोजन के पैकेटों की संख्या, बिक्री की आवृत्ति, विभिन्न प्रकार के खाने के लिए संभव भोजन और कीमतों का अनुमान लगाना होगा।

pj. kaeavol j fo'yšk k

- अवसर विश्लेषण में पहला और सबसे महत्वपूर्ण कदम उपलब्ध अवसरों को उनकी समग्र बाजार क्षमता के आधार पर प्राथमिकता देना है।
- पहले से उपलब्ध बाजार को छोड़कर बाजार का अनुमान लगाकर व्यवसाय सबसे आशाजनक अवसर का चयन कर सकता है कार्य करने के दौरान बाजार में आमतौर पर प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष रूप से कंपीटिशन होता है।
- व्यवसाय तब उस मूल्य को परिभाषित करता है जो वह उपलब्ध बाजार में ग्राहकों को प्रदान कर सकता है। मूल्य प्रस्ताव के आधार पर यह पेशकश करना चाहता है, व्यवसाय बाजार को परिभाषित करता है
- व्यापार प्रस्ताव की वास्तविक क्षमता को समझने के लिए बाजार खंड के आकार के अनुमान लगाने की आवश्यकता होती है।
- अगला कदम उपयुक्त विपणन मिश्रण और बाजार रणनीति के साथ पहचाने गए बाजार खंड को लक्षित करना है। इसमें उत्पाद और सेवा सुविधाएँ, मूल्य निर्धारण, प्रचार और वितरण चैनल जैसे निर्णय शामिल हैं।



चित्र 1.4.1: व्यावसायिक अवसरों का विश्लेषण

vH k



1. उद्यमिता यात्रा का हिस्सा बनने के लाभों की सूची बनाएं

2. आप एंटरप्रेन्योर क्यों बनना चाहते हैं?

3. इंटरनेट की सहायता से खाद्य प्रसंस्करण व्यापार में आने वाले क्षेत्रों की सूची बनाइए

4. खाद्य प्रसंस्करण व्यापार के किस क्षेत्र में अपना उद्यम शुरू करना चाहते हैं? उसी के कारण बताएं

क्यूआर कोड को स्कैन करें या संबंधित वीडियो देखने के लिए लिंक पर क्लिक करें



<https://www.youtube.com/watch?v=Z0IT0h0IRwk>

एक उद्यमी के लक्षण

; fuV 1-5% iškøj vkš eq; dkky

यूनिट उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. व्यावसायिक संबंधों में संचार और व्यवहार की भूमिका का वर्णन करने में
2. कार्यस्थल पर पेशेवर और मुख्य कौशल के महत्व को बताने में
3. चर्चा करने में कि दिए गए कार्य को निर्धारित समय अवधि के भीतर कैसे पूरा किया जाए।

1-5-1 l pkj dkky

संचार किसी के विचार या संदेश को किसी अन्य व्यक्ति को स्पष्ट रूप से बताने में सक्षम करता है। संचार वह प्रक्रिया है जिसके द्वारा लोग मौखिक और गैर-मौखिक संदेशों के माध्यम से सूचनाओं और भावनाओं का आदान-प्रदान करते हैं। संचार करने के लिए बोलने, सुनने, अवलोकन करने, प्रश्न करने, प्रसंस्करण करने, विश्लेषण करने और मूल्यांकन करने जैसे कौशल की आवश्यकता होती है।

संचार में दो पहलू होते हैं . मौखिक और अमौखिक

ek[kd l pkj ea l Hh chysx, rRo 'kfey gA ek[kd l pkj gS

- संदेश देने के लिए ध्वनियों और भाषा का उपयोग।
- यह हमें अपनी इच्छाओं, विचारों और अवधारणाओं को शब्दों के माध्यम से व्यक्त करने में मदद करता है।

ek[kd l pkj ft l dsifj. keLo: i l dkjRed ikjLifjd dkky gkrk g%

- आवाज
- तीव्रता
- ध्वनि
- आलोचना को सकारात्मक तरीके से देना

अमौखिक संचार में शरीर की भाषा, हावभाव, चेहरे के भाव, आंखों से संपर्क आदि शामिल हैं, जो संचार प्रक्रिया का एक हिस्सा भी बन जाते हैं, साथ ही संचार के लिखित और टाइप किए गए तरीके भी हैं।

अमौखिक संचार जिसके परिणामस्वरूप सकारात्मक पारस्परिक कौशल प्राप्त होते हैं

- मुस्कुराएं और आंखों से संपर्क बनाएं
- सही मुद्रा और इशारों का उपयोग
- स्पर्श
- सुनना ध्यान देने की एक गतिविधि है और हम जो कुछ सुनते हैं उससे अर्थ प्राप्त करने

का प्रयास करते हैं

- यह धैर्यपूर्वक बताता है कि श आप परवाह करते हैं
- यह आपको अन्य लोगों के दृष्टिकोणों को समझने और उनकी स्थिति के प्रति सहानुभूति रखने में सक्षम बनाता है

संचार तभी सफल होता है जब भेजनेवाला और पानेवाला दोनों संचार के परिणामस्वरूप समान जानकारी को समझते हैं। यदि संचार में स्पष्टता है, तो संचार का लक्ष्य प्राप्त होता है।

1.5.1 संचार के योग्य और न योग्य

करने योग्य	जो नहीं करना है
मुस्कुराना	असभ्य होने से बचें
अपनी बाहों को खुला रखें – सकारात्मक शरीर की भाषा को दर्शाता है	हिप्स पर हाथ न रखें – आक्रामक शारीरिक भाषा का प्रयोग न करें हिप्स पर हाथ न रखें – आक्रामक शारीरिक भाषा का प्रयोग न करें
अपने दोस्तों को चिढ़ाते हुए भी वाणी के स्वर में मित्रवत रहें	चुनौतीपूर्ण स्वर का प्रयोग न करें
स्वागत जूनियर्स	प्रयुक्त शब्दों के चयन में कौशल की कमी न दिखाएं
धीरे और स्पष्ट रूप से बोलो	घबराओ मत या जोर से बोलो
अपने शब्दों के चयन में सम्मानजनक बनें	अपशब्दों का प्रयोग न करें
वास्तविक बनें	विनम्र भाषा का प्रयोग न करें; यह प्रभावित लगता है

तालिका 1.5.1: संचार के क्या करें और क्या न करें

1-5-2 लक्ष्य

लक्ष्य

सक्रिय रूप से सुनना हमारी संचार प्रक्रिया के महत्वपूर्ण कौशल में से एक है, लेकिन कई बार एक स्पीकर के रूप में हम अपनी ऊर्जा उस पर खर्च करते हैं जो हम कहना चाहते थे और दूसरे पक्ष जो कहना चाहते थे उस पर ज्यादा ध्यान केंद्रित नहीं करते। सुनना मूल रूप से किसी व्यक्ति की संचार प्रक्रिया में संदेश को ठीक से प्राप्त करने और सटीक रूप से व्याख्या करने की क्षमता है। सफल संचार प्रक्रिया के लिए सुनना



चित्र 1.5.1: लिसनिंग अभ्यास

महत्वपूर्ण कारक माना जाता है। यदि हम संदेशों को सुनना जरूरी नहीं समझते हैं तो संचार आसानी से गलत समझा जा सकता है और टूट सकता है और इससे संदेश भेजने वाला निराश हो सकता है।

आइए अब सीखें कि दूसरों के साथ सफल बातचीत के लिए इनमें से प्रत्येक का प्रभावी ढंग से उपयोग कैसे करें। आइए अब हम आगे सुनने के कौशल का अन्वेषण करें।

1.1.1 सुनने के कौशल, भाग 1

एक सावधान श्रोता बनने के लिए इन युक्तियों का पालन करें

- **1.1.1 सुनने के कौशल, भाग 1** स्पीकर क्या कह रहा है, उस पर ध्यान दें। सीधे अपने स्पीकर की आंखों में देखें।
- **1.1.1 सुनने के कौशल, भाग 1** यह आपको सतर्क रहने में मदद करेगा।
- **1.1.1 सुनने के कौशल, भाग 1** आपके साथ साझा की गई जानकारी को दोहराकर हमेशा अपनी समझ की पुष्टि करें। संदेश को बेहतर ढंग से समझने के लिए प्रश्न पूछें। इन युक्तियों से सुनिश्चित होगा कि आपने जो कहा था, वह आपने सुना।
- **1.1.1 सुनने के कौशल, भाग 1** प्राप्त निर्देशों पर ध्यान दें। मोबाइल फोन का उपयोग, कागजों में फेरबदल, खिड़की से बाहर देखना या इसी तरह की अन्य गतिविधियों से बचना चाहिए। यदि आप इन गतिविधियों को कर रहे हैं, तो सुनने की प्रक्रिया बाधित हो जाती है और स्पीकर को संदेश मिलेगा कि आप रुचि नहीं ले रहे हैं।

याद रखिए, अगर हम सुनने से ज्यादा बात करते हैं, तो हमारे पास दो जीभ और एक कान होगा।

1-5-3 लिखने के कौशल

लिखने के कौशल

लेखन संचार का एक महत्वपूर्ण रूप है। एक बेहतर लेखन कौशल हमारे संदेशों को स्पष्टता के साथ प्रभावी ढंग से संचारित करने की अनुमति देता है। तुलनात्मक रूप से आमने-सामने या टेलीफोन पर चर्चा करने के लिए इसे बड़े दर्शकों तक फैलाने का भी फायदा हो रहा है। लेखन को प्राचीन माध्यमों में से एक माना जाता है यदि हम भाषा के वाक्य-विन्यास और सममिति का प्रतिनिधित्व करते हुए संचार करते हैं और संकेत और प्रतीकों का उपयोग करके भावनाओं को जोड़ते हैं।



चित्र 1.5.2: लेखन अभ्यास

लिखित संचार के लिए निम्नलिखित: करें और क्या न करें

लिखित संचार के लिए निम्नलिखित: करें और क्या न करें

- सरल भाषा का प्रयोग करें
- महत्वपूर्ण शब्दों को हाइलाइट करें

- उचित अभिवादन का प्रयोग करें
- अपने वाक्यों को छोटा और सटीक रखें
- सबूत साझा करने से पहले उसके बारे में पढ़ें

; glavfrfj ä ; fä; lankhxbZgft u ij vki viusfyf[kr l pki dsfy, fopkj dj l drsgf

- पाठक को ध्यान में रखकर ही लिखें। यदि आप एक गैर-तकनीकी पाठक के लिए एक तकनीकी विषय के बारे में लिख रहे हैं, तो तकनीकी शब्दजाल और संक्षिप्तीकरण का उपयोग करने से बचें जो वे नहीं जानते होंगे। यदि संभव हो, तो अवधारणाओं को इस तरह से समझाएं जिससे आपका पाठक संबंधित हो सके।
- इस बारे में स्पष्ट रहें कि आप वास्तव में क्या संवाद करने की कोशिश कर रहे हैं। अपनी बात मनवाने के लिए छोटे शब्दों और वाक्यों का प्रयोग करें। जानकारी को पढ़ने और समझने में आसान बनाने के लिए पैराग्राफ के बजाय बुलेट बिंदुओं की सूची का उपयोग करना उपयोगी हो सकता है।
- अभिवादन का प्रयोग करें – सर/मैम, मिस्टर/मिसेज/सुश्री, आदि – और ग्रीटिंग – गुड मॉर्निंग, हाय, आदि।
- अपने लेखन के लिए उपयुक्त फॉन्ट और आकार चुनें। विंगडिंग्स और कॉमिक सैन्स स्पष्ट रूप से बाहर हैं और 8-पॉइंट से कम कुछ भी आपके पाठकों को सिरदर्द देगा।

1-5-4 l e; çàku

हमें अपने उत्साह, ऊर्जा स्तर, प्रदर्शन क्षमता, कौशल और अन्य संसाधनों के आधार पर 24 घंटे की अवधि में परिणाम मिलते हैं

जैसा कि हमारा समय हमेशा मांग में रहता है, हमें यह सोचने की जरूरत है कि अपने समय का उपयोग कैसे किया जाए और हमें अधिक प्रभावी समय प्रबंधन के लिए कुछ रणनीतियों पर विचार करने की आवश्यकता है। समय प्रबंधन का मतलब कड़ी मेहनत या लंबी अवधि के लिए काम करना नहीं है बल्कि यह हमें स्मार्ट तरीके से काम करने में मदद करता है ताकि हम अपना काम आसानी से और जल्दी से पूरा कर सकें।



चित्र 1.5.3: समय प्रबंधन

यदि हम अपने समय को अधिक प्रभावी ढंग से प्रबंधित कर सकते हैं, तो हमें कई तरह से पुरस्कृत करता है

- हम अपनी नियमित नौकरी में अधिक सक्षम होंगे और दूसरों का समर्थन भी कर सकते हैं।
- हम एक नेता के रूप में हर भूमिका में बड़ी सफलता हासिल कर सकते हैं।
- व्यक्तिगत स्तर पर, आप निश्चित रूप से स्वस्थ, अधिक ऊर्जावान और आम तौर पर बेहतर मूड में महसूस करेंगे।

çHhoh l e; çcaku eaçlèk a

अशांति में योगदान देने वाले कई कारक हैं जिसके कारण हमारे लिए समय का प्रभावी प्रबंधन बन जाता है। अब कुछ सामान्य कारकों के बारे में सोचें, और देखते हैं कि क्या यह हम पर लागू होता है

- उद्देश्य का स्पष्ट न होना— बंद आँखों से किसी लक्ष्य को भेदना कठिन होता है, इसलिए कुछ हासिल करना भी उतना ही कठिन हो जाता है जब आप इस बारे में बिल्कुल स्पष्ट नहीं होते कि आप क्या हासिल करना चाहते हैं।
- अव्यवस्था —कभी—कभी आपको पीछे हटना पड़ता है और खुद से पूछना पड़ता है कि क्या आप अपने सभी कार्यों को पूरा करने के लिए एक संगठित दृष्टिकोण अपना रहे हैं।
- 'नहीं' कहने में असमर्थता— हमें मददगार बनने की जरूरत है; दूसरों के लिए जब उन्हें हमारे समर्थन की आवश्यकता होती है, लेकिन इसमें समय लगता है और कुछ ऐसा करने के लिए हमारी प्राथमिकताओं के साथ खिलवाड़ हो सकता है जिसकी हमने योजना नहीं बनाई होगी।
- व्यवधान — कभी—कभी ऐसा होता है कि जब हम किसी ऐसे काम को पूरा करने के बीच में होते हैं, जो हमारे लिए बहुत जरूरी होता है, तो हमारे पास फोन आता है। ये कॉल बहुत परेशान करने वाली हैं क्योंकि यह शेड्यूल के पीछे होने का एक आयात कारण हो सकता है क्योंकि यह हमारी प्रक्रिया को बाधित कर सकता है जिससे हम वहीं से वापस जा सकते हैं जहां से हमने शुरुआत की थी या कहीं बीच में।
- अधिक रुकावट— अनुचित समय की बातचीत के लिए हमारे समय की आवश्यकता होती है इसलिए हमें सावधान रहने की जरूरत है और जो हम कर रहे हैं उसे रोकना होगा और योजनाओं पर ध्यान केंद्रित करना होगा।
- निष्क्रियता की अवधि— जितना हम सोचते हैं कि हम व्यस्त हैं, दिन में कई बार ऐसा होता है जब हम वास्तव में कुछ नहीं कर रहे होते। इन समयों को पहचानने और उनका सदुपयोग करने से हमारे प्रयासों पर सकारात्मक प्रभाव पड़ सकता है।
- एक साथ बहुत सारी चीजें— हम में से ज्यादातर लोग अपने काम को रूटीन बनाए बिना ही काम करते हैं क्योंकि इसे डिटेल्डिंग के लिए ध्यान की जरूरत होती है। जब हम एक साथ इतने सारे काम करने की कोशिश करते हैं तो प्रत्येक व्यक्तिगत कार्य को नुकसान होता है।
- तनाव और थकान — हम सभी अपने दैनिक जीवन में समय—समय पर तनाव का अनुभव करते हैं और जब तनाव कम होता है तो हम अच्छा प्रदर्शन कर सकते हैं। यदि तनाव का स्तर बहुत अधिक होता है, तो हमारे कार्य प्रभावित होते हैं और मानसिक और शारीरिक स्थिति को भी प्रभावित करते हैं। तनाव से कैसे निपटा जाए यह समय प्रबंधन का एक महत्वपूर्ण कारक है।

- सब काम करो और कोई नाटक मत करो— अधिकांश सफल लोग काम और खेल को संतुलित करना जानते हैं। जब काम आपके जीवन पर हावी हो जाता है, तो आप परिवार और दोस्तों जैसे जीवन में वास्तव में महत्वपूर्ण चीजों का त्याग कर सकते हैं। इसलिए, अपने शरीर को फिर से सक्रिय होने और जीवन का आनंद लेने के लिए थोड़ा समय दें।

1-5-5 Li "V y{; fuèkZjr dja

हम अपने दैनिक जीवन में जिन बाधाओं का सामना करते हैं, उन्हें हल करना बहुत कठिन नहीं है। सबसे महत्वपूर्ण बात यह है कि बाधा के अस्तित्व की पहचान करना जो समय प्रबंधन में हमारी क्षमता को प्रभावित कर रहा है। बाधा की पहचान करने के बाद हम उसके समाधान के बारे में सोचना शुरू करते हैं।

1-5-5 Li "V y{; fuèkZjr dja

आप अपने कार्यालय के समय में कई चीजें हासिल करना चाहेंगे। सबसे बड़ा उपकार जो आप स्वयं कर सकते हैं, वह यह है कि उन लक्ष्यों को परिभाषित किया जाए और सुनिश्चित किया जाए कि आपके संघर्ष हमेशा उनकी उपलब्धि में लगे रहें।

प्रभावी लक्ष्य कई विशेषताओं को साझा करते हैं। प्रभावी लक्ष्य निर्धारित करें

- विशिष्ट – जब कोई लक्ष्य बहुत अस्पष्ट होता है, तो आप कभी नहीं जान सकते कि इसे कैसे प्राप्त किया जाए या आप इसे कब प्राप्त कर चुके हैं। सुनिश्चित करें कि आप ठीक से जानते हैं कि आप क्या हासिल करने की उम्मीद करते हैं।
- औसत वर्ग – जब आपके पास एक लक्ष्य होगा तो अनुमान लगाया जा सकता है कि आपको लक्ष्य तक पहुंचने के लिए आपको कितनी दूर जाना है, और आप वहां कब पहुंचेंगे।
- प्राप्त – यह आपकी दृष्टि को ऊंचा करने के योग्य है, लेकिन कभी-कभी हम वास्तव में जितना हम कर सकते हैं उससे अधिक हासिल करने का प्रयास करते हैं। आपके लक्ष्य ऐसे होने चाहिए कि, यदि आप 'खुद का विस्तार' करते हैं तो आप उन तक पहुंच सकते हैं। उदाहरण के लिए, यदि 100 किलो वजन वाला व्यक्ति एक महीने में 30 किलो वजन कम करने का फैसला करता है तो यह बेतुका है। बल्कि अगर वह हर महीने 5 किलो वजन कम करने का लक्ष्य रखता है तो वह हासिल किया जा सकता है।
- वास्तविक – आपका लक्ष्य वास्तविक होना चाहिए। यह कहना कि मैं तुम्हारे लिए चाँद लाऊंगा, जैसा कि बॉलीवुड की कई फिल्में काल्पनिक होती हैं। इसलिए अपना लक्ष्य निर्धारित करें जो यथार्थवादी हो। आप 100 किलो वजन वाले व्यक्ति के इसी उदाहरण का उल्लेख कर सकते हैं। अगर वह एक महीने में जॉन अब्राहम या ऋतिक रोशन जैसी बॉडी बनाना चाहते हैं तो यह अवास्तविक है।
- समय-आधारित – अपने लक्ष्यों के लिए समय दिशा-निर्देश निर्धारित करना महत्वपूर्ण है, ताकि आप अपने विकास पर नज़र रख सकें और यह जान सकें कि आप समय से पीछे कब आ रहे हैं।



चित्र 1.5.4: स्मार्ट लक्ष्य

1-5-6 चक्रवर्ती नग

संगठन के एक भाग के रूप में, आपको कई कार्य सौंपे जाएंगे। यह स्पष्ट करना हमेशा अच्छा और सुरक्षित होता है कि आप सब कुछ नहीं कर सकते हैं, इसलिए समय-समय पर कार्यों की सूची बनाना महत्वपूर्ण है जिनका आप सामना करते हैं और उन्हें प्राथमिकता देते हैं। नीचे दी गई तकनीक प्राथमिकता देने में मदद कर सकती है।

- करें – सूची में से सबसे महत्वपूर्ण कार्य चुनें जिसे आप अपने संगठन के लिए महत्वपूर्ण मानते हैं। वह कार्य जिन्हें आपको स्वयं करने की आवश्यकता है।
- प्रतिनिधि— एक संगठन में कई व्यक्ति हो सकते हैं जिनके पास विभिन्न प्रकार के कार्य करने के लिए विभिन्न कौशल और अनुभव होते हैं। एक वास्तविक नेता इसे बहुत स्पष्ट रूप से समझता है कि वे सब कुछ अपने आप पूरा नहीं कर सकते। इस प्रकार वे किसी ऐसे व्यक्ति को पहचानते हैं जो कार्य को बेहतर ढंग से संभाल सकता है। प्रत्यायोजन (जिम्मेदारी) न केवल आपके समय को खाली करने में मदद करता है ताकि हम अन्य कार्य कर सकें बल्कि यह भी सुनिश्चित करता है कि कुछ हद तक प्रेरणा के माध्यम से लागू संसाधनों का अधिक प्रभावी ढंग से उपयोग किया जा सके।
- दूसरी बार देरी— एक नियमित प्रक्रिया के रूप में हम सोचते हैं कि कोई चीज प्रतीक्षा कर सकती है

और उसी सोच को डेड लाइन के करीब बहुत सी चीजों पर लागू करना जो एक खतरनाक स्थिति पैदा करता है। यह विचार करना हमेशा अच्छा होता है कि चीजें कब देय हैं और आपका वर्तमान कार्यभार को पूरा करने में कितना समय लगेगा। मान लीजिए कि आपको अपनी पॉलिसी के लिए भुगतान करना है, लेकिन अभी भी समय है तो आप इसमें देरी कर सकते हैं लेकिन जब समय सीमा की बात आती है तो यह आपकी कार्य प्रक्रिया में बाधा उत्पन्न कर सकता है।

- मिटाना – यदि हम अपने लक्ष्यों को पहले बताए गए तरीके से निर्धारित करते हैं, तो हम अनुभव करेंगे कि इनमें से कुछ लक्ष्य प्राप्त करने योग्य या यथार्थवादी नहीं हैं, या यह कि वे महत्वपूर्ण नहीं हैं। एक अच्छा नेता जानता है कि कब महत्वपूर्ण पर ध्यान देना है और बाकी को खत्म करना है।

त c vki vi us dk Zdk çkFedr k nrs gark ; g vki dsfy, egRi wZg%

- अत्यावश्यक को संबोधित करें – जिन चीजों के अल्पकालिक परिणाम होते हैं, उनसे पहले निपटा जाना चाहिए
- वह करें जिसे आप जल्दी पूरा कर सकते हैं– रिपोर्ट, पंजीकरण और अनुरोध जिन्हें जल्दी संभाला जा सकता है, उन्हें आगे आना चाहिए। जो आप आज कर सकते हैं उसे कल तक मत टालिए।
- जिन चीजों में आप देरी करते हैं, उनके लिए समय सीमा बनाएं – जब हमें पूरा यकीन हो कि चीजें इंतजार कर सकती हैं, तो उस कार्य के लिए समय सीमा को अपने कार्यक्रम में जोड़कर ऐसे निर्णय लेने में सावधानी बरतें और हमें यह भी याद दिलाने के लिए एक नोट बनाने की अनुमति दें कि हमें कब वह काम करना शुरू करना चाहिए।

<p>अति आवश्यक और महत्वपूर्ण, इसे अभी करें</p>	<p>महत्वपूर्ण लेकिन अति आवश्यक नहीं, तय करें कि इसे कब करना है</p>
<p>अति आवश्यक लेकिन महत्वपूर्ण नहीं, इसे किसी को सौंप दें</p>	<p>महत्वपूर्ण भी नहीं, अति आवश्यक भी नहीं, इसे डिलीट कर दें</p>

चित्र 1.5.5: कार्य को प्राथमिकता देने का तरीका

1-5-7 Q ofLFkr dja

जैसा कि आप कार्यों को प्राथमिकता देते हैं और समय सीमा निर्धारित करते हैं, आप अपनी योजनाओं और कार्यों को व्यवस्थित करना चाहेंगे। कुछ समय हम अपनी योजनाओं को व्यवस्थित करने के लिए कागज और पेंसिल का उपयोग कर रहे हैं, लेकिन आज के परिवेश में आपके लिए योजनाकार का उपयोग करना महत्वपूर्ण है क्योंकि इसमें कैलेंडर और नोट्स बनाने के लिए पर्याप्त जगह शामिल है। अधिकांश योजनाकार कैलेंडर स्थान, दैनिक गतिविधियों को नोट करने के लिए स्थान, संपर्क जानकारी और से सुसज्जित करें।

Date	Item
✓	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>

चित्र 1.5.6: टू-डू लिस्ट

उस योजनाकार की तलाश करें जो आपकी आवश्यकता को पूरा करे और उसका उपयोग करना शुरू करें। आप महसूस करेंगे कि यह आपके लिए अपना समय प्रबंधित करने का एक आवश्यक उपकरण है।

हम अपने समय को व्यवस्थित करने में मदद करने के लिए कंप्यूटर जैसे उपकरण पर भी विचार कर सकते हैं। आधुनिक कंप्यूटर सॉफ्टवेयर प्रोग्राम का उपयोग करके कैलेंडर, कार्य सूची, अनुस्मारक और संपर्क विवरण जैसी आवश्यक सुविधाओं से लैस हैं। यदि आपके कंप्यूटर में ये सुविधाएँ नहीं हैं तो आप इसे बहुत आसानी से स्थापित कर सकते हैं।

आप एक छोटे व्यक्तिगत डिजिटल सहायक, या पीडीए पर भी विचार कर सकते हैं। ये उपकरण आपके हाथ में फिट होने के लिए काफी छोटे हैं, और इस सॉफ्टवेयर का उपयोग आपके घरेलू कंप्यूटर में भी किया जा सकता है। पीडीए आपको अपने लंबित काम से अपडेट रखने के लिए एक महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है, खासकर यात्रा के दौरान जब हमारे पास कंप्यूटर का उपयोग नहीं होता है। आप जो भी तरीका चुनते हैं, सुनिश्चित करें कि आप अपने कार्यों को व्यवस्थित करते हैं ताकि आप ट्रैक पर रह सकें।

1-5-8 Q fDrxr 'kDr; kavk det kfj; kadh igpku dja

viuh rkdr [kkt a

अपनी ताकत के क्षेत्रों को बेहतर ढंग से समझने के लिए, अपनी सूची बनाकर शुरू करें।

- **dkky%** इन्हें शिक्षा और अनुभव (जैसे, कंप्यूटर कौशल, भाषा, डिग्री, प्रमाण पत्र और तकनीकी क्षमता) के माध्यम से हासिल किया जा सकता है।
- **l, V** dkky%** ये ऐसे कौशल हैं जिन्हें सिखाया नहीं जा सकता है लेकिन आपने कम-से-कम विकसित किया है (उदाहरण के लिए, संचार और सामाजिक कौशल, समस्या निवारण क्षमताएं, और रणनीतिक कौशल)
- **Q fDrxr rkdr%** ये आपके अद्वितीय गुण हैं (जैसे, विश्वसनीय, लचीला, दयालु, कड़ी मेहनत करने वाला, रचनात्मक, समय का पाबंद और सकारात्मक)।

vi uh det kj; ldk i rk yxk a

ताकत के प्रत्येक क्षेत्र में एक समान कमजोरी होती है यदि इसे विकसित नहीं किया जाता है। इसके बाद, कमजोरियों (या अविकसित शक्तियों) की एक सूची बनाएं जो आपके लक्ष्यों को प्राप्त करने में सहायक हो। उदाहरण के लिए, हो सकता है कि आप एक खराब रसोइया हों। यदि इसका आपके लक्ष्यों से कोई लेना-देना नहीं है, तो आपको इसे यहां एक कमजोरी के रूप में सूचीबद्ध करने की आवश्यकता नहीं है।

अपनी कमजोरियों को बेहतर ढंग से समझने के लिए, एक सूची बनाकर शुरू करें

- **det kj dskly ft udh vki dks vlo'**; **drk g%** फिर से, इन्हें शिक्षा और अनुभव से हासिल किया जा सकता है।
- **^1 ,^1V** dskly ft udh vki dks vlo'**; **drk g%** इन कौशलों को स्वाभाविक रूप से विकसित नहीं किया गया था, लेकिन आप देखते हैं कि इन्हें विकसित करने से आपको अपने लक्ष्यों तक पहुंचने या आपकी भलाई में सुधार करने में कैसे मदद मिल सकती है।
- **Q fäxr det kj; k%** ये आपकी अनूठी चुनौतियाँ या वे चीजें हैं जिनसे आप जूझते हैं। उदाहरण के लिए, मुझे पता है कि मैं बहुत मुखर नहीं हूँ और मुझे अपने लिए खड़े होने में मुश्किल होती है। ये व्यक्तिगत कमजोरियाँ कुछ ऐसी हैं जिन पर मुझे लगातार काम करना है।

xrfofek 1



- अपने फ़ैसिलिटेटर से उन तीन पेजों को इकट्ठा करें जिनमें 24 वर्ग हों।
- **oxk dks Hja ¼ d fu; fer fnu eavki fofHdu xrfofek kaj [kpZfd, x, le; ds vlekj ij ½ vks mlgafu; fer xrfofek lads l kfk ycy djat S %**
 - ❑ सोना (6 घंटे 6 वर्ग के बराबर है), नहाना, खाना, यात्रा और टीवी का समय
 - ❑ गैर-प्रजनन समय जैसे लंबे चाय-ब्रेक, वाटर कूलर चौट, व्यक्तिगत टेलीफोन कॉल और ई-मेल आदि।
- उपयोगी समय जैसे कुछ उपयोगी पढ़ना या महत्वपूर्ण विषय पर विचार मंथन
- सभी वर्गों को भरने के बाद, समय की बर्बादी और नियमित गतिविधियों पर खर्च किए गए समय की पहचान करें।
- अपने समय की बर्बादी को संभालने के लिए अधिक से अधिक विचारों के साथ आएं।
- अगले सत्र में अपने निष्कर्षों को अपने सूत्रधार के साथ साझा करें।

खुरफुक 2

नलुनलखलत डें से डुरतुतुक डुरषुन कल उतुतर दें

डुरतुतुक डुरषुन के ललए अडुने उतुतर डुर डुलल डुनलएं

नीके दी गई तललकल कल डुररलणलडु देखें और अडुने उतुतरुं के डुररलणलडु कल डुलुतुतलंकन करें।

दुतुतल अ	नलरुणतु लेने कल कुशल	आडु डुहलं खडे हें उस डुर नलशलन लगलएं (अडुनल उतुतर डुल कुरें)					
		दुदुतलडुरुवुक सहडुत	सहडुत हुनल	कुछ हद तक सहडुत	कुछ हद तक असहडुत	दुदुतलडुरुवुक असहडुत	अडुनल उतुतर लखु
1	कलसुी सुथलतल कु सुलऑलने/सुधलरने कल डुरकुरलडुतल डें सकुरलडुत रुडु से डुलल लेने कल इऑऑल	5	4	3	2	1	
2	सुथलतल के अधलक वलशुलेषण से नलरुणतु डें देरी हुतुी है	5	4	3	2	1	
3	अनुतु लुगुं के सुऑलवुं और सलडुलरलशुं कल सडुडुनल करें।	5	4	3	2	1	
4	नलरुणतु लेने के डुलद हुने वलले ऑुखलडु और सडुसुतुलऑुं कल वलशुलेषण और गणनल करें	5	4	3	2	1	
5	कलरुतुसुथल डुर उऑुव सुतर के ऑुखलडु वलली सुथलतुलडुं डें कलरुतुसुथल के नलडुडुं और दलशलनलरुदेशुं कल डुललन करें	5	4	3	2	1	
6	उऑुतल नलरुणतु लेने के ललए अडुने कलरुतु वलनलरुदेशु कल उडुडुग करें	5	4	3	2	1	

क्र.सं.	निर्णय लेने का कौशल	आप जहां खड़े हैं उस पर निशान लगाएं (अपना उत्तर गोल करें)					
		दृढ़तापूर्वक सहमत	सहमत होना	कुछ हद तक सहमत	कुछ हद तक असहमत	दृढ़तापूर्वक असहमत	अपना उत्तर लिखें
7	एक इच्छा बिंदु पर पहुंचने से पहले अपने पर्यवेक्षक और अधीनस्थों से परामर्श करने में संकोच न करें	5	4	3	2	1	
8	भावनाओं के आधार पर कार्यस्थल का निर्णय न लें	5	4	3	2	1	

उपरोक्त तालिका को पूरा करने के बाद अपने उत्तरों का मूल्यांकन करें।

प्रत्येक प्रश्न के परिणाम देखें यदि आपका उत्तर है:

अंक	मूल्यांकन	परिणाम
1-3	इस गुण को विकसित करने के लिए आपको कड़ी मेहनत करने की आवश्यकता है	कठोर परिश्रम
4	आपके पास यह गुण है लेकिन बेहतर सफलता के लिए इसे बढ़ाने की आवश्यकता है	सुधार करते रहें
5	आपके पास यह गुण है और यह आपकी ताकत है इसका उपयोग समय पर और प्रभावी निर्णय लेने के लिए करें	इस शक्ति का प्रयोग करें

मेरा स्कोर	आपको क्या करना चाहिये?

xfrfofèk 3

कलददरक d h i g p k u d j r s g q ç k r d k Z d k V è j [k u s d s f y , , d V è M w l p h c u k , a

क्रमांक	दिनांक	जॉ ब को ड / नंबर	कार्य गतिविधि	लक्ष्य पूरा करना	वरीयता
1					
2					
3					
4					
5					
6					

xfrfofèk 4

अपना समस्या विवरण यहां लिखें (उदाहरण के लिए: आउटपुट या उत्पाद वांछित गुणवत्ता और विनिर्देशों के अनुसार नहीं है) और समस्या को हल करने के लिए दिए गए टेम्पलेट का उपयोग करें।

क्रमांक	समस्याओं के समाधान के उपाय	समस्याओं के समाधान के लिए नोट्स
1	समस्या को पहचानो	
	समस्याओं के समाधान के लिए नोट्स	
	अपने साथियों से इसके बारे में बात करें	

क्रमांक	समस्याओं के समाधान के उपाय	समस्याओं के समाधान के लिए नोट्स
2	समस्या का विश्लेषण करें	
	मामला क्या है?	
	यह क्यों नोटिस किया?	
	कौन इससे प्रभावित होने वाला है	
3	लक्ष्य बनाना	
	मैं क्या चाहता हूँ?	
	वर्तमान स्थिति क्या है और वांछित स्थिति क्या है?	
	इस मुद्दे को हल करने के लिए मुझे क्या कदम उठाने चाहिए?	
	क्या मैं चरणों का पालन कर रहा हूँ और समय पर पूरा कर रहा हूँ?	
4	वांछित परिणाम तक पहुंचने के मेरे रास्ते में क्या हो रहा है?	
	संभावित समाधानों का मूल्यांकन करें?	
	वे कौन से डिफरेंट विकल्प हैं जो समस्या का समाधान करेंगे?	
5	प्रत्येक विकल्प के सकारात्मक और नकारात्मक क्या हैं?	
	सबसे अच्छा समाधान चुनें और इसे लागू करें	
	आपको कौन सा उपाय सबसे अच्छा लगता है?	
6	लागू समाधान का मूल्यांकन करें	
	क्या मेरा समाधान सबसे अच्छा था?	
	क्या मेरे पास इस मुद्दे को हल करने का बेहतर तरीका था?	
	क्या समस्या का सही आकलन किया?	
	क्या मैं नुकसान को रोक सकता हूँ?	
	क्या मैं अगली बार इसी तरह की समस्या के लिए इस समाधान को लागू कर सकता हूँ?	

; fuV 1-6% vkbW/h dKky

यूनलत उदुेशुत

इस यूनलत के अंत में, छलत संकुषत हुंगे:

1. कंप्यूतर के बुनलतलदी डलतगुं की डहकलन करुं
2. कीडुड के डूल डलतगुं की डहकलन करुं
3. बुनलतलदी कंप्यूतर शडुदलवली कुु डलद करुं
4. बुनलतलदी कंप्यूतर कुंऑलतुं के करुऑुं कुु डलद करुं
5. एडुस ऑऑलस के डुखुत अनुडुरतुगुं डुर कुरुकल करुं

1-6-1 dā; Wj cfl d

कंप्यूतर एक इलेक्ट्रुऑनलक, डलऑलतल उडकरण हुै ऑलसकल उडतुगु डेतल कुु संसलधलत करुने के ललए कलतल ऑलतल हुै, ऑु डेतल कुु लुगुं / उडतुगुकुतलऑुं के ललए उडतुगुी ऑलनकलरी डुं डुरलवतुतल करुतल हुै। एक कंप्यूतर संलसुतडु डुं हलरुदुतुडु और सऑडुतुडुतुडु घतक हुुते हुै।

- हलरुदुतुडु डुतुलक उडकरण हुै ऑुसे कूस, सुतुरेऑ डुरलडुव, कीडुड, डुऑनलतुर, केडल, सुडलकर और डुरलतुर।
- सऑडुतुडुतुडु ऑऑुरेऑलंग संलसुतडु और डुरुगुरलडु हुुतल हुै। ऑऑुरेऑलंग संलसुतडु कंप्यूतर कुु ऑऑुरेऑ करुने कल नलरुदुश देतल हुै।
- डुरुगुरलडु डुल एडुललकेशन वलडुनन कलरुतु करुते हुै।

dā; Wj ds?Wd



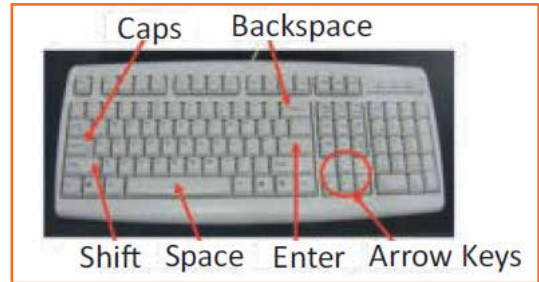
ऑलतुर 1.6.1: कंप्यूतर घतक

- l Wj cfl fl x ; fuV ¼ h h; W% कंप्यूतर कल दलडलत कहुल ऑलतल हुै। डुल डुरुगुरलडु नलरुदुशुं की वुलखुतल करुतल हुै और उनकल डललन करुतल हुै।
- gMZMbo% एक उडकरण ऑु डुडी डलतुरल डुं डेतल संगुरहुलत करुतल हुै।
- e, fuVj% वहु उडकरण ऑलसडुं कंप्यूतर सुकुरलन हुुती हुै ऑुलल सुुऑुनल दुरुषुऑलगत रूडु से डुरदरुशलत हुुती हुै।

- **ekml %** एक हाथ से पकड़े जाने वाला उपकरण जो मॉनीटर पर मदों को इंगित करने के लिए प्रयोग किया जाता है।
- **Li hdj %** वे उपकरण जो आपको कंप्यूटर से ध्वनि सुनने में सक्षम बनाते हैं।
- **fcvj %** एक उपकरण जो कंप्यूटर से आउटपुट को मुद्रित कागज दस्तावेजों में परिवर्तित करता है।

, d dlckMZdsew Hkx

- **rhj dqt ; k %** अपना कर्सर ले जाने के लिए इन कुंजियों को दबाएँ।
- **Li d ckj %** एक स्पेस जोड़ता है।
- **, vj @fj Vu %** आपके कर्सर को एक नई लाइन पर ले जाता है।



चित्र 1.6.2: कीबोर्ड

- **f' k[V %** यदि आप एक बड़े अक्षर या किसी कुंजी के ऊपरी प्रतीक को टाइप करना चाहते हैं तो इस कुंजी को दबाएं।
- **dSl yk % ; fn vki plgrsgfd vki ds } kjk fy [ks x, l Hh v { kj cM v { kj glarks bl d q h dks nck A ykwj d %** अक्षरों को टाइप करने के लिए वापस लौटने के लिए इसे फिर से दबाएं।
- **cfLi d %** आपके कर्सर के बाईं ओर सब कुछ हटा देता है।

cfI d bVjuV 'krZ

- **bVjuV %** कंप्यूटर नेटवर्क का एक विशाल, अंतर्राष्ट्रीय संग्रह जो सूचना स्थानांतरित करता है।
- **oYMZobM oc %** एक प्रणाली जो आपको इंटरनेट पर जानकारी तक पहुंचने देती है।
- **ocI kbV %** वर्ल्ड वाइड वेब (और इंटरनेट) पर एक स्थान जिसमें किसी विशिष्ट विषय के बारे में जानकारी होती है।
- **eqki "B %** एक वेबसाइट के बारे में जानकारी प्रदान करता है और आपको उस वेबसाइट के अन्य पृष्ठों पर निर्देशित करता है।
- **fyad@gkijfyad %** एक हाइलाइट या रेखांकित चिह्न, ग्राफ़िक, या पाठ जो आपको किसी अन्य फ़ाइल या ऑब्जेक्ट पर ले जाता है।
- **oc irk @ ; wkj, y %** एक वेबसाइट के लिए पता।
- **irk c, Dl %** ब्राउज़र विंडो में एक बॉक्स जहां आप एक वेब पता टाइप कर सकते हैं।

1-6-2 , e, l v, fQl dsckjsea

एमएस ऑफिस या माइक्रोसॉफ्ट ऑफिस माइक्रोसॉफ्ट द्वारा विकसित कंप्यूटर प्रोग्राम का एक सॉफ्टवेयर है। हालांकि यह सभी उपयोगकर्ताओं के लिए है, यह विभिन्न संस्करण प्रदान करता है जो विशेष रूप से छात्रों,

घरेलू उपयोगकर्तलओं और वुवलसलडक उपयोगकर्तलओं को डूरल करतल है। सडुी डुरोगरल वलंडोज और डैकलंडष दोनूँ के सलथ संगत हैं।

सडुसे लोकडुरलड और सलरुवडुडक रूड से उपयोग कलए खलने वलले एडएस ऑकलस अनुडुरडुगूँ डें से कुछ हैं।

- **ekbØk ,¶V oM** उपयोगकर्तलओं को कलसी दसुतलवेख डें टेकुसुट टलइड करने और छवलडूँ को खोजने की अनुडुतल देतल है।
- **ekbØk ,¶V , Dl s** उपयोगकर्तलओं को एक सुड्रेडशीट डें डेटल दर्ख करने और गणनल और गुरलड बनलने की अनुडुतल देतल है।
- **ekbØk ,¶V iloji** उपयोगकर्तलओं को डलठ, कलत्र और डुडलडल खोजने और सुललइडशु और डुरसुतुतलडूँ बनलने की अनुडुतल देतल है।
- **ekbØk ,¶V vkmVyc** उपयोगकर्तलओं को ईडेल डेखने और डुरलड करने की अनुडुतल देतल है।
- **ekbØk ,¶V ou uk** उपयोगकर्तलओं को कलगख डुर डेन की तरह कलत्र और नुडुस बनलने की अनुडुतल देतल है।
- **ekbØk ,¶V , Dl d** उपयोगकर्तलओं को कई टेडल डुर डेटल सुडुर करने की अनुडुतल देतल है।

; fuV 1-7% m | ferk dk\$ky dk eW; kdu vk\$ fodkl djuk

यूनिट उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. चर्चा करें कि नए व्यावसायिक अवसरों की पहचान कैसे करें
2. चर्चा करें कि अपने व्यवसाय के भीतर व्यावसायिक अवसरों की पहचान कैसे करें
3. उद्यमियों की विशेषताओं की सूची बनाएं
4. चर्चा करें कि एक उद्यम का प्रबंधन कैसे करें
5. वर्णन करें कि बाजार अनुसंधान कैसे किया जाता है

1-7-1 m | eh vk\$ m | ferk

जो कोई भी व्यवसाय शुरू करने के लिए दृढ़ संकल्पित है, चाहे जो भी जोखिम हो, वह एक उद्यमी है। उद्यमी अपना स्टार्ट-अप चलाते हैं, वित्तीय जोखिमों की जिम्मेदारी लेते हैं और सफलता प्राप्त करने के लिए रचनात्मकता, नवाचार और आत्म-प्रेरणा के विशाल भंडार का उपयोग करते हैं। वे बड़े सपने देखते हैं और अपने विचार को व्यवहार पेशकश में बदलने के लिए जो कुछ भी करना पड़ता है वह करने के लिए दृढ़ संकल्पित हैं। एक उद्यमी का उद्देश्य एक उद्यम बनाना है। इस उद्यम को बनाने की प्रक्रिया को उद्यमिता के रूप में जाना जाता है।

एक उद्यमी की विशेषता: जो कोई भी व्यवसाय शुरू करने के लिए दृढ़ संकल्पित है, चाहे जो भी जोखिम हो, वह एक उद्यमी है। उद्यमी अपना स्टार्ट-अप चलाते हैं, वित्तीय जोखिमों की जिम्मेदारी लेते हैं और सफलता प्राप्त करने के लिए रचनात्मकता, नवाचार और आत्म-प्रेरणा के विशाल भंडार का उपयोग करते हैं। वे बड़े सपने देखते हैं और अपने विचार को व्यवहार्य पेशकश में बदलने के लिए जो कुछ भी करना पड़ता है वह करने के लिए दृढ़ संकल्पित हैं। एक उद्यमी का उद्देश्य एक उद्यम बनाना है। इस उद्यम को बनाने की प्रक्रिया को उद्यमिता के रूप में जाना जाता है।

उद्यमियों के लक्षण

सभी सफल उद्यमियों में कुछ विशेषताएं समान होती हैं।

वे सभी हैं

- अपने काम के प्रति बेहद भावुक
- खुद पर भरोसा
- अनुशासित और समर्पित

- प्रेरित और प्रेरित
- अत्यधिक रचनात्मक
- दूरदर्शी
- खुले विचारों वाला
- निर्णायक

m | fe; kadh Hh çofÜk glrh g%

- उच्च जोखिम सहनशीलता रखें
- पूरी तरह से योजना बनाएं
- उनके पैसे का बुद्धिमानी से प्रबंधन करें
- अपने ग्राहकों को उनकी प्राथमिकता बनाएं
- उनकी पेशकश और उनके बाजार को विस्तार से समझें
- आवश्यकता पड़ने पर विशेषज्ञों से सलाह लें
- जानें कि कब उनके नुकसान में कटौती करनी है

m | fe; kads çdkj

मुख्य चार प्रकार के उद्यमी होते हैं

- **ikjáfjd m | eh %** इस प्रकार के उद्यमी में आमतौर पर किसी प्रकार का कौशल होता है – वे एक बढ़ई, मैकेनिक, रसोइया आदि हो सकते हैं। उनके पास ऐसे व्यवसाय हैं जो कई वर्षों से रेस्तरां, दुकानों और बढ़ई जैसे हैं। आमतौर पर, वे एक समान क्षेत्र में अपना खुद का व्यवसाय शुरू करने से पहले किसी विशेष उद्योग में बहुत अनुभव प्राप्त करते हैं।
- **fodkl l Hfor m | eh %** इस प्रकार के उद्यमी की इच्छा एक ऐसा उद्यम शुरू करने की होती है जो बढ़ेगा, कई ग्राहकों को जीतेगा और बहुत सारा पैसा कमाएगा। उनका अंतिम उद्देश्य अंततः अपने उद्यम को अच्छे लाभ के लिए बेचना है। ऐसे उद्यमियों की आमतौर पर विज्ञान या तकनीकी पृष्ठभूमि होती है।
- **ifj; kt uk&mleq k m | eh %** इस प्रकार के उद्यमी की आमतौर पर कला या मनोविज्ञान की पृष्ठभूमि होती है। उनके उद्यम किसी ऐसी चीज़ पर ध्यान केंद्रित करते हैं जिसके बारे में वे बहुत भावुक होते हैं।
- **t hou 'kyh m | eh %** इस प्रकार के उद्यमी ने आमतौर पर शिक्षक या सचिव के रूप में काम किया है। वे कुछ ऐसा बेचने में अधिक रुचि रखते हैं जिससे लोग बहुत पैसा कमा सकें।

m | eakds çdkj %

भारत में एक उद्यमी के रूप में, आप निम्न में से किसी भी प्रकार के उद्यम के स्वामी और उसे चला सकते हैं।

- **, dy Lokfero %** एकल स्वामित्व में, एक अकेला व्यक्ति उद्यम का स्वामित्व, प्रबंधन और नियंत्रण करता है। कानूनी औपचारिकताओं के संबंध में इस प्रकार का व्यवसाय बनाना सबसे आसान है। व्यवसाय और मालिक का कोई अलग कानूनी अस्तित्व नहीं है। सारा लाभ मालिक का होता है, जैसे

सभी नुकसान होते हैं, उद्यमी का दायित्व असीमित होता है।

- **Partnership** साझेदारी फर्म दो या दो से अधिक लोगों द्वारा बनाई जाती है। उद्यम के मालिकों को भागीदार कहा जाता है। सभी भागीदारों द्वारा एक साझेदारी विलेख पर हस्ताक्षर किए जाने चाहिए। फर्म और उसके भागीदारों का कोई अलग कानूनी अस्तित्व नहीं है। लाभ भागीदारों द्वारा साझा किया जाता है। हानियों के संबंध में, भागीदारों की देयता असीमित है। एक फर्म का जीवन काल सीमित होता है और जब साझेदारों में से किसी एक की मृत्यु हो जाती है, सेवानिवृत्त हो जाता है, दिवालियापन का दावा करता है या पागल हो जाता है तो उसे भंग कर देना चाहिए।
- **Partnership with limited liability** सीमित देयता भागीदारी या एलएलपी में, फर्म के भागीदार स्थायी अस्तित्व के साथ-साथ सीमित देयता के लाभ का आनंद लेते हैं। प्रत्येक भागीदार की देयता एलएलपी में उनके सहमत योगदान तक सीमित होता है। साझेदारी और उसके भागीदारों का एक अलग कानूनी अस्तित्व होता है।

1-7-2 Question: discuss the importance of market research

व्यावसायिक अवसरों की पहचान करने की क्षमता एक उद्यमी की एक अनिवार्य विशेषता है।

Market research is the process of gathering, analyzing and interpreting information about a market, about the consumers who inhabit it, and about the buying behavior of those consumers.

एक महत्वपूर्ण प्रश्न जो सभी उद्यमियों का सामना करता है, वह यह है कि उनके लिए सही व्यवसाय अवसर कैसे खोजा जाए।

कुछ सामान्य प्रश्न जिनके बारे में उद्यमी लगातार सोचते हैं:

- क्या नए उद्यम को एक अधूरी आवश्यकता के आधार पर एक नया उत्पाद या सेवा पेश करनी चाहिए?
- क्या नए उद्यम को एक बाजार से मौजूदा उत्पाद या सेवा का चयन करना चाहिए और इसे दूसरे बाजार में पेश करना चाहिए जहां यह उपलब्ध नहीं हो सकता है?
- क्या उद्यम एक आजमाए हुए और परखे हुए फॉर्मूले पर आधारित होना चाहिए जिसने कहीं और काम किया हो?
- इसलिए यह अत्यंत महत्वपूर्ण है कि उद्यमियों को सीखना चाहिए कि नए और मौजूदा व्यावसायिक अवसरों की पहचान कैसे करें और उनकी सफलता की संभावनाओं का मूल्यांकन कैसे करें।

Market research is the process of gathering, analyzing and interpreting information about a market, about the consumers who inhabit it, and about the buying behavior of those consumers.

एक विचार एक अवसर है जब

- यह ग्राहक के लिए मूल्य बनाता है या जोड़ता है
- यह एक महत्वपूर्ण समस्या को हल करता है, एक दर्द बिंदु को दूर करता है या एक मांग को पूरा करता है
- एक मजबूत बाजार और लाभ मार्जिन है

- संस्थापक और प्रबंधन टीम के साथ सही समय और स्थान पर अच्छी तरह फिट बैठता है

vol jkadh ryk'k eafopkj djus dsfy, dljd

व्यावसायिक अवसरों की तलाश में निम्नलिखित पर विचार करें:

- आर्थिक रुझान
- फंडिंग में बदलाव
- विक्रेताओं, भागीदारों और आपूर्तिकर्ताओं के बीच संबंध बदलना
- बाजार के रुझान
- राजनीतिक समर्थन में बदलाव
- लक्षित दर्शकों में बदलाव

u, Q kol kf; d vol jkadh igpku djus ds rjhds

1. ckt kj dh v{lerkvhadh igpku dj% बाजार को देखते समय, विचार करें कि बाजार में क्या क्षमताएं मौजूद हैं। इन अक्षमताओं को दूर करने के तरीकों के बारे में सोचें।
2. eq; ckkvads ny dj% एक नया उत्पाद या सेवा बनाने के बजाय, आप किसी उत्पाद, सेवा या प्रक्रिया में नवीन रूप से सुधार कर सकते हैं।
3. dñ u; k cuk % इस बारे में सोचें कि आप मौजूदा व्यापार मॉडल के आधार पर ग्राहकों के लिए एक नया अनुभव कैसे बना सकते हैं।
4. , d c<rk gyk {k=@m| kx pq% शोध करें और पता करें कि कौन से क्षेत्र या उद्योग बढ़ रहे हैं और सोचें कि आप किन अवसरों का लाभ उठा सकते हैं।
5. mñ kn fhurk ds ckjs ea l kp% यदि आपके पास पहले से कोई उत्पाद है, तो उसे मौजूदा उत्पादों से अलग करने के तरीकों के बारे में सोचें।

vki ds Q ol k ds Hkj Q kol kf; d vol jkadh igpku djus ds rjhds

1. , l MY; wvks Vh fo' ysk k% अपने व्यवसाय के भीतर अवसरों की पहचान करने का एक शानदार तरीका एक एसडब्ल्यूओटी विश्लेषण बनाना है। एसडब्ल्यूओटी का संक्षिप्त नाम ताकत, कमजोरियों, अवसरों और खतरों के लिए है।

1.1 SWOT Analysis



चित्र 1.7.1: SWOT विश्लेषण

व्यावसायिक अवसरों की तलाश में निम्नलिखित पर विचार करें:

एस डब्ल्यू ओ टी ढांचे का उपयोग करके अपने और अपने प्रतिस्पर्धियों को देखकर, आप उन अवसरों को उजागर कर सकते हैं जिनका आप फायदा उठा सकते हैं, साथ ही उन खतरों को प्रबंधित और समाप्त कर सकते हैं जो आपकी सफलता को पटरी से उतार सकते हैं।

2. अपनी यूएसपी स्थापित करें और अपने आप को अपने प्रतिस्पर्धियों से अलग रखें। पहचानें कि ग्राहकों को आपसे क्यों खरीदना चाहिए और उस कारण को बढ़ावा देना चाहिए।

2.1 Opportunity Identification

एक बार जब आप एक अवसर की पहचान कर लेते हैं, तो आपको उसका विश्लेषण करने की आवश्यकता होती है। एक अवसर का विश्लेषण करने के लिए, आपको यह करना होगा:

- विचार पर ध्यान दें
- विचार के बाजार पर ध्यान दें
- उद्योग जगत के नेताओं से उसी विचार के साथ बात करें
- खिलाड़ियों से उसी स्थान पर बात करें जिसमें विचार है

2.1.3 Market Research

बाजार अनुसंधान उस बाजार में बेचे जा रहे उत्पाद या सेवा पर बाजार की जानकारी एकत्र करने, विश्लेषण करने और व्याख्या करने की प्रक्रिया है। इसमें जानकारी भी शामिल है

- अतीत, वर्तमान और संभावित ग्राहक
- ग्राहक विशेषताएँ और खर्च करने की आदतें
- लक्षित बाजार का स्थान और जरूरतें
- समग्र उद्योग
- प्रासंगिक प्रतियोगी

कृषि वृद्धि के लिए आवश्यक संसाधनों का विश्लेषण

- **कृषि वृद्धि के लिए आवश्यक संसाधनों का विश्लेषण** यह आपके द्वारा या आपके द्वारा किराए पर लिए गए किसी व्यक्ति द्वारा एकत्र किया गया शोध है।
- **कृषि वृद्धि के लिए आवश्यक संसाधनों का विश्लेषण** यह वह शोध है जो पहले से मौजूद है और आपके खोजने और उपयोग करने के लिए उपलब्ध है।

कृषि वृद्धि के लिए आवश्यक संसाधनों का विश्लेषण

प्राथमिक शोध दो प्रकार के हो सकते हैं:

- **कृषि वृद्धि के लिए आवश्यक संसाधनों का विश्लेषण** यह ओपन एंडेड है और इसमें आमतौर पर विस्तृत, असंरचित साक्षात्कार शामिल होते हैं।
- **कृषि वृद्धि के लिए आवश्यक संसाधनों का विश्लेषण** यह सटीक है और इसमें संरचित, औपचारिक साक्षात्कार शामिल हैं। खोजपूर्ण शोध करने की तुलना में विशिष्ट शोध करना अधिक महंगा है।

कृषि वृद्धि के लिए आवश्यक संसाधनों का विश्लेषण

- **कृषि वृद्धि के लिए आवश्यक संसाधनों का विश्लेषण** यह ओपन एंडेड है और इसमें आमतौर पर विस्तृत, असंरचित साक्षात्कार शामिल होते हैं।
- **कृषि वृद्धि के लिए आवश्यक संसाधनों का विश्लेषण** यह सटीक है और इसमें संरचित, औपचारिक साक्षात्कार शामिल हैं। खोजपूर्ण शोध करने की तुलना में विशिष्ट शोध करना अधिक महंगा है।
- **कृषि वृद्धि के लिए आवश्यक संसाधनों का विश्लेषण** यह बहुमूल्य जानकारी प्रदान करते हैं लेकिन आमतौर पर भुगतान करने के लिए शुल्क की आवश्यकता होती है। उदाहरण अनुसंधान और व्यापार संघ, बैंक और अन्य वित्तीय संस्थान आदि हैं।
- **कृषि वृद्धि के लिए आवश्यक संसाधनों का विश्लेषण** ये जानकारी का खजाना प्रदान करते हैं। उदाहरण कॉलेज, विश्वविद्यालय, तकनीकी संस्थान आदि हैं।

कृषि वृद्धि के लिए आवश्यक संसाधनों का विश्लेषण

मार्केटिंग के 4 भाग उत्पाद, मूल्य, प्रचार और स्थान हैं। आइए इन 4 भागों में से प्रत्येक को विस्तार से जानें।



चित्र 1.7.2: विपणन के 4पी

मार्केटिंग, द मार्केटिंग प्रक्रिया

- एक ठोस उत्पाद
- एक न छूने योग्य सेवा

आपका उत्पाद जो भी हो, मार्केटिंग प्रक्रिया शुरू करने से पहले यह महत्वपूर्ण है कि आप जो पेशकश कर रहे हैं उसकी स्पष्ट समझ हो और इसकी अनूठी विशेषताएं क्या हैं।

- अपने आप से पूछने के लिए कुछ प्रश्न
- ग्राहक उत्पाद/सेवा से क्या चाहता है?
- यह किन जरूरतों को पूरा करता है?
- क्या कोई और सुविधाएँ हैं जिन्हें जोड़ा जा सकता है?
- क्या इसमें कोई महंगी और अनावश्यक विशेषताएं हैं?
- ग्राहक इसका इस्तेमाल कैसे करेंगे?
- इसे क्या कहा जाना चाहिए?
- यह समान उत्पादों से किस प्रकार भिन्न है?
- उत्पादन करने में कितना खर्च आएगा?
- क्या इसे लाभ पर बेचा जा सकता है?

द्वि

एक बार उत्पाद के सभी तत्व स्थापित हो जाने के बाद, मूल्य कारक पर विचार किया जाना चाहिए। किसी उत्पाद की कीमत लाभ मार्जिन, आपूर्ति, मांग और विपणन रणनीति जैसे कई कारकों पर निर्भर करेगी।

अपने आप से पूछने के लिए कुछ प्रश्न

- ग्राहकों के लिए उत्पाद/सेवा का मूल्य क्या है?
- क्या स्थानीय उत्पादों/सेवाओं ने मूल्य बिंदु स्थापित किए हैं?
- क्या ग्राहक मूल्य संवेदनशील है?
- क्या छूट की पेशकश की जानी चाहिए?
- आपके प्रतिस्पर्धियों की तुलना में आपकी कीमत कैसी है?

प्रचार

एक बार जब आप अपने उत्पाद और अपनी कीमत के बारे में निश्चित हो जाते हैं, तो अगला कदम इसे बढ़ावा देने के तरीकों को देखना है। प्रचार के कुछ प्रमुख तत्व विज्ञापन, जनसंपर्क, सोशल मीडिया मार्केटिंग, ईमेल मार्केटिंग, सर्च इंजन मार्केटिंग, वीडियो मार्केटिंग और बहुत कुछ हैं।

- अपने आप से पूछने के लिए कुछ प्रश्न
- आपको अपने उत्पाद या सेवा का प्रचार कहां करना चाहिए?

- अपने लक्षित दर्शकों तक पहुंचने के लिए उपयोग करने का सबसे अच्छा माध्यम क्या है?
- अपने उत्पाद को बढ़ावा देने का सबसे अच्छा समय कब होगा?
- आपके प्रतियोगी अपने उत्पादों का प्रचार कैसे कर रहे हैं?

LFku

अधिकांश मार्केटर्स के अनुसार, मार्केटिंग का आधार सही उत्पाद, सही कीमत पर, सही जगह पर, सही समय पर पेश करना है। इस कारण से, संभावित ग्राहकों को वास्तविक ग्राहकों में बदलने के लिए सर्वोत्तम संभव स्थान का चयन करना महत्वपूर्ण है।

viusvki lsiNusdsfy, dN ç'u

- क्या आपके उत्पाद या सेवा को किसी भौतिक स्टोर, ऑनलाइन या दोनों में खोजा जाएगा?
- सबसे उपयुक्त वितरण चैनलों तक पहुंचने के लिए आपको क्या करना चाहिए?
- क्या आपको बिक्री बल की आवश्यकता होगी?
- आपके प्रतियोगी अपने उत्पादों या सेवाओं की पेशकश कहां कर रहे हैं?
- क्या आपको अपने प्रतिस्पर्धियों के नक्शेकदम पर चलना चाहिए?
- क्या आपको अपने प्रतिस्पर्धियों से कुछ अलग करना चाहिए?
- क्या आपको अपने प्रतिस्पर्धियों से कुछ अलग करना चाहिए?

1-7-4 Q kol kf; d ; fuV voèkj .kk %cçu; knh Q kol kf; d 'kNkoyh

यदि आपका उद्देश्य व्यवसाय शुरू करना और चलाना है, तो यह महत्वपूर्ण है कि आपको बुनियादी व्यावसायिक शर्तों की अच्छी समझ हो। प्रत्येक उद्यमी को निम्नलिखित शब्दों से अच्छी तरह वाकिफ होना चाहिए:

- **ysfkkdu%** वित्तीय लेनदेन को रिकॉर्ड करने और रिपोर्ट करने का एक व्यवस्थित तरीका।
- **ns [kk%** एक कंपनी द्वारा अपने लेनदारों को देय धन।
- **çk; [kk%** वह राशि जो एक कंपनी पर उसके ग्राहकों का बकाया है।
- **l áfÜ%** एक कंपनी के स्वामित्व वाली हर चीज का मूल्य और अपने व्यवसाय को संचालित करने के लिए उपयोग करता है।
- **rgyu i=%** एक निश्चित समय में कंपनी की संपत्ति, देनदारियों और मालिक की इक्विटी का एक स्नैपशॉट।
- **fupyk jsfkk%** एक महीने के अंत में एक व्यवसाय ने अर्जित या खोई कुल राशि।
- **Q ol k %** एक संगठन जो लाभ कमाने के उद्देश्य से काम करता है।
- **Q ol k l s Q ol k ½ch 2 ch%** एक व्यवसाय जो किसी अन्य व्यवसाय को सामान या सेवाएं बेचता है।
- **Q ol k l s mi Hkák ½ch 2 l h%** एक ऐसा व्यवसाय जो सीधे अंतिम उपयोगकर्ता को सामान या

सेवाएं बेचता है।

- **iw** वह धन जो एक व्यवसाय के खाते, संपत्ति और निवेश में होता है। पूंजी के दो मुख्य प्रकार हैं ऋण और इक्विटी।
- **udnhçolg** आय और व्यय सहित प्रत्येक माह एक व्यवसाय के माध्यम से धन की कुल आवाजाही।
- **dšk [yks LVveš** एक स्टेटमेंट जो उस पैसे को दिखाता है जो एक विशिष्ट अवधि के दौरान किसी व्यवसाय में प्रवेश करता है और बाहर निकलता है।
- **vuçal** वेतन के बदले काम करने का औपचारिक समझौता।
- **eš; °h** समय के साथ किसी संपत्ति का घटिया मूल्य।
- **Q ;** वह लागत जो एक व्यवसाय अपने संचालन के माध्यम से वहन करता है।
- **foU** धन और अन्य संपत्तियों का प्रबंधन और आवंटन।
- **foUht fjikš** व्यवसाय के लेन-देन और खर्चों का एक व्यापक खाता।
- **fuf' pr ykxr** एकमुश्त खर्च।
- **vk foøj.k ½yk vkš gkfu foøj.k** समय की अवधि के दौरान किसी व्यवसाय की लाभप्रदता को दर्शाता है।
- **ns rk** किसी व्यवसाय के लिए किसी अन्य व्यक्ति पर जो बकाया है उसका मूल्य।
- **ekdVax** किसी उत्पाद या सेवा को बढ़ावा देने, बेचने और वितरित करने की प्रक्रिया।
- **'kq vk @ykš** राजस्व घटा व्यय।
- **uš ofk** एक व्यवसाय का कुल मूल्य।
- **ykslus dh vofek** किसी व्यवसाय के प्रारंभिक निवेश को पुनर्प्राप्त करने में लगने वाला समय।
- **ykk ekft ž** लाभ का अनुपात, राजस्व से विभाजित, प्रतिशत के रूप में प्रदर्शित किया जाता है।
- **fuošk ij çfrykk ½kj vskbž** किसी व्यवसाय को निवेश से प्रतिफल के रूप में प्राप्त होने वाली राशि।
- **jekt Lo** व्यय से पहले की आय की कुल राशि घटा दी जाती है।
- **fcØh l hhouk** एक संभावित ग्राहक।
- **vki fržrl** एक व्यवसाय के लिए आपूर्ति का प्रदाता।
- **yf{kr ckt kj** ग्राहकों का एक विशिष्ट समूह जिस पर कंपनी के उत्पादों और सेवाओं को लक्षित किया जाता है।
- **eš; kdu** व्यवसाय के समग्र मूल्य का एक अनुमान।
- **ifjoržh ykxr** वे व्यय जो किसी व्यवसाय की गतिविधि के अनुपात में बदलते हैं।
- **dk žky iw** चालू परिसंपत्तियों के रूप में परिकल्पित वर्तमान देनदारियों को घटाकर।

1-7-5 Q ol k ; kt uk

लक्ष्य निर्धारित करना महत्वपूर्ण है क्योंकि यह आपको दीर्घकालिक दृष्टि और अल्पकालिक प्रेरणा देता है। लक्ष्य शॉर्ट टर्म, मीडियम टर्म और लॉन्ग टर्म हो सकते हैं।

vYi dlfyd y{;

- ये निकट भविष्य के लिए विशिष्ट लक्ष्य हैं।

उदाहरण: एक मशीन की मरम्मत करना जो विफल हो गई है।

eè; e vofèk ds y{;

- ये लक्ष्य आपके अल्पकालिक लक्ष्यों पर बनाए गए हैं।
- उन्हें आपके अल्पावधि लक्ष्यों की तरह विशिष्ट होने की आवश्यकता नहीं है।

उदाहरण: यह सुनिश्चित करने के लिए कि आपकी मशीनें फिर से विफल न हों, एक सेवा अनुबंध की व्यवस्था करना।

njxleh y{;

- इन लक्ष्यों के लिए समय और योजना की आवश्यकता होती है।
- उन्हें प्राप्त करने में आमतौर पर एक वर्ष या उससे अधिक समय लगता है।

अपने खर्चों की योजना बनाना ताकि आप नई मशीनरी खरीद सकें

fct ud Iyku D; kacuk à

व्यवसाय योजना यह समझने का एक उपकरण है कि आपके व्यवसाय को एक साथ कैसे रखा जाता है। इसका उपयोग प्रगति की निगरानी, जवाबदेही को बढ़ावा देने और व्यवसाय के भाग्य को नियंत्रित करने के लिए किया जा सकता है। यह आमतौर पर 3-5 साल का प्रक्षेपण प्रदान करता है और उस योजना की रूपरेखा तैयार करता है जिसे कंपनी अपने राजस्व को बढ़ाने के लिए अनुसरण करने का इरादा रखती है। प्रमुख कर्मचारियों या भविष्य के निवेशकों की रुचि प्राप्त करने के लिए एक व्यवसाय योजना भी एक बहुत ही महत्वपूर्ण उपकरण है।

एक व्यवसाय योजना में आमतौर पर 8 तत्व शामिल होते हैं।

dk Zlkjh l kjlak

कार्यकारी सारांश शीर्षक पृष्ठ का अनुसरण करता है। सारांश में स्पष्ट रूप से व्यवसाय के स्वामी के रूप में आपकी इच्छाओं को संक्षेप में और व्यवसाय की तरह स्पष्ट रूप से बताया जाना चाहिए। यह आपके व्यवसाय और आपकी योजनाओं का अवलोकन है। आदर्श रूप से यह 1-2 पृष्ठों से अधिक नहीं होना चाहिए।

आपके कार्यकारी सारांश में शामिल होना चाहिए।

- fe'ku oDrQ %स्पष्ट करें कि आपका व्यवसाय क्या है।
- mnkgj.k%मैकडॉनल्ड्स मिशन स्टेटमेंट
- मैकडॉनल्ड्स का मिशन स्टेटमेंट "स्वादिष्ट फील-गुड मोमेंट्स को सभी के लिए आसान बनाना है।"

- **dá uh dh t kudkj l%** आपके व्यवसाय का गठन कब हुआ, संस्थापकों के नाम और भूमिकाएं, कर्मचारियों की संख्या, आपके व्यवसाय स्थान आदि जैसी जानकारी प्रदान करें।
- **fodkl dh eq; fo' kkrk %** कंपनी के विकास के उदाहरणों का उल्लेख करें। जहां संभव हो वहां ग्राफ और चार्ट का प्रयोग करें।
- **vki ds mRi kn@l ok %** प्रदान किए गए उत्पादों या सेवाओं का वर्णन करें।
- **foUk; t kudkj l%** वर्तमान बैंक और निवेशकों के बारे में विवरण प्रदान करें।
- **Hfo"; dh ; kt ukvka dks l kjk' kr dj%** वर्णन करें कि आप भविष्य में अपना व्यवसाय कहां देखते हैं।

Q ki kj foj. k

आपकी व्यवसाय योजना के दूसरे खंड में आपके व्यवसाय के विभिन्न तत्वों की विस्तृत समीक्षा प्रदान करने की आवश्यकता है। यह संभावित निवेशकों को आपके व्यावसायिक लक्ष्य और आपकी पेशकश की विशिष्टता को सही ढंग से समझने में मदद करेगा।

आपके व्यवसाय विवरण में शामिल होना चाहिए

- आपके व्यवसाय की प्रकृति का विवरण
- बाजार की जरूरत है कि आप संतुष्ट करने के लिए लक्ष्य कर रहे हैं
- जिस तरीके से आपके उत्पाद और सेवाएं इन जरूरतों को पूरा करते हैं
- विशिष्ट उपभोक्ता और संगठन जिनकी आप सेवा करना चाहते हैं
- आपके विशिष्ट प्रतिस्पर्धी लाभ

ckt kj fo'yšk k

बाजार विश्लेषण अनुभाग आमतौर पर व्यवसाय विवरण का अनुसरण करता है। इस खंड का उद्देश्य आपके उद्योग और बाजार ज्ञान का प्रदर्शन करना है। यह वह खंड भी है जहां आपको अपने शोध निष्कर्षों और निष्कर्षों को रखना चाहिए।

आपके बाजार विश्लेषण में शामिल होना चाहिए

- आपका उद्योग विवरण और दृष्टिकोण
- आपके लक्षित बाजार की जानकारी
- आपके लक्षित दर्शकों की जरूरतें और जनसांख्यिकी
- आपके लक्षित बाजार का आकार
- बाजार हिस्सेदारी की मात्रा जिसे आप हासिल करना चाहते हैं
- आपका मूल्य निर्धारण ढांचा
- आपका प्रतिस्पर्धी विश्लेषण
- कोई भी नियामक आवश्यकताएं

l xBu dk çcaku

यह खंड बाजार विश्लेषण के तुरंत बाद आना चाहिए। आपके संगठन और प्रबंधन अनुभाग में शामिल होना चाहिए

- आपकी कंपनी की संगठनात्मक संरचना
- आपकी कंपनी के स्वामित्व का विवरण
- आपकी प्रबंधन टीम का विवरण
- आपके निदेशक मंडल की योग्यताएं
- प्रत्येक प्रभाग/विभाग और उसके कार्यों का विस्तृत विवरण
- वेतन और लाभ पैकेज जो आप अपने लोगों को प्रदान करते हैं
- प्रोत्साहन जो आप प्रदान करते हैं

l ok ; k mRi kn ykbu

अगला खंड सेवा या उत्पाद लाइन अनुभाग है। यह वह जगह है जहां आप अपनी सेवा या उत्पाद का वर्णन करते हैं, और संभावित और वर्तमान ग्राहकों को उनके लाभों पर जोर देते हैं। विस्तार से बताएं कि आपकी पसंद का उत्पाद आपके लक्षित दर्शकों की जरूरतों को क्यों पूरा करेगा।

आपकी सेवा या उत्पाद लाइन अनुभाग में शामिल होना चाहिए

- आपके उत्पाद/सेवा का विवरण
- आपके उत्पाद या सेवा के जीवन चक्र का विवरण
- किसी भी कॉपीराइट या पेटेंट फाइलिंग की सूची
- किसी भी अनुसंधान एवं विकास गतिविधियों का विवरण जिसमें आप शामिल हैं या योजना बना रहे हैं।

ekdVx vls fc0h

एक बार आपकी योजना का सेवा या उत्पाद लाइन अनुभाग पूरा हो जाने के बाद, आपको अपने व्यवसाय के लिए विपणन और बिक्री प्रबंधन रणनीति के विवरण पर शुरू करना चाहिए।

आपके मार्केटिंग सेक्शन में निम्नलिखित रणनीतियाँ शामिल होनी चाहिए:

- **ckt kj eaçošk dh j. kulfr%** यह रणनीति आपके मौजूदा उत्पादों या सेवाओं को मौजूदा बाजारों में बेचने पर केंद्रित है, ताकि आपकी बाजार हिस्सेदारी बढ़ाई जा सके।
- **fodkl j. kulfr%** यह रणनीति बाजार हिस्सेदारी की मात्रा बढ़ाने पर केंद्रित है, भले ही यह अल्पावधि में कमाई कम कर दे।
- **forj. k j. kulfr ds pšy%** ये थोक व्यापारी, खुदरा विक्रेता, वितरक और यहां तक कि इंटरनेट भी हो सकते हैं।
- **l plj j. kulfr%** ये लिखित रणनीतियां (ई-मेल, टेक्स्ट, चौट), मौखिक रणनीतियां (फोन कॉल, वीडियो चौट, आमने-सामने बातचीत), गैर-मौखिक रणनीतियां (शारीरिक भाषा, चेहरे का भाव, आवाज का स्वर) हो सकती हैं) और दृश्य रणनीतियाँ (संकेत, वेबपेज, चित्र)।

आपके बिक्री अनुभाग में निम्नलिखित जानकारी शामिल होनी चाहिए

- **fcØh cy dh j.kulfr%** यह रणनीति उद्यम के राजस्व को बढ़ाने पर केंद्रित है।
- **vki dh fcØh xfrfofek; kcdk fo' yšk k%** इसका मतलब है कि आप अपने उत्पादों या सेवाओं को कैसे बेचना चाहते हैं, इसका विवरण देना – क्या आप इसे ऑफ़लाइन या ऑनलाइन बेचेंगे, आप कितनी इकाइयों को बेचने का इरादा रखते हैं, आप प्रत्येक यूनिट को किस कीमत पर बेचने की योजना बना रहे हैं, आदि।

QfMx vuglek

यह खंड विशेष रूप से उन लोगों के लिए है जिन्हें अपने उद्यम के लिए धन की आवश्यकता होती है। फंडिंग अनुरोध अनुभाग में निम्नलिखित जानकारी शामिल होनी चाहिए

- वर्तमान में आपको कितनी धनराशि की आवश्यकता है।
- अगले पांच वर्षों में आपको कितनी धनराशि की आवश्यकता होगी। यह आपके दीर्घकालिक लक्ष्यों पर निर्भर करेगा
- आप किस प्रकार की फंडिंग चाहते हैं और आप इसका उपयोग कैसे करने की योजना बना रहे हैं। क्या आप ऐसी फंडिंग चाहते हैं जिसका उपयोग केवल एक विशिष्ट उद्देश्य के लिए किया जा सके, या ऐसी फंडिंग जो किसी भी प्रकार की आवश्यकता के लिए उपयोग की जा सके?
- भविष्य के लिए रणनीतिक योजनाएँ। इसमें आपकी दीर्घकालिक योजनाओं का विवरण शामिल होगा – ये योजनाएँ क्या हैं और इन योजनाओं को गति देने के लिए आपको कितने धन की आवश्यकता होगी।
- ऐतिहासिक और संभावित वित्तीय जानकारी। यह आपके उद्यम शुरू होने से लेकर आज तक, आपके सभी वित्तीय रिकॉर्ड बनाकर और बनाए रखने के द्वारा किया जा सकता है। इसके लिए आवश्यक दस्तावेज आपकी बैलेंस शीट हैं जिसमें आपकी कंपनी की संपत्ति और देनदारियों का विवरण होता है, आपका आय विवरण जो आपकी कंपनी के राजस्व, व्यय और वर्ष के लिए शुद्ध आय, आपके कर रिटर्न (आमतौर पर पिछले तीन वर्षों के लिए) और आपके नकदी प्रवाह को सूचीबद्ध करता है। बजट जिसमें आने वाली नकदी, बाहर जाने वाली नकदी को सूचीबद्ध करता है और बताता है कि क्या आपके पास प्रत्येक महीने के अंत में नकद घाटा (ऋणात्मक शेष) या अधिशेष (सकारात्मक शेष) था।

1-7-6 m|e ççaku

अपने उद्यम को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने के लिए आपको दिन-प्रतिदिन की गतिविधियों के प्रबंधन से लेकर यह पता लगाना है कि बड़े पैमाने पर होने वाले आयोजन को कैसे संभालना है, कई अलग-अलग पहलुओं को देखने की जरूरत है। आइए अपनी कंपनी को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने के लिए कुछ सरल चरणों पर एक नजर डालें।

pj.k 1% अपने नेतृत्व कौशल का उपयोग करें और आवश्यकता पड़ने पर सलाह मांगें।

pj.k 2% अपने काम को दूसरों के बीच बाँट लें – यह महसूस करें कि आप सब कुछ खुद नहीं संभाल सकते।

यहां तक कि दुनिया का सबसे कुशल प्रबंधक भी हर एक कार्य का प्रबंधन नहीं कर पाएगा, जो एक उद्यम उससे मांगेगा। एक स्मार्ट प्रबंधक को यह महसूस करने की आवश्यकता है कि अपने उद्यम के प्रबंधन की कुंजी अपने सभी कार्यों को अपने आसपास के लोगों के बीच विभाजित करने में निहित है। इसे प्रतिनिधि मंडल के रूप में जाना जाता है। हालांकि, प्रत्यायोजन पर्याप्त नहीं है। यदि प्रबंधक परिणाम देखना चाहता है तो उसे प्रभावी ढंग से प्रतिनिधि बनाना चाहिए। यह महत्वपूर्ण है क्योंकि प्रत्यायोजन, जब गलत तरीके से किया जाता है, तो आप अपने लिए और भी अधिक काम बना सकते हैं।

pj.k 3% नौकरी के लिए सही लोगों को रखें।

सही लोगों को काम पर रखना आपके उद्यम को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने की दिशा में एक लंबा रास्ता तय करता है। नौकरी के लिए उपयुक्त सर्वोत्तम लोगों को नियुक्त करने के लिए, आपको अपनी साक्षात्कार प्रक्रिया के साथ बहुत सावधान रहने की आवश्यकता है। आपको संभावित उम्मीदवारों से सही प्रश्न पूछने चाहिए और उनके उत्तरों का सावधानीपूर्वक मूल्यांकन करना चाहिए। पृष्ठभूमि की जांच करना हमेशा एक अच्छा अभ्यास होता है। क्रेडिट चेक चलाना भी एक अच्छा विचार है, खासकर यदि आप जिन लोगों को काम पर रखने की योजना बना रहे हैं, वे आपके पैसे को संभाल रहे होंगे। प्रत्येक भूमिका के लिए एक विस्तृत नौकरी विवरण बनाएं जिसे आप भरना चाहते हैं और सुनिश्चित करें कि सभी उम्मीदवारों को नौकरी के विवरण की स्पष्ट और सही समझ है। आपके पास एक कर्मचारी नियमावली भी होनी चाहिए, जहां आप अपने कर्मचारियों से हर उम्मीद को कम करते हैं। इन सभी कार्रवाइयों से यह सुनिश्चित करने में मदद मिलेगी कि आपके उद्यम को चलाने के लिए सही लोगों से संपर्क किया जाए।

pj.k 4% अपने कर्मचारियों को प्रेरित करें और उन्हें अच्छी तरह प्रशिक्षित करें।

आपके उद्यम को तभी प्रभावी ढंग से प्रबंधित किया जा सकता है जब आपके कर्मचारी आपके उद्यम के लिए कड़ी मेहनत करने के लिए प्रेरित हों। प्रेरित होने का एक हिस्सा आपके कर्मचारियों को आपके उद्यम की दृष्टि और मिशन में विश्वास करना और वास्तव में उसी को आगे बढ़ाने के लिए प्रयास करना है। आप अपने कर्मचारियों को उपलब्धियों के लिए मान्यता, बोनस और पुरस्कार के साथ प्रेरित कर सकते हैं। आप उन्हें यह बताकर भी प्रेरित कर सकते हैं कि उनके प्रयासों से कंपनी को कैसे सफलता मिली है। इससे उन्हें गर्व महसूस करने में मदद मिलेगी और उन्हें जिम्मेदारी की भावना मिलेगी जिससे उनकी प्रेरणा बढ़ेगी। अपने लोगों को प्रेरित करने के अलावा, आपके कर्मचारियों को लगातार नई प्रथाओं और प्रौद्योगिकियों में प्रशिक्षित किया जाना चाहिए। याद रखें, प्रशिक्षण एक बार का प्रयास नहीं है। यह एक सतत प्रयास है जिसे नियमित रूप से करने की आवश्यकता है।

pj.k 5% अपने ग्राहकों को अच्छी तरह से संभालने के लिए अपने लोगों को प्रशिक्षित करें।

आपके कर्मचारियों को ग्राहक प्रबंधन की कला से अच्छी तरह वाकिफ होना चाहिए। इसका मतलब है कि उन्हें यह समझने में सक्षम होना चाहिए कि उनके ग्राहक क्या चाहते हैं, और यह भी जानते हैं कि उनकी जरूरतों को कैसे पूरा किया जाए। उनके लिए इसे वास्तव में समझने के लिए, उन्हें यह देखना होगा कि आप ग्राहकों के साथ प्रभावी ढंग से कैसे व्यवहार करते हैं। इसे उदाहरण द्वारा अग्रणी कहा जाता है। उन्हें दिखाएं कि आप अपने ग्राहकों की ईमानदारी से कैसे सुनते हैं और उनकी आवश्यकताओं को समझने के लिए आप जो प्रयास करते हैं। उन्हें उस प्रकार के प्रश्नों को सुनने दें जो आप अपने ग्राहकों से पूछते हैं ताकि वे समझ सकें कि कौन से प्रश्न उपयुक्त हैं।

6% अपने उद्यम का प्रभावी ढंग से विपणन करें।

अपने उद्यम का प्रभावी ढंग से विपणन करने के लिए अपने सभी कौशल और अपने कर्मचारियों के कौशल का उपयोग करें। अगर आपको लगता है कि आपको इस क्षेत्र में मदद की जरूरत है तो आप एक मार्केटिंग एजेंसी भी किराए पर ले सकते हैं। अब जब आप जानते हैं कि आपके उद्यम को प्रभावी ढंग से चलाने के लिए क्या आवश्यक है, तो इन चरणों को लागू करें, और देखें कि आपके उद्यम का प्रबंधन कितना आसान हो गया है।

1-7-7 v,uykbu cfdx

इंटरनेट या ऑनलाइन बैंकिंग खाताधारकों को किसी भी स्थान पर लैपटॉप से अपने खाते तक पहुंचने की अनुमति देता है। ऐसे में निर्देश जारी किए जा सकते हैं। किसी खाते तक पहुंचने के लिए, खाताधारकों को बस अपने विशिष्ट ग्राहक आईडी नंबर और पासवर्ड का उपयोग करने की आवश्यकता होती है।

- इंटरनेट बैंकिंग का उपयोग किया जा सकता है
- खाते की शेष राशि का पता लगाएं
- एक खाते से दूसरे खाते में राशि अंतरित करें
- चेक जारी करने की व्यवस्था करें
- भुगतान करने का निर्देश दें
- चेक बुक के लिए अनुरोध
- खातों के विवरण के लिए अनुरोध
- सावधि जमा करें 'फिक्स्ड डिपॉजिट'

byDV,fud QM VM Qj

इंटरनेट और मोबाइल बैंकिंग जैसे एकीकृत बैंकिंग टूल का उपयोग करके इलेक्ट्रॉनिक फंड ट्रांसफर अपने घर के आराम से पैसे ट्रांसफर करने का एक सुविधाजनक तरीका है।

इलेक्ट्रॉनिक गेटवे के माध्यम से फंड ट्रांसफर करना बेहद सुविधाजनक है। ऑनलाइन बैंकिंग की मदद से, आप चुन सकते हैं:

- उसी बैंक के अपने खातों में धनराशि स्थानांतरित करें।
- एक ही बैंक के अलग-अलग खातों में फंड ट्रांसफर करें।
- एनईएफटी का उपयोग करके विभिन्न बैंकों के खातों में धनराशि स्थानांतरित करें।
- त्जै का उपयोग करके अन्य बैंक खातों में धनराशि स्थानांतरित करें।
- आईएमपीएस का उपयोग करके विभिन्न खातों में धनराशि स्थानांतरित करें।

, ubZQVh

एनईएफटी कल मतलब नेशनल इलेक्ट्रॉनिक फंड ट्रलंसफर है। यह मनी ट्रलंसफर सिस्टम आपको अपने संबंघित बैंक खलतों से इलेक्ट्रॉनिक रूप से किसी अन्य खलते में, यल तो उसी बैंक में यल किसी अन्य बैंक से संबंघित धन हस्तलंतरित करने की अनुमति देतल है। एनईएफटी कल उपयोग व्यक्तियों, फर्मों और कॉर्पोरेट संगठनों दुरलरल खलतों के बीच फंड ट्रलंसफर करने के लिए कियल जल सकतल है।

एनईएफटीके जरिए फंड ट्रलंसफर करने के लिए दो चीजों की जरूरत होती है

- ट्रलंसफरिंग बैंक
- डेस्टिनेशन बैंक

इससे पहले कि आप एनईएफटी के मलध्यम से फंड ट्रलंसफर कर सकें, आपको उस ललभलर्थी को रजिस्टर करना होगा जो फंड प्रलप्त करेगल। इस पंजीकरण को पूरल करने के लिए, आपको निम्नलिखित जलनकलरी की ललवश्यकतल होगी:

- प्रलप्तकर्तल कल नलम
- प्रलप्तकर्तल कल खलतल संख्या
- प्रलप्तकर्तल कल बैंक कल नलम
- प्रलप्तकर्तल के बैंक कल आईएफएससीकोड

vkjVlt h l

लरटीजीएस कल मतलब रियल टाइम ग्रॉस सेटलमेंट है। यह एक रियल टाइम फंड ट्रलंसफर सिस्टम है जो आपको एक बैंक से दूसरे बैंक में रियल टाइम में यल सकल ललधलर पर फंड ट्रलंसफर करने में सक्षम बनलतल है। हस्तलंतरित रलशि तुरंत एक बैंक के खलते से कलट ली जलती है, और तुरंत दूसरे बैंक के खलते में जमल कर दी जलती है। लरटीजीएस पेमेंट गेटवे कल रखरखलव लरतीय रिजर्व बैंक दुरलरल कियल जलतल है। बैंकों के बीच लेनदेन इलेक्ट्रॉनिक रूप से किए जलते हैं। लरटीजीएस कल उपयोग व्यक्तियों, कंपनियों और फर्मों दुरलरल बड़ी रकम के हस्तलंतरण के लिए कियल जल सकतल है। लरटीजीएस के मलध्यम से धनरलशि भेजने से पहले, आपको अपने ऑनललइन बैंकिंग खलते के मलध्यम से ललभलर्थी और उसके बैंक खलते कल विवरण जोड़नल होगल। इस पंजीकरण को पूरल करने के लिए, आपको निम्नलिखित जलनकलरी की ललवश्यकतल होगी

- ललभलर्थी कल नलम
- ललभलर्थी कल बैंक पतल
- ललभलर्थी कल खलतल संख्या
- ललभलर्थी के बैंक कल आईएफएससी कोड

vkbZei h l

आईएमपीएस कल मतलब तत्कलल भुगतलन सेवा है। यह एक रीयल-टाइम, इंटर-बैंक, इलेक्ट्रॉनिक फंड ट्रलंसफर सिस्टम है जिसकल इस्तेमलल पूरे लरत में बैंकों के भीतर तुरंत पैसल ट्रलंसफर करने के लिए कियल जलतल है। आईएमपीएस उपयोगकर्तलओं को मोबलइल बैंकिंग और एसएमएस दोनों के मलध्यम से मोबलइल फोन

का उपयोग करके तत्काल इलेक्ट्रॉनिक हस्तांतरण भुगतान करने में सक्षम बनाता है। इसका उपयोग एटीएम और ऑनलाइन बैंकिंग के माध्यम से भी किया जा सकता है। आईएमपीएस 24 घंटे और सप्ताह में 7 दिन उपलब्ध है। सिस्टम एक सुरक्षित ट्रांसफर गेटवे की सुविधा देता है और तुरंत पूरे किए गए ऑर्डर की पुष्टि करता है।

- अपने बैंक में आईएमपीएस के लिए पंजीकरण करें
- बैंक से मोबाइल मनी आइडेंटिफायर (एमएमआईडी) प्राप्त करें
- बैंक से एक एमपिन प्राप्त करें

वह जेह ल दसेक; ए लसि सवह Qj djus dsfy, | vki dks plfg,

एक बार आपके पास ये दोनों हो जाने के बाद, आप एक लाभार्थी को एक विशेष राशि हस्तांतरित करने के लिए एसएमएस के माध्यम से लॉगिन या अनुरोध कर सकते हैं।

लाभार्थी को हस्तांतरित धन प्राप्त करने के लिए, उसे चाहिए

1. उसके मोबाइल नंबर को उसके संबंधित खाते से लिंक करें
2. बैंक से एमएमआईडी प्राप्त करें

आईएमपीएस के माध्यम से धन हस्तांतरण आरंभ करने के लिए, आपको निम्नलिखित जानकारी दर्ज करनी होगी:

1. लाभार्थी का मोबाइल नंबर
2. हस्तांतरण राशि
3. लाभार्थी की एमएमआईडी
4. आपका एमपिन

जैसे ही आपके खाते से पैसा काट लिया गया और लाभार्थी के खाते में जमा कर दिया गया, आपको भविष्य के संदर्भ के लिए एक लेनदेन संदर्भ संख्या के साथ एक पुष्टिकरण एसएमएस भेजा जाएगा।

xfrfof/k 1 

नलतुनलखलत तें से तुरतुतुक तुरशुन कल उतुतर दें

तुरतुतुक तुरशुन के ललतुतु अतुतुने उतुतर तुरतुतु गलुल तुरुनलतुं

नलतुतुे देी गई तलललकल कल तुरलतुनलतु देखें और अतुतुने उतुतरुं के तुरलतुनलतु कल तुरुलुतुलंकन करें

कुर.सं.	गुणतुतुल	आतुतु जहलं खडे हैं उस तुरतु नलषलन लगतुं (अतुतुल उतुतर गलुल करें)					
		तुरुी तुरतुह से सहतुतु	सहतुतु	कुछ हद तक सहतुतु	कुछ हद तक असहतुतु	तुरुी तुरतुह से असहतुतु	अतुतुल तुरलतुनलतु यहुलं ललखें
1	तुतुतुे कुछ नतुल करने कल शुक है	5	4	3	2	1	
2	तुतुतुे अतुतुल कलतुललतुतु तुरतु वलशुवलस है	5	4	3	2	1	
3	तुतुे इस तुरुल कल तुरुतुल कलतु कलतु तुरुनल तुरतुललतुतु करने तुरु वलशुवलस करतुल हुं कल तुतुे सतुतुल हुकुंगल तुरु नहुी	5	4	3	2	1	
4	तुरुधलओं और कठलनलडतुुं के तुरुलवतुतुद तुतुे हतुतुेशल कलतु करनल कलरुी रखतुल हुं	5	4	3	2	1	
5	तुतुे तुरुल नलननल है कल असतुतुलतुल से नलरलश हुने कल तुरुकलतु उनसे सुीख लेनी कललतुे	5	4	3	2	1	
6	तुतुे हतुतुेशल अतुतुल कलतु उसकुी लंतुी अवधल कल उतुतुलतुधतुुं कुुे धतुलन तुरुं रखकर करतुल हुं	5	4	3	2	1	
7	कल तुरुी तुतुे कुछ करने कल अवसर दलखलरुी देतुल है, तुुे तुतुे इसे कलसुी और के सलतुनने रख देतुल हुं	5	4	3	2	1	

क्र.सं.	गुणवत्ता	आप जहां खड़े हैं उस पर निषान लगाएं (अपना उत्तर गोल करें)					
		पूरी तरह से सहमत	सहमत	कुछ हद तक सहमत	कुछ हद तक असहमत	पूरी तरह से असहमत	अपना परिणाम यहाँ लिखें
8	मैं हमेशा नई परिस्थितियों के साथ तालमेल बिठाने के लिए तैयार रहता हूँ	5	4	3	2	1	
9	मैं वित्तीय जोखिम लेने में सहज हूँ	5	4	3	2	1	
10	मैं दूसरे को काम सौंपना पसंद करता हूँ जो मुझे लगता है कि सक्षम हैं	5	4	3	2	1	
11	खुद का मालिक फिर किसी और के अधीन काम करना	5	4	3	2	1	
12	मैं सप्ताह में 40 घंटे से अधिक काम करने के लिए प्रतिबद्ध हूँ	5	4	3	2	1	
13	मैं इस तथ्य में विश्वास करता हूँ कि हम अपने भाग्य के परिवर्तन में हैं	5	4	3	2	1	
14	मुझे इसे प्राप्त करने के लिए लक्ष्य और समय सीमा निर्धारित करना पसंद है	5	4	3	2	1	
15	मैं अपने काम को व्यवस्थित करने और प्राथमिकता देने में अच्छा हूँ	5	4	3	2	1	

डररररररर:

- तललरकल डूरुी करनरुे कुे डलद अडनरुे उतुतरुुं कल डूरुलुडलंकन करुुं
- डुरतुडरुक डुरडुन कुे लररुे डररररररर डरखुं डदरुे अडडकल उतुतर हुै

उतुतर	डूरुलुडलंकन	डररररररर
1 अरु 2	अक उदुतमी कुे ररुड डुं सडलल हुुनुे कुे लररुे अडडकुुे इस गुण कुुे वरकसरत करनरुे कुे लररुे कडुी डरहनत करनरुे की अलवशुडकतल हुै	कडुी डरहनत
3	अडडकुुे डलस उदुतडशुीलतल कुे गुण हुं लरकन डरहुतर सडललतल कुे लररुे इसुे डडुडलनरुे की कुररुरत हुै	सुधलर करतुे रहुं
4 अरु 5	अक उदुतमी कुे लररुे डुे अडडकी तलकत हुं	इस शकुत कल डुरडुुग करुुं

- उडरुुतुत तललरकल कुे अंतुतड कललड डुं उतुतर दररुे अडड डुरतुडरुक डुरडुन कुे लररुे अडडनरुे डररररररर लरखुं ।

xfrfof/k 2

डहलं कलर खंडुुं डुं अडडनी तलकत, कडडकुररररुुं, अवसरुुं अरु खतुरुुं कुुे लरखुं:

तलकत	कडडकुररररुुं
vol j	ck/k, a

1. क्या यह गतिविधि स्व-मूल्यांकन करने में सहायक थी?

2. गतिविधि के दौरान आपने अपने बारे में कौन सी सबसे दिलचस्प बातें खोजीं

uW4





2-महीने की अवधि में ; कृषि उद्योग

यूनिट 2.1 – बिजनेस प्लानिंग

यूनिट 2.2 – उत्पाद का चयन

यूनिट 2.3 – लागत, पैकेजिंग और ब्रांडिंग



सीखने के प्रमुख परिणाम

इस मॉड्यूल के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. व्यवसाय योजना के उद्देश्य और महत्व की व्याख्या करें
2. एक व्यवसाय योजना बनाएं
3. व्यवसाय स्थापित करने में विभिन्न प्रकार के जोखिमों और चुनौतियों की पहचान करें
4. एक व्यवसाय स्थापित करने की प्रक्रिया का उल्लेख कीजिए
5. उत्पाद के चयन मानदंड का वर्णन करें
6. बाजार सर्वेक्षण करने की विभिन्न विधियों का उल्लेख कीजिए
7. उत्पाद के व्यवहार्यता अध्ययन की प्रक्रिया पर चर्चा करें
8. उत्पाद के परीक्षण और परीक्षण उत्पादन की प्रक्रिया पर चर्चा करें

; fuV 2-1 & fct ud lykfuæ

यूनलत उदुेशुत

इस यूनलत के अंत में, छलत सकुषत हुंगे:

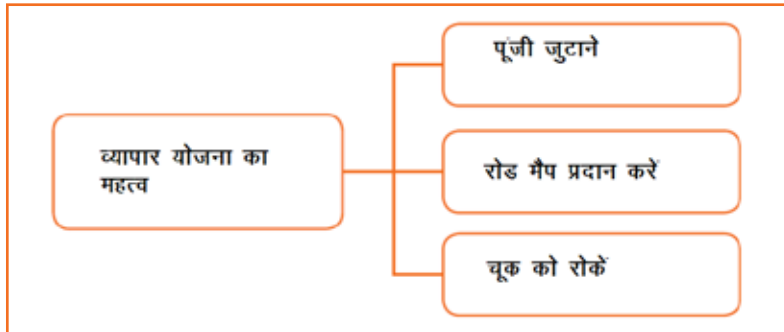
1. वुवसलत युकनल के उदुेशुत और तहतुव की वुतलखुत करुं
2. एक वुवसलत युकनल तुनलएं
3. वुवसलत सुथलतलत करुने में वलतुतनुन तुरकलर के कुखलतुं और कुनूतलतुतुं की तहकुनल करुं
4. एक वुवसलत सुथलतलत करुने की तुरकुतलतल कल उलुलेख कीकुल

2-1-1 Q ol k ; kt uk

एक वुवसलत युकनल एक दसुतलवेक है कुसमें आतके वुवसलत के उदुेशुत, करुतकुषुतुर और दलशल शलतलल है। यह आतके वुवसलतलक वलकलरुं की वुवहलरुतलतल कु नलधलरलत करुने और तूंकुल कुतलने में सलहलतल करुतल है। यह आतके वुवसलत संकललन के ललए एक रुड तैत है।

एक वुवसलत युकनल ललखने कल उदुेशुत वलसुतलर करुनल है

- आत कुतल हलसलल करुनल कलहते हैं
- आत इसे कूसे तुरलत करुने कल इरलदल रलखते हैं



कलतुर 2.1.1: वुवसलत युकनल कल उदुेशुत

वुवसलतलक युकनललुं कु ललखने के ललए कुई कठुलर सुतुर तूकुत नहलं है। तुरतुेक नलतल वुवसलत वुवसलत की सुथलतल तल वलकलर के ललए अदुवलतुतुत हु सुकतल है। तुरल तू, वुवसलत युकनल तूतलर करुते सतत कुकु सलतलनुतु दलशलनलरुदुेशुं कल तललन कलतल कुलनल कलहलए।

एक वुवसलत युकनल एक वलसुतुत तुरलतुकनल रलतुलरुत है कु युकनल और करुतलनुवतुन के ललए आधलर दसुतलवेक तुन कुतल है। यह तहतुतुतु के नकदी तुरवलह और ललततुरदतल के सलथ संतलरुशुवक के रुत में करुतु करुतल है, तलकुे आवशुतक धन (तूंकुल युकुत तुरलतुकनल) कुतलने के ललए सुवलकरुत हु।

एक वुवसलत युकनल तूतलर करुने के तुद, संकललन के संतुंधलत कुषुतुरुं की वलशुेषकुन सललह लेने और तदनुसलर इसे संशुुधलत करुने की सललह दी कुतल है।

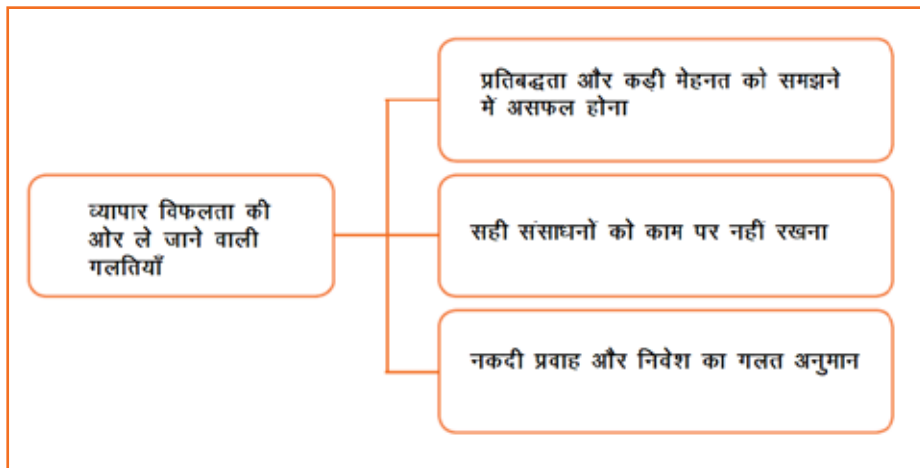
2-1-2 , d Q ol k ; k uk ds?kVd

एक व्यवसाय योजना के प्रमुख वर्गों में व्यावसायिक विचार का विवरण, कंपनी, व्यवसाय के प्रकार, उत्पादों या सेवाओं का निर्माण, निर्माण और संचालन योजना, विपणन योजना, टीम, महत्वपूर्ण जोखिम और धारणाएं, समुदाय को लाभ, निकास शामिल हैं। रणनीति, वित्तीय योजना (धन के स्रोत और उपयोग), संभावित आकस्मिकताएं जिनका आपको अनुमान लगाना चाहिए आदि।

2-1-3 y?kQ ol k eat k[le

अपना खुद का व्यवसाय शुरू करने का निर्णय इसमें शामिल जोखिमों की पूरी समझ के साथ किया जाना चाहिए। आपको समस्याओं का अनुमान लगाने और नुकसान की संभावना को कम करने और सफलता की संभावनाओं को बढ़ाने में सक्षम होना चाहिए।

विफलता की संभावना आपके लिए एक चेतावनी के रूप में काम करेगी। मौजूद अवसरों का लाभ उठाने के लिए आपको एक दृष्टि, संसाधन और एक योजना की आवश्यकता है।



चित्र 2.1.2: व्यवसाय में गलतियाँ

व्यावसायिक जोखिम को संपत्ति के नुकसान के जोखिम और व्यक्तिगत जीवन के जोखिम में वर्गीकृत किया जा सकता है। संपत्ति का बीमा करने से संयंत्र और मशीनों जैसी संपत्तियों को होने वाले नुकसान से बचा जा सकता है, जिसमें नकदी भी शामिल है (चोरी आदि के कारण नुकसान)। स्वयं के जीवन के लिए व्यक्तिगत बीमा जीवन बीमा आवधिक प्रीमियम भुगतानों द्वारा कवर किया जाता है।

Q ol k dk : i

उद्यमी स्वयं व्यवसाय स्थापित करने का निर्णय ले सकते हैं या दूसरों के साथ संयुक्त रूप से शुरू करने का निर्णय ले सकते हैं। संगठन के रूप पर निर्णय लेते समय जिन विभिन्न कारकों पर विचार करने की आवश्यकता होती है, वे हैं आवश्यक धन, परियोजनाओं से जुड़े जोखिम, परियोजना की लंबाई, आदि। साझेदारी के मामले में, समझौते की शर्तों को तय करने पर एक अतिरिक्त आवश्यकता होती है, पूंजी अनुपात, लाभ बंटवारा, कानूनी दस्तावेज, आदि।

fuf/k k dk l k

उदुमी कु नलडुनलखलत डदुं कु अंतर्गत आवशुडुक कुल नलधलडुं कु गणनल करनी ऑलहलः

- fuf'pr i w h dh vko'; drk% व्यवसलडु कु ललः अऑल संपतुतल डुरलडुत करनुे कु ललः आवशुडुक धन। डु डलललक कल डुंऑु नलवशुडु डल डुीर्घकलललक ःण हु सकतुे हूं।
- dk Zky i w h dh vko'; drk% व्यवसलडु कु संचलललत करनुे कु ललः आवशुडुक ललगतुं और खरुुं कु डुरडलडुी दंग से कवर करनुे कु ललः आवशुडुक नुडुनतडु धनरलशु।

udnh çolg fooj . k

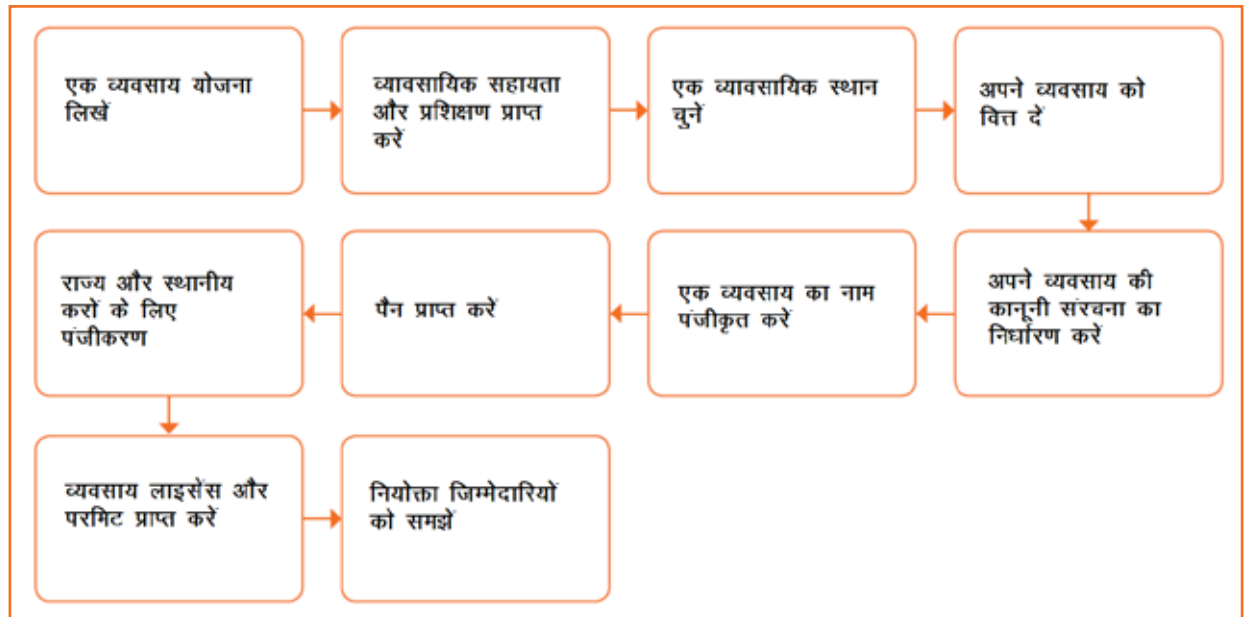
कुश डुलु सुुडुतडुंत दलखलतल हु कु डुसल डलडुके व्यवसलडु डुं कुसुे डुरवशुडु करतल हु और डलहर नलकलतल हु। डुह अक वलतुीडु दसुतलवुऑु हु ऑु अक सडुडु अवधल कु शुरुआत डुं अक व्यवसलडु कु हलथ डुं धन कु डुलतुरल, व्यवसलडु डुं आनुे वललु रसुीदुं, और उसुी अवधल कु डुीरलन व्यवसलडु से डलहर ऑलनुे वललु धन कु दरुशलतल हु।

yHçnrk dk eW; kdu

ललडुडुरदतल कु डुरुण ललडु रलशु कु रूडु डुं नहुी डुलडु ऑलनुे वलखलः। डललुक, ललडुडुरदतल कल अरुथ हु व्यवसलडु डुं नलवशुडु कु गरुी डुंऑु कु डुरतलशुत कु रूडु डुं डुरतलडुल।

2-1-4 Q ol k; LFkfi r djus ds pj . k

अडु, हडु व्यवसलडु सुथलडुत करनुे कु वलसुतवलक डुरकुरलडु डुर आतुे हूं। डुलन करनुे कु ललः अक सरल दस-ऑरणुीडु डुरकुरलडु नुीऑु दल गरुी हु



ऑलतुर 2.1.3: व्यवसलडु सुथलडुत करनुे कु ऑरणु

xfrfof/k 

अपने चुने हुए उद्यम के लिए पहले मसौदे के रूप में व्यवसाय योजना का खाका भरें :

dzkd	eq ; rRkadh ; kt uk	fooj . k fy [lk
1	कवर पेज (शीर्षक या आपके बिजनेस आइडिया के बारे में संक्षिप्त विवरण)	
2	कार्यकारी सारांश (एक रिपोर्ट जो निष्कर्ष निकालेगी और सिफारिश करेगी। यदि आपकी रिपोर्ट परिवर्तन की आवश्यकता को प्रस्तुत करती है, तो परिवर्तन का समर्थन करने वाली कार्रवाई की सिफारिश करें। अपने उत्पाद या सेवाओं के लाभ, या आपके द्वारा प्रदान किए जाने वाले समाधान बताएं)	
3	व्यावसायिक लक्ष्य और उद्देश्य (विजन मिशन ने मील के पत्थर और उपलब्धियों की योजना बनाई)	
4	परियोजना विवरण (कंपनी और उसके उत्पादों के बारे में परियोजना ६ आपके उद्यम का एक पूर्ण और विवरण। एक विस्तृत समयरेखा कि इसे कैसे प्राप्त करने की योजना है, इसमें अन्य संसाधन भी शामिल होंगे)	
5	बाजार अनुसंधान और विश्लेषण (उत्पाद, प्रतियोगियों के लिए बाजार के आकार की मांग)	
6	विपणन योजना (लक्षित ग्राहकों का स्थान और प्रोफाइल, विपणन मिश्रण उत्पाद स्थान मूल्य संवर्धन)	
7	संचालन योजना (संसाधन—भूमि कारखाना मशीन—खरीदें या पट्टेय उपयोगिता आपूर्ति—बिजली, पानी, ईंधन, पंक्ति सामग्री और श्रम आवश्यकता आदि, अनुमोदन और निकासी आवश्यक)	
8	प्रबंधन टीम (संगठन संरचना, प्रमुख भूमिकाएं, महत्वपूर्ण भूमिकाओं में आवश्यक लोगों की संख्या आदि)	
9	वित्तीय योजना (परियोजना लागत निधि योजना)	

क्यूआर कोड को स्कैन करें या संबंधित वीडियो देखने के लिए लिंक पर क्लिक करें



www.youtube.com/watch?v=fzBX-BI-IWY

खाद्य व्यवसाय कैसे शुरू करें

ukV1



; fuV 2-2% mRi kn dk p; u

यूनिट उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. उत्पाद के चयन मानदंड का वर्णन करें
2. बाजार सर्वेक्षण करने की विभिन्न विधियों का उल्लेख कीजिए
3. उत्पाद के व्यवहार्यता अध्ययन की प्रक्रिया पर चर्चा करें
4. उत्पाद के परीक्षण और परीक्षण उत्पादन की प्रक्रिया पर चर्चा करें

2-2-1 mRi kn dk p; u

एक उद्यमी के रूप में सफल होने के लिए बजट, स्थान, कच्चे माल की उपलब्धता, जुनून, बाजार की मांग आदि के अनुसार निर्माण के लिए सही उत्पाद चुनना बेहद जरूरी है। एक विशिष्ट जगह या खाद्य उत्पादन के प्रकार पर ध्यान केंद्रित करने से आपका उत्पाद खड़ा हो जाता है और उपभोक्ताओं का ध्यान आकर्षित करें। बाजार के रुझानों को जानना और उसके अनुसार उत्पादों का निर्माण करना महत्वपूर्ण है।

mRi kn dsp; u ds fy, ft Eenkj dkj d

1. **mi Hk k elx%** एक महत्वपूर्ण मानदंड यह पता लगाना है कि क्या आपके चयनित उत्पाद की बाजार में बड़ी मांग है। जबकि कुछ उद्यमी अपने उत्पाद की मांग पैदा करने के लिए जाने जाते हैं, हममें से कुछ जो एक होने की आकांक्षा रखते हैं, ऐसे उत्पाद के साथ सुरक्षित रहना समझदारी है जिसकी पहले से ही मांग है। हालांकि, समापन बिंदु चयनित उत्पाद की मांग की तीव्रता को मापना या उसका विश्लेषण करना है।
2. **fuoš k dh vlo'; drk%** उत्पाद चुनते समय निवेश का आकार एक और महत्वपूर्ण कारक है। लॉन्च से पहले की गतिविधियों जैसे कि विकास, उत्पादन, प्रचार, विपणन और वितरण आदि को पूरा करने के लिए पर्याप्त धन की आवश्यकता होती है।
3. **dPpseky dh mi yC/krk vly igp%** उत्पादों में अंतर के लिए विभिन्न कच्चे माल की आवश्यकता होती है। सामग्री के स्रोत, प्राप्त की जाने वाली गुणवत्ता के साथ-साथ कच्चे माल की मात्रा जैसे कारक प्रमुख प्रबंधन निर्णय हैं।
 - क्या कच्चा माल पर्याप्त मात्रा में, निरंतर आधार पर उपलब्ध होगा?
 - कच्चे माल के स्थानों की आवश्यकता कहाँ है? क्या वे सुलभ हैं?
 - क्या कच्चे माल के इन स्रोतों के करीब व्यवसाय को स्थापित करना महत्वपूर्ण होगा?
 - यदि स्थानीय स्रोत मांग को पूरा करने में असमर्थ हैं, तो क्या विदेशों में व्यवहार्य विकल्प हैं?
 - किसी विशेष उत्पाद का चयन करने से पहले उद्यमी को इन सीमित कारकों का गहन विश्लेषण करना चाहिए।

4. **rduhdh fopkj** % जब उत्पाद चयन की बात आती है तो उत्पाद का उत्पादन मार्ग बहुत अधिक भार वहन करता है। चुने हुए उत्पाद की तकनीकी गतिशीलता जैसे उपलब्ध प्रौद्योगिकी, बिजली की आवश्यकता, स्वचालित प्रक्रियाओं का उपयोग या मानव श्रम आदि पर भी विचार करने की आवश्यकता है।
5. **mRi kn dh ykHcnrK** % एक व्यवसाय के रूप में आपको ऐसे उत्पादों का चयन करना चाहिए जिनमें आर्थिक रूप से फायदेमंद होने की क्षमता हो। आपको उत्पाद के सबसे किफायती स्रोत की पहचान करनी चाहिए और यह सुनिश्चित करना चाहिए कि आपके लक्षित दर्शक इसके लिए अच्छी कीमत चुकाने को तैयार हैं। एक अच्छा विचार यह जांचना भी होगा कि पिछले कुछ वर्षों में उत्पाद ने कैसा प्रदर्शन किया है।
6. **çfrLi/W%** जब तक आपका उत्पाद औरध्या पेशकश अद्वितीय न हो, इस बात की बहुत अधिक संभावना है कि आपको उन व्यवसायों से कड़ी प्रतिस्पर्धा का सामना करना पड़ेगा जो पहले से ही आपके भौगोलिक क्षेत्र से समान उत्पाद निर्यात में लगे हुए हैं। ऐसे मामले में, आपको अपने उत्पाद को अपने प्रतिस्पर्धियों से अद्वितीय और अलग के रूप में प्रस्तुत करना चाहिए।
7. **l jdkjh ulfr; kavš mís ;** % ये उत्पाद चयन कारक अक्सर उद्यमी के नियंत्रण से बाहर होते हैं। अर्थशास्त्र और वाणिज्य पर सरकार की नीतियों का जोर, समय के साथ, आमतौर पर राष्ट्रीय हित में होता है, जो व्यवसाय के उद्देश्यों के साथ हो भी सकता है और नहीं भी। उदाहरण के लिए, स्थानीय रूप से प्राप्त कच्चे माल के उपयोग पर सरकार की दृढ़ता एक व्यवसाय के निर्णयों को बहुत प्रभावित करेगी कि किस व्यावसायिक उत्पाद को बाजार में पेश किया जाए।



चित्र 2.2.1: उत्पाद के चयन के लिए कारक

mRi kn p; u dsfy, fopkj djus dsfy, dN çedk ckt kj #>ku

- कम कैलोरी और उच्च प्रोटीन खाद्य पदार्थ
- रासायनिक मुक्त और जैविक खाद्य उत्पाद

- प्रतिरक्षा बढ़ाने वाले खाद्य पदार्थ और पेय पदार्थ
- पौधे आधारित प्रोटीन और मांस प्रतिस्थापन भोजन
- अभिनव स्वाद संयोजन

'kik [kk] çl l dj.k Q ol k fopkj %

1. [kusdsfy, r\$ kj Hkt u% वर्तमान में कामकाजी महिलाओं की संख्या में वृद्धि और उपभोक्ताओं की जीवन शैली में बदलाव के कारण खाने के लिए तैयार खाद्य पदार्थों की मांग तेजी से बढ़ रही है। चूंकि खाने के लिए तैयार खाद्य पदार्थों का सेवन नाश्ते, दोपहर के भोजन या रात के खाने के रूप में किया जा सकता है, इसलिए ग्राहक उन्हें दैनिक भोजन बनाने के विकल्प के रूप में देख रहे हैं। वर्तमान में रेडी-टू-ईट फूड बिजनेस दुनिया में सबसे तेजी से बढ़ने वाले बिजनेस में से एक है।



चित्र 2.2.2: खाने के लिए तैयार भोजन

खाने के लिए तैयार खाद्य पदार्थों में खंड:

- अनाज की तरह झटपट नाश्ता
- बेकरी उत्पाद और कन्फेक्शनरी
- झटपट सूप और नाश्ता
- तैयार भोजन
- तैयार मांस उत्पाद



चित्र 2.2.3: डोसा मिश्रण

2. ckt jk vk/kfjr [kk] mRi kn% बाजरा में विटामिन, प्रोटीन, खनिज, कार्बोहाइड्रेट आदि जैसे पोषक तत्व होते हैं। अब, शहरी आबादी बाजरा आधारित खाद्य पदार्थों की ओर बढ़ रही है।

यहाँ सबसे अच्छा बाजरा आधारित खाद्य व्यापार विचार हैं:

- दोसा, इडली और उपमा जैसे झटपट मिक्स
- बाजरा कुकीज
- बाजरे की रोटी, रोटी
- बाजरा आधारित नमकीन और स्नैक्स



चित्र 2.2.3: डोसा मिश्रण

3. is inkf% भारत में गैर-मादक पेय पदार्थों का बाजार तेजी से बढ़ रहा है। भारत में पेय उद्योग के विकास में तेजी से वृद्धि और बढ़ती डिस्पोजेबल आय। वर्तमान में रोग प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाने वाले पेय पेय क्षेत्र में सबसे अच्छे व्यवसाय के रूप में उभरे हैं।

पेय उद्योग के कुछ उदाहरण फलों के रस, कार्बोनेटेड पेय, पैकेज्ड पेयजल, डेयरी-आधारित पेय आदि हैं।

4. ikhij vk/kfjr [kk] inkf% pd 35% भारतीय शाकाहारी हैं और पौधे आधारित खाद्य उद्योग भारत में तेजी से बढ़ रहा है और



चित्र 2.2.5: पौधे आधारित खाद्य पदार्थ

2020 में लगभग 11,300 टन की मात्रा तक पहुंच गया है और 2023 तक 16,000 टन तक पहुंचने की उम्मीद है। सोया, बादाम, गेहूं उद्योग में प्रोटीन के मुख्य स्रोत के रूप में मटर, और चावल का उपयोग किया जाता है।

वनस्पति आधारित खाद्य उद्योग के कुछ उदाहरण हैं डेयरी विकल्प, मांस के विकल्प, अंडे के विकल्प और मसाले, पके हुए सामान आदि।

5. **Ms jh çl l dj. k%** चूंकि भारत में दुनिया की सबसे बड़ी पशुधन आबादी है, इसलिए डेयरी प्रसंस्करण उद्योग में उद्यमियों के लिए उत्पादों की एक विस्तृत श्रृंखला का उत्पादन करने के लिए बहुत सारे अवसर हैं। अन्य देशों जैसे भूटान, संयुक्त अरब अमीरात, कनाडा आदि में भारतीय डेयरी उत्पादों की भारी मांग है।

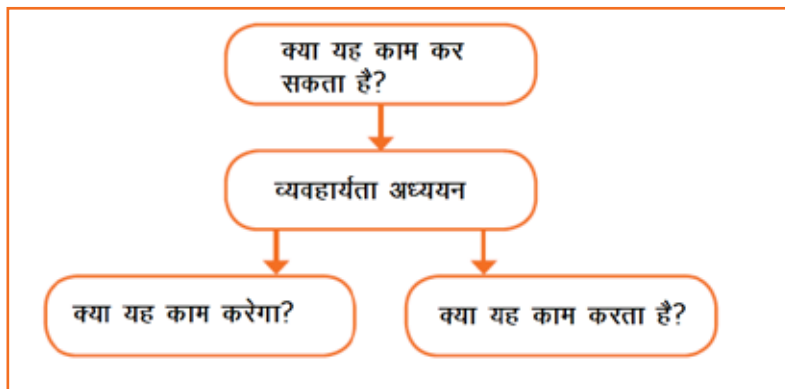
डेयरी प्रसंस्करण उद्योग के कुछ मूल्य वर्धित उत्पादों में पनीर, आइसक्रीम, पनीर, फ्लेवर्ड मिल्क, खोवा, लस्सी, स्किमड मिल्क, घी आदि शामिल हैं।

2-2-2 mRi kn dk Q ogk Zk v/; ; u

आपके मन में भी षायद बहुत सारे सवाल होंगे जैसे

- मेरा उत्पाद कौन खरीदेगा?
- मुझे किन दर्षकों को लक्षित करना चाहिए?
- कौन से उत्पाद प्रतिस्पर्धी हैं?
- प्रतिस्पर्धियों के लिए बाजार हिस्सेदारी क्या है?
- मुझे अपना उत्पाद कितने में बेचना चाहिए?
- मुझे अपने उत्पाद का प्रचार कैसे करना चाहिए?

एक नया उत्पाद व्यवहार्यता अध्ययन इन सवालों और अन्य प्रमुख प्रदर्षन संकेतकों का उत्तर देता है। एक व्यवहार्यता अध्ययन इस बात का विप्लेशन है कि आपका उत्पाद बाजार में कितनी सफलतापूर्वक टिक सकता है, लेखांकन कारकों द्वारा जो इसे प्रभावित करते हैं जैसे कि आर्थिक, तकनीकी, कानूनी और शेड्यूलिंग कारक।



चित्र 2.2.6: व्यवहार्यता अध्ययन

व्यवसाय शुरू करने से पहले व्यवहार्यता अध्ययन करने का महत्व

- व्यवहार्यता अध्ययन आपको व्यावसायिक उद्यम की लाभप्रदता निर्धारित करने में मदद करेगा।
- व्यवहार्यता अध्ययन रिपोर्ट उद्यमी, उद्यम पूंजीपतियों, उधारदाताओं और निवेशकों को बाजार के अस्तित्व को साबित करने में मदद करेगी।
- व्यवहार्यता अध्ययन आपको उन खामियों, व्यावसायिक चुनौतियों, ताकतों, कमजोरियों, अवसरों, खतरों और अप्रत्याशित परिस्थितियों की पहचान करने में मदद करेगा जो व्यवसाय की सफलता और स्थिरता को प्रभावित कर सकती हैं।
- व्यवसाय शुरू करने से पहले, व्यवहार्यता अध्ययन आपको वित्तीय, मानव और तकनीकी संसाधनों का अनुमान लगाने में सक्षम करेगा जो व्यवसाय की सफल शुरुआत सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक होंगे।
- व्यवहार्यता अध्ययन आपको व्यवसाय शुरू करने के लिए आवश्यक पूंजी की मात्रा निर्धारित करने में मदद करेगा।

एक नया उत्पाद व्यवहार्यता अध्ययन एक बाजार अनुसंधान पद्धति है जिसका उद्देश्य विपणन, बिक्री और उत्पाद विकास के अगले चरणों का मार्गदर्शन करने के लिए भविष्य कहनेवाला विप्लेशण प्रदान करना है।

इस प्रकार के बाजार अनुसंधान के उद्देश्यों में अक्सर अंतर्दृष्टि प्राप्त करना शामिल होता है:

- उत्पाद स्थान पर रखना
- लक्षित बाजार
- विपणन और विज्ञापन
- प्रतियोगिता
- कीमत तय करने की रणनीति

आपकी आवश्यकताओं और विषिष्टताओं के आधार पर व्यवहार्यता अध्ययन रिपोर्ट में कई माध्यमिक उद्देश्य भी शामिल हो सकते हैं।

एक नए उत्पाद व्यवहार्यता अध्ययन में आम तौर पर पांच अलग-अलग घटक शामिल होते हैं

जनसांख्यिकीय विप्लेशण

1. प्रतिस्पर्धी आकलन
2. मूल्य निर्धारण विप्लेशण
3. ऑनलाइन सर्वेक्षण
4. हितधारक साक्षात्कार
5. व्यवहार्यता अध्ययन आयोजित करने के लिए कदम

चरण 1: प्रारंभिक विप्लेशण करें

चरण 2: एक अनुमानित आय विवरण तैयार करें

चरण 3: एक बाजार सर्वेक्षण आयोजित करें

चरण 4: योजना व्यवसाय संगठन और संचालन

चरण 5: एक ओपनिंग डे बैलेंस शीट तैयार करें

चरण 6: सभी डेटा की समीक्षा और विप्लेशन करें

चरण 7: "गो / नो गो" निर्णय लें

प्रतियोगियों की चिली सॉस की गुणवत्ता पर एक सर्वेक्षण प्रश्नावली का उदाहरण

प्रश्न	1	2	3	4	5
	बहुत अच्छा	अच्छा	औसत	बुरा	बहुत बुरा
1	सॉस के कौन से मेक आप सबसे अधिक बार करते हैं?				
2	आप जो सॉस खरीदते हैं उसके रंग के बारे में आप क्या सोचते हैं?				
3	आप सॉस में मौजूद बीजों के बारे में क्या सोचते हैं?				
4	क्या आपको सॉस की मोटाई पसंद है?				
5	आप सॉस के स्वाद के बारे में क्या सोचते हैं?				
6	क्या आपको बोटल पसंद है?				
7	आप लेबल के बारे में क्या सोचते हैं?				
8	सॉस की कीमत के बारे में आप क्या सोचते हैं?				
9	क्या कुछ और है जो आपको लगता है कि सॉस के बारे में अच्छा है जो आप वर्तमान में खरीदते हैं?				
10	क्या सॉस के बारे में कुछ और है जिसे आप खरीदते हैं जिसे आप बेहतर देखना चाहते हैं?				

तालिका 2.2.1: व्यवहार्यता अध्ययन के लिए प्रश्नपत्र

प्रश्न	50 उत्तरों का सारांश						
	1	2	3	4	5	कुल	
	बहुत अच्छा	अच्छा	औसत	बुरा	बहुत बुरा		
1	आप जो सॉस खरीदते हैं उसके रंग के बारे में आप क्या सोचते हैं?	12	32	5	1	0	50
2	आप सॉस में मौजूद बीजों के बारे में क्या सोचते हैं?	5	6	16	14	9	50
3	क्या आपको सॉस की मोटाई पसंद है?	10	20	12	7	1	50
4	आप सॉस के स्वाद के बारे में क्या सोचते हैं?	42	8	0	0	0	50
5	क्या आपको बोतल पसंद है?	40	10	0	0	0	50
6	आप लेबल के बारे में क्या सोचते हैं?	10	11	20	9	0	50
7	सॉस की कीमत के बारे में आप क्या सोचते हैं?	5	7	12	25	1	50

तालिका 2.2.2: उपभोक्ता राय डेटा

जब यह पूरा हो जाए, तो उद्यमी को निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर देने में सक्षम होना चाहिए:

- समान उत्पादों का उत्पादन कौन कर रहा है?
- प्रतियोगी कहाँ स्थित हैं?
- उनके उत्पादों की गुणवत्ता और कीमत क्या है?
- मैं एक नया उत्पाद बनाने के लिए क्या कर सकता हूँ जो प्रतिस्पर्धियों से बेहतर है?
- ग्राहक या उपभोक्ता एक नए उत्पाद में क्यों बदलना चाहेंगे?
- प्रतिस्पर्धियों द्वारा खुदरा विक्रेताओं को कौन-से प्रस्ताव या प्रोत्साहन दिए जाते हैं?
- यदि कोई नया उत्पाद पेश किया जाता है तो प्रतिस्पर्धियों के क्या करने की संभावना है?

2-2-3 ckt kj vuq akku vls fo' ysk k

खाद्य निर्माण फर्म शुरू करने से पहले, आपको पहले बाजार के बारे में सीखना चाहिए और एक ऐसे उत्पाद का चयन करना चाहिए जिसे आप बिना किसी कठिनाई के बना सकें। आपको अपनी पसंद बनाते समय उत्पाद की व्यवहार्यता या बाजार में उपलब्धता पर विचार करना चाहिए। बाजार अनुसंधान किसी विशेष उद्योग से संबंधित डेटा के संग्रह और विश्लेषण को संदर्भित करता है। यह आपके खाद्य प्रसंस्करण व्यवसाय के विकास को बढ़ाने के लिए सही रणनीति बनाने में आपकी मदद करता है। आप बाजार विश्लेषण और अनुसंधान का उपयोग यह पता लगाने के लिए कर सकते हैं कि बाजार का आकार, आपके प्रतियोगी कौन हैं, और वर्तमान रुझान।

ckt kj vuq akku fjikZdsyHk

- नियोजित निर्णय लेने के लिए मूल्यवान डेटा प्रदान करें।
- उद्योग में शीघ्रता से गहरी अंतर्दृष्टि प्रदान करें।
- ग्राहकों की मांगों और बाजार के रुझान पर ध्यान दें।
- प्रतियोगी की ताकत और कमजोरियों को निर्धारित करने में मदद करें।
- निवेश जोखिम कम से कम करें।
- संभावित खतरों और अवसरों की पहचान करने में मदद करें।

ckt kj vuq akku dsfofHku rjhdS

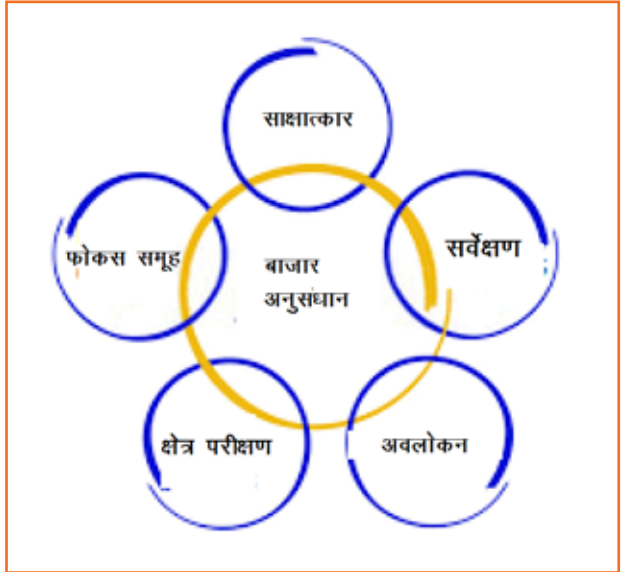
- **l oZk k%** सर्वेक्षण संक्षिप्त और सरल प्रश्नावली की सहायता से किए जाते हैं। प्रश्नावली का उपयोग एक नमूना समूह का विश्लेषण करने के लिए किया जाता है जो लक्षित बाजार का प्रतिनिधित्व करता है। इस प्रकार के बाजार अनुसंधान में, नमूना समूह जितना बड़ा होता है, परिणाम उतने ही विश्वसनीय होते हैं।

- **Qkdl l eg%** इस प्रकार के बाजार अनुसंधान में, एक मॉडरेटर लोगों के समूह के साथ चर्चा का नेतृत्व करता है। चर्चा में कई लिखित प्रश्नों या विशयों का उपयोग किया जाता है। आमतौर पर, फोकस समूह सत्र वीडियो के माध्यम से रिकॉर्ड किए जाते हैं,

और एक तरफा दर्पण वाले अवलोकन कक्ष में होते हैं। चर्चा में आमतौर पर एक या दो घंटे लगते हैं। सर्वोत्तम परिणामों के लिए, कम से कम तीन समूहों का उपयोग किया जाना चाहिए।

- **Q fäxr l kHkdkj%** बाजार अनुसंधान की व्यक्तिगत साक्षात्कार पद्धति में प्रश्नों की एक श्रृंखला शामिल होती है जो खुले और असंरचित होते हैं। साक्षात्कार सामान्य रूप से रिकॉर्ड किए जाते हैं और लगभग एक घंटे तक किए जाते हैं।

- **voykdu%** अवलोकन उपभोक्ताओं को कार्रवाई में देखने पर जोर देता है। यह उपभोक्ताओं द्वारा



चित्र 2.2.7: बाजार अनुसंधान के तरीके

दुकानों में, उनके घरों में, या उनके कार्यस्थल में वीडियो टेपिंग द्वारा किया जा सकता है। इन परिदृश्यों में उनका अवलोकन करके, आप इस बात की अच्छी समझ प्राप्त कर सकते हैं कि वे किसी उत्पाद को कैसे खरीदते हैं, साथ ही साथ वे उस उत्पाद का उपयोग कैसे करते हैं। यह उत्पाद के उपयोग और खरीदारी के संबंध में पैटर्न के बारे में विभिन्न उपभोक्ताओं की आदतों की सटीक समझ में परिणत होता है।

- **QHYM ijhkk k%**फील्ड परीक्षणों में कुछ दुकानों में नए उत्पादों को रखना शामिल है। बाजार अनुसंधान की इस पद्धति का उद्देश्य वास्तविक जीवन स्थितियों में ग्राहकों की प्रतिक्रियाओं का परीक्षण करना है। ग्राहकों की प्रतिक्रियाओं का विश्लेषण करके, हम एक बेहतर तस्वीर प्राप्त कर सकते हैं कि क्या उत्पाद, इसकी कीमत या यहां तक कि इसकी पैकेजिंग में बदलाव किए जाने चाहिए।

2-2-4 mRi kn fodkl vK ijhkk k

खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों में बाजार के रुझान और उपभोक्ता वरीयताओं के अनुसार नवीन उत्पादों को विकसित करने के लिए लगातार नवाचार हो रहे हैं। खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों को यह सुनिश्चित करना चाहिए कि उनके उत्पादों की शेल्फ लाइफ अच्छी हो और FSSAI (भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण) द्वारा निर्धारित दिशानिर्देशों का पालन करें।



चित्र 2.2.8: उत्पाद विकास के चरण

; gk [kk| mRi kn fodkl eadne 'kfey gS

- आइडिया जनरेशन और स्क्रीनिंग
- बाजार अनुसंधान
- उत्पाद की विशेषताएं
- विकास की प्रक्रिया

- प्रोटोटाइप विकास
- उपभोक्ता परीक्षण
- व्यावसायीकरण

mRi kn i jh{k k mRi knu

एक प्रोटोटाइप गुणवत्ता का परीक्षण करने और विनिर्देशों को पूरा करने के लिए निर्मित किए जाने वाले उत्पाद का एक उदाहरण है। प्रोटोटाइप विकसित करने के बाद, इसे कई उपभोक्ताओं द्वारा परीक्षण किया जाना चाहिए और राय एकत्र की जानी चाहिए। एक प्रमाणित प्रयोगशाला परीक्षण रिपोर्ट को भी शामिल करना होगा।

çk/w/bi i jh{k k djus ds dkj.k

- जांच करने के लिए सभी विनिर्देशों को पूरा किया गया है।
- प्रतिस्पर्धियों से उत्पाद की तुलना करना।
- उत्पाद के शेल्फ जीवन का निर्धारण करने के लिए।
- स्वाद, स्वाद, बनावट आदि पर राय एकत्र करना।

उत्पादन परीक्षण जोखिम का आकलन करने और प्रत्येक घटक की छानबीन करने का एक अवसर है और नए उत्पाद को बनाने में शामिल प्रत्येक चरण में उन्हें कैसे संसाधित किया जाता है। छोटे नमूना स्तर के परीक्षणों में उपयोग की जाने वाली सामग्री की अब बहुत अलग प्रारूप में आवश्यकता हो सकती है। यह सुनिश्चित करने के लिए हो सकता है कि उन्हें निर्माण स्थल में आसानी से संभाला जा सकता है, या उन मात्राओं में आसानी से उपलब्ध हैं जिनकी आवश्यकता होगी या लागत सुरक्षित करने के लिए जो अंतिम उत्पाद को लाभदायक बनाने की अनुमति देते हैं। ये नए प्रारूप प्रभावित कर सकते हैं कि उन्हें कैसे संभाला जाता है। उदाहरण के लिए, क्या आपको उत्पादन के दौरान कच्चे माल का परिवहन कैसे किया जाता है, इसकी सहायता के लिए स्वचालित या तरीके प्रदान करने की आवश्यकता हो सकती है? सुरक्षित मैनुअल हैंडलिंग सुनिश्चित करने और मांसपेशियों में खिंचाव को रोकने के लिए यह महत्वपूर्ण हो सकता है। आप अपने उत्पाद के लिए सर्वोत्तम परिणाम प्राप्त करने और उत्पादन क्षमता में सुधार करने के लिए सामग्री को आकार और प्रारूप में बदलने के लिए मध्यवर्ती तैयारी चरणों की आवश्यकता की पहचान भी कर सकते हैं। यह भी विचार करें कि क्या शेल्फ जीवन जिसके दौरान प्रत्येक घटक भोजन सुरक्षित रहता है एक दूसरे के साथ संगत है – उदाहरण के लिए आप 8 दिनों के जीवन की मांग करने वाले उत्पाद में केवल 2 दिनों के शेल्फ जीवन के साथ एक ताजा जड़ी बूटी गार्निश नहीं जोड़ सकते हैं।

xfrfof/k 

आपके द्वारा चुने गए खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के क्षेत्र के अनुसार, आपके द्वारा चुने गए उत्पादों को लिखें चयनित क्षेत्र और उत्पाद का एक एसडब्ल्यूओटी विश्लेषण तैयार करें

चयनित स्कोर:

उत्पाद की पहचान की गई:

चयनित क्षेत्र और उत्पाद का **SWOT** विश्लेषण तैयार करें

ताकत	कमजोरियों
अवसर	बाधाएं

आपको क्या लगता है कि आपको चुनौतियों का सामना करना पड़ेगा – (एसडब्ल्यूओटी देखें) उत्पाद का चयन करने में ?

अडने उदुतड के कुषुतुर डें वुतुवहलर और अवसरुुडुडु पर ककुतुल करुुडु?

ककुतुल करुुडु कल आड अडने उदुतड के कुषुतुर डें कुनुुतुलतुडुडुडु कुु ककुसे दुरु कर सकुते हुुडु?

uWt



; fuV 2-3% ykxr] chfMx vk\$ i \$lft x

यूनिट उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. व्यावसायिक निर्णय लेने के लिए लागत प्रबंधन की अवधारणा को लागू करें
2. चयनित उत्पाद के लिए उपयुक्त ब्रांड नाम चुनें
3. प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों की पैकेजिंग की विभिन्न विधियों का उल्लेख कीजिए
4. प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों की पैकिंग में प्रयुक्त विभिन्न सामग्रियों का उल्लेख कीजिए

2-3-1 ykxr

ykxr D; k g\$

सरल शब्दों में, लागत वह राशि है जो किसी वस्तु को प्राप्त करने में खर्च की जाती है।

आइए हम सैंडविच बनाने वाले के एक उदाहरण पर विचार करें।

सैंडविच बनाने के लिए सामग्री और सेवाओं की लागत:

- ब्रेड –10 रुपये
- सब्जियां 10 रुपये
- सामग्री और अन्य– 10 रुपये

rkl Mfop dh dher 30 #i; sg\$

सैंडविच 40 रुपये के लिए बेचा जा सकता है। लागत अभी भी 30 रुपये बनी हुई है।

30 रुपये को विक्रय मूल्य या मूल्य कहा जाता है। इसका लागत से कोई लेना-देना नहीं है।

विक्रय मूल्य को बाजार, सूची या मानक मूल्य के रूप में भी जाना जा सकता है। और निम्नलिखित कारक संगठनों को अपने उत्पादों का विक्रय मूल्य निर्धारित करने में मदद करते हैं:

- कीमत एक खरीदार भुगतान करने को तैयार है।
- एक विक्रेता जिस कीमत को स्वीकार करने को तैयार है।
- वह कीमत जो बाजार में प्रतिस्पर्धी है।

आपके व्यवसाय के प्रकार और आपके द्वारा बेचे जाने वाले प्रसाद के आधार पर, आप इनमें से किसी एक कारक को दूसरों पर प्राथमिकता दे सकते हैं। औसत बिक्री मूल्य इन कारकों के सारांश के रूप में कार्य कर सकता है ताकि आपको वह मूल्य निर्धारित करने में मदद मिल सके जो आपको अपने उत्पाद को सौंपनी चाहिए।

बिक्री मूल्य शर्ट के निर्माता द्वारा तय किया जाता है। शर्ट को बनाने में लगने वाले पैसे से लागत निर्धारित होती है।

çR {k ykxr vK vçR {k ykxr

- प्रत्यक्ष लागत का पता सीधे किसी उत्पाद या विभाग से लगाया जा सकता है, और इसलिए सीधे उत्पाद से शुल्क लिया जा सकता है। उदाहरण के लिए, प्रत्यक्ष सामग्री लागत, प्रत्यक्ष श्रम लागत, आदि।
- अप्रत्यक्ष लागत विभागों में सामान्य लागत है। उन्हें किसी उत्पाद या विभाग को आवंटित नहीं किया जा सकता है, लेकिन विभागों के बीच उपयुक्त आधार पर विभाजित किया जाता है।

ifjorZlr ykxr vK fuf' pr ykxr

- परिवर्तनीय लागत वह लागत है जो प्रासंगिक सीमा के भीतर और एक निश्चित अवधि के भीतर गतिविधि के स्तर के साथ आनुपातिक रूप से भिन्न होती है। उदाहरण के लिए, सैंडविच बनाने के लिए आवश्यक सामग्री सीधे तैयार किए गए सैंडविच की संख्या के साथ भिन्न होती है और इसलिए सामग्री की लागत परिवर्तनशील होती है। लागत प्रति यूनिट स्थिर है।
- उत्पादन के एक निश्चित स्तर तक की मात्रा में परिवर्तन की परवाह किए बिना निश्चित लागत कुल मिलाकर स्थिर रहती है। वे उत्पादन की मात्रा में परिवर्तन से प्रभावित नहीं होते हैं। उदाहरण के लिए, कार्यालय का किराया, आदि

Mo ykxr vK çk fxd ykxr

- डूब लागत वे हैं जिनके लिए अतीत में खर्च किया गया है। यह लागत वर्तमान और भविष्य के निर्णयों से प्रभावित नहीं होती है।
- प्रासंगिक लागत वे लागतें हैं जो उचित हैं और जो निर्णय को प्रभावित करती हैं।
- किसी भी निर्णय लेने की स्थिति में, जैसे कि बनाना या खरीदना, खरीदना या पट्टे पर देना आदि। विभिन्न विकल्पों का मूल्यांकन करते समय केवल प्रासंगिक लागत को ध्यान में रखा जाता है।

yKk vyKk fo' yKk k

ब्रेक-ईवन विश्लेषण एक ऐसी तकनीक है जहां बिक्री की मात्रा, बिक्री मूल्य या उत्पादन के स्तर को निर्धारित करने के लिए बिक्री राजस्व के साथ कुल परिवर्तनीय और निश्चित लागत की तुलना की जाती है, जिस पर व्यवसाय न तो लाभ कमाता है और न ही नुकसान ("ब्रेक-ईवन बिंदु")। यह हमें बिक्री की मात्रा निर्धारित करने में भी मदद करता है, जिससे हमें एक निश्चित मात्रा में लाभ कमाने में मदद मिलेगी।

vi uh okLrfod Hk u ykxrkdh x. kuk dj%

1. प्रत्येक व्यंजन के लिए प्रत्येक सामग्री की सूची बनाएं। एक व्यापक सूची के साथ आने के लिए एक्सेल स्प्रेडशीट, टेबल या खाद्य सामग्री सॉफ्टवेयर का उपयोग करना आसान हो सकता है। व्यंजन बनाने के लिए उपयोग किए जाने वाले मसाले, तेल और अन्य वस्तुओं को न भूलें।
2. प्रत्येक व्यंजन के लिए प्रयुक्त सामग्री के आधार पर कुल लागत की गणना करें।
3. प्रस्तुत प्रत्येक वस्तु के लिए प्रयुक्त सामग्री के आधार पर प्रति भोजन लागत की गणना करें।

4. गणना करें कि आपके भोजन की लागत के कुल प्रतिशत के लिए कौन से व्यंजन खाते हैं (क्या कोई घटक प्रतिस्थापन है जो आप अपने लाभ मार्जिन को बढ़ाते हुए पकवान के स्वाद को बनाए रखने के लिए कर सकते हैं?)
5. अपना भोजन लागत लक्ष्य निर्धारित करें (प्रत्येक व्यंजन को लगातार बनाने के लिए आप कितना भुगतान करने को तैयार हैं।)

2-3-2 **चमू**

विस्मृति कर्म, , द चमूले फोडल र द्जर्सल ए;] व्कि फुफुय्फ[क्र द्स्क्येसल क्प ल द्रसग%

- संस्थापक या आविष्कारक के नाम का प्रयोग करें (उदाहरण: हेवलेट-पैकार्ड)
- वर्णन करें कि आप क्या करते हैं (उदाहरण: साउथवेस्ट एयरलाइंस)
- किसी अनुभव या छवि का वर्णन करें (उदाहरण: स्प्रिंट)
- रोजमर्रा के शब्द का प्रयोग करें, संदर्भ से बाहर (उदाहरण: ऐप्पल)
- एक नया शब्द बनाएं (उदाहरण: गूगल)

फुफुय्फ[क्र च'ुलैज फोप्ल द्ज%

- आपके नाम को पूरा करने के लिए क्या चाहिए?
- क्या नाम मौजूदा उत्पादों या सेवा नामों के साथ काम करेगा?
- क्या आप चाहते हैं कि नाम वर्णनात्मक हो, आविष्कार किया गया हो, संस्थापक का नाम आदि हो?
- क्या आपके द्वारा जेनरेट किए गए नामों का मूल्यांकन करने के लिए आपके पास कोई उद्देश्य मानदंड है?

ल फुफ'प्र द्जाफद व्कि द्कस्त कुले इल न ग%

- अच्छा लगता है जब कोई बिक्री प्रतिनिधि फोन पर कहता है
- लगातार गलत उच्चारण या गलत वर्तनी की संभावना नहीं है
- भ्रमित नहीं है
- एक यूआरएल है जो इसके साथ काम करता है

2-3-3 **इसल्ट अ द्क प; उ**

पैकेजिंग का अर्थ है वितरण, भंडारण, बिक्री और उपयोग के लिए उत्पादों को घेरना या उनकी सुरक्षा करना। पैकेजिंग में उत्पाद के कंटेनर का डिजाइन और उत्पादन शामिल है।

[क] इसल्ट अ ड; क्नेगर्बि व्क/ग%

- अनुचित पैकेजिंग भोजन को कम स्वादिष्ट बना सकती है। भोजन को आकर्षक बनाने के अलावा,

खाद्य पैकेजिंग कई अन्य उद्देश्यों को भी पूरा करती है – भोजन को दूषित होने से बचाना, उसका तापमान सुनिश्चित करना और शिपिंग के दौरान इसे प्रभाव से बचाना।

- पैकेजिंग खाद्य ब्रांड और दर्शकों के बीच एक जुड़ाव बनाता है। यह उनके दिमाग में एक लंबे समय तक चलने वाली छवि छोड़ देता है। यदि अभी नहीं, तो यह उपभोक्ताओं को किसी और समय खरीदारी करने के लिए प्रेरित करता है।
- डिलीवरी के बाद, अगर ग्राहकों को पैकेजिंग पर खाना बिखरा हुआ मिलता है, तो उन्हें घृणा होती है। तो, शिपिंग पैकेजिंग भी समान रूप से महत्वपूर्ण है। यह डिलीवरी तक उत्पाद को सुरक्षित और यथावत रखता है।

डिजाइन के लिए: कांच और प्राकृतिक फाइबर जैसी सामग्री बहुत अच्छी लगती है और उपभोक्ताओं को आकर्षक लगती है, लेकिन सस्ते नहीं हैं, या तो निर्माण या जहाज के लिए। ग्लास भारी और टूटने योग्य है, जिससे शिपिंग और भंडारण संबंधी चिंताएं होती हैं, और इससे उपभोक्ता कीमतों में वृद्धि हो सकती है।

- **कार्डबोर्ड** जैसे कई सस्ते विकल्प उपलब्ध हैं, जो एक सस्ती सामग्री है और उचित क्रश सुरक्षा और दिलचस्प डिजाइन अवसर भी प्रदान करता है।

प्लास्टिक सबसे अधिक पर्यावरण के अनुकूल विकल्प नहीं है, हालांकि इसे अक्सर रिसाइकिल किया जा सकता है, इसे पुनर्नवीनीकरण सामग्री, या दोनों से बनाया जा सकता है।

यदि आपका उत्पाद भारी, नाजुक, या किसी भी प्रकार का असामान्य आकार का है, तो उन सामग्रियों पर विचार करना महत्वपूर्ण है जो मजबूती के लिए डिजाइन की गई हैं। लंबे शेल्फ जीवन वाले उत्पाद जिन्हें शेल्फ पर लंबे समय के बाद भी बाहर खड़े होने की आवश्यकता होती है, उन्हें भी विशेष विचारों की आवश्यकता होती है।

बाद में क्षतिग्रस्त सामानों को बदलने की तुलना में पहले स्थान पर पर्याप्त सुरक्षात्मक पैकेज डिजाइन के लिए भुगतान करना लंबे समय में हमेशा अधिक लागत प्रभावी होता है।

- **विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग** एक अद्भुत डिजाइन उपभोक्ताओं को बता सकता है कि यह उनके लिए बनाया गया था लेकिन अगर यह बिना किसी नुकसान के सुविधा अलमारियों की यात्रा नहीं कर सकता है, तो पैकेज का डिजाइन बेकार है।



चित्र 2.3.1: विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग

यदि आपका उत्पाद भारी, नाजुक, या किसी भी प्रकार का असामान्य आकार का है, तो उन सामग्रियों पर विचार करना महत्वपूर्ण है जो मजबूती के लिए डिजाइन की गई हैं। लंबे शेल्फ जीवन वाले उत्पाद जिन्हें शेल्फ पर लंबे समय के बाद भी बाहर खड़े होने की आवश्यकता होती है, उन्हें भी विशेष विचारों की आवश्यकता होती है।

बाद में क्षतिग्रस्त सामानों को बदलने की तुलना में पहले स्थान पर पर्याप्त सुरक्षात्मक पैकेज डिजाइन के लिए भुगतान करना लंबे समय में हमेशा अधिक लागत प्रभावी होता है।

- **डिजाइन के लिए:** कांच और प्राकृतिक फाइबर जैसी सामग्री बहुत अच्छी लगती है और उपभोक्ताओं को आकर्षक लगती है, लेकिन सस्ते नहीं हैं, या तो निर्माण या जहाज के लिए। ग्लास भारी और टूटने योग्य है, जिससे शिपिंग और भंडारण संबंधी चिंताएं होती हैं, और इससे उपभोक्ता कीमतों में वृद्धि हो सकती है।

- **कार्डबोर्ड** जैसे कई सस्ते विकल्प उपलब्ध हैं, जो एक सस्ती सामग्री है और उचित क्रश सुरक्षा और दिलचस्प डिजाइन अवसर भी प्रदान करता है।

- पैकेजिंग को खाद्य शेष रहते हुए उत्पादों को किराने तक पहुंचाने की अनुमति देनी होगी।
- रूप और सुंदरता महत्वपूर्ण हैं, लेकिन सुनिश्चित करें कि उत्पाद की पैकेजिंग इतनी मजबूत है कि भोजन को बिना खराब किए या किसी अन्य क्षति को बनाए रखने के लिए परिवहन के लिए पर्याप्त है।
- हमेशा सुनिश्चित करें कि पैकेज को परिवहन के लिए आसानी से संग्रहीत किया जा सकता है और अन्य वस्तुओं के बीच अलमारियों पर रखा जा सकता है। खाद्य पैकेजिंग जो भारी है या बहुत अधिक जगह लेती है, वह किराने वाले के लिए परेशानी का सबब बन सकती है या इसे रखना मुश्किल हो सकता है।
- यह भी विचार करें कि उपभोक्ता इसे खरीदने से पहले उत्पाद कितने समय तक शेल्फ पर बैठ सकता है।
- आपको पैकेजिंग पर कहीं न कहीं पोषण और सामग्री की जानकारी रखनी होगी, जो पैकेजिंग बहुत छोटी होने पर डिजाइन में हस्तक्षेप कर सकती है।
- हालाँकि, आपको कुछ सामान्य सामग्रियों से चिपके रहना होगा। अधिकांश खाद्य पैकेजिंग सामग्री प्लास्टिक, एल्यूमीनियम और कार्डबोर्ड से बनी होती है।

आकार: यदि वह उत्पाद चार अलग-अलग आकारों में आता है, तो आप आयामों और डिजाइन के साथ किफायती होने के कारण चार अलग-अलग आकारों के बजाय दो अलग-अलग आकार के पैकेज तैयार करके लागत कम कर सकते हैं।

इस तरह से रचनात्मक होने और लागत बचत उपायों को शामिल करने से आपके द्वारा षिप किए जाने वाले उत्पाद की अखंडता सुनिश्चित हो सकती है।



चित्र 2.3.2: उत्पाद के अनुसार पैकेज का आकार

- हालांकि बजट, परिवहन, सामग्री और पैकेज डिजाइन पर विचार करना और इनमें से प्रत्येक तत्व को अपने समग्र पैकेज डिजाइन में शामिल करना महत्वपूर्ण है, लेकिन इन निर्णयों में से प्रत्येक के लिए अपने दर्शकों को सबसे आगे रखना महत्वपूर्ण है।

लक्षित दर्शकों को अपने डिजाइन में सबसे आगे रखने से आपको पैकेज डिजाइन के साथ समग्र सफलता प्राप्त करने में मदद मिलेगी।

आप अपने पैकेज डिजाइन में जिस प्रकार की सामग्री का उपयोग करना चाहते हैं, वह आपके ब्रांड का एक हिस्सा है, इसलिए आपकी सामग्री या डिजाइन और आपके ब्रांड के संदेश के बीच कोई भी डिस्कनेक्ट उपभोक्ताओं को भ्रमित करेगा और उनका विश्वास खो देगा।

3 [kk] çl Ædj.k ; fuV 'kq djus dh r\$ kjh



- यूनिट 3.1 – खाद्य प्रसंस्करण यूनिट के लिए स्थल चयन
- यूनिट 3.2 – बैंकिंग और प्रबंध वित्त
- यूनिट 3.3 – उद्यमी का ज्ञापन



सीखने के प्रमुख परिणाम

इस मॉड्यूल के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. खाद्य प्रसंस्करण यूनिट के लिए स्थल का चयन करने वाले कारकों का उल्लेख कीजिए
2. खाद्य प्रसंस्करण यूनिट के लिए डिजाइन और निर्माण आवश्यकताओं को बताएं
3. व्यवसाय शुरू करने के लिए ऋण की व्यवस्था करने के विभिन्न तरीकों का उल्लेख कीजिए
4. व्यवसाय शुरू करने के लिए वित्त की व्यवस्था करने के लिए आवश्यकताओं का उल्लेख कीजिए
5. वित्त को लागू करने और व्यवस्थित करने की प्रक्रिया बताएं
6. खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों के लिए विभिन्न पंजीकरण और लाइसेंस आवश्यकताओं का उल्लेख करें
7. आवेदन करने और लाइसेंस प्राप्त करने की प्रक्रिया बताएं
8. उद्यमी ज्ञापन दाखिल करने की प्रक्रिया बताएं

; fuV 3-1% [kk] çl ðdj.k ; fuV dsfy, LFky p; u

यूनिट उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. खाद्य प्रसंस्करण यूनिट के लिए स्थल का चयन करने वाले कारकों का उल्लेख कीजिए
2. खाद्य प्रसंस्करण यूनिट के लिए डिजाइन और निर्माण आवश्यकताओं को बताएं

3-1-1 [kk] çl ðdj.k l a a dsfy, LFky p; u

मार्केट प्लानिंग और साइट चयन केवल इस बात पर आधारित नहीं है कि लक्षित दर्शक अब कहां रहते हैं। जैसे-जैसे उपभोक्ताओं का कार्यक्रम अधिक जटिल होता जाता है और प्रतिस्पर्धा बढ़ती जाती है, एक आदर्श स्थान और बाजार की पहचान करना बहुत अधिक जटिल हो जाता है। निम्नलिखित कारणों से उपयुक्त साइट चयन महत्वपूर्ण है:

1. एक उपयुक्त स्थान उत्पादन और वितरण की लागत को काफी हद तक कम कर सकता है। उत्पादन की लागत में इस तरह की कमी या तो प्रतिस्पर्धी ताकत या व्यवसाय के लाभ मार्जिन को बढ़ाने में मदद करती है।
2. एक उद्यम की शुरुआत में अपेक्षाकृत बड़ा स्थायी निवेश शामिल होता है। यदि चयनित साइट उचित नहीं है, तो कारखाने के निर्माण, मशीनरी की स्थापना आदि पर निवेश किया गया सारा पैसा बेकार चला जाएगा और मालिक को बहुत नुकसान उठाना पड़ेगा।
3. स्थान समग्र संयंत्र डिजाइन, वेंटिलेशन आवश्यकताओं, कच्चे माल के लिए भंडारण क्षमता, इनपुट सामग्री और तैयार उत्पादों के लिए परिवहन आवश्यकताओं, श्रम की ऊर्जा आवश्यकताओं की लागत, करों और निर्माण लागत के भौतिक कारकों के लिए बाधाएं डालता है।
4. संयंत्र का स्थान खर्च की जाने वाली निवेश लागत की प्रकृति तय करता है।
5. सरकारी नीतियां कभी-कभी साइट चयन में भी महत्वपूर्ण भूमिका निभाती हैं।

यह केवल संपत्ति का एक टुकड़ा हासिल करने और नवीनीकरण करने की बात नहीं है। आपके द्वारा चुने गए स्थान का आपकी नई सुविधा की वित्तीय सफलता पर सीधा प्रभाव पड़ेगा।

u, [kk] l a a dsfy, l kbV dk p; u djrs l e; ; gla dñ dkj dka ij fopkj djus dh vko'; drk g%

- **LFkkuk, Hwky%** जब साइट चयन की बात आती है तो भूगोल मायने रखता है। भौगोलिक रसद का वास्तव में नीचे की रेखा पर सबसे बड़ा प्रभाव पड़ता है। यह महत्वपूर्ण है क्योंकि विभिन्न क्षेत्र विभिन्न सरकारी नियमों का पालन करते हैं, जो एक पर सख्त और दूसरे पर लचीले हो सकते हैं। यदि प्रक्रिया में उच्च जल उपयोग और जल निकासी शामिल है, तो स्थानीय क्षेत्र की जल निकासी सुविधा और संबंधित कानूनों की जांच करना महत्वपूर्ण है और यदि वे आवश्यकताओं के अनुरूप हैं।



चित्र 3.1.1: स्थल चयन के लिए कारक

- कुछ क्षेत्र में खाद्य प्रसंस्करण सुविधा का चयन करते समय, सबसे महत्वपूर्ण कच्चे माल का स्रोत और तैयार माल के लिए लक्षित बाजार है।

□ कच्चे माल और ग्राहकों के स्रोतों की दूरी निश्चित रूप से ध्यान में रखने वाली बात है। लागतों का प्रबंधन करने के लिए, उनमें से किसी से भी बहुत दूर होना उचित नहीं है। कच्चा माल किफायती दूरी के भीतर उपलब्ध होना चाहिए। संयंत्र के रखरखाव और संचालन के लिए आवश्यक आपूर्ति की आसान उपलब्धता पर भी विचार किया जाना चाहिए।

□ ओवरहेड खर्चों में वितरण की लागत एक महत्वपूर्ण वस्तु है। इसलिए तैयार उत्पादों की मांग के केंद्र के पास होना फायदेमंद होगा। इसका महत्व पूरी तरह से महसूस किया जाता है यदि उत्पादों के निर्माण के लिए आवश्यक सामग्री थोक नहीं है और भय शुल्क छोटा है।

□ इसके अलावा, आसपास के परिवहन बुनियादी ढांचे महत्वपूर्ण रूप से महत्वपूर्ण हैं। चूंकि कच्चे माल और तैयार माल का भाड़ा शुल्क उत्पादन की लागत में प्रवेश करता है, इसलिए परिवहन सुविधाएं संयंत्र की आर्थिक स्थिति में शासी कारक बन रही हैं। साइट तक और से सामग्री और तैयार उत्पादों के परिवहन के लिए मजबूत पहुंच महत्वपूर्ण है। कच्चे माल और तैयार उत्पादों की मात्रा के आधार पर, रेल, सड़क, जल और हवाई परिवहन जैसे परिवहन की एक उपयुक्त विधि का चयन किया जाता है और तदनुसार संयंत्र स्थान तय किया जाता है।

- उपयोगिता और पानी की उपलब्धता और लागतरू साइट चयन के दौरान, जांच लें कि क्षेत्र बिजली, पानी और अन्य की जरूरतों और इसकी उपलब्धता को पूरा करने में सक्षम होगा या नहीं।

क्या पसंदीदा साइट पर उपलब्ध उपयोगिताओं के संदर्भ में सब कुछ आवश्यक है?

क्या आपकी जरूरतों को पूरा करने के लिए बुनियादी ढांचा मौजूद है?

यदि नहीं, तो साइट को संचालन के लिए उपयुक्त बनाने के लिए अतिरिक्त समय और व्यय की आवश्यकता है। सुविधा के लिए उपयोगिताओं को प्राप्त करने पर होने वाली लागत को कम करने पर ध्यान देना चाहिए।

- **i; k; j. kr l eL; %** किसी भी पर्यावरणीय मुद्दे के लिए आस-पास के क्षेत्र को समझना महत्वपूर्ण है। सुविधा के आस-पास कोई कचरा डंप क्षेत्र नहीं होना चाहिए क्योंकि यह कृन्तकों, कीटों और मक्खियों को सुविधा के लिए आकर्षित करेगा।
- **vU; m | kx%** यदि स्थान के पास उद्योग है, तो उनके रासायनिक निर्वहन, अपशिष्ट निर्वहन और हवा की गुणवत्ता को समझना महत्वपूर्ण होगा। रासायनिक या बहिष्काव होने का कारण यदि खतरनाक सामग्री से बना है, तो उस क्षेत्र की मिट्टी और पानी को दूषित कर सकता है जो अप्रत्यक्ष रूप से आपकी सुविधा में संसाधित किए जा रहे उत्पाद की गुणवत्ता को प्रभावित करेगा। निकलने वाली प्रदूषक हवा तैयार उत्पाद की गुणवत्ता को भी प्रभावित करेगी।
- **Je ykxr vL\$ xqloU%** निरंतर गुणवत्ता वाले उत्पाद के लिए कम मानवीय हस्तक्षेप के साथ पूरी तरह से स्वचालित संयंत्र का उपयोग करने के साथ प्रौद्योगिकी गहराई से उभरी है, लेकिन फिर भी कई कारखाने हैं जो प्रसंस्करण के लिए कुशल श्रमिकों पर निर्भर हैं।

श्रम लागत और गुणवत्ता एक नए संयंत्र की सफलता की कुंजी है। वर्तमान और अनुमानित वेतन दोनों की जांच करना सुनिश्चित करें कि यह समझने के लिए कि उस साइट को चुनने से संचालन की लागत कैसे प्रभावित होगी – अभी और भविष्य में। आसपास के क्षेत्र में कुशल श्रमिकों की उपलब्धता भी निर्धारित करें एक नई सुविधा को चलाने के लिए योग्य कर्मियों के बिना सफल नहीं हो सकती।

- **t yok qvL\$ ok qmlyh; fLFkr; k%** उस क्षेत्रक्षेत्र की जलवायु जहां संयंत्र स्थित होना है, का पूंजी और परिचालन लागत दोनों पर महत्वपूर्ण प्रभाव पड़ता है।

vle rL\$ ij fuLufyf[kr igyqlaj fopkj fd; k t krk g%

- संबंधित क्षेत्र में वर्षा या हिमपात
- परिवेश का तापमान
- नमी
- हवा का वेग और दिशा
- चक्रवात, तूफान आदि की घटनाएँ।

- **l fo/k dk cdkj%** यह केवल साइट नहीं है, बल्कि जिस भवन पर आप डालेंगे, उसके बारे में सोचना महत्वपूर्ण है। क्या आप एक ग्रीनफील्ड सुविधा का निर्माण करेंगे या किसी मौजूदा इमारत को फिर से तैयार करेंगे? कई बार, रेट्रोफिटिंग आदर्श नहीं होती क्योंकि खाद्य निर्माण सुविधाओं की विशिष्ट और विशिष्ट आवश्यकताएं होती हैं। आपके कार्यों में कुछ खाद्य सुरक्षा, प्रसंस्करण और संरचनात्मक आवश्यकताएं होंगी, इसलिए साइट का चयन करते समय इन पर ध्यान देना महत्वपूर्ण है।
- **l jdkjh ckrL lgu%** विभिन्न सरकारों द्वारा दिए जाने वाले निवेश प्रोत्साहन बहुत भिन्न होते हैं। कुछ क्षेत्र आर्थिक सुधार क्षेत्रों के लिए कर छूट प्रदान करते हैं जिन्हें वे पुनर्जीवित करने का प्रयास कर रहे हैं। कुछ नगर पालिकाएं जनसंख्या को प्रशिक्षण देने की लागत को कवर करने के लिए कम प्रभाव शुल्क या वजीफा भी प्रदान करती हैं। यह जानने के लिए भुगतान करता है कि साइट का चयन करते समय प्रस्ताव पर क्या है।

खाद्य उद्योग में कच्चे माल की आपूर्ति अनिश्चितता बहुत अधिक है, क्योंकि वे मौसम और उत्पादन की साइट जैसे कारकों पर निर्भर हैं इसलिए सबसे अच्छा प्रस्तावित स्थान हमेशा होता है जहां जोखिम को कम किया जा सकता है और जोखिम को कम किया जा सकता है।

xrfof/k

नीचे दी गई तालिका में निम्नलिखित बिंदुओं के लिए अपने विचार दें। चर्चा के बाद विवरण को नोट कर लें।

क्रमांक	विश्लेषण करने के लिए कारक	विवरण लिखें
1	कच्चे माल की उपलब्धता	
2	बाजार से निकटता	
3	बुनियादी सुविधाएं	
4	सरकारी नीति (सब्सिडी और अन्य लाभ)	
5	जनशक्ति उपलब्धता	
6	स्थानीय कानून, विनियम और कराधान	
7	पारिस्थितिक और पर्यावरणीय कारक	
8	मुकाबला	
9	जमीन की कीमत	
10	वातावरण की परिस्थितियाँ	
11	राजनीतिक स्थितियां	

; fuV 3-2%foÜk çcáku

यूनलत उदुेशुत

इस यूनलत के अंत में, छात्र सकुषुत हुंगे:

1. वुवसलत शुरु करने के ललए ःरण की वुवसुथल करने के वलभलनुन तरलकलं कल उल्लेख कीजलए
2. वुवसलत शुरु करने के ललए वलत की वुवसुथल करने के ललए आवशुतकतललं कल उल्लेख कीजलए
3. वलत कु ललगू करने और वुवसुथलत करने की प्रकुलरलतल बतलएं

3-2-1 foÜk Q oLFkk djuS ds rjhds

कुसलसी भी वुवसलत कु शुरु करने के ललए डूंजी नलवेश की आवशुतकतल हुती है, चलहे स्टलरुत-अड कुसलसी भी प्रकुलर कल एडलएसलएडई हु ओ यल बड़ल उदुतड। फंडलंग आडके वुवसलत की डहल कु एक डजडूत आधलर के सलथ बनलती है और वलसुतलर और आगे बड़ने में डदद करती है। एक स्टलरुत-अड वुवसलत के ललए धन डूँडनल कभी-कभी चुनूतीडूरुण और थकलरु कल हु सकतल है। यहुलं कुछ डहतुवडूरुण वलतडुषण तकनीकें डी गई हुं कु वलत खुजेने में डदद करेंगी



वलतुर 3.2.1: वलत वुवसुथल के तरलके

1. **Lo&foÜki kkk k%** सुव-वलतडुषण यल वुतुकुगत नलवेश कई उदुतडलतुं दुवलरल उडडुुग कलए कुलने वलले वलतडुषण कल सडसे अकुछल तरलकल है। यहुलं तक कल कुब आड ःरण लेते हुं यल कुसलसी उदुतड डूंजीडडतल यल सरकलरी संसुथल से अडने वुवसलत के ललए धन उडलडुध करलने के ललए कहुते हुं, तड भी उनके डलस यहु प्रशुन हुतल हैड आड अडने वुवसलत में कलतनी डूंजी नलवेश करेंगे? डहली डलर उदुतडलतुं के ललए अडनी खुद की डकत कल नलवेश करनल सडसे अकुछल वलकलुड है। वुवसलत के डलद के कुरणलं में,

आप आसानी से व्यवसाय ऋण का विकल्प चुन सकते हैं और उधारदाताओं के पास इसे अस्वीकार करने का कोई कारण नहीं होगा, क्योंकि वे व्यवसाय की स्थिरता पर विचार करेंगे और यह उनके लिए कम जोखिम वाला कारक होगा।

2. **अधिशेष नकदी वाले व्यक्तियों को एंजेल निवेशक के रूप में जाना जाता है और ये व्यक्ति नए व्यवसायों में निवेश करने में रुचि रखते हैं।** एंजेल निवेशकों द्वारा इन निवेशों में शामिल जोखिम वित्तीय संस्थानों द्वारा दिए गए ऋणों की तुलना में अधिक है, क्योंकि एंजेल निवेशक लाभ के लिए उच्च रिटर्न के लिए निवेश करने की योजना बनाते हैं। भारत के लोकप्रिय एंजेल निवेशकों में मुंबई एंजल्स, इंडियन एंजेल नेटवर्क और हैदराबाद एंजल्स शामिल हैं।
3. **क्राउडफंडिंग प्रमुख व्यावसायिक उद्देश्यों के लिए सोशल नेटवर्किंग साइटों और वेब-आधारित प्लेटफार्मों के माध्यम से कई निवेशकों से धन एकत्र करने की एक अवधारणा है।** ऑनलाइन क्राउडफंडिंग वेब पोर्टल विभिन्न अन्य उद्देश्यों जैसे सामाजिक कारणों, दान, विचारों, आपदा राहत, घटनाओं आदि के लिए धन जुटाते हैं। यह अवधारणा या विचार स्टार्ट-अप या पहली बार व्यापार मालिकों के लिए धन जुटाने में मदद करता है। भारत के प्रमुख क्राउडफंडिंग प्लेटफॉर्म में किकस्टार्टर, केटो, कैटापूल्ट, पयूलएड्रीम, फंडेबल, इंडिगोगो, मिलाप, विशबेरी आदि शामिल हैं।
4. **भारत सरकार ने विभिन्न ऋण योजनाएं शुरू की हैं जिनका उद्देश्य स्टार्ट-अप उद्यमों, एसएमई, एमएसएमई को लाभ पहुंचाना है, साथ ही ग्रामीण भारत के सामाजिक-आर्थिक विकास को बढ़ावा देना है।** स्टार्ट-अप उद्यमों की मदद के लिए भारत सरकार द्वारा शुरू की गई ऋण योजनाओं में प्रधान मंत्री मुद्रा योजना (पीएमएमवाई), स्टार्ट-अप इंडिया, सूक्ष्म और लघु उद्यमों के लिए क्रेडिट गारंटी फंड ट्रस्ट (सीजीटीएमएसई), स्टैंड-अप इंडिया के तहत मुद्रा ऋण योजना शामिल है। , अटल इनोवेशन मिशन, मेक इन इंडिया, आदि।
5. **नए व्यवसायों के लिए बैंकों को पहली प्राथमिकता माना जाता है, क्योंकि वे इसे धन प्राप्त करने का अधिक विश्वसनीय और सुविधाजनक तरीका पाते हैं।** बैंक नए व्यवसायों को टर्म लोन और वर्किंग कैपिटल लोन नामक दो रूपों में फंडिंग प्रदान करते हैं। भारत का लगभग हर सार्वजनिक और निजी क्षेत्र का बैंक स्टार्ट-अप के लिए व्यावसायिक ऋण प्रदान करता है। हालाँकि, ब्याज दर, ऋण राशि और प्रस्तावित पुनर्भुगतान अवधि बैंक से बैंक में भिन्न होगी।
6. **कोई वित्तीय इतिहास या कोई क्रेडिट स्कोर नहीं होने की स्थिति में, निजी या सार्वजनिक क्षेत्र के बैंकों से ऋण प्राप्त करना मुश्किल हो जाएगा।** फिर, गैर-बैंकिंग वित्तीय कंपनियां (एनबीएफसी) और माइक्रो फाइनेंस इंस्टीट्यूशंस (एमएफआई) बिना क्रेडिट स्कोर या वित्तीय इतिहास के आपकी आवश्यकताओं के आधार पर व्यावसायिक ऋण प्रदान कर सकते हैं। एनबीएफसी और एमएफआई द्वारा दी जाने वाली ब्याज दरें पीएसयू बैंकों की तुलना में तुलनात्मक रूप से अधिक हैं।
7. **हाल के वर्षों में स्टार्ट-अप उद्यमों के उद्भव के बाद से व्यावसायिक उद्देश्यों के लिए क्रेडिट कार्ड में वृद्धि हुई है।** यदि आपके व्यवसाय को व्यवसाय के शुरुआती चरणों में बड़ी मात्रा में धन की आवश्यकता नहीं है, तो आप लेन-देन के लिए क्रेडिट कार्ड का उपयोग कर सकते हैं और समय पर भुगतान करने के लिए ऋण या दंड के रूप में अतिरिक्त ब्याज दरों से बचने के

लिए भुगतान कर सकते हैं।

8. **ihj&V&ihj j yMx%** पीयर-टू-पीयर लेंडिंग एक प्रकार का पैसा उधार है जहां पूरी प्रक्रिया में कोई मध्यस्थ शामिल नहीं होता है। ऋणदाता उधारकर्ताओं को उनके निवेश के रूप में धन उधार देते हैं और उधारकर्ताओं को उनके व्यवसाय में निवेश करने के लिए उनके निपटान में धन मिलता है। इस प्रक्रिया में, ऋणदाता उधारकर्ताओं से कमा सकते हैं, क्योंकि बैंकों, एनबीएफसी और एमएफआई की तुलना में दी जाने वाली ब्याज दर अधिक है। पीयर-टू-पीयर लेंडिंग संस्थानों को आरबीआई द्वारा उधारदाताओं और उधारकर्ताओं दोनों की बेहतरी के लिए विनियमित किया जाता है। स्टार्ट-अप उद्यमों के लिए, पीयर-टू-पीयर उधार एक प्रकार का ऋण है, जबकि ऋणदाता के लिए यह एक निवेश बन जाता है।

9. **fe= v\$ ifjokj%** उद्यमियों के लिए धन का एक बड़ा स्रोत मित्र और परिवार हैं। वे ऋण के रूप में धन प्रदान कर सकते हैं (आपको इसे वापस भुगतान करना होगा), इक्विटी (उन्हें आपकी कंपनी में शेयर मिलते हैं), या यहां तक कि एक हाइब्रिड (उदाहरण के लिए, एक रॉयल्टी जिससे उन्हें आपकी बिक्री के प्रतिशत के माध्यम से वापस भुगतान किया जाता है)।

मित्र और परिवार धन का एक बड़ा स्रोत हैं क्योंकि वे आम तौर पर आप पर भरोसा करते हैं और अजनबियों की तुलना में उन्हें समझाना आसान होता है। हालाँकि, उनके पैसे खोने का जोखिम है और आपको इस पर विचार करना चाहिए कि ऐसा होने पर उनके साथ आपके रिश्ते को क्या नुकसान हो सकता है।

3-2-2 , d Q ol k dks fuf/k nsis ds fy, __.k ds fy, foUkr l LFku

Hkjr ea, d vPNh rjg l sfodfl r foUkr ç.kyh g\$ ft l ea' kfey g%

- बैंकों
- वित्तीय संस्थानों
- गैर-बैंकिंग वित्तीय कंपनियां
- उद्यम पूंजी कंपनियां

ये संस्थान स्टार्ट-अप के साथ-साथ मौजूदा व्यवसायों को वित्तीय सहायता प्रदान करते हैं। सूक्ष्म, लघु और मध्यम आकार के व्यवसायों की वित्तीय जरूरतों को पूरा करने के लिए विभिन्न बैंकों और वित्तीय संस्थानों द्वारा विभिन्न योजनाएं लागू की जा रही हैं। पेश की जाने वाली कुछ योजनाएं हैं

- कार्यशील पूंजी वित्त
- कॉर्पोरेट सावधि ऋण
- सावधि वित्त

3-2-3 foÜk Q oLFkk dsfy, vko'; drk j

यदि आप निम्नलिखित उधार मानदंडों को पूरा कर सकते हैं तो आपको सफलतापूर्वक ऋण प्राप्त करने की अधिक संभावना होगी:

1. **Q dkk mÍs ;** %व्यवसाय ऋण के लिए अर्हता प्राप्त करने के लिए, आपको यह साबित करना होगा कि आपको स्वीकृत लागत के लिए धन की आवश्यकता है। बैंक आमतौर पर निम्नलिखित कारणों से ऋण का उपयोग करने वाले व्यवसायों को मंजूरी देते हैं .

- नकदी प्रवाह में सुधार
- खरीद उपकरण
- विस्तार परियोजनाओं के लिए भुगतान
- खरीद इन्वेंटरी
- पेट्रोल के रूप में उपयोग करें

2. **Q kol k; d vufo** %आपके ऋण आवेदन की समीक्षा करते समय, बैंक आपके व्यावसायिक अनुभव पर भी विचार करेंगे। यदि आपने वर्षों से अपने व्यवसाय का स्वामित्व किया है और अपनी कंपनी के वित्त को जिम्मेदारी से प्रबंधित किया है, तो यह आपके पक्ष में होगा। हालाँकि, यदि आपने हाल ही में अपना व्यवसाय खोला है या आर्थिक रूप से संघर्ष किया है, तो यह हानिकारक हो सकता है।

यदि बैंकों को लगता है कि आप ऋण प्राप्त करने के बाद भी सफल रहेंगे, तो आपके आवेदन को स्वीकृत करने की अधिक संभावना होगी।

3. **Q ol k ; kt ul** %बैंक ऋण के लिए आवेदन करते समय, बैंक व्यवसाय योजना प्रस्तुत करने के लिए कह सकता है। व्यवसाय योजना बैंक को सही ऋण राशि और अवधि निर्धारित करने में मदद कर सकती है।

व्यवसाय योजना सबमिट करने से पहले, सुनिश्चित करें कि यह आपके व्यवसाय के वित्त, लक्ष्यों और अन्य प्रासंगिक जानकारी को सटीक रूप से दर्शाता है।

4. **QSMV bfrgkl** %व्यवसाय ऋण के लिए विचार करते समय, बैंक हमेशा क्रेडिट जांच करता है। वे आपके व्यक्तिगत और व्यावसायिक क्रेडिट स्कोर की जांच करते हैं। व्यक्तिगत क्रेडिट इतिहास विशेष रूप से उन कंपनियों के लिए मायने रखता है जो प्रोपराइटर या पार्टनरशिप के रूप में काम करती हैं। दोनों ही मामलों में, व्यवसाय का स्वामी आंशिक या पूर्ण वित्तीय जिम्मेदारी लेता है।

बैंक ऋण के लिए आवेदन करने से पहले, सुनिश्चित करें कि आपका क्रेडिट स्कोर अच्छा है। यदि आपके पास एक उत्कृष्ट क्रेडिट स्कोर नहीं है, तो हो सकता है कि आपको बैंक की क्रेडिट आवश्यकताओं के कारण बैंक ऋण के लिए अनुमोदित न किया जाए। या, यदि आप व्यवसाय ऋण के लिए अर्हता प्राप्त करते हैं, तो भी यह ब्याज दर को प्रभावित कर सकता है।

5. **Q fäxr t kudljlf** %व्यवसाय के लिए पैसे उधार लेते समय, कुछ व्यक्तिगत जानकारी योग्यता प्राप्त करने की आपकी क्षमता को प्रभावित कर सकती है। बैंक आमतौर पर आपके आवेदन में निम्नलिखित व्यक्तिगत जानकारी मांगते हैं .

- पतों
- आपराधिक रिकॉर्ड
- शिक्षा विवरण
- कर विवरणी
- वित्तीय विवरण
- संपत्ति
- अन्य ऋण शेष

6. **foUk; fooj. %** व्यक्तिगत वित्तीय जानकारी के अलावा, बैंकों को आपके व्यवसाय के वित्तीय विवरणों की भी आवश्यकता होती है। आप जिस बैंक में आवेदन कर रहे हैं और उनकी आवश्यकताओं के आधार पर बयानों की संख्या अलग-अलग होगी।

अधिकांश बैंकों को निम्नलिखित दस्तावेजों की आवश्यकता होगी:

- बैलेंस शीट
- प्राप्त खाते
- लाभ और हानि विवरण
- नकदी प्रवाह विवरण
- आमदनी का लेखा – जोखा, आमदनी विवरण
- व्यापार बैंक खाता शेष
- अन्य वित्तीय अनुमान

एक बार सबमिट करने के बाद, बैंक बिजनेस लोन के लिए आपकी योग्यता की जांच करने के लिए इन दस्तावेजों का विश्लेषण करेगा।

7. **l ãk' kãd %** यदि आपका व्यवसाय या व्यक्तिगत क्रेडिट इतिहास बैंक ऋण आवश्यकताओं से कम है, तो भी आप संपार्श्विक जमा करके वित्तपोषण प्राप्त कर सकते हैं। बैंक संपार्श्विक को व्यवसाय या व्यक्तिगत संपत्ति के रूप में परिभाषित करते हैं जिसे आप ऋण के पुनर्भुगतान की गारंटी के रूप में बैंकों को गिरवी रखते हैं।

बैंक आपके संपार्श्विक मूल्य का ऋण राशि के मूल्य के साथ मिलान करेगा। बैंक आमतौर पर घर या कार्यालय जैसे बड़े ऋणों के लिए संरचनात्मक संपार्श्विक की तलाश करते हैं।

संपार्श्विक के अन्य रूपों में ऑटोमोबाइल, महंगे गहने और उच्च अंत प्राचीन वस्तुएं शामिल हैं। आपके संपार्श्विक का अपेक्षित उपयोगी जीवन व्यवसाय ऋण के जीवनकाल से मेल खाना चाहिए।

8. **udnh çolg %** ऋण आवेदनों का मूल्यांकन करते समय, बैंकों की प्राथमिक वित्तीय चिंता में व्यावसायिक नकदी प्रवाह शामिल होता है।

क्या आपका व्यवसाय समय पर बैंक ऋण चुकाने के लिए पर्याप्त नकदी प्रवाह उत्पन्न करता है?

यह निर्धारित करने के लिए बैंक आपसे आपके प्राथमिक व्यावसायिक नकद स्रोतों के बारे में जानकारी प्रस्तुत करने के लिए कहेगा। अधिकांश बैंक समझते हैं कि नकदी प्रवाह का प्रबंधन व्यापार मालिकों, विशेष रूप से उद्यमियों के लिए एक आम चुनौती है जो मौसमी व्यवसायों के मालिक हैं।

Q ol k “k djus ds fy, _ .k ds fy, vlonu djus ds fy, fuFufyf[kr nLrkot k dh vko’ ; drk gkrh g%

- आवेदन पत्र
- सह-आवेदक की 1 तस्वीर
- **vuyXud] Q,eZ16 , ds l kFk fi Nys2 o"kh dh vk dk fooj. l%**
 - i. आईटी रिटर्न
 - ii. तुलन पत्र
 - iii. लाभ-हानि खाता विवरण
- पिछले 3 महीनों के बैंक खाते का विवरण
- सह-आवेदक के केवाईसी दस्तावेज
- 5 साल के लिए बिजनेस विंटेज
- व्यवसाय प्रमाणरू अभ्यास का प्रमाण पत्र

_ .k ds fy, vlonu djus ds pj.k

- एक व्यवसाय योजना लिखें
- एक बैंक से संपर्क करें जो व्यावसायिक ऋण प्रदान करता है
- ऋणदाता के ऋण दिशानिर्देशों की समीक्षा करें और सभी आवश्यक दस्तावेज, आवेदन और अन्य आवश्यक जानकारी प्राप्त करें
- अपनी व्यवसाय योजना के साथ अपना पूरा ऋण आवेदन बैंक में जमा करें

3-2-4 _ .k ds vuoknu ds ckn dh cfØ; k a

एक बार जब बैंक आपके व्यवसाय ऋण को मंजूरी दे देता है, तो ऋण समापन विशेषज्ञ (या करीब) आपके ऋण को बंद करने से पहले आवश्यक सभी आवश्यक दस्तावेजों की एक अंतिम जांच सूची तैयार करेगा। चेकलिस्ट को विस्तार से समझाने के लिए किक-ऑफ कॉल शेड्यूल करने के लिए वह आपसे संपर्क करेगा। ऋण में शामिल सभी पक्ष, उधारकर्ता, उधारकर्ता के कानूनी सलाहकार और ऋणदाता सहित, कॉल पर शामिल होंगे।

करीब से चेकलिस्ट से प्राप्त सभी दस्तावेजों की समीक्षा और अनुमोदन करें और ऋण को समापन के अंतिम चरण में ले जाएं। इस बिंदु पर, सभी आवश्यक जानकारी शामिल है यह सुनिश्चित करने के लिए हस्ताक्षर करने से पहले बैंक समापन टीम द्वारा नोट, डीड ऑफ ट्रस्ट, सुरक्षा समझौते सहित अंतिम ऋण दस्तावेज

तैयार और समीक्षा की जाती है।

पूरी फाइनेंसिंग प्रक्रिया के दौरान, आपको विशेषज्ञों के एक समूह से निपटना होता है जो आपके लोन को पूरा करते हैं। ऋण के चरणों और ऋण देने वाली टीम के सदस्यों की भूमिकाओं को समझने से आपको उचित जानकारी एकत्र करने और ऋण प्रक्रिया को नेविगेट करने में मदद मिलेगी।

3-2-5 __ .k dsçdkj

ऋण कई प्रकार के होते हैं, हम व्यवसाय के लिए वित्तीय आवश्यकता के अनुसार उनका चयन कर सकते हैं:

çkjñhd iwh

सीड कैपिटल शब्द एक स्टार्टअप के गठन में उपयोग किए जाने वाले वित्तपोषण के प्रकार को संदर्भित करता है। निजी निवेशकों द्वारा फंडिंग प्रदान की जाती है – आमतौर पर कंपनी में इक्विटी हिस्सेदारी के बदले या किसी उत्पाद के मुनाफे में हिस्सेदारी के लिए। एक कंपनी जो बीज पूंजी जुटाती है, वह उसके संस्थापकों के करीबी स्रोतों से आ सकती है, जिसमें परिवार, दोस्त और अन्य परिचित शामिल हैं। एक स्थापित व्यवसाय बनने के लिए एक स्टार्ट-अप के लिए आवश्यक चार फंडिंग चरणों में से पहली पूंजी प्राप्त करना आवश्यक है।

सीड कैपिटल— जिसे सीड मनी या सीड फाइनेंसिंग भी कहा जाता है — को इस तरह से संदर्भित किया जाता है क्योंकि यह किसी व्यवसाय द्वारा अपनी प्रारंभिक अवस्था या प्रारंभिक अवस्था में उठाया गया धन है। जरूरी नहीं कि यह बड़ी रकम हो। क्योंकि यह व्यक्तिगत स्रोतों से आता है, यह अक्सर अपेक्षाकृत मामूली राशि होती है। यह पैसा आम तौर पर केवल एक व्यवसाय योजना और प्रारंभिक परिचालन व्यय—किराया, उपकरण, पेट्रोल, बीमा, और ६ या अनुसंधान और विकास लागत (आर एंड डी) जैसी स्टार्ट-अप जरूरतों को कवर करता है।

ekft ñ euh

मार्जिन मनी, वित्त में वह राशि है जिसके द्वारा ऋण के लिए सुरक्षा के रूप में प्रदान की गई संपार्श्विक का मूल्य ऋण की राशि से अधिक होता है।

t k[ke iwh

जोखिम पूंजी एक व्यवसाय में सट्टा निवेश किया गया धन है, आमतौर पर एक स्टार्ट-अप।

जोखिम पूंजी निजी इक्विटी से आती हैरू उच्च निवल मूल्य वाले व्यक्तियों और संस्थानों से संबंधित फंड जो कंपनियों में निवेश करने और इक्विटी प्राप्त करने के उद्देश्य से एकत्र किए जाते हैं। वेंचर कैपिटल (वीसी) एक सामान्य प्रकार की निजी इक्विटी है।

l rç_ .k

ब्रिज लोन एक अल्पकालिक ऋण है जिसका उपयोग तब तक किया जाता है जब तक कि कोई व्यक्ति या कंपनी स्थायी वित्तपोषण प्राप्त नहीं कर लेती या मौजूदा दायित्व का भुगतान नहीं कर देती। यह उधारकर्ता को तत्काल नकदी प्रवाह प्रदान करके वर्तमान दायित्वों को पूरा करने की अनुमति देता है। ब्रिज लोन की

ब्याज दरें अपेक्षाकृत अधिक होती हैं और आमतौर पर किसी न किसी प्रकार के संपार्श्विक द्वारा समर्थित होते हैं, जैसे कि अचल संपत्ति या किसी व्यवसाय की सूची।

vYidkfyd dk Zkhy i t h

शॉर्ट टर्म वर्किंग कैपिटल से तात्पर्य उस फंड से है जो आपके व्यवसाय के दैनिक कार्यों को वित्तपोषित करने में आपकी मदद करता है। इनमें इन्वेंट्री या कच्चे माल की खरीद, कर्मचारियों का वेतन, गोदाम या कार्यालय का किराया, बिजली और रखरखाव, अल्पकालिक ऋण और बहुत कुछ शामिल हैं।

e/; e vof/k ds _ .k

एक मध्यम अवधि का ऋण आमतौर पर 2 से 5 साल की अवधि के लिए होता है और इसे लघु और दीर्घकालिक ऋणों का एक संकर कहा जा सकता है। ऐसा ऋण अक्सर अचल संपत्ति की मरम्मत या नवीनीकरण के लिए लिया जाता है। उदाहरण के लिए, शुरुआत का आधुनिकीकरण करना।

एक मध्यम अवधि के ऋण को आमतौर पर ऋण के प्रकारों के बारे में बात करते समय छोड़ दिया जाता है क्योंकि लोग अल्पकालिक ऋण पर चर्चा करने के बाद सीधे दीर्घकालिक ऋण पर जा सकते हैं। हालांकि, 2 से 5 साल की अवधि को मध्यम अवधि के तहत रखना बेहतर है क्योंकि ऐसी अवधि के लिए नियम और शर्तें लंबी अवधि के ऋण से कुछ अलग हैं। जैसे, ब्याज दर तुलनात्मक रूप से अधिक होती है, जबकि लंबी अवधि के ऋणों की तुलना में प्रलेखन भाग आसान होता है।

y a h vof/k ds _ .k

इस प्रकार के टर्म लोन पांच साल से अधिक के लिए होते हैं। अधिकांश लंबी अवधि के ऋण सुरक्षित हैं, उदाहरण के लिए, गृह ऋण, कार ऋण और संपत्ति पर ऋण। चूंकि ऋण सुरक्षित है, ब्याज दर भी कम है। हालांकि, यह असुरक्षित भी हो सकता है। एक असुरक्षित ऋण में, किसी संपार्श्विक या संपत्ति की आवश्यकता नहीं होती है, लेकिन ब्याज की दर तुलनात्मक रूप से अधिक होती है क्योंकि ऋणदाता अधिक जोखिम वहन करता है।

ऐसे ऋण के लिए ईएमआई भी काफी कम है क्योंकि भुगतान लंबी अवधि में फैला हुआ है। एक दीर्घकालिक ऋण क्रेडिट-आधारित होता है, इसलिए आपका क्रेडिट स्कोर जितना बेहतर होगा, आपको कम ब्याज दर मिलने की संभावना उतनी ही बेहतर होगी। ऋण की राशि आपके क्रेडिट इतिहास और आय पर भी निर्भर करेगी।

xfrfof/k 

इन प्रश्नों के उत्तर दें

1. आपको कितनी सीड कैपिटल से शुरुआत करनी है?

2. आप इस बीज पूंजी की व्यवस्था कैसे करने की योजना बना रहे हैं?

3. बीज पूंजी की व्यवस्था करने में आपको कितना समय लगेगा?

4. क्या आपने कभी कर्ज लिया है या आप कर्ज लेने की योजना बना रहे हैं?

5. क्व लवन ढदवू'वउम'वनतबमे वित सवंदद

6. इंटरनेट पर खोजें और मुद्रा ःण, स्टैंड अप पूंजी योजना और सीजीटीएमएसई योजना के विवरण नोट करें?

7. उपरोक्त योजनाओं की तुलना करें और उस योजना को लिखें जो आपकी आवश्यकता के अनुसार उपयुक्त हो?

8. उपरोक्त के रूप में बीज पूंजी के लिए आपकी योजनाओं में कोई परिवर्तन? इसे यहाँ नोट कर लें।

uK/1



; fuV 3-3% m | eh dk Kki u

यूनिट उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों के लिए विभिन्न पंजीकरण और लाइसेंस आवश्यकताओं का उल्लेख करें
2. आवेदन करने और लाइसेंस प्राप्त करने की प्रक्रिया बताएं
3. उद्यमी ज्ञापन दाखिल करने की प्रक्रिया बताएं

3-3-1 m | eh Kki u nk[ky djus dh cfØ; k

i w&vko'; drk %

उद्यमी ज्ञापन पंजीकरण के लिए दाखिल करने से पहले, एक आवेदक को यह सुनिश्चित करना चाहिए कि:

- स्थान नीति की आवश्यकता पूरी हो गई है।
- राज्य सरकार के स्थानीय जोनिंग और भूमि उपयोग नियमों का पालन किया जाना चाहिए जो किसी स्थान पर उद्योग स्थापित करने की अनुमति नहीं देते हैं। यदि उद्योग निम्नलिखित 5 श्रेणियों में से किसी एक या अधिक से संबंधित है तो औद्योगिक लाइसेंस के लिए आवेदन भरना होगा।
- तंबाकू के सिगार और सिगरेट और निर्मित तंबाकू के विकल्प
- byDV^fud , ; jKLi d vK\$ j {kk mi dj. k% सभी प्रकार
- विस्फोट करने वाले फ्यूज, सुरक्षा फ्यूज, गन पाउडर, नाइट्रोसेल्यूलोज और माचिस सहित औद्योगिक विस्फोटक
- निर्दिष्ट खतरनाक रसायन अर्थात्।
 - i. हाइड्रोसायनिक एसिड और उसके डेरिवेटिव
 - ii. फॉस्जीन और उसके डेरिवेटिव
 - iii. हाइड्रोकार्बन के आइसोसायनाइड्स और डायसोसायनाटोस, अन्यत्र निर्दिष्ट नहीं (जैसे मिथाइल आइसोसायनिन)।
- गैर-लघु उद्योग उपक्रम द्वारा विनिर्माण के लिए लघु उद्योग मर्दे।

यदि उद्योग उपर्युक्त श्रेणियों में से किसी से संबंधित नहीं है, तो कृपया औद्योगिक उद्यमी ज्ञापन आवेदन भरें।

संबंधित राज्य सरकार से चीनी निदेशालय से दूरी प्रमाण पत्र: संलग्न करना। चीनी उद्योग के मामले में भारतीय सर्वेक्षण विभाग से प्रमाण पत्र की एक प्रति के साथ अनिवार्य है।

आईईएम फॉर्म भरने के लिए सही एनआईसी कोड का प्रयोग करें। एनआईसी कोड से संदर्भित किया जा सकता है:

http://dipp.nic.in/English/acts_rules/Press_Notes/NIC-2008.pdf

3-3-2 m|eh Kki u nk[ky djuk

m|eh Kki u nk[ky djus ds funZk bl  dkj g%

1. सूक्ष्म, लघु और मध्यम उद्यम विकास (एमएसएमईडी) अधिनियम की धारा 8 की उप-धारा (1) के तहत, एक सूक्ष्म, लघु या मध्यम उद्यम, जैसा भी मामला हो, द्वारा जिला उद्योग केंद्र के साथ एक ज्ञापन दायर किया जाना है।
2. ज्ञापन की चार प्रतियां दाखिल की जानी चाहिए।
3. ज्ञापन को संसाधित करने के लिए कोई शुल्क नहीं है।
4. मौजूदा इकाइयों को ज्ञापन का केवल भाग पप भरना चाहिए।
5. सूचना में किसी भी समय किसी भी परिवर्तन के मामले में, कृपया तीन महीने के भीतर विवरण डीआईसी को सूचित करें।
6. ब्लॉक (कैपिटल) अक्षरों में लिखें।
7. प्रत्येक शब्द के बाद एक खाली बॉक्स छोड़ दें।
8. जो लागू हो उसे भरें।
9. पिन कोड के अलावा अन्य सभी कोड कार्यालय द्वारा भरे जाएंगे।
10. फार्म जिला उद्योग केंद्र द्वारा मशीन नंबर किया जाएगा।

डीआईसी में दायर किया जाना जिसके अधिकार क्षेत्र में उद्यम स्थित होना प्रस्तावित है।

क्यूआर कोड को स्कैन करें या संबंधित वीडियो देखने के लिए लिंक पर क्लिक करें



<https://dpiit.gov.in/index.php>

उद्यमी का ज्ञापन

4- , d [kk] çl ðdj.k ; fuV 'kq dja



- यूनिट 4.1 – खाद्य प्रसंस्करण यूनिट डिजाइनिंग और निर्माण
- यूनिट 4.2 – खाद्य प्रसंस्करण यूनिट सेटअप
- यूनिट 4.3 – खाद्य उत्पादन और परीक्षण
- यूनिट 4.4 – खाद्य उत्पाद का विपणन और बिक्री
- यूनिट 4.5 – खाद्य प्रसंस्करण यूनिट की सफाई और स्वच्छता



सीखने के प्रमुख परिणाम



इस मॉड्यूल के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. खाद्य प्रसंस्करण यूनिट के लिए डिजाइन तैयार करने के कारकों का उल्लेख कीजिए
2. खाद्य प्रसंस्करण यूनिट के लिए डिजाइन और निर्माण आवश्यकताओं का उल्लेख करें
3. जनशक्ति भर्ती की प्रक्रिया पर चर्चा करें
4. जनशक्ति प्रशिक्षण की आवश्यकता बताएं
5. खाद्य उत्पाद विकास के लिए आवश्यक विभिन्न उत्पादों और मशीनरी की सूची बनाएं
6. खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों के लिए विभिन्न पंजीकरण और लाइसेंस आवश्यकताओं का उल्लेख करें
7. आवेदन करने और लाइसेंस प्राप्त करने की प्रक्रिया बताएं
8. प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों की पैकेजिंग की विभिन्न विधियों का उल्लेख कीजिए
9. उत्पाद पैकेजिंग और लेबलिंग से संबंधित कानूनों और विनियमों का उल्लेख करें
10. उत्पादन से पहले कच्चे माल के सत्यापन की प्रक्रिया पर चर्चा करें
11. उत्पाद के परीक्षण उत्पादन के संचालन की आवश्यकता पर चर्चा करें
12. प्रयोगशाला में उत्पाद का पोषण विश्लेषण करने का तरीका दिखाएं
13. खाद्य उत्पाद उत्पादन की प्रक्रिया पर चर्चा करें
14. विपणन एजेंसी के माध्यम से विपणन की प्रक्रिया पर चर्चा करें
15. वितरण चैनल की प्रक्रिया और आवश्यकता पर चर्चा करें
16. खाद्य वितरण के लिए रसद प्रबंधन के तरीकों पर चर्चा करें
17. कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी को साफ करने के लिए उपयोग की जाने वाली सफाई प्रक्रियाओं को बताएं;
18. नसबंदी की प्रक्रिया की व्याख्या करें;
19. उपयोग किए जाने वाले विभिन्न सैनिटाइटरों की सूची बनाएं

; fuV 4-1% [kk] çl Ìdj.k ; fuV fMt kbfx vks fuekZk

यूनिट उद्देश्य

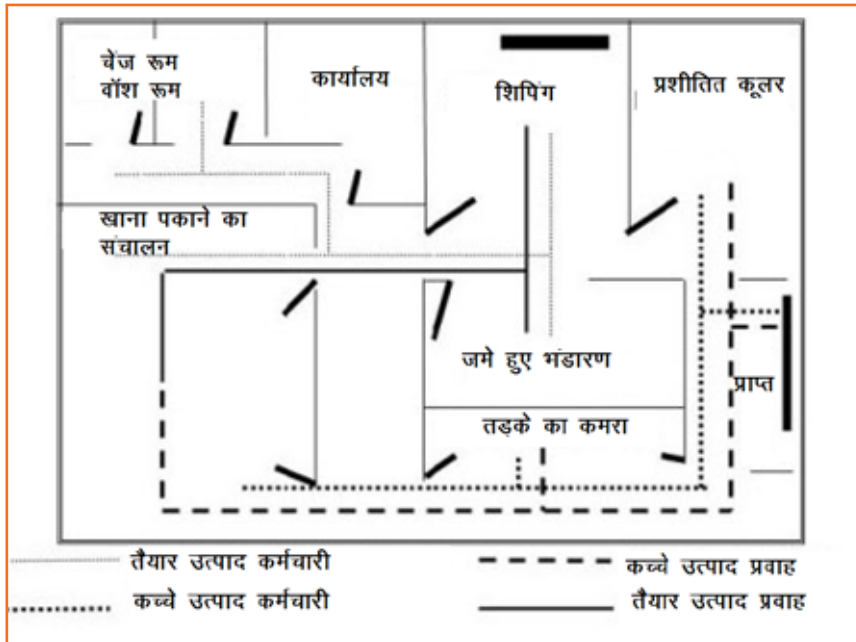
इस यूनिट के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. खाद्य प्रसंस्करण यूनिट के लिए डिजाइन तैयार करने के कारकों का उल्लेख कीजिए
2. खाद्य प्रसंस्करण यूनिट के लिए डिजाइन और निर्माण आवश्यकताओं का उल्लेख करें

4-1-1 [kk] çl Ìdj.k l a a fMt kbv

संयंत्र डिजाइन एक विनिर्माण उद्यम / सुविधा के समग्र डिजाइन को संदर्भित करता है। यह पूरा होने से पहले कई चरणों से गुजरता है।

इसमें शामिल चरण हैं: निर्मित किए जाने वाले उत्पाद की पहचान और चयन, व्यवहार्यता विश्लेषण और मूल्यांकन, डिजाइन, आर्थिक मूल्यांकन, डिजाइन रिपोर्ट तैयार करना, संयंत्र और मशीनरी निर्माण, स्थापना और कमीशनिंग सहित सामग्री की खरीद। डिजाइन को तकनीकी और आर्थिक कारकों, शामिल विभिन्न यूनिट संचालन, मौजूदा और संभावित बाजार स्थितियों आदि पर विचार करना चाहिए। संयंत्र डिजाइन निर्दिष्ट करता है:



चित्र 4.1.1: नमूना संयंत्र डिजाइन

- उपकरण, उपयोगिताओं और सेवाओं का उपयोग किया जाना है
- प्रवाह चार्ट और संयंत्र लेआउट के संदर्भ में अंतर्संबंध और कच्चा माल प्रवाह
- उपकरण, भंडारण स्थान, दुकान सुविधाएं, कार्यालय स्थान, वितरण और शिपिंग सुविधाएं, पहुंच मार्ग, साइट योजना और ऊंचाई चित्र की नियुक्ति
- प्रक्रिया की निगरानी और अंतर्संबंधों को नियंत्रित करना

- उपयोगिता और अपशिष्ट उपचार आवश्यकताएं
- रणनीतिक स्थल स्थान, योजना और उन्नयन

1.1 खद्युत फर्म फोपक

खाद्य संयंत्र डिजाइनों में स्वच्छता के आवश्यक स्तर, उत्पाद और सामग्री संदूषण को रोकने के साधन और प्राकृतिक रूप से होने वाली प्रक्रियाओं के कारण उत्पाद, कच्चे माल और मध्यवर्ती उत्पाद की गिरावट को रोकने या सीमित करने के साधन उपलब्ध कराने चाहिए। कुछ डिजाइन विचारों का संक्षिप्त विवरण इस प्रकार है।

खाद्य प्रसंस्करण यूनिट संचालन: खाद्य प्रसंस्करण में कई यूनिट संचालन शामिल हैं, जैसे कि फ्रीजिंग और विगलन, फ्रीज सुखाने, दही और जेल का निर्माण, संरचित जेल का विकास, सफाई और धुलाई, खमीरीकरण, पफिंग और फोमिंग, वध, टुकड़ा करना और काटना, छीलना और ट्रिमिंग, पाप्चराइजेशन और नसबंदी, बेकिंग, कुकिंग, रोस्टिंग, फिलिंग और पैकेजिंग, कैनिंग और बॉटलिंग, कोटिंग और इनकैप्सुलेशन, सॉसेज और प्लेक्सिबल केसिंग, स्टाफिंग, नियंत्रित वातावरण भंडारण, धूमन और धूम्रपान, मंथन, किण्वन, जैविक अपशिष्ट उपचार और नियंत्रित फीडिंग सीमित जानवरों, मुर्गी और मछली आदि की।

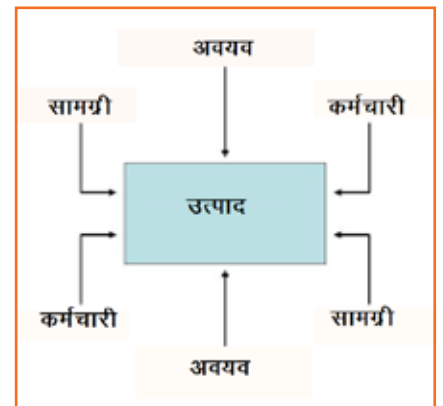
स्वच्छता: स्वच्छता संदूषण को रोकता है और इसे प्रदान या उपयोग करके सुविधा प्रदान की जानी चाहिए: अभेद्य लेपित या टाइल वाले फर्श और दीवारें, अच्छी जल निकासी सुनिश्चित करने वाले पिच वाले फर्श, पॉलिश किए गए बर्तन और उपकरण जिनमें मृत स्थान नहीं होते हैं और जिन्हें सूखा और स्वचालित रूप से साफ किया जा सकता है।, सैनिटरी पाइपिंग, क्लीन-इन-प्लेस (सीआईपी) सिस्टम आदि।

गिरावट: उत्पाद और कच्चे माल की गिरावट को कम करने के लिए, प्रावधान किया जाना चाहिए: प्रशीतित और नियंत्रित पर्यावरण भंडारण क्षेत्रों, उत्पाद निरीक्षण के लिए स्थान और सुविधाएं और गुणवत्ता आश्वासन परीक्षण करने के लिए, विभिन्न कार्यों के बीच संसाधित सामग्री के लिए उछाल वाले जहाजों आदि।

मौसमी उत्पादन: अत्यधिक देरी के बिना उत्पाद के चरम मौसमी प्रवाह को समायोजित करने के लिए खाद्य पौधों को आकार देना पड़ता है, और कुछ मामलों में, विभिन्न प्रकार के फलों और सब्जियों को संभालने के लिए अत्यधिक लचीला होना पड़ता है। फसल और पशु विकास प्रक्रियाओं की मॉडलिंग उत्पादन को निर्धारित करने और पौधों को पर्याप्त रूप से आकार देने में बहुत मदद कर सकती है।

4-1-2 [क] ङल ङद.क 1 ङः यs/kmV

प्लांट लेआउट मानव संसाधन, संयंत्र और मशीनरी, सामग्री आदि सहित विभिन्न सुविधाओं की एक इष्टतम व्यवस्था को दर्शाता है। चूंकि एक बार लागू किए गए लेआउट को आसानी से बदला नहीं जा सकता है और इस तरह के बदलाव की लागत काफी है, प्लांट लेआउट एक रणनीतिक निर्णय है। एक खराब लेआउट के परिणामस्वरूप सामग्री प्रबंधन, अधिक अपशिष्ट और पुनरु कार्य, खराब स्थान उपयोग आदि के लिए उच्च प्रयासों के मामले में निरंतर नुकसान होगा। इसलिए, ध्वनि संयंत्र लेआउट का विश्लेषण और डिजाइन करने



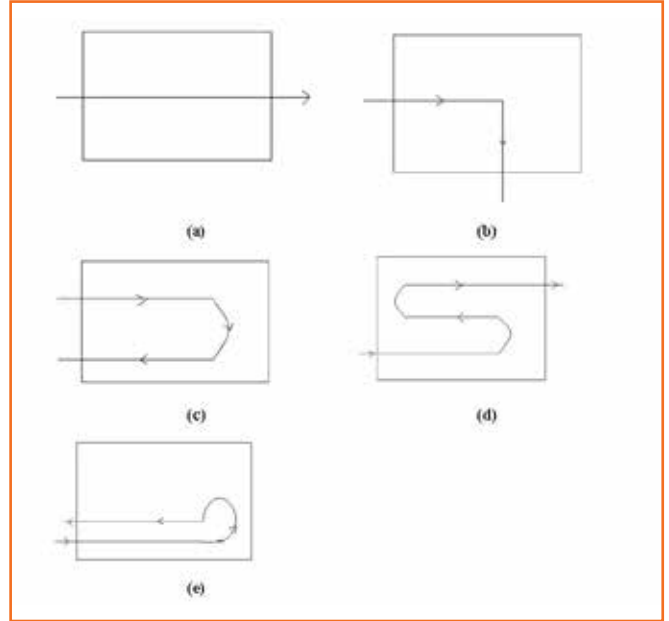
चित्र 4.1.2: नमूना संयंत्र लेआउट

की आवश्यकता को शायद ही अधिक हाइलाइट किया जा सकता है।

, d vPNsIykw ys kmV ds dN egBi wZmís; bl çdkj g%

- उपकरण उपयोग, देशी को कम करने, विनिर्माण समय को कम करने और रखरखाव के लिए बेहतर प्रावधानों के संदर्भ में उत्पादन प्रक्रिया का समग्र सरलीकरण।
- मनुष्य, सामग्री, मशीनरी, सहायक गतिविधियों और किसी भी अन्य विचारों का समग्र एकीकरण इस तरह से होता है जिसके परिणामस्वरूप सबसे अच्छा समझौता होता है।
- सुविधाओं को सर्वोत्तम प्रवाह अनुक्रम में उपयुक्त रूप से रखकर सामग्री प्रबंधन लागत को कम करना
- फर्श की जगह में बचत, प्रभावी अंतरिक्ष उपयोग और कम भीड़भाड़ / उलझन
- उत्पादन में वृद्धि और इन-प्रोसेस इन्वेंट्री में कमी
- बेहतर पर्यवेक्षण और नियंत्रण
- कामगारों की सुविधा और कामगार संतुष्टि
- बेहतर कार्य वातावरण, कर्मचारियों की सुरक्षा और कम जोखिम
- कचरे का न्यूनतमीकरण और उच्च उत्पादकता
- अनावश्यक पूंजी निवेश में कमी

प्रवाह के सिद्धांत के अनुसार, लेआउट योजना प्रत्येक ऑपरेशन या प्रक्रिया के लिए कार्य क्षेत्र की व्यवस्था करती है ताकि उत्पादन / सेवा सुविधा के माध्यम से एक समग्र सुचारु प्रवाह हो। लेआउट को डिजाइन करने में नियोजित प्रवाह पैटर्न के मूल प्रकार हैं:



चित्र 4.2.3: प्रवाह पैटर्न के प्रकार

1. , ½ vb&fjys % अलग प्राप्त करने और शिपिंग क्षेत्र।
2. ch½, y&fjys % जब सीधी रेखा प्रवाह चार्ट को समायोजित किया जाना है।
3. l h½; &fjys % प्राप्त करने और प्रेशण के संयोजन के रूप में बहुत लोकप्रिय
4. Mh½, l &fjys % जब उत्पादन लाइन लंबी होती है और उत्पादन मंजिल पर जिगजैगिंग की आवश्यकता होती है।
5. bh½ vk&fjys % जब प्रवाह को उस स्थान पर समाप्त करना चाहता है जहां इसकी उत्पत्ति हुई है

समग्र लेआउट डिजाइन प्रक्रिया को चार चरणों से बना माना जा सकता है अर्थात्।

चरण 1 स्थान

चरण 2 सामान्य समग्र लेआउट

चरण 3 विस्तृत लेआउट

चरण 4 स्थापना

यस/कमV fMt kbueaenn djusokysdN egRoivZfn'kfunZk g%

- पूरी योजना से लेकर विवरण तक
- पहले आदर्श की योजना बनाएं और फिर व्यावहारिक पहलुओं की ओर बढ़ें
- प्रक्रिया और मशीनरी की योजना बनाने के लिए सामग्री की आवश्यकताएं केंद्रीय होनी चाहिए।
- लेआउट की योजना बनाने के लिए विभिन्न कारकों द्वारा प्रक्रिया और मशीनरी को संशोधित करें

यद्यपि लेआउट डिज़ाइन के विभिन्न चरणों में हमेशा एक ओवरलैप होता है, लेआउट डिज़ाइन में जिन प्रमुख चरणों का पालन किया जाना है, उन्हें निम्नानुसार रेखांकित किया गया है:

- समस्या को उसके उद्देश्य, दायरे और विचार किए जाने वाले कारकों के संदर्भ में संबोधित करें
- बिक्री के पूर्वानुमान, उत्पादन की मात्रा, उत्पादन कार्यक्रम, भाग सूची, प्रदर्शन किए जाने वाले संचालन, कार्य
- माप, मौजूदा लेआउट, भवन ड्राइंग आदि पर बुनियादी डेटा एकत्र करें।
- डेटा का विश्लेषण करें और इसे विभिन्न चार्ट के रूप में प्रस्तुत करें
- उत्पादन प्रक्रिया और उसकी व्यवस्था की योजना बनाएं
- सामग्री प्रवाह पैटर्न की योजना बनाएं और समग्र सामग्री प्रबंधन योजना विकसित करें
- संयंत्र और मशीनरी की आवश्यकताओं का अनुमान लगाएं सामग्री हैंडलिंग उपकरण का चयन करें
- भंडारण आवश्यकताओं का निर्धारण
- उनकी व्यवस्था सहित सहायक और सेवा सुविधाओं की योजना बनाएं
- स्थान की आवश्यकताओं को निर्धारित करें और गतिविधि क्षेत्रों को आवंटित करें
- प्लॉट योजना और ब्लॉक योजना विकसित करना अर्थात् सभी संयंत्र संचालन को एकीकृत करना
- इसकी व्यवस्था के साथ विस्तृत लेआउट और योजना निर्माण विकसित करना
- लेआउट का मूल्यांकन, संशोधन और जाँच करें
- लेआउट स्थापित करें और अनुवर्ती कार्रवाई करें

4-1-3 fuelZk vko' ; drk j

1. Hou

- ध्वनि निर्माण और पर्याप्त आकार का होना चाहिए
- सभी बाहरी दरवाजे और खिड़कियां टाइट फिटिंग वाली होनी चाहिए और कीड़ों और कृन्तकों के प्रवेश को प्रतिबंधित करने में सक्षम होनी चाहिए

2. eft ya

- सभी खाद्य तैयार करने वाले क्षेत्रों, खाद्य भंडारण क्षेत्रों, उपकरण और बर्तन धोने के क्षेत्रों और वॉक-इन-रेफ्रिजरेशन इकाइयों के फर्श और फर्श के कवर चिकने, अभेद्य और टिकाऊ सामग्री के होने चाहिए
- भोजन तैयार करने वाले क्षेत्रों में फर्श कवरिंग, उपकरण और बर्तन धोने के क्षेत्रों को सभी मंजिल और दीवार जंक्शनों पर कवर और सील किया जाना चाहिए
- वाशरूम के सभी फर्श अभेद्य टिकाऊ सामग्री से बने होने चाहिए और दीवार और फर्श के जंक्शनों को ढंका और सील किया जाना चाहिए

3. nlokj foHkt u vls Nr

- सभी दीवारें और विभाजन, उपकरण और बर्तन धोने के क्षेत्र और चलने वाली प्रशीतन इकाइयां चिकनी, गैर-अवशोषक और आसानी से साफ करने योग्य होनी चाहिए
- भोजन तैयार करने वाले क्षेत्रों, उपकरण और बर्तन धोने के क्षेत्रों और वॉक-इन रेफ्रिजरेशन इकाइयों में स्टड, जॉइस्ट और राफ्टर्स को कवर किया जाना चाहिए और उजागर नहीं किया जाना चाहिए
- छत चिकनी, गैर-शोषक और साफ करने में आसान होनी चाहिए

ukv



; fuV 4-2% [kk] çl İdj.k ; fuV dh LFkki uk

यूनिट उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. जनशक्ति भर्ती की प्रक्रिया पर चर्चा करें
2. जनशक्ति प्रशिक्षण की आवश्यकता बताएं
3. खाद्य उत्पाद विकास के लिए आवश्यक विभिन्न उत्पादों और मशीनरी की सूची बनाएं
4. खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों के लिए विभिन्न पंजीकरण और लाइसेंस आवश्यकताओं का उल्लेख करें
5. आवेदन करने और लाइसेंस प्राप्त करने की प्रक्रिया बताएं
6. प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों की पैकेजिंग की विभिन्न विधियों का उल्लेख कीजिए
7. उत्पाद पैकेजिंग और लेबलिंग से संबंधित कानूनों और विनियमों का उल्लेख करें

4-2-1 t u' k'ä HkrİZvkŞ çf' kŞk k

t u' k'ä HkrİZ

भर्ती प्रक्रिया नौकरी की रिक्ति की पहचान करने, नौकरी की आवश्यकताओं का विश्लेषण करने, आवेदनों की समीक्षा करने, स्क्रीनिंग, शॉर्टलिस्टिंग और सही उम्मीदवार का चयन करने की एक प्रक्रिया है। इसके अलावा, ये प्रथाएं भर्ती प्रक्रिया में निरंतरता और अनुपालन भी सुनिश्चित करती हैं।

एक अच्छी भर्ती प्रक्रिया आपको योग्य उम्मीदवारों को जल्दी और कुशलता से खोजने की अनुमति देती है। प्रक्रिया के लिए जानबूझकर योजना और निरंतर मूल्यांकन की आवश्यकता होती है।

एक प्रभावी भर्ती प्रक्रिया के लाभ:

- कम हायरिंग कॉस्ट
- नए कर्मचारियों की बेहतर गुणवत्ता
- कर्मचारी उत्पादकता बढ़ाता है

HkrİZds çdkj%

1. vkrİfj d% आंतरिक भर्ती में, भर्तीकर्ता संगठनात्मक नौकरी बोर्ड पर उद्घाटन पोस्ट करते हैं और आंतरिक रूप से नई भूमिकाओं के लिए व्यक्तियों को नियुक्त करते हैं।



चित्र 4.2.1: भर्ती के प्रकार

वर्कफोर्स डेवेलपमेंट प्रोग्राम

- **फ्लेक्सिबिलिटी** जब किसी कर्मचारी को उसी भूमिका के लिए संगठन के भीतर स्थानांतरित करने की आवश्यकता होती है, तो इसे स्थानांतरण के रूप में जाना जाता है। इस प्रकार की भर्ती पद्धति अक्सर कर्मचारियों के लिए विभिन्न भौगोलिक स्थानों में काम करने के लिए उपयोग की जाती है जहां बोर्ड पर अधिक लोगों की आवश्यकता होती है।
 - **इंटरनल प्रमोशन** यह किसी कर्मचारी की नौकरी के शीर्षक या नौकरी की भूमिका को उन्नत करने के लिए संदर्भित करता है। यह संगठनों को उच्च पदों के लिए लोगों को नियुक्त करने में मदद करता है।
 - **इंटरनल ट्रांसफर** इस प्रकार की भर्ती में, एक संगठन पिछले कर्मचारियों तक पहुंचने और उन्हें काम पर रखने का फैसला करता है। यह प्रक्रिया समय-कुशल और लागत प्रभावी है क्योंकि संगठनों के पास पहले से ही बोर्ड पर व्यक्ति होने का अनुभव है।
2. **सोर्सिंग** इस प्रकार की भर्ती को सोर्सिंग या स्टाफिंग भी कहा जाता है। इसमें उन नौकरियों के लिए जनशक्ति की भर्ती शामिल है जिन्हें बाहरी स्रोतों से भरना विशेष रूप से कठिन है।

सोर्सिंग प्रोग्राम

- **डिजिटल सोर्सिंग** यहां, संगठन विभिन्न मीडिया के माध्यम से सीधे नए और खुले पदों का प्रचार करते हैं। कुछ संगठन समाचार पत्रों के विज्ञापनों का उपयोग करना जारी रखते हैं जबकि अन्य अपनी वेबसाइट या सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म पर पोस्ट करते हैं। संभावित उम्मीदवार सीधे आवेदन करते हैं।
- **पोर्टल सोर्सिंग** इस प्रकार की भर्ती में, संगठन तीसरे पक्ष के पोर्टल या प्लेटफॉर्म के माध्यम से रिक्त पदों का विज्ञापन करते हैं। जबकि कुछ पोर्टल साक्षात्कार प्रक्रिया में मध्यस्थता करते हैं, अन्य संगठनों को उम्मीदवारों से सीधे संपर्क करने की अनुमति देते हैं।
- **सोर्सिंग एजेंसी** बाहरी भर्ती के सबसे बड़े स्रोतों में से एक, शैक्षणिक संस्थान किसी संगठन के भर्ती प्रयासों को चलाने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाते हैं। परिसर भर्ती के रूप में भी जाना जाता है, इस प्रकार की भर्ती पद्धति संगठनों को संस्थानों या परिसरों में जाने और हाल के स्नातकों को नियुक्त करने में मदद करती है।
- **रेज्यूमे स्क्रीनिंग** इंटरनेट और अप्रेंटिसशिप की पेशकश व्यक्तियों की ताकत को जानने का एक शानदार तरीका है और इसे एक कामकाजी साक्षात्कार माना जा सकता है। संपर्क अवधि के दौरान, लाइन और हायरिंग मैनेजर इंटरन और अप्रेंटिस की पहचान करने की क्षमता का मूल्यांकन कर सकते हैं, जिन्हें भविष्य की भूमिकाओं को भरने के लिए अपस्किल और विकसित किया जा सकता है।

भर्ती प्रक्रिया के चरण



चित्र 4.2.2: भर्ती प्रक्रिया के चरण

3. नौकरी की जरूरतों का निर्धारण

- आप जाँच करके अपनी भर्ती की जरूरतों का निर्धारण कर सकते हैं
- प्रदर्शन, कौशल और दक्षताओं में कोई भी अंतराल जिसे आपको भरने की आवश्यकता है
- कार्यभार में अचानक वृद्धि जिसे आपकी टीम संभाल नहीं सकती
- कोई भी कर्मचारी जो जल्द ही कंपनी छोड़ देगा

4. नौकरी का पूरा विवरण आपको यह जानने में मदद करता है कि संभावित उम्मीदवारों में क्या देखना है। यह उम्मीदवारों के लिए एक चेकलिस्ट के रूप में भी कार्य करता है, इससे पहले कि वे यह तय करें कि वे भूमिका के लिए उपयुक्त हैं और आवेदन करें—जिसका अर्थ है, अधिक प्रासंगिक उम्मीदवार।

नौकरी विवरण में जिन तत्वों को शामिल किया जाना चाहिए वे हैं:

- शीर्षक
- जिम्मेदारियों
- आवश्यक योग्यता और कौशल
- मुआवजा, लाभ, और अनुलाभ
- स्थान

5. भर्ती रणनीति में, आपको विचार करने की आवश्यकता है

- आप जिस भौगोलिक क्षेत्र को लक्षित करेंगे
- भर्ती की विधि (कर्मचारी रेफरल, सोशल मीडिया, वीडियो साक्षात्कार, आदि)

- प्रासंगिक नौकरी विज्ञापन बनाना
 - नौकरी के विज्ञापन पोस्ट करने के लिए चैनल (सोशल मीडिया नेटवर्क, जॉब बोर्ड, कंपनी की वेबसाइट आदि)
6. **LØhu vls 'kVZyLV mElnojlk%** जब आपको रिज्यूमे का ढेर मिल गया, तो अब आपको भर्ती के अनुसार उम्मीदवार को स्क्रीन और चयन करना होगा।
 7. **bVjQ %** अब अपनी भर्ती रणनीति के आधार पर चयनित उम्मीदवारों का इंटरव्यू या असेसमेंट करना होगा।
 8. **çLrko dj%** अब आपको उम्मीदवार के संदर्भों की जांच करनी होगी। और अगर सब कुछ जांचता है, तो आप प्रस्ताव दे सकते हैं।
 9. **deZkjh v,uclMk%** इसके बाद कर्मचारी ऑनबोर्डिंग आता है। यह वह जगह है जहां आप नए कर्मचारी को बसाते हैं। इसमें न केवल नए व्यक्ति को कार्यालय के आसपास दिखाना और उन्हें दूसरों से मिलवाना शामिल है।

t u' kã çf' k k k

एक शिक्षित कार्यबल खाद्य निर्माण उद्योगों की सफलता में महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है। कुछ प्रकार के प्रशिक्षण में मशीन संचालन प्रशिक्षण, गुणवत्ता जांच, औद्योगिक सुरक्षा, रखरखाव, इन-प्लांट निर्देश, अनुपालन प्रशिक्षण आदि शामिल हैं।

[k] çl l dj. k m | l x ea çf' k {kr dk Zy gk us ds ykH%

- बेहतर उत्पाद गुणवत्ता
- कम गलतियाँ
- उच्च दक्षता
- बेहतर खाद्य सुरक्षा
- उच्च कर्मचारी मनोबल
- कम कार्यकर्ता चोटें

सभी खाद्य संसाधकों के पास एक अच्छी तरह से डिजाइन किया गया खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण कार्यक्रम होना चाहिए जिसमें एक विविध पाठ्यक्रम शामिल हो और खाद्य सुरक्षा गतिविधियों से जुड़े कौन, क्या और क्यों का जवाब देता है।

फूड हैंडलर के लिए प्रशिक्षण के अनिवार्य रूप से तीन चरण हैं जिन्हें निर्देश और/या प्रशिक्षित किया जाना चाहिए। ये श्रेणियां व्यक्ति की नौकरी और उनके द्वारा संभाले जाने वाले भोजन के प्रकार पर आधारित होती हैं। चरण हैं:

pj. k 1 & [k] LoPNrk dh vfuok Zk

कर्मचारियों को जागरूक करने के लिए महत्वपूर्ण बिंदु:

- खुद को साफ रखें और साफ कपड़े पहनें

- भोजन करने से पहले, शौचालय का उपयोग करने के बाद, कच्चे खाद्य पदार्थों या कचरे को संभालने के बाद, काम शुरू करने से पहले, हर ब्रेक के बाद और अपनी नाक बहने के बाद
- काम शुरू करने से पहले, अपने पर्यवेक्षक को त्वचा, नाक, गले, पेट या आंत्र की परेशानी या संक्रमित घावों के बारे में बताएं। यदि आप नहीं करते हैं तो आप कानून तोड़ रहे हैं
- सुनिश्चित करें कि कट और घाव जलरोधक, उच्च दृष्यता ड्रेसिंग से ढके हुए हैं
- भोजन की अनावश्यक हैंडलिंग से बचें
- भोजन कक्ष में धूम्रपान न करें, खाएं या पिएं, और भोजन के ऊपर कभी भी खासों या छींकें नहीं
- यदि आप कुछ गलत देखते हैं, तो अपने पर्यवेक्षक को बताएं
- सेवा से बहुत पहले से भोजन तैयार न करें
- खराब होने वाले भोजन को या तो रेफ्रिजरेटेड या पाइपिंग गर्म रखें
- कच्चे और पके भोजन की तैयारी को कड़ाई से अलग रखें
- भोजन को दोबारा गर्म करते समय सुनिश्चित करें कि यह पाइपिंग हॉट तक पहुंच जाए
- जाते-जाते साफ करें – सभी उपकरण और सतहों को साफ रखें
- खाद्य पैकेजिंग पर या अपने पर्यवेक्षक से दिए गए किसी भी खाद्य सुरक्षा निर्देशों का पालन करें।

2.2 & 2.3: कार्य

इस स्तर के प्रशिक्षण से कर्मचारियों को खाद्य स्वच्छता के बुनियादी सिद्धांतों का ज्ञान विकसित करने में मदद मिलेगी, लेकिन इसे व्यक्ति की भूमिका के लिए प्रासंगिक बनाने की आवश्यकता है। खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए कर्मचारियों को निर्देश देने पर ध्यान केंद्रित किया जाना चाहिए, जिसमें आपके व्यवसाय द्वारा एचएसीसीपी के हिस्से के रूप में उल्लिखित कोई भी नियंत्रण या निगरानी प्रक्रिया शामिल है।

मुख्य बिंदुओं में शामिल होना चाहिए:

- व्यापार नीति और खाद्य स्वच्छता पर दी गई प्राथमिकता
- "रोगाणु" और ये कैसे बीमारी पैदा करने की क्षमता रखते हैं
- व्यक्तिगत स्वास्थ्य और स्वच्छता, जिसमें उच्च मानकों की आवश्यकता, बीमारियों की रिपोर्ट करना और धूम्रपान पर नियम शामिल हैं
- कारण और रोकथाम
- सुरक्षा और तापमान नियंत्रण
- अपशिष्ट निपटान, सफाई और कीटाणुशोधन, सामग्री, विधियों और भंडारण का विवरण
- 'विदेशी शरीर' के संदूषण के जोखिम और इससे कैसे बचा जाए
- कीटों के प्रति जागरूकता।

3 & 4: कार्य

यह प्रशिक्षण स्वच्छता के बुनियादी सिद्धांतों की समझ का एक स्तर विकसित करता है।

- खाद्य स्वच्छता प्रशिक्षण में निम्नलिखित क्षेत्र शामिल हैं
- खाद्य विशाक्तता सूक्ष्मजीव के प्रकार और स्रोत
- परिसर और उपकरण
- भौतिक, रासायनिक और सूक्ष्मजीवविज्ञानी सहित आम खाद्य खतरे
- व्यक्तिगत स्वच्छतारू बुनियादी नियम और जिम्मेदारियां
- खाद्य संदूषण को रोकना
- खाद्य विषाक्तता – लक्षण और कारण
- सफाई और कीटाणुशोधन
- कानूनी दायित्व
- कीट नियंत्रण
- **हल** u dk **चल**oh rkieu fu; a.k mnlkj.k ds fy, % **हल**kj.k foxyu] iq% गरम करना और पकाना।

4-2-2 मशीनरी का विकास; कच्चे और सूखे

जैसे-जैसे उपभोक्ता मूल्य वर्धित खाद्य उत्पादों की ओर बढ़ रहे हैं, खाद्य उद्योगों को उत्पादों की एक विस्तृत श्रृंखला विकसित करने के लिए विभिन्न प्रकार की मशीनरी खरीदनी पड़ती है।

आइए अब कुछ खाद्य प्रक्रियाओं और उनकी मशीनरी के बारे में चर्चा करें

4-2-2-1 फल और सब्जी का चयन

फल और सब्जी प्रसंस्करण उप-क्षेत्र प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थ, अर्ध-प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थ और फलों और सब्जियों से बने पैकेज्ड खाद्य पदार्थों से संबंधित है। यह भी शामिल है:

प्रसंस्करण के लिए फल/सब्जी का चयन करते समय कुछ निश्चित पैरामीटरों पर विचार करना महत्वपूर्ण है। वे हैं:



चित्र 4.2.3: फल और सब्जियां उत्पाद

- उस सब्जी/फल से बने प्रसंस्कृत भोजन की मांग
- उच्च गुणवत्ता वाले उत्पाद
- निरंतर आपूर्ति
- मौसमी फलों/सब्जियों के मामले में भारी आपूर्ति

ये पैरामीटर यह सुनिश्चित करने के लिए महत्वपूर्ण हैं कि कच्चा माल प्रसंस्करण और संरक्षण प्रक्रिया का सामना कर सके।

फलों और सब्जियों के प्रसंस्करण के तरीके

फलों और सब्जियों के प्रसंस्करण के कुछ सामान्य तरीके हैं:



चित्र 4.2.4: फलों और सब्जियों के प्रसंस्करण के तरीके

4-2-2-2 [kk] kũ fefyæ mi {k=

उपयोग किए गए कच्चे माल और तैयार उत्पाद के अनुसार खाद्यान्न मिलिंग प्रक्रिया अलग-अलग होती है। खाद्यान्न मिलिंग प्रक्रिया का एक सामान्य अवलोकन निम्नलिखित है:



चित्र 4.2.5: खाद्यान्न मिलिंग प्रक्रिया



चित्र 4.2.6: खाद्यान्न मिलिंग प्रक्रियाएं

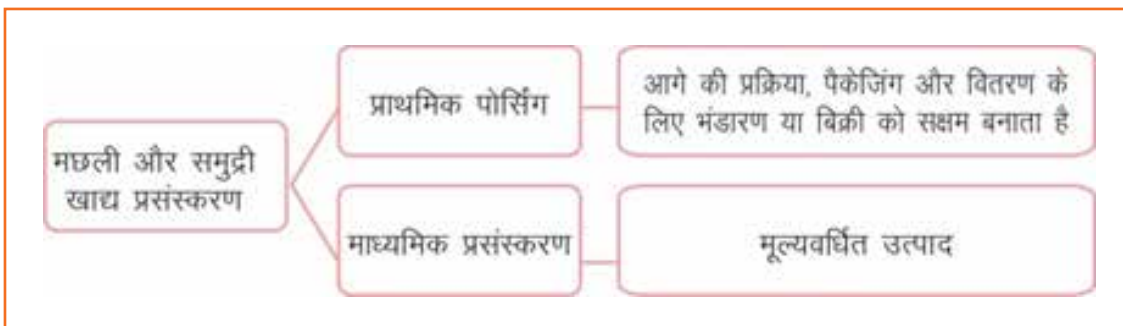
4-2-2-3 मछली और समुद्री खाद्य उत्पादों के प्रकार

मछली और समुद्री खाद्य उत्पादों के प्रकार



चित्र 4.2.7: मछली और समुद्री भोजन उत्पाद

मछली और समुद्री खाद्य प्रसंस्करण के विभिन्न तरीके



चित्र 4.2.8: मछली और समुद्री खाद्य प्रसंस्करण

- **प्राथमिक प्रसंस्करण** से पहले मछली का पहला व्यवस्थित मूल्यांकन
- **प्राथमिक प्रसंस्करण** से परे किसी भी स्तर पर प्रक्रियाएं शामिल हैं

मछली और समुद्री खाद्य प्रसंस्करण के प्रकार

प्राथमिक प्रसंस्करण	माध्यमिक प्रसंस्करण	
धुलाई	डेबोनिंग	नमकीन
सफाई	स्किनिंग	सुखाने

प्राथमिक प्रसंस्करण	माध्यमिक प्रसंस्करण	
शीर्षक	द्रुतशीतन	धूम्रपान
गटिंग	जमना	कैनिंग
ग्रेडिंग	भरने	मैरीनेटिंग
फिलेटिंग	स्केलिंग	पैकेजिंग

तालिका 4.2.1: मछली और समुद्री खाद्य प्रक्रियाएं

4-2-2-4 Ms jh m | ks

भारत में डेयरी फार्मिंग पारंपरिक पारिवारिक व्यवसायों से एक संगठित डेयरी उद्योग की ओर बढ़ रही है। हाल के वर्षों में तकनीकी विकास के साथ, भारत ने डेयरी फार्मिंग में जबरदस्त वृद्धि देखी है। आधुनिक डेयरी फार्म मवेशियों के एक बड़े झुंड का प्रबंधन करते हैं और बड़े डेयरी उद्योगों को प्रसंस्करण के लिए दूध की आपूर्ति करते हैं।

, d Ms jh cl l dj . k l a a dh bdkb; k

एक डेयरी प्रसंस्करण संयंत्र में आकार और परिचालन आवश्यकता के अनुसार कई इकाइयाँ होती हैं। इनमें से कुछ हैं:

दूध स्वागत अनुभाग	एचएसीसीपी/आईएसओ
प्रक्रिया अनुभाग	पनीर खंड
मक्खन तेल खंड	पिज्जा अनुभाग
शक्ति खंड	पाउच अनुभाग
आइसक्रीम खंड	आरटीएफ
एपीएस अनुभाग	जमे हुए भोजन प्रेषण

तालिका 4.2.2: डेयरी प्रसंस्करण संयंत्र की इकाइयाँ

4-2-2-5 cfdax m | ks vks cdjh mRi kn

बेकरी एक प्रतिष्ठान है जो पके हुए माल को तैयार करता है। पके हुए माल का उत्पादन दो विधियों का उपयोग करके किया जाता है। किण्वन और गैर-किण्वन। उत्पादन की प्रक्रिया के आधार पर, पके हुए उत्पादों

को इस प्रकार वर्गीकृत किया जाता है:

किण्वित उत्पाद	गैर – किण्वित उत्पाद
ब्रेड और बन्स	कुकीज
केक	बिस्कूट
क्रोइसैंट	क्रैकर्स

तालिका 4.2.3: पके हुए उत्पादों का वर्गीकरण



चित्र 4.2.9: बेकरी उत्पाद

बेकिंग सूखी गर्मी की मदद से खाना पकाने की विधि है जिसे ओवन, गर्म राख या गर्म पत्थरों में नियंत्रित किया जाता है। बेकिंग प्रक्रिया के लिए गर्मी के तीन रूपों के संयोजन का उपयोग किया जाता है। ये तीन रूप हैं:

विकिरण	गर्म हवा का संचार	प्रवाहकत्व
<ul style="list-style-type: none"> ओवर की दीवारों से गर्मी निकलती है 	<ul style="list-style-type: none"> ओवर के अंदर ब्लो सर्कल में गर्म हवा 	<ul style="list-style-type: none"> बेकिंग पैन या ट्रे के माध्यम से गर्मी का संचालन किया जाता है

बेकिंग की पूरी प्रक्रिया का अवलोकन देने वाला एक प्रक्रिया चार्ट निम्नलिखित है:



चित्र 4.2.9: पकाने की प्रक्रिया

4-2-2-6 ekā vāṣ i kṣvāṣ m | kṣ

ekā vāṣ i kṣvāṣ m | kṣ

- आज, भारत में पोल्ट्री (चिकन) क्षेत्र न केवल जीवंत है, बल्कि दुनिया में सर्वश्रेष्ठ में से एक है।
- भारत पोल्ट्री मांस का नौवां सबसे बड़ा उत्पादक, पांचवां सबसे बड़ा अंडा उत्पादक और दुनिया में ब्रॉयलर का अठारहवां सबसे बड़ा उत्पादक है।
- जैसे-जैसे मानव आबादी बढ़ती है, पोल्ट्री उत्पादों की मांग को पूरा करने के लिए कुक्कुट उद्योग का विकास जारी है
- भारत में बकरी और भेड़ के मांस अपेक्षाकृत कम लोकप्रिय हैं। हालांकि, उनके पास कम पीढ़ी के अंतराल हैं, उत्पादन में प्रचुर मात्रा में हैं, और बकरी-भेड़ के मांस उत्पादों का विपणन कहीं अधिक आसान है
- हलाल मीट की भी दुनिया भर में भारी मांग है। इसके लिए बाजार दुनिया भर में तेजी से बढ़ रहा है, खासकर मध्य पूर्व में

ekā dsṣṣkj vāṣ ml ds l kṣ

प्रकार	स्रोत
बेकन	एक सुअर से मिलें जिसे धुएं या नमक के साथ इलाज किया जाता है, और अक्सर रैशर (पतले टुकड़े) में पकाया जाता है

प्रकार	स्रोत
गौमांस	गाय का मांस
सबसे अच्छा मांस	जंगली जानवरों का मांस जो खाने के लिए मारे जाते हैं
मुर्गी	चिकन का मांस
केकड़ा	केकड़े का मांस
डार्क मीट	पक्षी के एक भाग का मांस जैसे पैर जो बाकी हिस्सों की तुलना में गहरा होता है
लाइट मीट	एक पक्षी के उस भाग से मिलें जिसका रंग हल्का होता है
बत्तख	एक बत्तख से मांस
घोड़े का मांस	घोड़े का मांस
भेड़	एक युवा भेड़ का मांस
भेड़े का मांस	वयस्क भेड़ का मांस
तीतर	तीतर का मांस
सुअर का मांस	सुअर का मांस
मुर्गी पालन	मुर्गियों जैसे पक्षियों का मांस
टर्की	तुर्की का मांस

तालिका 4.2.4: मांस उत्पाद

ekl mRi knk

समूह: क्योर्ड-कच्चा मीट और क्योर्ड-पका हुआ मीट।

कच्चे मांस, पके हुए मांस, खाने के लिए तैयार मांस और सूखे मांस उत्पादों के विभिन्न उदाहरण नीचे दिए गए हैं:



चित्र 4.2.10: मांस उत्पाद

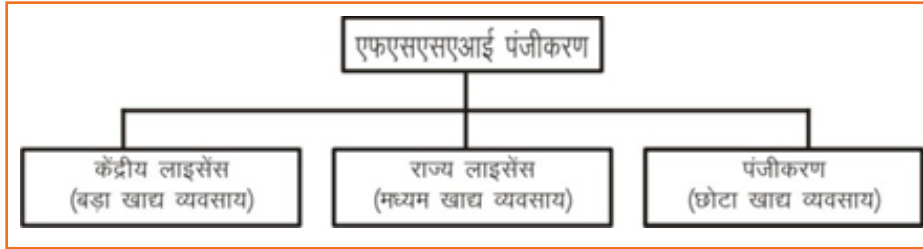
4-2-3 i t h d j . k v l s y k b l d

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (एफएसएस अधिनियम) के अनुसार, खाद्य उत्पादों के निर्माण, प्रसंस्करण, भंडारण वितरण और बिक्री में शामिल प्रत्येक खाद्य व्यवसाय संचालक के लिए एफएसएसएआई पंजीकरण या लाइसेंस प्राप्त करना अनिवार्य है।

एफएसएसएआई का मतलब भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण है जो एक ऐसा संगठन है जो भारत में खाद्य व्यवसाय की निगरानी और संचालन करता है। यह भारत सरकार के स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय के तहत स्थापित एक स्वायत्त निकाय है।

उत्पाद से उत्पाद के आधार पर एफएसएसआई द्वारा निर्धारित 12 लाख से कम या निर्दिष्ट इकाइयों से कम मात्रा का कारोबार। एफएसएसआई पंजीकरण फॉर्म जिसे आवेदक को एफएसएसआई मूल पंजीकरण प्राप्त करने के लिए भरना होता है वह फॉर्म ए है।

1. **ए** उत्पाद से उत्पाद के आधार पर एफएसएसआई द्वारा निर्धारित 12 लाख से कम या निर्दिष्ट इकाइयों से कम मात्रा का कारोबार। एफएसएसआई पंजीकरण फॉर्म जिसे आवेदक को एफएसएसआई मूल पंजीकरण प्राप्त करने के लिए भरना होता है वह फॉर्म ए है।
2. **क**; , **क**, **क**, **क** 12 लाख से अधिक और कुछ मामलों में 20 करोड़ या 30 करोड़ तक का कारोबार और उत्पाद से उत्पाद के आधार पर एफएसएसआई द्वारा निर्धारित निर्दिष्ट इकाइयों से कम मात्रा। एफएसएसआई पंजीकरण फॉर्म जिसे आवेदक को एफएसएसआई राज्य लाइसेंस प्राप्त करने के लिए भरना होता है, वह फॉर्म क होता है।
3. **ख** , **क**, **क**, **क** उत्पाद से उत्पाद के आधार पर एफएसएसआई द्वारा निर्धारित निर्दिष्ट इकाइयों की तुलना में 20 करोड़ से अधिक का कारोबार और मात्रा। एफएसएसआई पंजीकरण फॉर्म जिसे आवेदक को एफएसएसआई राज्य लाइसेंस प्राप्त करने के लिए भरना होता है, वह फॉर्म ख होता है।



चित्र 4.2.11: FSSAI लाइसेंस के प्रकार

राज्य या केंद्र सरकार के तहत पंजीकरण या लाइसेंस प्राप्त करने के लिए, निम्नलिखित दस्तावेजों की आवश्यकता होती है:

राज्य या केंद्र सरकार के तहत पंजीकरण या लाइसेंस प्राप्त करने के लिए, निम्नलिखित दस्तावेजों की आवश्यकता होती है:

- खाद्य व्यवसाय संचालकों का फोटो पहचान प्रमाण।
- व्यापार संविधान प्रमाण पत्र, यानी साझेदारी विलेख, निगमन का प्रमाण पत्र, दुकान और स्थापना लाइसेंस या अन्य व्यवसाय पंजीकरण प्रमाण पत्र।
- व्यावसायिक परिसर के कब्जे का प्रमाण, यानी रेंटल एग्रीमेंट, किराए के परिसर के मालिक से एनओसी, उपयोगिता बिल आदि।
- खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली योजना।
- निर्मित या संसाधित खाद्य उत्पादों की सूची।
- बैंक खाता संबंधी जानकारी।
- सहायक दस्तावेज (यदि आवश्यक हो) जैसे नगर पालिका या पंचायत द्वारा एनओसी, स्वास्थ्य एनओसी, निर्माता से लाइसेंस की प्रति, आदि।

उपर्युक्त सामान्य दस्तावेजों के अलावा, एफएसएसआई राज्य लाइसेंस और एफएसएसआई केंद्रीय लाइसेंस प्राप्त करने के लिए कुछ विशिष्ट दस्तावेजों की आवश्यकता होती है। एफएसएसआई राज्य लाइसेंस प्राप्त करने के लिए आवश्यक विशिष्ट दस्तावेज हैं:

- फॉर्म बी विधिवत भरा और हस्ताक्षरित
- आयाम और संचालन-वार क्षेत्र आवंटन दिखाते हुए प्रसंस्करण यूनिट की योजना
- पते, संपर्क विवरण और फोटो आईडी के साथ निदेशकों/साझेदारों/मालिकों की सूची
- संख्या और संस्थापित क्षमता के साथ प्रयुक्त उपकरण और मशीनरी का नाम और सूची
- निर्माता से प्राधिकरण पत्र ने एक जिम्मेदार व्यक्ति का नाम और पता नामित किया
- पोर्टेबिलिटी की पुष्टि के लिए प्रक्रिया में उपयोग किए जाने वाले पानी की विश्लेषण रिपोर्ट
- कॉप एक्ट 1861/मल्टी-स्टेट कॉप एक्ट 2002 के तहत प्राप्त प्रमाण पत्र की प्रति

सामान्य लाइसेंस के अलावा, एफएसएसआई केंद्रीय लाइसेंस प्राप्त करने के लिए निम्नलिखित विशिष्ट दस्तावेजों की आवश्यकता होती है:

- फॉर्म बी विधिवत भरा और हस्ताक्षरित
- आयाम और संचालन-वार क्षेत्र आवंटन दिखाते हुए प्रसंस्करण यूनिट की योजना
- पते, संपर्क विवरण और फोटो आईडी के साथ निदेशकों/साझेदारों/मालिकों की सूची
- संख्या और संस्थापित क्षमता के साथ प्रयुक्त उपकरण और मशीनरी का नाम और सूची
- निर्माता से प्राधिकरण पत्र ने एक जिम्मेदार व्यक्ति का नाम और पता नामित किया
- पोर्टेबिलिटी की पुष्टि के लिए प्रक्रिया में उपयोग किए जाने वाले पानी की विश्लेषण रिपोर्ट
- दूध, मांस आदि के लिए कच्चे माल का स्रोत
- रिकॉल प्लान जहां भी लागू हो
- 100 प्रतिशत ईओयू के लिए वाणिज्य मंत्रालय प्रमाणपत्र
- एफएसएसआई द्वारा जारी एनओसी/पीए दस्तावेज
- डीजीएफटी द्वारा जारी आईई कोड दस्तावेज
- फॉर्म 9
- पर्यटन मंत्रालय से प्रमाण पत्र
- टर्नओवर और परिवहन के प्रमाण के लिए सहायक दस्तावेज
- घोषणा पत्र

, Q, l, l, vlbZi t hdj .k v,uykbu çkr djus dh çfØ; k

- एफएसएसआई पंजीकरण शुल्क का भुगतान करें
- आवश्यक दस्तावेज संलग्न करें
- खाद्य उद्योगों को यूएआरएन (अद्वितीय अनुप्रयोग संदर्भ संख्या) प्राप्त होता है।
- परिसर का निरीक्षण
- एफएसएसआई लाइसेंस प्रमाण पत्र जारी करना

4-2-4 [क] मरि क्न ध य्स्फ्या व्क्षि इस्फ्ट अ

य्स्फ्या

उपभोक्ता को ब्रांड बनाने, सजाने या जानकारी प्रदान करने के लिए हर तरह के उत्पाद पर लेबल का उपयोग किया जाता है। लोग खाद्य लेबल पर भरोसा करते हैं ताकि उन्हें यह बताया जा सके कि उत्पाद में क्या है, इसका पोषण मूल्य और इसका उत्पादन कैसे किया गया था। उदाहरण के लिए, खरीदार 'ऑर्गेनिक,' 'नो ट्रांस फैट्स' या 'एंटीबायोटिक-मुक्त' आदि लेबल वाले उत्पादों की तलाश कर सकते हैं।



चित्र 4.2.12: लेबलिंग

म | लेबलिंग के प्रकार

1. सिंगल लेबल— यह ब्रांड प्रचार के लिए उत्पाद पर पूरे पैकेज को पुनर्मुद्रण किए बिना एक महत्वपूर्ण संदेश देने का एक तरीका प्रदान करता है।
2. बार कोड लेबल — गोदाम से गोदाम तक भेजे गए पैकेजों की औद्योगिक ट्रैकिंग के लिए ये सही विकल्प हैं।
3. लेबल के चारों ओर लपेटें — इनमें उत्पाद की सारी जानकारी होती है। सिकुड़ने वाली फिल्म के साथ मिश्रण करने और अपने उत्पाद को प्रकट करने के लिए स्पष्ट प्लास्टिक हैं। कंपनी की आवश्यकताओं के अनुसार, इसे अनुकूलित किया जा सकता है।
4. पैलेट लेबल — यह विनिर्माण, पैकेजिंग और शिपिंग प्रक्रिया के हर चरण के माध्यम से इन्वेंट्री के स्थान को ट्रैक करने में मदद करता है। बक्सों की सामग्री की आसान पहचान सुनिश्चित करें।

उपभोक्ता के हितों की रक्षा के लिए, खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 में यह प्रावधान है कि प्रत्येक पैकेज्ड खाद्य पदार्थ पर लेबल लगाया जाएगा और यह निम्नलिखित जानकारी प्रदान करेगा:

1. जानकारी देना		4. प्रतिशत दैनिक (%DV) मूल्य के लिए त्वरित मार्गदर्शिका																																									
2. कैलोरी	→	←	3. पोषक तत्व																																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: left;">Nutrition Facts</th> </tr> <tr> <td colspan="2">4 servings per container</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Serving size 1 cup (227g)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Amount per serving</td> </tr> <tr> <td>Calories</td> <td style="text-align: right;">280</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">% Daily Value*</td> </tr> <tr> <td>Total Fat 9g</td> <td style="text-align: right;">12%</td> </tr> <tr> <td>Saturated Fat 4.5g</td> <td style="text-align: right;">23%</td> </tr> <tr> <td>Trans Fat 0g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cholesterol 35mg</td> <td style="text-align: right;">12%</td> </tr> <tr> <td>Sodium 850mg</td> <td style="text-align: right;">37%</td> </tr> <tr> <td>Total Carbohydrate 34g</td> <td style="text-align: right;">12%</td> </tr> <tr> <td>Dietary Fiber 4g</td> <td style="text-align: right;">14%</td> </tr> <tr> <td>Total Sugars 6g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Includes 0g Added Sugars</td> <td style="text-align: right;">0%</td> </tr> <tr> <td>Protein 15g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vitamin D 0mcg</td> <td style="text-align: right;">0%</td> </tr> <tr> <td>Calcium 320mg</td> <td style="text-align: right;">25%</td> </tr> <tr> <td>Iron 1.6mg</td> <td style="text-align: right;">8%</td> </tr> <tr> <td>Potassium 510mg</td> <td style="text-align: right;">10%</td> </tr> </thead></table>				Nutrition Facts		4 servings per container		Serving size 1 cup (227g)		Amount per serving		Calories	280	% Daily Value*		Total Fat 9g	12%	Saturated Fat 4.5g	23%	Trans Fat 0g		Cholesterol 35mg	12%	Sodium 850mg	37%	Total Carbohydrate 34g	12%	Dietary Fiber 4g	14%	Total Sugars 6g		Includes 0g Added Sugars	0%	Protein 15g		Vitamin D 0mcg	0%	Calcium 320mg	25%	Iron 1.6mg	8%	Potassium 510mg	10%
Nutrition Facts																																											
4 servings per container																																											
Serving size 1 cup (227g)																																											
Amount per serving																																											
Calories	280																																										
% Daily Value*																																											
Total Fat 9g	12%																																										
Saturated Fat 4.5g	23%																																										
Trans Fat 0g																																											
Cholesterol 35mg	12%																																										
Sodium 850mg	37%																																										
Total Carbohydrate 34g	12%																																										
Dietary Fiber 4g	14%																																										
Total Sugars 6g																																											
Includes 0g Added Sugars	0%																																										
Protein 15g																																											
Vitamin D 0mcg	0%																																										
Calcium 320mg	25%																																										
Iron 1.6mg	8%																																										
Potassium 510mg	10%																																										

| * The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice. | | | |

चित्र 4.2.13: खाद्य पैकेजिंग पर सूचना

- भोजन का नाम
- सामग्री की सूची
- शाकाहारी या मांसाहारी के संबंध में पोषण संबंधी जानकारी घोषणा
- खाद्य योजकों के संबंध में घोषणा
- निर्माता या पैकर का नाम और पूरा पता
- शुद्ध मात्रा
- कोड नंबर, धलॉट नंबर/ बैच नंबर।
- निर्माण या पैकिंग की तिथि
- तिथि के अनुसार सर्वश्रेष्ठ पहले और उपयोग करें
- आयातित भोजन के लिए मूल देश और
- उपयोग के लिए निर्देश

उपरोक्त जानकारी के अलावा, निर्माता या पैकर को यह भी सुनिश्चित करना होगा कि लेबल नियमों के तहत निर्धारित लेबलिंग की सामान्य आवश्यकताओं का अनुपालन करता है यानी लेबल कंटेनर से अलग नहीं होना चाहिए, लेबल पर सामग्री सही, स्पष्ट और होनी चाहिए। आसानी से सुपाठ्य और अंग्रेजी या क्षेत्रीय भाषा आदि में होना चाहिए।

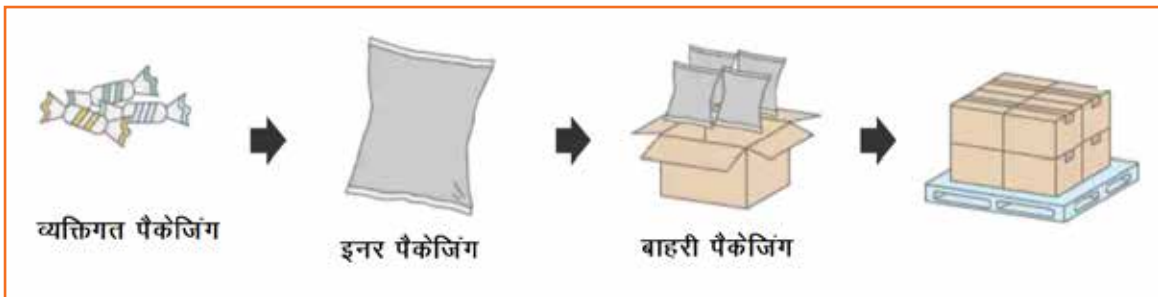
पैकेजिंग

पैकेजिंग उत्पाद का एक अविभाज्य हिस्सा है, और इसमें उपभोक्ता का ध्यान आकर्षित करने की क्षमता है।

खाद्य उद्योगों द्वारा उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री के प्रकार :

- कागज और कार्डबोर्ड
- धातु के कंटेनर
- काँच
- प्लास्टिक के डिब्बे
- लचीली प्लास्टिक की फिल्में
- पॉलीथीन

पैकेजिंग के प्रकार



चित्र 4.2.14: पैकेजिंग के प्रकार

- **Q fäxr i sft x** यह व्यक्तिगत उत्पादों के लिए है। उदाहरण के लिए, व्यक्तिगत पैकेजिंग वह है जो कैंडी के प्रत्येक व्यक्तिगत टुकड़े को लपेटने के लिए उपयोग की जाती है। इसका उद्देश्य उत्पाद को पानी, नमी, प्रकाश और गर्मी से बचाना है।
- **buj i sft x** इसका उपयोग व्यक्तिगत रूप से पैक किए गए उत्पादों को एक बैग में समूहित करने के लिए किया जाता है। यह वह बैग है जो व्यक्तिगत रूप से पैक की गई कैंडी से भरा होता है। आंतरिक पैकेजिंग वह यूनिट है जो खुदरा दुकानों पर बेची जाती है, और एक आंतरिक पैकेज तैयार करना महत्वपूर्ण है जो उत्पाद की अपील को व्यक्त करता है।
- **clgjh i sft x** बाहरी पैकेजिंग सबसे बड़े पैकेज की यूनिट है, जैसे कार्डबोर्ड बॉक्स या लकड़ी का टोकरा। मुख्य उद्देश्य उत्पाद को गंदगी और टूटने से बचाना है।

[kk] mRi kn ij vk/kfjr i sft x dsl q-lo

भोजन का नाम	पैकेजिंग के प्रकार
दूध	<p>कांच की बोतलों में पाष्चुरीकृत स्वाद वाला दूध कैण्ड / एलडीपीई (लो-डेसिटी पॉलिथीन) लाइन्स कार्टन / एस्पिक</p> <p>टेट्राहेड्रोन में कैण्ड / सैनिटरी / पॉली-लैमिनेटेड पेपर पैक में कांच की बोतलों में निष्फल स्वाद वाला दूध</p> <p>अनुवांषिक रूप से सील किए गए कंटेनरों / एलडीपीई लाइन कार्टन / एसेप्टिक कार्टन में निष्फल क्रीम</p> <p>संघनित दूध भली भांति बंद कंटेनरों / एलडीपीई लाइन कार्टन / एसेप्टिक कार्टन में सीमेंट द्वारा सील किया गया</p> <p>किण्वित दूध उत्पाद और दही कांच की बोतलों / किसी अन्य उपयुक्त कंटेनर में और ढका हुआ। 10 डिग्री सेल्सियस से नीचे के तापमान पर संग्रहित</p> <p>रसगुल्ला खुले शीर्ष में पैक होते हैं निष्फल सैनिटरी डिब्बे पोलोस्टीरिन टब या कोई अन्य उपयुक्त कंटेनर होते हैं जिनमें यथासंभव कम हवा होती है</p> <p>दूध का पाउडर। भली भांति बंद करके सील किए गए कंटेनरों में अनाज दूध छुड़ाने के लिए और उन्हें इस तरह से साफ करने के लिए कि वे खराब हो जाएं। एन2 और सीओ2 गैस गैस के मिश्रण को पास करना होगा</p>

भोजन का नाम	पैकेजिंग के प्रकार
फल और सबजीया	<p>कच्ची सब्जियां थोक में खुली पैक / व्यापार और परिवहन के लिए कंटेनरों में पैक की जाती हैं। यह नए ढीले बुने हुए बोरिया / लकड़ी / प्लास्टिक के क्रेटों में या पंक्तिबद्ध / अनलाइन / नालीदार फाइबरबोर्ड में किया जाता है</p> <p>बल्बों के उचित वातन को सुनिश्चित करने के लिए प्याज और लहसुन को ६ वनि, स्वच्छ, समाचार ढीले बुने हुए बोरे, नेट बैग, बांस की टोकरियाँ / ताड़ के पत्तों की टोकरियाँ / लकड़ी / पंक्तिबद्ध या बिना तार वाले नालीदार फाइबरबोर्ड बक्से में पैक किया जाता है।</p>
फल और सबजीया	<p>टमाटर को टोकरियों / लकड़ी के बक्सों / लाइन या बिना लाइन वाले नालीदार फाइबरबोर्ड बक्से में पैक किया जाना चाहिए ताकि ढक्कन बंद होने पर वे अनावश्यक रूप से दबाए न जाएं</p> <p>ताजी मिर्च को बोरियों / बांस की टोकरियों / नालीदार बक्से में पैक किया जाना चाहिए या उचित वातन के साथ अनलाइन किया जाना चाहिए</p> <p>सुपर ग्रेड फलों को अलग-अलग लपेटकर टिषू पेपर / किसी अन्य उपयुक्त सामग्री में पैक किया जाना चाहिए ताकि कंटेनर में पैक किया जा सके ताकि इसे स्टू के साथ रडिंग से रोका जा सके।</p> <p>जूस, जैम, जैली और मुरमुरे को कांच की बोतलों / खुले टॉप कैन में पैक किया जाना है। कंटेनर को भली भांति बंद करके सील किया जाना चाहिए जो लाख या सादा हो सकता है</p>
मांस, मछली और कुक्कुट उत्पाद	<p>ekd</p> <p>पॉलीथीन षीट या बैग में लपेटकर साफ, जंग मुक्त और बंद कंटेनरों में वितरित किया जाना है</p> <p>अगर कुल समय घोड़ी का है तो दो घंटे बर्फ डाली जाती है</p> <p>मांस की आपूर्ति दूर के बाजार में की जाती है तो पैकेजिंग को बार-बार संभालने और पानी निकालने के लिए एक आउटलेट का सामना करने में सक्षम होना चाहिए</p> <p>यदि गंतव्य एक घंटे की सीमा में है तो ठंडा करने के लिए सीओ 2 का उपयोग किया जाता है</p> <p>सीओ 2 और बर्फ का उपयोग करता है अगर इसे 6 घंटे की दूरी पर ले जाया जा रहा है</p>

भोजन का नाम	पैकेजिंग के प्रकार
मांस, मछली और कुक्कुट उत्पाद	<p>i dk k gɣk eɪ</p> <p>बटर पेपर / ग्रीस प्रूफ क्लीन रैपिंग सामग्री में पैक करने के लिए बड़े पॉलीइथाइलीन कवर में डालें</p> <p>उत्पादों को उपयुक्त रैपिंग सामग्री जैसे पालतू / एलडीपीई का उपयोग करके वैक्यूम पैक किया जाता है</p>
मांस, मछली और कुक्कुट उत्पाद	<p>fpdu dh i sɔx</p> <p>उपयुक्त आकार के पॉलीथीन बैगध्वन्य उपयुक्त पैकिंग सामग्री में पैक किया जाना है</p> <p>अंतिम सीलिंग से पहले यह सुनिश्चित करने की आवश्यकता है कि मो हवा अंदर फंस गई है</p> <p>पैक्स की वैक्यूम पैकिंग या सिकुड़न रैपिंग की जाती है</p> <p>अंदर की हवा को बाहर निकालने के बाद, बैग को सीलर पर सील कर देना चाहिए</p>
	<p>vɪs dk i kmj</p> <p>इसे उपयुक्त टिनप्लेट कंटेनरध्वलशीली पैकेजिंग सामग्री में नाइट्रोजन का उपयोग करके पैक किया जाता है</p> <p>पालतूध्वलशीली लैमिनेट का उपयोग वैकल्पिक विकल्पों के रूप में किया जाता है</p>
	<p>eNyh</p> <p>ताजा उत्पाद प्लाईवुड, देषी लकड़ी / प्लास्टिक से बने पॉलीथीन लाइन वाले इन्सुलेटेड कंटेनर में पैक किया जाना चाहिए</p> <p>भंडारण अवधि और परिवहन के तरीके के आधार पर इन्सुलेटेड की मोटाई 15 से 30 मिलियन तक हो सकती है</p> <p>थीमोकोल या फाइबरग्लास का उपयोग इन्सुलेशन सामग्री के रूप में किया जा सकता है</p> <p>पिघली हुई बर्फ की पर्याप्त जल निकासी प्रदान की जा सकती है</p>

भोजन का नाम	पैकेजिंग के प्रकार
बेकरी और कन्फेक्शनरी उत्पाद	<p>ब्रेड को एलडीपीई कोटेड पोस्टर/क्लीन वैक्स पेपर, ग्रीसप्रूफ पेपर& निन-टॉक्सिक रैपर से स्लाइस में लपेटा जाना है</p> <p>fcLdV</p> <p>यह टिनप्लेट, कार्डबोर्ड पेपर या अन्य / उपयुक्त सामग्री जैसे सेलो / एलएसपीई, ओपी / एलडीपीई, पेट / एलडीपीई और पेपर/ एलएसपीई, फोइल / एलडीपीई किया जाता है</p> <p>बिस्कुट को ग्रीस-प्रूफधसल्फेट पेपर, सेल्युलोज फिल्म/एल्यूमीनियम फॉयल लैमिनेट के अलावा पैकेजिंग सामग्री के सीधे संपर्क में आना चाहिए।</p> <p>टिनप्लेट कंटेनर में बिस्कुट धातु की दीवारों के संपर्क में आना चाहिए</p> <p>केक को साफ लच्छेदार पेपर, ग्रीसप्रूफ, पॉलीइथाइलीन, ग्लासाइन / एलपीडीई / अन्य / उपयुक्त रेपर या इस में लपेटा / पैक किया जाना है</p>
प्रोटीन युक्त भोजन	<p>प्रोटीन से भरपूर एक्सट्रूडेड भोजन नमी प्रूफ बैग (मल्टी-लेयर, पॉलीइथाइलीन लाइनेड) / बोप / एलडीपीई, ग्लासिन / एलडीपीई / एचडीपीई (उच्च घनत्व पॉलीथीन) बुने हुए बैग से बने पाउच में पैक किया जाना चाहिए।</p> <p>मूंगफली का मक्खन चौड़े मुंह वाले कांच के जारधॉलीस्टाइरीन ट्यूब/ आवश्यक आकार और आकार के उपयुक्त कंटेनर में पैक किया जाना है जो वायुरोधी सील है</p>
तेल और वसा	<p>इस्तेमाल की जाने वाली तेल पैकेजिंग सामग्री टिनप्लेट कंटेनर, कांच की बोतलें, एचडीपीई के कठोर प्लास्टिक कंटेनर, खाद्य ग्रेड पीवीसी, प्लास्टिक की फिल्मों / फॉल / लैमिनेट से बने लचीले पाउच हो सकते हैं।</p> <p>वसा, वनस्पति को उपयुक्त सीलबंद पैकेजों में पैक किया जाना है, फ्लेक्सबल पैक और विशिष्ट वजन के अच्छी तरह से बंद टिनप्लेट कंटेनर के रूप में</p>
खाद्य स्टार्च और स्टार्च उत्पाद	<p>आटा और स्टार्च एलडीपीई लेपित जूट बैग या एलडीपीई लेपित रैफिया बैग में पैक किया जाना है</p> <p>खाद्य स्रे सूखे आलू के आटे को टिनप्लेट कंटेनर में पैक किया जाना चाहिए। इन्हें एचडीपीई/धातुयुक्त पॉलीस्टर बैगधोप/एलडीपीई जैसे अन्य लचीले लैमिनेट्स से बने पाउच से बने मैटिरियल पैक किया जाना चाहिए।</p>

भोजन का नाम	पैकेजिंग के प्रकार
चीनी और शहद	<p>चीनी को पॉलीइथाइलीन कोटेड हेसियन बैग्स/लेपित रैफिया बैग्स/टवील जूट बैग्स में पैक करके सिलाई करके सील किया जाएगा</p> <p>एलडीपीई के साथ पंक्तिबद्ध प्रति कार्टन 0-Skg के वजन के अनुसार क्यूब शुगर पैक किया जाना है।</p> <p>शहद को कांच के चौड़े मुंह वाले कंटेनरों में पैक किया जाना चाहिए/ गैर-संक्षारक कैप्स / कॉर्क वाशर से ढके टिनप्लेट</p>
उत्तेजक खाद्य पदार्थ	<p>ताजगी बनाए रखने के लिए चाय को लचीली पैकेजिंग सामग्री / लैमिनेट्स जैसे एलडीपीई, पेपर कोटेड एलडीपीई, पीईटी/एलडीपीई और बीओपीपी/एलडीपीई में पैक किया जाना है।</p> <p>भुना हुआ और ग्राउंड कॉफी टिनप्लेट, कांच के कंटेनर, धातु की पन्नी, प्लास्टिक की फिल्म/कागज के टुकड़े टुकड़े पाउच/एलडीपीई, पीईटी/एलडीपीई और बीओपीपी/एलडीपीई में पैक किया जाना है।</p> <p>चॉकलेट को टिनप्लेट, प्लास्टिक, ग्रीसप्रूफ पेपर, एल्युमिनियम फॉयल या पेपर/एलडीपीई, बीओपीपी/एलडीपीई से बने लैमिनेट्स में पैक किया जाना चाहिए ताकि दुर्गंध से बचा जा सके।</p>
मादक पेय और कार्बोनेटेड पेय पदार्थ	<p>कार्बोनेटेड पेय पदार्थ को आईएसओ विनियमों के अनुसार कांच के कंटेनर/कैन/पीईटी बोतलों/प्लास्टिक कंटेनर/वितरण इकाइयों में भरा जाना है।</p> <p>आईएसओ विनियमों के अनुसार नालीदार बक्से या लकड़ी के मामलों में रखे कांच/पीईटी बोतलों/डिब्बों में भरी जाने वाली बीयर</p>
मसाले और मसाले	<p>मिर्च को पीईटी/ईवा या बीओपीपी/ईवीए से बने जूट बैग/पाउच में पैक किया जाना/उपयुक्त रूप से पंक्तिबद्ध लकड़ी के मामलों/एलडीपीई लेपित रैफिया बैग में पैक किया जाना है।</p> <p>काली मिर्च को जूट की बोरियों में पैक किया जाएगा/LDPE लेपित रैफिया बैग में सिलाई करके सील किया जाएगा</p> <p>लौंग को ऐसी सामग्री से बने एयरटाइट कंटेनर में पैक किया जाना चाहिए जो पीईटी/एलडीपीई जैसी लौंग को प्रभावित न करे</p>

तालिका 4.2.5: खाद्य उत्पाद पर आधारित पैकेजिंग के सुझाव

xfrfof/k 

यहां उन विभिन्न लाइसेंसों/पंजीकरणों की एक चेकलिस्ट दी गई है, जिन्हें आपको खाद्य प्रसंस्करण यूनिट स्थापित करने के लिए प्राप्त करने की आवश्यकता है

- नीचे दी गई तालिका में अपनी प्रतिक्रियाएँ लिखें
- यदि कोई अतिरिक्त आवश्यकताएं हैं तो सूची में जोड़ें
- सभी/किसी भी चुनौती को नोट करें और लाइसेंस प्राप्त करने में उनका समाधान कैसे करें

क्रमांक	विश्लेषण करने के लिए कारक	लाइसेंस प्राप्त (हां/ नहीं)	यदि प्राप्त नहीं हुआ है – क्या आपने आवेदन किया है (हां/ नहीं)	लाइसेंस आवेदन के लिए आवश्यक दस्तावेज	लाइसेंस प्राप्त होने की अपेक्षित तिथि
1	एफएसएसएआई/ खाद्य लाइसेंस केंद्रीय लाइसेंस राज्य लाइसेंस				
2	खाद्य पैकेजिंग अनुपालन				
3	खाद्य संदूषण से संबंधित अनुपालन				
4	पर्यावरण और प्रदूषण – संबंधित मंजूरी प्रदूषण नियंत्रण उद्योग जिन्हें निपटान की आवश्यकता है औद्योगिक क्षेत्र के बाहर काम करने वाली औद्योगिक इकाइयाँ बॉयलर का पंजीकरण और लाइसेंसिंग				
5	जीएसटी पंजीकरण				
6	भूमि पंजीकरण				

क्रमांक	विश्लेषण करने के लिए कारक	लाइसेंस प्राप्त (हां/ नहीं)	यदि प्राप्त नहीं हुआ है – क्या आपने आवेदन किया है (हां/ नहीं)	लाइसेंस आवेदन के लिए आवश्यक दस्तावेज	लाइसेंस प्राप्त होने की अपेक्षित तिथि
7	दमकल विभाग				
8	स्वास्थ्य व्यापार लाइसेंस				
9	ईएसआई				
10	बिजली मीटर				

उपरोक्त लाइसेंस/ पंजीकरण प्राप्त करने की प्रक्रिया लिखें

क्यूआर कोड को स्कैन करें या संबंधित वीडियो देखने के लिए लिंक पर क्लिक करें



www.youtube.com/watch?v=orvTPKFeGe0

एफएसएसएआई लाइसेंस पंजीकरण 1



www.youtube.com/watch?v=QV4GGGo8Z6U

एफएसएसएआई लाइसेंस पंजीकरण 2



www.youtube.com/watch?v=iTNRv0IZacl

विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग



[www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/
Packaging__Labelling_Regulations.pdf](http://www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Packaging__Labelling_Regulations.pdf)

पैकेजिंग और लेबलिंग के लिए FSSAI दिषानिर्देश

; fuV 4-3% [kk] mRi knu vkj ijh{k k

यूनिट उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. उत्पादन से पहले कच्चे माल के सत्यापन की प्रक्रिया पर चर्चा करें
2. उत्पाद के परीक्षण उत्पादन के संचालन की आवश्यकता पर चर्चा करें
3. प्रयोगशाला में उत्पाद का पोषण विश्लेषण करने का तरीका दिखाएं
4. खाद्य उत्पाद उत्पादन की प्रक्रिया पर चर्चा करें

4-3-1 dPps eky dk l R; ki u

कच्चे माल के नमूनों को उत्पादन और निर्माण उपयोग के लिए अनुमति देने से पहले विनिर्देशों के अनुरूप गुणवत्ता के लिए मैनुअल रूप से परीक्षण किया जाना चाहिए। कच्चे माल और पैकेजिंग सामग्री की जांच की जानी चाहिए और विनिर्देशों के अनुरूप उनकी जांच की जानी चाहिए।

किसी खाद्य सामग्री की गुणवत्ता उसके पोषण मूल्य, शुद्धता, पौष्टिकता और स्वादिष्टता के आधार पर आंकी जाती है। यदि इनमें से कोई भी गुण इष्टतम नहीं है, तो भोजन की गुणवत्ता प्रभावित होती है। कच्चे माल की परीक्षाओं में वास्तविकता और संरचना के लिए परीक्षण, संदूषक से मुक्ति और आधिकारिक या कारखाने के मानकों के अनुरूप होना शामिल है।

कच्चे माल के सभी मापदंडों को पूरा करने के बाद, अंतिम उत्पाद का पूर्वावलोकन प्राप्त करने के लिए कच्चे माल के एक नमूना बैच को ट्रायल रन के माध्यम से रखा जाता है। सभी नियंत्रण परीक्षण नमूने पर चलाए जाते हैं और संसाधित उत्पाद में आवश्यकतानुसार कोई भी समायोजन किया जाता है। उपयोग की गई सामग्री की अम्लता या अल्कोहल सामग्री के कारण जंग के किसी भी संकेत के लिए उपकरण की जांच की जाती है। प्रसंस्करण के लिए अनुमोदन नमूना चलाने पर सभी गुणवत्ता विनिर्देशों को पूरा करने के बाद ही दिया जाता है।

dPps eky dh xqkUkk l fu' pr dj us ds mi k

1. आपूर्तिकर्ता और कारखाने को स्पष्ट सामग्री विनिर्देश दें
2. आपूर्तिकर्ता की गुणवत्ता प्रणाली का ऑडिट करें
3. उच्च जोखिम वाले कच्चे माल पर प्रयोगशाला परीक्षण करना
4. आवश्यकतानुसार कच्चे माल का निरीक्षण करें

4-3-2 [kk] mRi kn dk i j h k k mRi knu

उत्पादन परीक्षण जोखिम का आकलन करने और प्रत्येक घटक की छानबीन करने का एक अवसर है और नए उत्पाद को बनाने में शामिल प्रत्येक चरण में उन्हें कैसे संसाधित किया जाता है। छोटे नमूना स्तर के परीक्षणों में उपयोग की जाने वाली सामग्री की अब बहुत अलग प्रारूप में आवश्यकता हो सकती है। यह सुनिश्चित करने के लिए हो सकता है कि उन्हें निर्माण स्थल में आसानी से संभाला जा सकता है, या उन मात्राओं में आसानी से उपलब्ध हैं जिनकी आवश्यकता होगी या लागत सुरक्षित करने के लिए जो अंतिम उत्पाद को लाभदायक बनाने की अनुमति देते हैं।

आप अपने उत्पाद के लिए सर्वोत्तम परिणाम प्राप्त करने और उत्पादन क्षमता में सुधार करने के लिए सामग्री को आकार और प्रारूप में बदलने के लिए मध्यवर्ती तैयारी चरणों की आवश्यकता की पहचान भी कर सकते हैं।

यह भी विचार करें कि क्या शेल्फ जीवन जिसके दौरान प्रत्येक घटक भोजन सुरक्षित रहता है एक दूसरे के साथ संगत है – उदाहरण के लिए आप 8 दिनों के जीवन की मांग करने वाले उत्पाद में केवल 2 दिनों के शेल्फ जीवन के साथ एक ताजा जड़ी बूटी गार्निश नहीं जोड़ सकते हैं।

परीक्षण उत्पादन का उपयोग निम्नलिखित का आकलन करने के लिए किया जा सकता है:

1. उपयोग से पहले या निपटाने की आवश्यकता से पहले अवशिष्ट मात्रा को कितने समय तक रखा जा सकता है,
2. भंडारण प्रथाओं और स्थानों जो सबसे अच्छा खाद्य सुरक्षा की रक्षा करते हैं
3. अन्य कच्चे माल या व्यापक कारखाने के वातावरण से दूषित होने वाली वस्तु के किसी भी जोखिम को कैसे समाप्त किया जाए।

vkdyu cfØ; k

- उत्पाद की प्रकृति, और किसी भी उप-घटक जो उत्पाद के कारखाने के माध्यम से प्रगति के रूप में बनाए जाते हैं, इस पर प्रभाव पड़ेगा कि यह प्रसंस्करण चरणों और उपकरणों के साथ कैसे इंटरैक्ट करता है।
- यह सुनिश्चित करने के लिए कि वे उपयुक्त और प्रभावी हैं, प्रत्येक प्रसंस्करण चरण की समीक्षा करें और उस तक पहुंचें। चूंकि उत्पाद प्रत्येक निर्माण चरण के माध्यम से आगे बढ़ता है, प्रत्येक प्रक्रिया चरण और दस्तावेज कारकों के प्रभावों को समझें जो उत्पाद की गुणवत्ता, उत्पादन क्षमता, स्वच्छता और सफाई और खाद्य सुरक्षा जैसे पहलुओं पर प्रभाव डाल रहे हैं। यह आपको बहुमूल्य जानकारी देता है जो मदद करेगा सुनिश्चित करें कि आपका परीक्षण अधिक सुचारु रूप से चलेगा लेकिन वे अक्सर दक्षता में सुधार के तरीके सुझा सकते हैं – और आप उन्हें शुरुआती चरण में नए उत्पाद के साथ जोड़ रहे हैं और दिखा रहे हैं कि आप उनकी राय और विशेषज्ञता को महत्व देते हैं।

4-3-3 [lk] i ksk k fo' ysk k & ç; lxx' klyk ijhk k

पोषण विश्लेषण भोजन की पोषण सामग्री को निर्धारित करने की प्रक्रिया है। यह खाद्य पैकेजिंग पर पोषण लेबलिंग के लिए जानकारी प्रदान करता है जिसे निर्माताओं को गंतव्य देशों के लेबलिंग नियमों का पालन करने के लिए शामिल करना आवश्यक है।

उत्पाद का परीक्षण और परीक्षण के परिणाम एक मान्यता प्राप्त प्रयोगशाला से शुद्धता के विश्लेषण में उपयुक्त तकनीकी विशेषज्ञता के साथ आना चाहिए, या मिश्रण के नमूनों में कई पदार्थों की सामग्री का निर्धारण करना चाहिए।

खाद्य प्रयोगशाला मौजूदा नियमों या मानकों, राष्ट्रीय और अंतरराष्ट्रीय दोनों मानकों के आधार पर परीक्षण करेगी। इसलिए, खाद्य कंपनियों के लिए एक मान्यता प्राप्त खाद्य प्रयोगशाला का चयन करना महत्वपूर्ण है। खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं को आईएसओ 17025 मानक जैसे मानकों के लिए मान्यता प्राप्त होना चाहिए। आईएसओ 17025 खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला की क्षमता के लिए एक सामान्य आवश्यकता है। एक प्रमाणित प्रयोगशाला अपनी परीक्षण वैधता को सुधारने और बनाए रखने के लिए एक अच्छी काय प्रणाली लागू करेगी।

Nutrition Facts	
8 servings per container	
Serving size 2/3 cup (55g)	
Amount per serving	
Calories	230
% Daily Value*	
Total Fat 8g	16%
Saturated Fat 1g	2%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 100mg	2%
Total Carbohydrate 37g	13%
Dietary Fiber 4g	14%
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	20%
Protein 3g	
Vitamin D 20ug	40%
Calcium 250mg	50%
Iron 6mg	12%
Potassium 220mg	4%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

चित्र 4.3.1: पोषण विवरण



चित्र 4.3.2: खाद्य परीक्षण

इस दृष्टिकोण के लिए, खाद्य कंपनियां भोजन के नमूने विश्लेषण के लिए प्रयोगशालाओं में भेजती हैं। वैज्ञानिक विधियों और उपकरणों का उपयोग करके खाद्य नमूने का विश्लेषण विभिन्न घटकों के लिए किया जाता है जो आवश्यक पोषण संबंधी जानकारी बनाते हैं।

प्रयोगशाला विश्लेषण तैयार भोजन में पोषक तत्वों के वास्तविक स्तर को मापता है, इस प्रकार विश्लेषण की उच्च स्तर की सटीकता प्रदान करता है। विश्लेषण भोजन के पकाने और प्रसंस्करण के कारण होने वाले पोषण मूल्य में परिवर्तन का लेखा-जोखा रखता है। यह अत्यधिक महत्व का है क्योंकि खाना पकाने की प्रक्रिया के दौरान उपयोग की जाने वाली विधि के आधार पर कैलोरी में वृद्धि या कमी होती है। उदाहरण के लिए, अतिरिक्त वसा तलने के दौरान कैलोरी सामग्री को बढ़ाता है और ग्रिलिंग के दौरान कम करता है। इसके अलावा, भोजन की तैयारी के दौरान नमक जोड़ा जा सकता है जो पकवान की अंतिम सोडियम सामग्री को बढ़ाता है।

4-3-4 [lk] mRi kn mRi knu

सभी शुरुआती आने वाली कच्ची सामग्रियों को विनिर्देशों के दिशानिर्देशों के अनुसार सत्यापित किया जाना चाहिए। प्रत्येक निर्माण कार्य को लिखित प्रक्रियाओं, निर्देशों और दिशानिर्देशों के अनुरूप किया जाना चाहिए। प्रत्येक आवश्यक प्रक्रिया में नियंत्रण किया जाना चाहिए और रिकॉर्ड किया जाना चाहिए। जहां कहीं भी आवश्यक हो सभी थोक उत्पादों को क्यूएमएस द्वारा अनुमोदित होने तक ठीक से लेबल किया जाना चाहिए। प्रसंस्करण, उत्पादन और विनिर्माण के सभी चरणों में क्रॉस-संदूषण के मुद्दों को दूर करने के लिए विशेष देखभाल और ध्यान दिया जाना चाहिए।

खाद्य उत्पादन से तात्पर्य कच्चे माल को तैयार खाद्य उत्पादों में बदलने की प्रक्रिया से है। खाद्य उत्पादन में खाद्य उत्पादों के उत्पादन के लिए सामग्री को धोना, काटना और संयोजन करना शामिल है। निर्मित भोजन बनावट, स्वाद और उपस्थिति में सुसंगत होना चाहिए। उत्पादन प्रक्रिया में खाद्य उत्पादों को उपयुक्त रीहीटिंग और परोसने के आकार में फैलाना भी शामिल है। खाद्य उत्पादन की प्रक्रिया में तीन प्रमुख चरण शामिल हैं, अर्थात्—

- इनपुट
- प्रसंस्करण
- उत्पादन

इनपुट खाद्य उत्पादन की प्रक्रिया के लिए आवश्यक विभिन्न कच्चे माल को संदर्भित करता है। प्रसंस्करण कच्चे माल को खाद्य रूप में परिवर्तित करने की प्रक्रिया है। और आउटपुट उत्पादित अंतिम उत्पाद है।

खाद्य उत्पादन के विभिन्न तरीके हैं, और उनमें शामिल हैं

- फलों का रस प्रसंस्करण और संरक्षण
- काटना,
- पाचराइजेशन,
- सब्जियों की कटाई
- भाप लेना,
- ग्रिलिंग,
- खाना ठीक करना,
- तलना,
- पीसना और मैरीनेट करना,
- ब्रोइलिंग,
- पायसीकरण,
- उबालना,
- भोजन और बियर का किण्वन और भी बहुत कुछ

यह सुनिश्चित करना महत्वपूर्ण है कि उत्पादन न्यूनतम इनपुट और अपव्यय के साथ अधिकतम हो। यह खाद्य उत्पादन प्रबंधन द्वारा किया जा सकता है।

4-3-5 [kk] mRi kn fujh{k k

उत्पादन, प्रसंस्करण निरीक्षण: वांछित गुणवत्ता विनिर्देशों को किस हद तक प्राप्त किया गया है, यह निर्धारित करने के लिए तैयार उत्पाद की जांच की जाती है। उत्पाद की बाहरी स्थितियों का सावधानीपूर्वक निरीक्षण किया जाता है। जैसे फलों के स्लाइस वाले एक पैकेज्ड कैन में जहां दोनों सिरे अवतल होते हैं, उन्हें "सपाट" कहा जाता है और इसे अच्छा कहा जाता है, जबकि जिन डिब्बे में फिलपर, सिंगर या गंध की समस्या होती है, वे निरीक्षण में पास नहीं होते हैं।

डिब्बाबंद उत्पादों के मामले में, पारित डिब्बे का एक नमूना खोला जाता है और सामग्री का निरीक्षण किया जाता है। जहां उत्पाद को सुखाया जाता है, वहां एक दोष के लिए नमूनों की जांच की जाती है। उपयोगकर्ता के लिए पैकेज पर सही खाना पकाने के निर्देशों की आपूर्ति करने के लिए सूखे उत्पाद को उसके पुनर्गठन मूल्य के लिए नियमित रूप से जांचा जाता है।

कुछ भौतिक गुणों, जैसे कि कुरकुरापन, रंग, चिपचिपाहट और बनावट की जांच के लिए परीक्षण भी किए जाते हैं। यह जांचने के लिए कि क्या उचित स्वच्छ प्रक्रियाओं का पालन किया गया है और तैयार उत्पाद खाने के लिए सुरक्षित है या नहीं, माइक्रोबायोलॉजिकल परीक्षाएं की जाती हैं।

संवेदी मूल्यांकन: संतोषजनक परिणाम के साथ तैयार उत्पाद पर भौतिक, रासायनिक और सूक्ष्मजीवविज्ञानी परीक्षण किए जाने के बाद, उत्पाद को वितरण के लिए तैयार माना जाता है, लेकिन इसकी संवेदी गुणवत्ता का आकलन करने के बाद ही। प्रोसेसर के लिए, एक स्वादिष्ट उत्पाद बिक्री सुनिश्चित करता है क्योंकि स्वादिष्टता उपभोक्ताओं को आकर्षित करती है और उपभोक्ता के लिए, स्वादिष्टता उसकी स्वाद इंद्रियों को संतुष्ट करती है।

; fuV 4-4% [kk] mRi kn dk foi .ku vk\$ fcØh

यूनित उद्देश्य

इस यूनित के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. विपणन एजेंसी के माध्यम से विपणन की प्रक्रिया पर चर्चा करें
2. वितरण चैनल की प्रक्रिया और आवश्यकता पर चर्चा करें
3. खाद्य वितरण के लिए रसद प्रबंधन के तरीकों पर चर्चा करें

4-4-1 [kk] mRi kn dk foi .ku

ब्रांड पोजिशनिंग और पैकेजिंग खाद्य और पेय उत्पादों की बिक्री बढ़ाने में बहुत बड़ी भूमिका निभाते हैं। खाद्य उद्योगों को बाजार में चल रहे चलन के अनुसार अपने उत्पादों को बाजार में अच्छी तरह से स्थापित करना चाहिए।

foi .ku , t \$l ; kdsek; e l sfoi .ku

मार्केटिंग एजेंसियां, जिन्हें मार्केटिंग फर्म या मार्केटिंग कंपनियां भी कहा जाता है, ग्राहकों को उनके व्यावसायिक लक्ष्यों को प्राप्त करने के लिए मार्केटिंग संचालन और रणनीतियों को लागू करने और प्रबंधित करने में मदद करती हैं।

एक मार्केटिंग एजेंसी आपके व्यवसाय के लिए निम्न कार्य कर सकती हैरू

- eV; oku foi .ku j .kulfr; kd dh igpku dj\$ विपणन एजेंसियां ग्राहकों के साथ विपणन रणनीतियों को इंगित करने के लिए काम करती हैं जो सर्वोत्तम व्यावसायिक परिणाम प्रदान करती हैं और निवेश पर लाभ (आरओआई) को अधिकतम करती हैं।
- ekdVx l ek/ku ykwdj\$ मार्केटिंग एजेंसियां ग्राहकों के लिए मार्केटिंग अभियान निष्पादित और प्रबंधित करती हैं।
- foi .ku ifj .kel kd eV; kdu dj\$ विपणन एजेंसियां विपणन प्रयासों की निगरानी करती हैं और अभियान परिणामों को बेहतर बनाने के लिए डेटा का उपयोग करती हैं।

ekdVx , t \$l h ds ykk

1. मार्केटिंग एजेंसियां आपको परिणाम देने वाली रणनीतियों की पहचान करने में मदद करती हैं
2. मार्केटिंग एजेंसियां कैंपेन को प्रबंधित करने और उन्हें लागू करने में आपकी मदद करती हैं
3. मार्केटिंग एजेंसियां परिणामों की निगरानी करने और अभियानों को अनुकूलित करने में आपकी सहायता करती हैं

लेकिन, ई-कॉमर्स प्लेटफॉर्म के उदय ने प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों की बिक्री में तेजी से वृद्धि की है। डायरेक्ट टू कस्टमर (डी2सी) मार्केटिंग खाद्य प्रसंस्करण व्यवसायों को बिचौलियों और खुदरा विक्रेताओं को समाप्त

करके अपने उत्पादों को सीधे ऑनलाइन चैनलों के माध्यम से उपभोक्ताओं को बेचने का अवसर प्रदान करती है।



चित्र 4.4.1: वितरण के तरीके

खाद्य प्रसंस्करण व्यवसायों को डी2सी मार्केटिंग क्यों चुननी चाहिए?

- उपभोक्ताओं और उनके डेटा तक सीधी पहुंच।
- ब्रांड संदेश और ब्रांड स्थिति पर नियंत्रण।
- उच्च उपभोक्ता जुड़ाव।
- लाभ मार्जिन में वृद्धि।
- व्यक्तिगत ग्राहक अनुभव।

4-4-2 [क] मरि क्कन द्क फोर जे .क

एक खाद्य आपूर्ति श्रृंखला में वे सभी प्रक्रियाएं शामिल होती हैं जिनमें खाद्य पदार्थों का निर्माण, प्रशासन, उपयोग और त्यागना शामिल है।

इस कार्य के दौरान, एक खाद्य वस्तु को निर्माता से उपभोक्ता तक ले जाया जाता है, जबकि ग्राहकों द्वारा आइटम के भुगतान के लिए उपयोग किए जाने वाले पैसे को उन व्यक्तियों को भेज दिया जाता है जो श्रृंखला के विभिन्न चरणों में काम करते हैं।

इस ऑपरेशन के हर हिस्से को कार्य करने के लिए मानव निर्मित संसाधनों या कच्चे माल की आवश्यकता होती है। चूंकि आपूर्ति श्रृंखला का प्रत्येक चरण हर दूसरे चरण को प्रभावित करता है, इसलिए उच्च लागत या अक्षमताओं को रोकने के लिए पूरी प्रक्रिया को सुव्यवस्थित करना आवश्यक है।

[क] व्कि फ्रिज्जि द्क द्क 5 प्ज .क्कैर 'क्कैय ग्क

- फार्म – यह वह जगह है जहां सामग्री, मांस, फल सब्जियां, भोजन, पेय पदार्थ उत्पन्न होते हैं और

खरीदे जाते हैं।

- प्रसंस्करण – इस स्तर पर, पौधे और जानवर खाद्य रूप में परिवर्तित हो जाते हैं।
- वितरक – एक बार भोजन खाने योग्य हो जाने के बाद, इसे आवश्यक खुदरा विक्रेता/आपूर्तिकर्ता को ले जाया और वितरित किया जाता है। वितरक आइटम बेचते हैं, इन्वेंट्री का प्रबंधन करते हैं, लागत कम करते हैं, और खाद्य पदार्थ में मूल्य जोड़ने के लिए अन्य कार्य करते हैं। खुदरा विक्रेता – यह वह प्रक्रिया है जिसका उपयोग उपभोक्ताओं को उत्पाद वितरित करने के लिए किया जाता है। इसमें वितरित वस्तुओं को प्राप्त करने से लेकर उन्हें बेचने तक सब कुछ शामिल है।
- उपभोक्ता–उपभोक्ता खुदरा विक्रेता से खाद्य पदार्थ खरीदता है।



चित्र 4.4.2: वितरण चैनल के चरण

विभिन्न लघु और दीर्घकालिक आंतरिक और बाहरी कारक हैं जो आपूर्ति श्रृंखला प्रक्रिया को प्रभावित करते हैं, जिसके परिणामस्वरूप लागत या अक्षमता बढ़ जाती है।

forjd

एक खाद्य वितरक की मुख्य भूमिका खाद्य सेवा संचालकों जैसे किराना स्टोर, रेस्तरां, शेफ, स्कूल कैफेटेरिया को भोजन और संबंधित सामान (जैसे कप, प्लेट और नैपकिन) प्रदान करना है।

खाद्य वितरण में एक निर्माता या खाद्य वितरण केंद्र से जहां उपभोक्ता इसे खरीदेंगे, वहां भोजन के परिवहन से अधिक शामिल है।

खाद्य सेवा वितरकों को काम पर रखना विपणन और बिक्री को अधिक सुविधाजनक बनाता है, क्योंकि निर्माता को अपने उत्पाद को वितरित करने के लिए समर्पित बेड़े का प्रबंधन या स्वयं रसद में निवेश करने की आवश्यकता नहीं होती है।

खाद्य निर्माताओं के लिए भंडारण और भंडारण अतिरिक्त विचार हैं। जबकि बड़े वितरक अपने गोदामों का संचालन करते हैं।

शीर्ष-रेटेड खाद्य वितरक अपने भागीदारों के साथ प्रभावी ढंग से संवाद करते हैं, यह सुनिश्चित करते हैं कि उत्पाद समय पर और बिना किसी अपशिष्ट के वितरित किया जाता है, जो कि अधिक टिकाऊ बनने के लिए आवश्यक है। एक अविश्वसनीय भागीदार होना किसी कंपनी की प्रतिष्ठा के लिए हानिकारक हो सकता है, इसलिए एक उपयुक्त वितरण भागीदार का चयन करना बहुत महत्वपूर्ण है।

foi .ku esforjd dk ykk

खाद्य वितरक उन उत्पादों के विपणन और बिक्री के लिए महान हो सकते हैं जो वे खाद्य सेवा ऑपरेटरों को ले जाते हैं।

- उन्हें एक्सेस करना आसान है
- उनके अपने पूर्व-स्थापित चैनल हैं
- लंबे समय से चले आ रहे संबंध पहले से ही मौजूद हैं

4-4-3 [kk] forj. k dsjl n ççaku

रसद, विशेष रूप से, ग्राहकों की आवश्यकताओं को पूरा करने के लिए जानकारी के साथ, परिवहन और भंडारण दोनों के संदर्भ में, कुशल और प्रभावी तरीके से माल के प्रवाह की योजना, निष्पादन और नियंत्रण को संदर्भित करता है।

तैयार उत्पादों और कच्चे माल की डिलीवरी की जाने वाली वस्तुओं के आधार पर अलग-अलग जीवनकाल होते हैं। भोजन को ताजा, सुरक्षित और गुणवत्ता सुनिश्चित रखना व्यवसाय के लिए महत्वपूर्ण है। भोजन के परिवहन का सही तरीका चुनना महत्वपूर्ण है। यह खाद्य व्यवसायों को भी मदद करता है:

- खाद्य मानकों को पूरा करने में अपनी विश्वसनीयता बनाए रखना
- खाद्य संदूषण से बचने के लिए खाद्य सुरक्षा परिवहन मानकों का पालन करें तथा
- दुनिया के किसी भी हिस्से में समय पर माल पहुंचाना।

kk u dk ifjogu djrsle; l okle vH k

खाद्य सुरक्षा, पैकिंग और परिवहन खाद्य सुरक्षा के महत्वपूर्ण कारक हैं। सर्वोत्तम प्रथाओं से अवगत होने और नियामक मानकों के अनुपालन से संगठनों को यह सुनिश्चित करने में मदद मिल सकती है कि उनके ग्राहकों को गुणवत्तापूर्ण खाद्य पदार्थ वितरित किए जा रहे हैं। भोजन का परिवहन करते समय यहां सर्वोत्तम प्रथाएं दी गई हैं:



चित्र 4.4.3: भोजन वितरण की सर्वोत्तम प्रथाएं

1- **mRi kn** – यह खाद्य वितरण का सबसे महत्वपूर्ण तत्व है। इसकी गुणवत्ता को बनाए रखना और यह सुनिश्चित करना महत्वपूर्ण है कि इसे ग्राहकों तक सुरक्षित रूप से पहुंचाया जाए। डिलीवरी के लिए तैयार किए जा रहे भोजन को संभालने के सर्वोत्तम तरीके यहां दिए गए हैं।

- व्यापक संक्रमण से बचने के लिए कीड़ों और कीटों के लिए माल का निरीक्षण करना
- सूखे माल को स्टोर करने के लिए एयरटाइट कंटेनर का उपयोग करें और कार्डबोर्ड बॉक्स का उपयोग करने से बचें
- संदूषण को रोकने के लिए क्षतिग्रस्त माल को तुरंत त्यागें
- उचित तापमान बनाए रखें और आर्द्रता का स्तर यथासंभव कम रखें।

2- **ifjogu** – यह आधुनिक खाद्य प्रणाली का एक अभिन्न अंग है। यह एक तथ्य है कि यदि कंटेनर और वाहन अशुद्ध हैं तो खाद्य पदार्थ आसानी से दूषित हो सकते हैं। सभी परिवहन साधन अच्छी स्थिति में होने चाहिए और भोजन को सही तापमान पर रखने की क्षमता होनी चाहिए। खाद्य परिवहन को सुरक्षित करने के सर्वोत्तम तरीके यहां दिए गए हैं

परिवहन का उपयुक्त तरीका चुनें:

- डिलीवरी में देरी से बचने के लिए वाहन की सड़क योग्यता सुनिश्चित करना:
- खाद्य संदूषण को कम करने के लिए इसे साफ और अच्छी स्थिति में रखें:
- विभिन्न प्रकार के भोजन जैसे कि कच्चा भोजन और खाने के लिए तैयार भोजन को गैर-खाद्य पदार्थों से अलग करना: तथा
- कुछ प्रकार के खाद्य पदार्थों को रेफ्रिजरेट करें जिन्हें कम तापमान पर रखने की आवश्यकता होती है

3- **ylx** – खाद्य सुरक्षा और खाद्य स्वच्छता बनाए रखने के लिए सभी कर्मचारियों और खाद्य संचालकों को उचित रूप से प्रशिक्षित किया जाना चाहिए। उत्पादों की गुणवत्ता बनाए रखने के लिए यह सुनिश्चित करने के लिए कर्मचारियों को माल लोड करने और परिवहन करने में सावधानी बरतनी चाहिए। यह कर्मचारियों की जिम्मेदारी है

- माल की उचित लोडिंग और अनलोडिंग को सुरक्षित करना
- अच्छी व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखें
- खाद्य परिवहन प्रक्रियाओं से जुड़े स्वच्छता की निगरानी करें और
- शिपर, ट्रांसपोर्टर और रिसीवर के बीच संचार बनाए रखें।

[kk] ifjogu eqs

विभिन्न उद्योगों को विभिन्न चुनौतियों का सामना करना पड़ता है, और खाद्य उद्योग को छूट नहीं है। इन चुनौतियों ने कंपनियों को अंतराल की पहचान करने और अपने खाद्य परिवहन में सुधार करने का प्रयास करने के लिए प्रेरित किया। कुछ परिवहन मुद्दे हैं जिनके बारे में पता होना चाहिए:

- **l ger l e; ij mRi kn dh fMyhoj**। इसे पैलेट कॉन्फिगरेशन, अपॉइंटमेंट शेड्यूलिंग, पुष्टिकरण प्रक्रिया, व्यवसाय संचालन घंटे और पसंदीदा वाहक जैसे पैरामीटर के आधार पर सेट किया जा

सकता है जो दोनों पक्षों द्वारा सहमत हैं। निर्धारित मापदंडों को ध्यान में रखते हुए उक्त तिथियों का पालन करने में असमर्थ होने के कारण, व्यवसाय में व्यवधान, लाभप्रदता में कमी और ग्राहक असंतोष हो सकता है।

- **जसयतजयम फ'किया** – खाद्य पदार्थों का परिवहन करते समय विचार करने के लिए सबसे आम कारकों में से एक है। सर्वोत्तम परिवहन पद्धति का चयन करते समय भोजन के जीवनकाल पर विचार करना महत्वपूर्ण है। तापमान के प्रति संवेदनशील सामान जैसे कि चिकित्सा उत्पाद, आइसक्रीम, मांस, शराब, और अन्य शिपिंग करते समय फ्रीज-क्षमता के साथ परिवहन का उपयोग या तापमान पर नियंत्रण होता है।
- **Vd ykM l sde ¼yVh y½f' kfi x** – यह उन निर्माताओं के लिए एक अच्छा विकल्प है जिनके पास एक पूर्ण ट्रक भरने के लिए पर्याप्त माल नहीं है, लेकिन इसमें उच्च जोखिम भी शामिल है। एक साथ लोड किए गए उत्पादों का एक बड़ा मिश्रण संदूषण के खतरों को ट्रिगर कर सकता है।
- **gMfyx vlf l nwk k** – खाद्य हैंडलिंग सार्वजनिक उपभोग के लिए सुरक्षित भोजन तैयार करने की एक प्रक्रिया है। संदूषण से बचने के लिए सुरक्षित खाद्य हैंडलिंग प्रक्रियाओं का पालन करना आवश्यक है जिससे खाद्य जनित बीमारियों का प्रकोप हो सकता है। उत्पादों को लोड करने से पहले वाहन को मलबे से मुक्त, साफ और गंध मुक्त रखना महत्वपूर्ण है। किसी भी क्रॉस-संदूषक की उपस्थिति पूरे पैकेजिंग में फैल सकती है और भेजे जा रहे सामान को खराब कर सकती है। माल के कई स्थानान्तरण पैकेजिंग या उत्पाद को भी नुकसान पहुंचा सकते हैं।

; fuV 4-5% [kk] çl ïdj.k ; fuV dh l QkbZvk\$ LoPNrk

यूनिट उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी को साफ करने के लिए उपयोग की जाने वाली सफाई प्रक्रियाओं को बताएं
2. नसबंदी की प्रक्रिया की व्याख्या करें
3. उपयोग किए जाने वाले विभिन्न सैनिटाइजर्स की सूची बनाएं

4-5-1 l QkbZvk\$ LoPNrk

प्रत्येक खाद्य-संचालन संचालन के लिए कार्य क्षेत्र की सफाई और स्वच्छता अत्यंत महत्वपूर्ण है। इसलिए, इसके बारे में जानना महत्वपूर्ण है:

- कार्य क्षेत्र को साफ करने के लिए प्रयुक्त सामग्री और उपकरण
- इन सामग्रियों और उपकरणों के उपयोग की विधि
- कार्य क्षेत्र की सफाई की विधि
- प्रक्रिया मशीनरी की सफाई की आवृत्ति

खाद्य प्रसंस्करण उद्योग कार्य क्षेत्र की सफाई के लिए मानक प्रक्रियाओं का पालन करता है। यह सुनिश्चित करने के लिए है कि बचे हुए खाद्य कणों की उपस्थिति के कारण कोई जीवाणु वृद्धि न हो। सफाई के उद्देश्य से, कार्य क्षेत्र को दो भागों में बांटा गया है। वे हैं

खाद्य संपर्क सतह	गैर-खाद्य संपर्क सतहें
काम की मेज	ओवरहेड संरचनाएं
बर्तन	दीवारें, छत और ढाल
उपकरण	प्रकाश व्यवस्था के उपकरण
औजार	प्रशीतन उपकरण
मशीनों	एयर कंडीशनिंग, हीटिंग या वेंटिलेटिंग सिस्टम

तालिका 4.5.1: सफाई के लिए कार्य क्षेत्र का विभाजन

खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में प्रत्येक संगठन एक सफाई कार्यक्रम का पालन करता है। उदाहरण के लिए, एक प्रसंस्करण यूनिट साप्ताहिक, मासिक या वार्षिक सफाई कार्यक्रम का पालन कर सकती है। प्रसंस्करण यूनिट को साफ करने के लिए, निम्नलिखित उपकरण और उपकरणों का उपयोग किया जाता है:

- सफाई या वाशिंग टैंक
- चाकू और चम्मच साफ करना
- सफाई या सफाई करने वाले एजेंट
- सफाई ब्रश और स्क्रबर
- उच्च स्प्रे नोजल जेट

खाद्य संपर्क और गैर-खाद्य संपर्क सतहों को साफ करने के लिए कुछ सामान्य प्रकार के क्लीनर और सैनिटाइजिंग एजेंट हैं:

साफ करने के यंत्र	के लिए इस्तेमाल होता है	जोखिम	सुरक्षा उपाय
हाइपोक्लोराइट जैसे पोटेशियम हाइपोक्लोराइट, सोडियम हाइपोक्लोराइट, और कैल्शियम हाइपोक्लोराइट	स्टेनलेस स्टील खाद्य संपर्क सतहों की सफाई	जंग की ओर ले जाता है	सुनिश्चित करें कि पीएच और एकाग्रता का स्तर बनाए रखा जाता है
तरल क्लोरीन	स्टेनलेस स्टील के उपकरण और जहाजों की आंतरिक सफाई	जंग की ओर ले जाता है	सुनिश्चित करें कि एकाग्रता का स्तर बनाए रखा जाता है
हाइड्रोजन पEROक्साइड	जीवाणु बीजाणुओं, रोगजनकों, खराब होने वाले जीवों और अन्य सूक्ष्मजीवों को मारना	तेज गंध होती है	अच्छी तरह हवादार और खुली जगहों में उपयोग करें

साफ करने के यंत्र	के लिए इस्तेमाल होता है	जोखिम	सुरक्षा उपाय
ओजोन	भोजन की सफाई – संपर्क और गैर-खाद्य संपर्क सतहें जैसे उपकरण, दीवारें, प्रवाह, नालियां, कन्वेयर, टैंक, और अन्य कंटेनरय रोगाणुओं को मारना	इसमें कोई जोखिम नहीं है क्योंकि यह कोई अवशेष नहीं छोड़ता है	उपयोग करने के लिए सुरक्षित

तालिका 4.5.2: कुछ सामान्य प्रकार के क्लीनर और सैनिटाइजिंग एजेंट

4-5-2 1 QlbZcfØ; k a

खाद्य उद्योग में कार्य क्षेत्र और प्रसंस्करण मशीनरी को साफ करने के लिए उपयोग की जाने वाली सफाई प्रक्रियाएं हैं:

Dyhu&bu&lyl ¼ hvlbZhl½

बच्च मशीनरी की आंतरिक सफाई के लिए उपयोग की जाने वाली एक विधि है। यह पाइप, जहाजों, प्रक्रिया उपकरण, फिल्टर या फिटिंग को नष्ट किए बिना किया जाता है। इस प्रक्रिया में, एक स्प्रे बॉल की मदद से एक सैनिटाइजिंग एजेंट को पूरी प्रोसेसिंग यूनिट में प्रसारित किया जाता है। बनाई गई अशांति मिट्टी को हटा देती है, बैक्टीरिया और रासायनिक अवशेषों को हटाने को सुनिश्चित करती है।

एक प्रभावी सीआईपी प्रक्रिया संचालित करने के लिए युक्तियाँ:

- सही प्रक्रिया के लिए सही जहाजों का प्रयोग करें
- सही सफाई और सैनिटाइजिंग समाधान का प्रयोग करें
- सही प्रवाह दर सुनिश्चित करें
- सुनिश्चित करें कि सभी कनेक्शन साफ हैं
- पूरी प्रक्रिया की निगरानी और सत्यापन करें

l kQ&l fljh t xg ¼ hvlki hl½

सीओपी एक सफाई स्टेशन पर आयोजित किया जाता है। इस विधि में उपकरण को नष्ट करना शामिल है। इस प्रक्रिया में, उपकरण और इकाइयों को सीओपी टैंकों में साबुन से साफ किया जाता है। इसके बाद, अवशिष्ट डिटरजेंट या रसायनों को हटाने के लिए टैंकों को फिर से धोया जाता है। उपकरण और इकाइयों को हीट ट्रीटमेंट या सैनिटाइजिंग एजेंट के साथ फिर से इकट्ठा और साफ किया जाता है।

• कार्यो के क्रम का पालन करें

- जितना हो सके सफाई टैंकों का प्रयोग करें
- सुनिश्चित करें कि सीओपी में उपयोग किए जाने वाले उपकरण संदूषण का कारण नहीं बनते हैं

• गैस्केट

- वाल्व
- टैंक वेंट
- ग्राइंडर
- पंप
- चाकू
- नलिका

एसआईपी वह प्रक्रिया है जिसके द्वारा सीआईपी प्रक्रिया के बाद खाद्य उत्पाद उपकरण को साफ किया जाता है। यह किसी भी अवशिष्ट सूक्ष्मजीवविज्ञानी संदूषण को खत्म करने में मदद करता है।

एसआईपी तीन प्रक्रियाओं का एक संयोजन है अर्थात। नसबंदी, कीटाणुशोधन और स्वच्छता।

बंध्याकरण
भाप या गर्म पानी का उपयोग करता है

विसंक्रमण
कीटाणुनाशक या क्लोरीन समाधान का उपयोग करता है

सैनिटास्टेओन
साबुन के घोल या सोडा का प्रयोग करें

चित्र 4.5.1: एसआईपी प्रक्रिया

नियमित रूप से उपयोग किए जाने वाले उपकरणों की सफाई सुनिश्चित करने के लिए वायु-दाब सफाई विधि। निम्नलिखित चार्ट प्रक्रिया को विस्तार से बताता है:

उच्च दबाव वाली हवा को ओवन और कन्वेयर की ओर उड़ाया जाता है

उपकरण हटा दिया जाता है और मिटा दिया जाता है

उपकरण को तेल और ग्रीस से चिकना किया जाता है

उपकरण को जोड़ा जाता है

चित्र 4.5.2: वायुदाब सफाई प्रक्रिया

4-5-3 cá; kdj.k vks LoPNrk

cá; kdj.k

नसबंदी एक ऐसी प्रक्रिया है जो एक निर्दिष्ट क्षेत्र में मौजूद सभी प्रकार के जीवन और अन्य जैविक एजेंटों जैसे कवक, बैक्टीरिया, वायरस आदि को हटा देती है या मार देती है। इनमें सतह, उपकरण, उपकरण, फर्श आदि शामिल हो सकते हैं।

निम्नलिखित विधियों में से एक या अधिक के साथ बंध्याकरण प्राप्त किया जा सकता है:

- गर्मी
- रासायनिक
- विकिरण
- अधिक दबाव
- छानने का काम

नसबंदी कीटाणुशोधन, स्वच्छता और पाष्चराइजेशन से अलग है।

LoPNrk

सेवा उपकरणों पर पाए जाने वाले रोगजनकों की संख्या को सुरक्षित स्तर तक कम करने के लिए सैनिटाइजर का उपयोग किया जाता है। रासायनिक सैनिटाइजर और गर्म पानी की स्वच्छता दोनों ही उपकरणों को साफ करने के लिए स्वीकृत तरीके हैं। स्वीकृत रासायनिक सैनिटाइजर और सांद्रता हैं:

- **Dykh u kyp%** 50–100 पीपीएम (200 पीपीएम अधिकतम अनुमत सांद्रता हैय 200 पीपीएम से ऊपर को जहरीला माना जाता है)।
- **prkq d veku; e%** 200 पीपीएम (जब तक कि निर्माता द्वारा अन्यथा निर्दिष्ट न किया गया हो)
- **vk klu%** 12.5–25 पीपीएम (25 पीपीएम से ऊपर विषाक्त माना जाता है)

सैनिटाइजर की उचित सांद्रता की जाँच के लिए टेस्ट स्ट्रिप्स का उपयोग किया जाना चाहिए। गर्म पानी के लिए, सतह के बर्तनों को साफ करना 160 डिग्री फारेनहाइट तक पहुंचना चाहिए। इसका आमतौर पर मतलब है कि डायल को 180 डिग्री फारेनहाइट तक पहुंचना चाहिए।

ukWt



A large rectangular area enclosed by an orange border, containing 25 horizontal lines for writing.

5- 1 à wZnLrkost hdj. k vkj fjd, MZdlfi æ



यूनिट 5.1 – दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड कीपिंग



सीखने के प्रमुख परिणाम

इस मॉड्यूल के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. कच्चे माल, प्रक्रिया और तैयार उत्पादों के अभिलेखों के दस्तावेजीकरण और रखरखाव की आवश्यकता बताएं
2. अंतिम तैयार उत्पाद के लिए कच्चे माल के विवरण के दस्तावेजीकरण और रिकॉर्डिंग की विधि बताएं

; fuV 5-1% nLrkot hdj .k vkj fjd, MZ dhi x

यूनिट उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. कच्चे माल, प्रक्रिया और तैयार उत्पादों के अभिलेखों के दस्तावेजीकरण और रखरखाव की आवश्यकता बताएं
2. अंतिम तैयार उत्पाद के लिए कच्चे माल के विवरण के दस्तावेजीकरण और रिकॉर्डिंग की विधि बताएं

5-1-1 nLrkot hdj .k dh vko' ; drk

प्रत्येक संगठन को कच्चे माल की खरीद, उत्पादन प्रक्रियाओं और बिक्री का रिकॉर्ड रखना होता है। इसका उद्देश्य यह निर्धारित करने में सहायता करना है कि क्या भोजन के साथ कुछ हुआ है या भोजन के साथ किया गया है जो इसे असुरक्षित (यानी मिलावटी) बना देगा। तदनुसार, फर्मों को रिकॉर्ड बनाए रखना चाहिए और सरकारी अधिकारी रिकॉर्ड तक पहुंच सकते हैं।

nLrkot hdj .k dh vko' ; drk ds dN dkj .k ulps l phc) g%

- यह व्यवसाय चलाने के बारे में विस्तृत जानकारी देता है।
- यह उत्पाद की गुणवत्ता को नियंत्रित करने में मदद करता है।
- यह व्यवसाय में निवेश किए गए धन का ट्रैक रखने में मदद करता है।
- यह कच्चे माल या उत्पाद सामग्री की अलग-अलग लागतों की पहचान करने में मदद करता है।
- यह किसी विशेष प्रक्रिया की उत्पादन लागत की पहचान करने में मदद करता है।
- यह सुनिश्चित करने में मदद करता है कि गुणवत्ता आश्वासन प्रक्रियाओं का पालन किया जाता है।
- यह सुनिश्चित करने में मदद करता है कि उत्पादन यूनिट सुचारू रूप से ध्रुवीय ढंग से चल रही है।
- यह कानूनी प्रक्रियाओं के लिए एक सबूत के रूप में काम करता है।
- यह उचित उत्पाद मूल्य निर्धारित करने में मदद करता है।
- यह सही समय पर सुधारात्मक उपाय करने में मदद करता है।

m | ks eacuk, j [kus ds fy, vko' ; d nLrkot k dh l ph

- एचएसीसीपी योजना
- खतरों की सूची और जोखिम विश्लेषण का विवरण
- सीसीपी निर्धारण
- महत्वपूर्ण सीमा निर्धारण
- प्रशिक्षण की जरूरत है विश्लेषण
- प्रक्रियाएं – उदाहरण मानक संचालन प्रक्रिया, सुधारात्मक कार्रवाई प्रक्रिया

- काम के लिए निर्देश

m | l x e a c u k j [k u s d s f y , v l o ' ; d f j d , M z d h l p h

- सीसीपी निगरानी गतिविधियां
- विचलन और संबंधित सुधारात्मक कार्रवाई
- सत्यापन प्रक्रियाएं की गईं
- एचएसीसीपी योजना में संशोधन
- प्रशिक्षण लिया गया
- दैनिक रिकॉर्ड (कांच और भंगुर प्लास्टिक की जांच)
- दृष्य निरीक्षण रिपोर्ट
- टीम मीटिंग रिकॉर्ड
- प्रसंस्करण रिकॉर्ड

5-1-2 f j d , M z d \$ s j [k

प्रत्येक खाद्य प्रसंस्करण संगठन कमोबेश इसी तरह के रिकॉर्ड रखने का तरीका अपनाता है। उत्पादन रिकॉर्ड एक लॉग रखते हैं:

- कच्चे माल की मात्रा और प्रकार
- प्रयुक्त सामग्री की मात्रा और प्रकार
- प्रसंस्करण की स्थिति जिसमें उत्पादन हुआ (जैसे तापमान सेट या लागू वायु दाब)
- उत्पाद की गुणवत्ता

m R i k n d h x q l o U k r H h c u h j g l d r h g \$ t c %

- सामग्री और कच्चे माल की समान मात्रा और गुणवत्ता हर बैच में मिश्रित होती है
- प्रत्येक बैच के लिए मानक सूत्रीकरण का उपयोग किया जाता है
- प्रत्येक बैच के लिए मानक प्रक्रिया पैरामीटर लागू होते हैं

[k u s d s g j c \$ d k s , d c \$ u a j f n ; k t k r k g \$; g l d ; k n t Z d h x b Z g %

- स्टॉक नियंत्रण पुस्तकें (जहां कच्चे माल की खरीद नोट की जाती है)
- प्रसंस्करण लॉगबुक (जहां उत्पादन प्रक्रिया नोट की जाती है)
- उत्पाद बिक्री रिकॉर्ड (जहां बिक्री और वितरण नोट किया गया है)

बैच संख्या को उत्पाद कोड संख्या के साथ सहसंबद्ध होना चाहिए, जो लेबल पर मुद्रित होती है। यह प्रोसेसर को उपयोग किए गए कच्चे माल या उत्पादन प्रक्रिया में बैच में पाए गए किसी भी दोष का पता लगाने

में मदद करता है।

IV, d dVky cql dk mnlkj. k%

प्रोडक्ट का नाम		बैच संख्या		
कच्चा माल'	प्रदायक	निरीक्षण का परिणाम		
		1	2	3

तालिका 5.1.1: स्टॉक नियंत्रण पुस्तिका

5-1-3 fjd,MZvk\$ nLrkot hdj. k cuk, j [kus ds rjhds

रिकॉर्ड रखने के दो मुख्य तरीके हैं: मैन्युअल रिकॉर्ड कीपिंग और कम्प्यूटरीकृत (या स्वचालित) रिकॉर्ड कीपिंग।

eSiy fjd,MZdfi x

आप मैन्युअल रिकॉर्ड-कीपिंग सिस्टम का विकल्प भी चुन सकते हैं। मैन्युअल रिकॉर्ड तब तक फायदेमंद होते हैं जब तक वे सटीक होते हैं और सवाल किए जाने पर उन्हें समझा या समझाया जा सकता है।

मैन्युअल रूप से रिकॉर्ड रखने के कुछ पारंपरिक तरीके हैं:

प्रीफॉर्मेटेड रिकॉर्ड बुक्स: ज्यादातर ऑफिस सप्लाय स्टोर्स पर सस्ती, प्रीफॉर्मेटेड रिकॉर्ड बुक्स उपलब्ध हैं।

लेजर शीट: लेजर शीट (कार्यालय आपूर्ति स्टोर पर भी उपलब्ध) कागज के स्तंभ पैड होते हैं, जो आमतौर पर हल्के हरे रंग के होते हैं।

किसी भी तरह से, आपको प्रत्येक खर्च का रिकॉर्ड रखना होगा – व्यवसाय व्यय का संक्षिप्त विवरण, खर्च

की गई तारीख, राशि और जिसे भुगतान किया गया था। समीकरण के लाभ पक्ष पर, आपको अपने व्यवसाय को प्राप्त होने वाली किसी भी आय के समान रिकॉर्ड भी रखने चाहिए।

मैनुअल रिकॉर्ड कीपिंग सिस्टम के लाभों में शामिल हैं:

- कम लागत
- उपयोग में आसानी

मैनुअल रिकॉर्ड-कीपिंग सिस्टम के नुकसान में शामिल हैं:

- वे अक्सर 'एकल प्रविष्टि' प्रणाली होते हैं, जिसका अर्थ है कि आप प्रत्येक लेनदेन को केवल एक बार दर्ज करते हैं।
- आपको व्यय या आय को श्रेणी या महीने के आधार पर मैनुअल रूप से मिलान करना होगा – जिसमें समय लग सकता है।

कंप्यूटर पर रिकॉर्ड रखना एक मैनुअल सिस्टम के समान सिद्धांतों का पालन करता है, सिवाय इसके कि कंप्यूटर प्रक्रिया को स्वचालित करता है इसलिए यह तेज और अधिक सटीक है। एक उपयोग में आसान सॉफ्टवेयर प्रोग्राम पुस्तकों के हस्तलिखित सेट की आवश्यकता को समाप्त करता है।

रिकॉर्ड रखने के लिए एक सॉफ्टवेयर प्रोग्राम का उपयोग करके, आप यह कर सकते हैं:

- गणित की त्रुटियों को दूर करें
- श्रेणी के अनुसार तुरंत अपनी आय और व्यय देखें
- लाभ और हानि विवरण और अन्य वित्तीय सारांश जल्दी से प्राप्त करें, और
- संगत कर सॉफ्टवेयर प्रोग्राम के साथ इंटरफेस — इसलिए आपको कर समय आने पर डेटा को फिर से इनपुट करने की आवश्यकता नहीं है।

व्यापार रिकॉर्ड रखने के लिए सॉफ्टवेयर प्रोग्राम के नुकसान में शामिल हैं:

- वे मैनुअल रिकॉर्ड रखने की आपूर्ति की तुलना में थोड़े अधिक महंगे हैं।
- आपके पास एक कंप्यूटर होना चाहिए और नियमित रूप से इसका उपयोग करने में सहज होना चाहिए।

xfrfof/k 1



व्यवसाय में दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड रखना बहुत महत्वपूर्ण है।
दस्तावेजीकरण को व्यवसाय प्रक्रिया प्रबंधन में चार स्तरों में वर्गीकृत किया जा सकता है:



चित्र 5.1.1। दस्तावेजीकरण स्तर

1. व्यवसाय के आकार के अनुसार मैन्युअल प्रविष्टि/ईआरपी/सॉफ्टवेयर एप्लिकेशन के लिए उपयुक्त दस्तावेज तैयार करें।
2. व्यवसाय प्रक्रिया प्रबंधन के निम्नलिखित मॉडलों में दर्शाए अनुसार दस्तावेजीकरण और रिकॉर्डिंग के लिए प्रक्रिया का पालन करें।
नोट: खातों और वित्त के लिए कुछ नमूना दस्तावेज संदर्भ के लिए अनुलग्नक के रूप में दिए गए हैं।

xfrfof/k 2



1. अपने इच्छित व्यावसायिक विचार के लिए आवश्यक सभी दस्तावेजों और रिकॉर्ड का एक चार्ट/सूची तैयार करें।
2. ऊपर चर्चा किए गए चरण का पालन करें और प्रत्येक के सामने बनाए रखने की प्रक्रिया और दस्तावेजा/अभिलेखों का उल्लेख करें।
3. अपने इच्छित व्यावसायिक विचार के लिए नमूना दस्तावेज/रिकॉर्ड (स्प्रेडशीट एप्लिकेशन का उपयोग करके) तैयार करें।

क्यूआर कोड को स्कैन करें या संबंधित वीडियो देखने के लिए लिंक पर क्लिक करें



<https://www.youtube.com/watch?v=kcpGIHBpphA&t=154s>

दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड कीपिंग

ukWt



A large rectangular area enclosed by a thin orange border, containing 25 horizontal lines for writing. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.

6- [क] 1 {क} LoPNrk vk [क] mRi knk ds çl Ædj. k ds fy, LoPNrk



- यूनिट 6.1 – स्वच्छता और स्वच्छता
- यूनिट 6.2 – सुरक्षा अभ्यास
- यूनिट 6.3 – अच्छी विनिर्माण प्रथाएं (जीएमपी)
- यूनिट 6.4 – खाद्य सुरक्षा अभ्यास
- यूनिट 6.5 – खतरा विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (एचएसीसीपी)
- यूनिट 6.6 – खाद्य सूक्ष्म जीव विज्ञान का परिचय



सीखने के प्रमुख परिणाम



इस मॉड्यूल के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देश बताएं
2. काम के माहौल में पालन करने के लिए खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानकों को बताएं
3. कार्य क्षेत्र में अग्नि सुरक्षा प्रथाओं का पालन करें।
4. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता के महत्व को बता सकेंगे
5. एक सुरक्षित और स्वच्छ कार्यस्थल बनाए रखने के लिए उद्योग मानकों का पालन करें
6. कच्चे माल और तैयार उत्पादों के लिए भंडारण आवश्यकताओं को बताएं
7. भोजन की गुणवत्ता का निर्धारण और खराब होने से बचाने के लिए सेवन के उपाय
8. फीफो/एफईएफओ के आधार पर स्टॉक रोटेशन का पालन करें
9. प्रक्रिया और उत्पादों में खाद्य सुरक्षा खतरों को खत्म करने के लिए एचएसीसीपी सिद्धांतों का पालन करें
10. खाद्य रोगाणुओं के प्रकार बताइये
11. भोजन के खराब होने के कारणों का उल्लेख कीजिए
12. भोजन के खराब होने की प्रक्रिया बताइये
13. खाद्य खराब होने की जांच के लिए मानदंड बताएं
14. खाद्य संरक्षण की आवश्यकता बता सकेंगे
15. विभिन्न प्रकार की खाद्य परिरक्षण प्रक्रियाओं का उल्लेख कीजिए।

; fuV 6-1%LoPNrk vk\$ LoPNrk

यूनिट उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देश बताएं
2. काम के माहौल में पालन करने के लिए खाद्य सुरक्षा स्वच्छता मानकों को बताएं।

6-1-1 Q fäxr LoPNrk

खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में काम करते समय स्वच्छता और स्वच्छता सबसे महत्वपूर्ण पहलू हैं। कुछ महत्वपूर्ण स्वच्छता और स्वच्छता प्रथाओं का पालन किया जाना चाहिए:

- व्यक्तिगत साफ-सफाई का उच्च स्तर बनाए रखें। प्रतिदिन नहाएं और काम पर जाने के लिए साफ कपड़े पहनें।
- काम के घंटों के दौरान हर समय व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) जैसे एप्रन, माउथ मास्क, हेड कवर, फेस मास्क, हैंड ग्लव्स, गम बूट्स और बियर्ड कवर मास्क पहनें।
- अपनी उंगलियों के नाखूनों को हमेशा ट्रिम करवाते रहें।
- अपने बालों को हमेशा ट्रिम करवाएं और काम करते समय हेयर नेट पहनें।



चित्र 6.1.1: व्यक्तिगत स्वच्छता

- अपने हाथों और पैरों को निर्दिष्ट क्षेत्र या प्रदान किए गए वॉश स्टेशनों पर धोएं।
- उत्पादन क्षेत्र में प्रवेश करने से पहले हर बार अपने हाथ साबुन और पानी से धोएं।



चित्र 6.1.2: साबुन और पानी से हाथ धोना

- उत्पादन क्षेत्र में किसी भी भोजन पर धूम्रपान, थूकना, पान चबाने, छींकने या खांसने से बचना चाहिए।
- बीमारी, बीमारी, जलन, चोट या संक्रमण से पीड़ित होने पर भोजन को न संभालें।



चित्र 6.1.3: धूम्रपान, थूक, खांसी न करें

- जब आप बीमार हों या दुर्घटना का शिकार हों तो उचित और समय पर चिकित्सा उपचार लें।
- अपने स्वास्थ्य की जांच के लिए नियमित अंतराल पर किसी पंजीकृत चिकित्सक के पास जाएं।



चित्र 6.1.4: समय पर चिकित्सा उपचार

क्यूआर कोड को स्कैन करें या संबंधित वीडियो देखने के लिए लिंक पर क्लिक करें



<https://www.youtube.com/watch?v=gNEx8P9UqPA&t=37s>

व्यक्तिगत स्वच्छता

; fuV 6-2%l g{kk vH kl

यूनलत उदुदेशुत

इस यूनलत के अंत में, छलतुर सकुषुत हूंगे:

1. करुतुत कुषुतुर में अगुनल सुरकुषुत प्रथलतुओं कल पललन करुें।

6-2-1 ङरुह

आपलतकलत यल आग कल सुथलतल में सुरकुषुत सुनलशुतलत करुने के ललए आपकु कुषुत प्रतुीकुओं कु जाननल और सतुतुनल कलहलए। वे हूँ:

		
सलवधलनल	खतुरे कल नलकुुक छत	खतुरनलक रसलतुन
		
प्रवेषुत न करुें	खतुरे कल तुतलन अधूरल	तलतुलल के ङुतके से सलवधलन
		
इलुेकुतुरक खतुरल	ऑपरेशन के दूरलन कतुी तल अतुनल हलथ अंदर न डललें	अतुतुंत तुवलनशूल

		
गर्म सतह हाथ न लगाए	सिर बचाके	ऑपरेशन के दौरान कभी भी कवर न खोलें
		
कूड़ादान	हैवी मूविंग वस्तु को न छुए	आखों के सुरक्षा के लिए चश्मा
		
सुरक्षा कपड़े	चेतावनी फिसलन सतह	द्यूम्रपान निषेध क्षेत्र
		
असंबली एरिया	निकास (फायर)	

6-2-2 vki krckyhu mi k

किसी आपात स्थिति के दौरान, आपको संगठित तरीके से स्थिति से निपटने के लिए कुछ उपायों का पालन करना चाहिए। ये उपाय हैं:

- घबड़ाएं नहीं
- अपने वरिष्ठ को तुरंत जवाब दें या संबंधित व्यक्ति को मामले की सूचना दें
- आग की बाल्टी और पानी के स्रोत को संभाल कर आपातकालीन स्थिति के खिलाफ तैयारी करें
- कार्य क्षेत्र को खाली करें

vki krcky ds ck] vki dks ; g djuk gskl%

- किसी वरिष्ठ या संबंधित प्राधिकारी को स्थिति की रिपोर्ट करें
- वसूली के उपाय करें

vfXu l j{kk mi k

आपातकालीन उपायों की तरह, आग लगने की स्थिति में कुछ सामान्य अग्नि सुरक्षा उपायों का पालन किया जाना चाहिए। वे हैं:

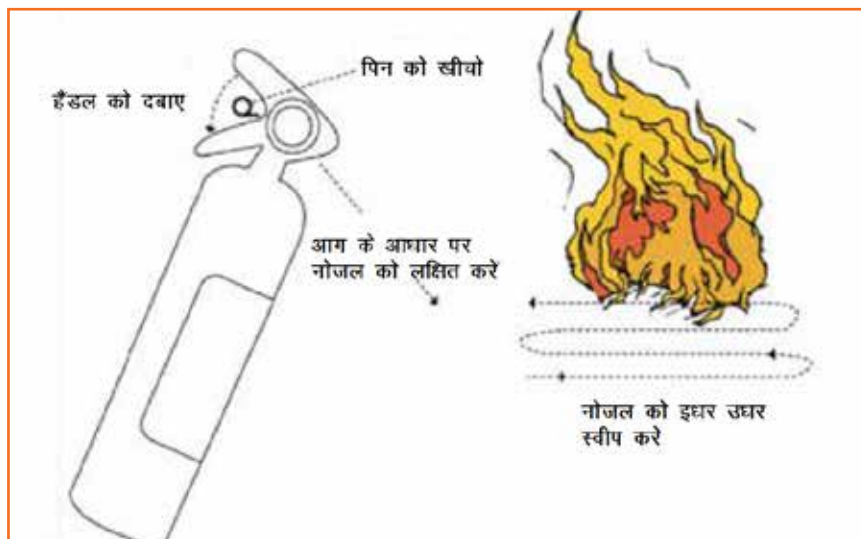
- निकटतम फायर अलार्म बटन दबाएं (यदि उपलब्ध हो)
- फायर ब्रिगेड को बुलाओ
- सुरक्षा के लिए विधानसभा बिंदु या निर्दिष्ट क्षेत्र में इकट्ठा हों
- निकटतम आग निकास से इमारत को खाली करें

vlx vl\$ vfXu' kked ds çdkj

सही एक्सटिंगुइशर चुनने से संपत्ति के नुकसान को रोका जा सकता है					
अग्निशामकों के प्रकार →					
आग के प्रकार ↓	पानी	झाग	सीओ 2	सूखा रसायन	
A कक्षा ए: कागज, लकड़ी, प्लास्टिक कपड़ा, रबड़, कचरा	✓	✓	✗	✓	
B कक्षा बी: तेल, पेट्रोल, कुछ पेंट और सॉल्वेंट्स	✗	✓	✓	✓	
C कक्षा सी: विद्युत उपकरण, उपकरण, कंप्यूटर	✗	✗	✓	✓	

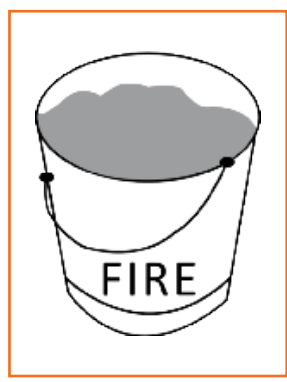
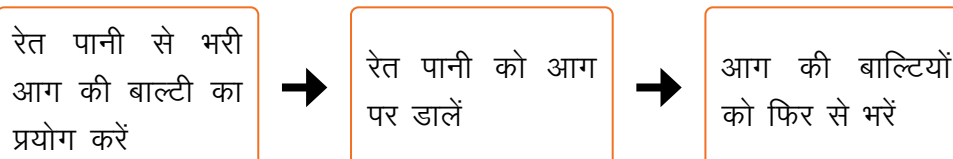
चित्र 6.2.2: आग और अग्निशामक के प्रकार

वृक्षों के ; अंक मि ; लक्ष दक्ष संज्ञा



आकृति 6.2.3. अग्निशामक: आग

कृषि संज्ञा अंक मि ; लक्ष दक्ष संज्ञा



चित्र 6.2.4: अग्निशामक बाल्टी

6-3% vPNh fofuekZk i) fr; ka 1/4 h, ei h/2

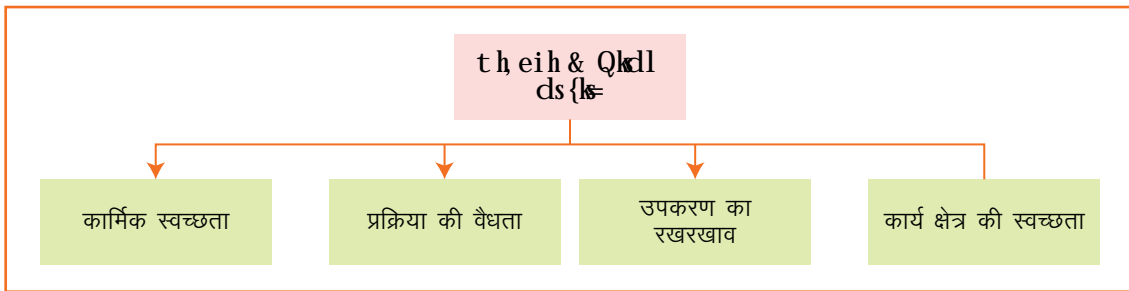
यूनिट उद्देश्य



इस यूनिट के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता के महत्व को बता सकेंगे
2. एक सुरक्षित और स्वच्छ कार्यस्थल बनाए रखने के लिए उद्योग मानकों का पालन करें।

6-3-1 vPNh fofuekZk i) fr; ka 1/4 h, ei h/2

जीएमपी उच्च गुणवत्ता और सुरक्षित प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों के उत्पादन को सुनिश्चित करने के लिए भारतीय खाद्य सुरक्षा मानक प्राधिकरण (एफएसएसआई) द्वारा प्रस्तावित दिशानिर्देशों का एक समूह है। माइक्रोबियल संदूषण, खराब होने और त्रुटियों की संभावना को कम करने के लिए विनिर्माण के प्रति गुणात्मक दृष्टिकोण की आवश्यकता है।



फोकस के क्षेत्र		जीएमपी
<p>कार्मिक स्वच्छता</p>  <p>चित्र 6.3.1। कार्मिक स्वच्छता</p>		<ul style="list-style-type: none"> • आपका संगठन सख्त स्वच्छता और स्वच्छता दिशानिर्देशों का पालन करता है • आपको अच्छी विनिर्माण पद्धतियों (जीएमपी) पर प्रशिक्षण प्रदान किया जाता है • काम के घंटों के दौरान आपका स्वास्थ्य ठीक रहता है • आप स्वच्छता के उच्च मानकों का पालन करते हैं • आपकी प्रसंस्करण यूनिट में शौचालय और वॉश स्टेशन के लिए पर्याप्त सुविधाएं हैं
 <p>6.3.2। शौचालय की सुविधा</p>		

फोकस के क्षेत्र		जीएमपी
<p>dk Z{ks= dh LoPNrk</p>		<ul style="list-style-type: none"> • प्रसंस्करण यूनिट जहां आप काम करते हैं, एक स्वच्छ, प्रदूषण मुक्त क्षेत्र में स्थित है • पूरी प्रसंस्करण यूनिट अच्छी तरह हवादार है और इसमें पर्याप्त रोशनी है • संपूर्ण कार्य क्षेत्र सफाई और स्वच्छता के उच्च मानकों का पालन करता है • बर्तन और उपकरण रखने के लिए एक निर्दिष्ट क्षेत्र है। इसे हर समय साफ और कीट मुक्त रखा जाता है
 <p>चित्र 6.3.3 बर्तन रखने के लिए निर्दिष्ट क्षेत्र</p>	 <p>चित्र 6.3.4 क्षेत्र को स्वच्छ रखने का कार्य</p>	
<p>mi dj . k j [kj [kko</p>		<ul style="list-style-type: none"> • खाद्य प्रसंस्करण के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरण स्नेहक, धातु के टुकड़े, ईंधन और दूषित पानी से संदूषण से सुरक्षित हैं • औजारों, सामग्रियों और उपकरणों की सफाई और रखरखाव एक आसान प्रक्रिया है • संगठन दैनिक, साप्ताहिक और मासिक कार्यक्रम के अनुसार सफाई और स्वच्छता अभ्यास का पालन करता है
 <p>चित्र 6.3.5. उपकरण</p>	 <p>चित्र 6.3.6। मासिक अनुसूची रखरखाव</p>	
<p>cfØ; k dh oSkrk</p>		<ul style="list-style-type: none"> • उत्पादन की सभी प्रक्रियाएं, जैसे कच्चे माल की खरीद, निष्पादन, भंडारण, पैकेजिंग और रसद सख्त संगठनात्मक मानकों का पालन करते हैं • उत्पादन के प्रत्येक चरण में गुणवत्ता जांच की जाती है। इस यह सुनिश्चित करने में मदद करता है कि निर्धारित मानदंडों और मानकों के अनुसार भोजन की गुणवत्ता बनाए रखी जाती है • तैयार उत्पाद का स्टॉक रोटेशन एफईएफओ और फीफो विधियों का पालन करता है। यह सुनिश्चित करने के लिए है कि भोजन खराब होने की न्यूनतम संभावना हो। यह प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों के स्वाद को बनाए रखने में भी मदद करेगा
 <p>चित्र 6.3.7। प्रक्रिया सत्यापन</p>	 <p>चित्र 6.3.8। गुणवत्ता जांच</p>	

कडुआर कुड कु सुकुन करुं डल संबंघलत वीडुडु डखने के ललल ललंक डर कलक करुं



<https://www.youtube.com/watch?v=RS4A-uczS6E&t=2s>

ऑलडडु, ऑलडऑडु और डडडडडडडड

; fuV 6-4% [kk| l j{kk i) fr; ka

यूनिट उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. कच्चे माल और तैयार उत्पादों के लिए भंडारण आवश्यकताओं को बताएं
2. भोजन की गुणवत्ता का निर्धारण और खराब होने से बचाने के लिए सेवन के उपाय
3. फीफो/एफईएफओ के आधार पर स्टॉक रोटेशन का पालन करें।

6-4-1 [kjk gkuk

खराब होना एक जटिल प्रक्रिया है जो मांस में मौजूद एंजाइमों और मृत्यु के बाद मांस में प्रवेश करने वाले रोगाणुओं के कारण होती है। सूक्ष्मजीव समुद्री पर्यावरण, जल प्रदूषण या अनुचित संचालन के कारण होने वाले संदूषण से आ सकते हैं। ये रोगाणु खराब होने की दर को बढ़ाते हैं। कुछ बीमारी का कारण भी बन सकते हैं।

कई समुद्री खाद्य उत्पादों के लिए, भंडारण तापमान को 32 डिग्री फारेनहाइट से 40 डिग्री फारेनहाइट तक बढ़ाने से खराब होने की दर दोगुनी हो सकती है। आकार, पोस्टमार्टम पीएच, वसा की मात्रा और त्वचा के गुण जैसे कारक बर्फ में जमा मछली की खराब होने की दर को प्रभावित कर सकते हैं।

तथ्य यह है कि पोस्टमार्टम पीएच आमतौर पर गर्म रक्त वाले जानवरों की तुलना में मछली में अधिक होता है, इसकी उच्च खराब होने का कारण हो सकता है। बैक्टीरिया और एंजाइम के अलावा, मछली में अत्यधिक असंतृप्त वसा खराब हो जाती है जिससे बासी या अन्य गंध या स्वाद खराब हो जाते हैं।

6-4-2 l eepH Hkt u dks l jf{kr : i l spquk l Hkyuk vks r\$ kj djuk

- [kk] , yt lZ एक सुरक्षा विचार है जिसके बारे में व्यक्तियों को समुद्री खाद्य उत्पादों का चयन करने से पहले पता होना चाहिए।
- [kk] l j{kk सुनिश्चित करने के लिए उचित खाना पकाना सबसे आम और प्रभावी तरीका है। यह बैक्टीरिया, वायरस और ध्या परजीवी की चिंताओं को दूर करता है जो समुद्री भोजन और अन्य कच्चे खाद्य पदार्थों में मौजूद हो सकते हैं।
- l eepH Hkt uvks nfkkr या तापमान के दुरुपयोग वाले अन्य खाद्य पदार्थों में गर्मी स्थिर विषाक्त पदार्थ चिंता का विषय हो सकते हैं।
 - ❑ इन खाद्य सुरक्षा खतरों के लिए उचित खाना पकाने पर पूर्ण नियंत्रण के रूप में भरोसा नहीं किया जा सकता है।

- ❑ अनुचित हैंडलिंग से गर्मी-स्थिर माइक्रोबियल टॉक्सिन्स या बायोजेनिक एमाइन का निर्माण हो सकता है जिसे खाना पकाने से हटाया नहीं जा सकता है।
 - ❑ जब कुछ प्रकार की मछलियों जैसे टूना, माही-माही और मैकेरल का तापमान दुरुपयोग किया जाता है, तो हिस्टामाइन जैसे बायोजेनिक एमाइन बन सकते हैं जिन्हें पकाने से समाप्त नहीं किया जा सकता है।
 - ❑ मूल्यवर्धित उत्पाद जैसे स्टफ़ड, ब्रेडेड और बैटर्ड आइटम जिनका तापमान दुरुपयोग होता है, उनमें हीट स्टेबल टॉक्सिन्स भी हो सकते हैं।
- **bu mli knla dh iwZ l j{kk l fu' pr djus ds fy, rkieku fu; æ.k egbiwZ gA** माइक्रोबियल रोगजनकों के विकास को रोकने और विष के गठन को रोकने के लिए सभी समुद्री खाद्य उत्पादों को प्रशीतन तापमान पर यथासंभव 32 डिग्री फारेनहाइट के करीब रखा जाना चाहिए।

6-4-3 l eph Hkt u ds mi ; lx ds fy, fof' k'V fn' WfunZk

- एक प्रतिष्ठित प्रतिष्ठान से समुद्री खाद्य उत्पाद खरीदें और ऐसे किसी भी उत्पाद से बचें जिनसे किसी व्यक्ति को एलर्जी हो सकती है।
- जब तक आप इसे पकाने या तैयार करने के लिए तैयार नहीं हो जाते, तब तक समुद्री भोजन को ढंडा रखें (जितना संभव हो 32 डिग्री फारेनहाइट के करीब)।
- इसे परिवहन के दौरान और रेफ्रिजरेटर में बर्फ पर स्टोर करें
- तैयारी क्षेत्रों को साफ रखें
- अच्छी व्यक्तिगत स्वच्छता का अभ्यास करें
- समुद्री भोजन खराब होने वाला हैय इसे जल्दी से इस्तेमाल करें
- समुद्री भोजन को ठीक से पकाएं (15 सेकंड के लिए 145 डिग्री फारेनहाइट या परतदार और अपारदर्शी होने तक – अब पारभासी नहीं)
- बचे हुए को रेफ्रिजरेटेड तापमान (40 डिग्री फारेनहाइट से कम) पर ठीक से स्टोर करें

6-4-4 LV,d jkV'sku fl LVe

- फीफो (फर्स्ट-इन-फर्स्ट-आउट) एक स्टॉक रोटेशन सिस्टम है जो प्रोसेस्ड फूड को उसके उत्पादन के क्रम के आधार पर डिस्पैच करता है।



चित्र 6.4.1 | फीफो स्टॉक रोटेशन

- ❑ फीफो (फर्स्ट-एक्सपायर्ड-फर्स्ट-आउट) एक स्टॉक रोटेशन सिस्टम है जिसमें जिन उत्पादों को पहले उपभोग करने की आवश्यकता होती है, उन्हें पहले भेज दिया जाता है।



चित्र 2.4.2। एफईएफओ स्टॉक रोटेशन

- ❑ जेआईटी (जस्ट-इन-टाइम) एक प्रणाली जहां तैयार उत्पाद तैयार होते ही वितरक, खुदरा उद्योग या संस्थान को भेज दिया जाता है। प्रसंस्कृत भोजन का एक कार्टन स्टोरहाउस में अधिकतम 2 दिनों तक संग्रहीत किया जा सकता है।

ukWt



; fuV 6-5% [krjk fo' yšk k vkš egRoI wkZfu; æ. k fcng ¼ p, l hl hi h½

यूनिट उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. प्रक्रिया और उत्पादों में खाद्य सुरक्षा खतरों को खत्म करने के लिए एचएसीसीपी सिद्धांतों का पालन करें।

6-5-1 , p, l hl hi h D; k gš

खतरा विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (एचएसीसीपी) एक अंतरराष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा विनियमन है जिसका पालन खाद्य प्रसंस्करण इकाई में खतरों के जोखिम को कम करने के लिए किया जाता है। यह एक ऐसी प्रणाली है जो संभावित खतरों की पहचान करती है और उत्पादन प्रक्रिया के विभिन्न बिंदुओं पर उन्हें नियंत्रित करती है। एचएसीसीपी सात सिद्धांतों पर आधारित है। वे हैं:

एक जोखिम विश्लेषण का संचालन करें	उत्पादन प्रक्रिया का मूल्यांकन करें और उन बिंदुओं की पहचान करें जहां खतरों (भौतिक, रासायनिक और जैविक) को पेश किया जा सकता है
महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदुओं की पहचान करें	प्रक्रिया योजना में महत्वपूर्ण बिंदुओं की पहचान करें जहां खतरा हो सकता है जोखिम को नियंत्रित करने के लिए उस महत्वपूर्ण बिंदु पर निवारक उपायों की योजना बनाएं
महत्वपूर्ण सीमाएं स्थापित करें	सुरक्षित और असुरक्षित प्रक्रियाओं के बीच की सीमा रेखा बताएं वह सीमा बताएं जब तक कि एक महत्वपूर्ण बिंदु को नियंत्रित किया जा सकता है
निगरानी प्रणाली स्थापित करें	महत्वपूर्ण बिंदुओं और महत्वपूर्ण सीमाओं की निगरानी की प्रक्रिया बताएं
सुधारात्मक उपाय स्थापित करें	सुधारात्मक कार्रवाइयाँ निर्दिष्ट करें जिनका पालन महत्वपूर्ण सीमाएँ पार करने पर किया जाना चाहिए

<p>राज्य सत्यापन प्रक्रिया</p>	<p>यह जांचने के लिए सत्यापन प्रक्रिया बताएं कि क्या एचएसीसीपी सिद्धांतों को लागू किया जाता है और उनका पालन किया जाता है एचएसीसीपी योजना का परीक्षण करें और नियमित आधार पर अनुपालन सुनिश्चित करें</p> <p>जांचें कि क्या एचएसीसीपी योजना खतरों को प्रभावी ढंग से रोकने में मदद करती है</p>
<p>रिकॉर्ड रखने की प्रक्रियाओं का पालन करें</p>	<p>सभी महत्वपूर्ण बिंदुओं का रिकॉर्ड रखें</p> <p>परिस्थितियों का एक लॉग बनाए रखें जब महत्वपूर्ण सीमाएं पार हो गई हों</p> <p>लागू किए गए सुधारात्मक उपायों का उल्लेख करें</p> <p>सिस्टम के विकास और रखरखाव के रिकॉर्ड शामिल करें</p>

परिचालन चरण	जोखिम	नियंत्रण मापन	गंभीर सीमा	निगरानी विधि	सुधार कार्य	जिम्मेदारी
कच्चे माल की खरीद	भौतिक (गंदगी, पत्थर के कण)	गुणवत्ता आश्वासन विभाग द्वारा स्थापित आपूर्तिकर्ता गारंटी विनिर्देश	कंपनी के आंतरिक विनिर्देशों के अनुसार	आपूर्तिकर्ता गारंटी प्रमाण पत्र की दृष्टि से पुष्टि की जाती है	सामग्री अस्वीकार करें यदि नहीं आपूर्तिकर्ता गारंटी के साथ	स्टोर प्रबंधक
	रासायनिक (विषाक्त पदार्थ, कच्चे माल से कीटनाशक)	स्टोर की सापेक्ष आर्द्रता बनाए रखी जानी चाहिए				
	सूक्ष्मजीवविज्ञानी (कच्चे माल का उच्च रोगजनक बैक्टीरिया की उपस्थिति)	फीफो सिस्टम स्थापित किया जाए		भंडारण के तापमान और आर्द्रता की निगरानी करें		

; fuV 6-6% [kk| l we t ho foKku dk ifjp;] [kk| [kjkc vkSj [kk| l j{k k

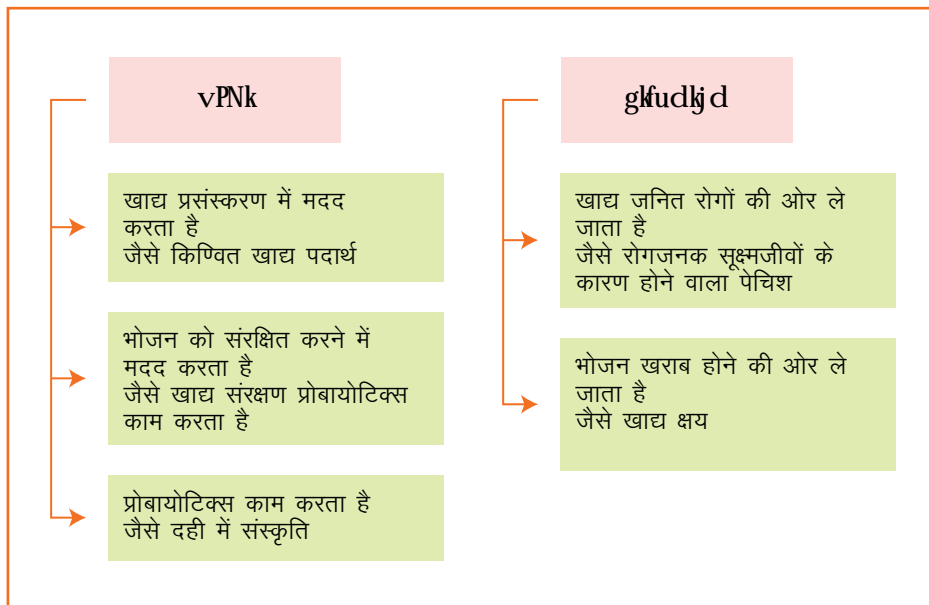
यूनिट उद्देश्य

इस यूनिट के अंत में, छात्र सक्षम होंगे:

1. खाद्य रोगाणुओं के प्रकारों का उल्लेख कीजिए
2. भोजन के खराब होने के कारणों का उल्लेख कीजिए
3. भोजन के खराब होने की प्रक्रिया का उल्लेख कीजिए
4. खाद्य खराब होने की जांच के लिए मानदंड बताएं
5. खाद्य संरक्षण की आवश्यकता बता सकेंगे
6. विभिन्न प्रकार की खाद्य परिरक्षण प्रक्रियाओं का उल्लेख कीजिए।

6-6-1 [kk| l we t ho foKku D; k gS

खाद्य सूक्ष्म जीव विज्ञान खाद्य उत्पादों में पाए जाने वाले सूक्ष्मजीवों का अध्ययन है। सूक्ष्मजीवों को इस प्रकार वर्गीकृत किया गया है:



6-6-2 [kk] 1 nwlkadsçdkj

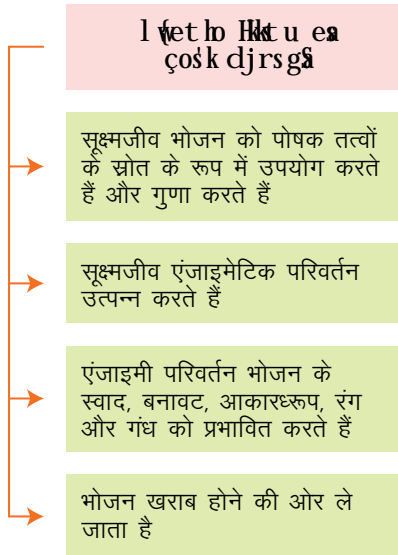
खाद्य विकृति वह प्रक्रिया है जिसके द्वारा मूल पोषण मूल्य, बनावट, स्वाद और भोजन का रूप क्षतिग्रस्त हो जाता है। भोजन तब हानिकारक और मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त हो जाता है।

खाद्य पदार्थों में कुछ प्रकार के संदूषक हैं:

nflkr inkflkz dsçdkj	mnlkj.k	
माइक्रोबियल संदूषक	बैक्टीरिया, मोल्ड, यीस्ट, वायरस आदि।	 
जैविक बाल संदूषक	मलमूत्र, हड्डी के टुकड़े आदि।	 
रासायनिक संदूषक	कीटनाशक अवशेष, डिटर्जेंट आदि।	 
भौतिक संदूषक	मशीनरी, पत्थर, कांच आदि से भौतिक बोल्ट।	 

[kk] [kjlc gkus dh cf0; k

निम्नलिखित प्रक्रिया चार्ट दिखाता है कि भोजन कैसे खराब होता है: सूक्ष्मजीव भोजन में प्रवेश करते हैं



चित्र 6.5.9. भोजन का माइक्रोबियल खराब होना



चित्र 6.5.10. फलों पर ढालना

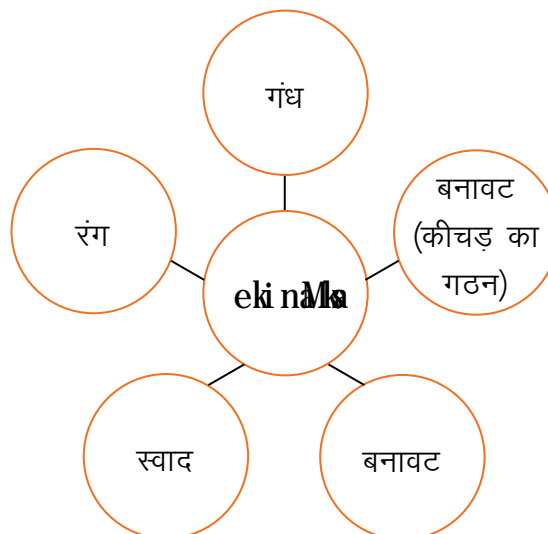
[kjlc gkus ds vk/kj ij Hkt u dk oxhZlj.k

निम्न तालिका दर्शाती है कि खराब होने के आधार पर भोजन को किस प्रकार वर्गीकृत किया जाता है:

x\$&uk'k k; [kk] inkFkZ	v/k&uk'k k; [kk] inkFkZ	[kjlc gkus okys [kk] inkFkZ
जब तक लापरवाही से संभाला नहीं जाता तब तक खराब नहीं होता जैसे: चीनी	केवल अगर लापरवाही से संभाला जाता है या अनुचित तरीके से संग्रहीत किया जाता है तो खराब हो जाता है जैसे: आलू	आसानी से खराब हो जाता है और विशेष परिरक्षकों/प्रक्रियाओं के साथ संग्रहीत करने की आवश्यकता होती है जैसे: दूध

[kk] [kjlc gkus dh tlp dsfy, i\$kehWl Z

निम्नलिखित पैरामीटर आपको भोजन के खराब होने की जांच करने में मदद करेंगे:



6-6-3 [kk] i fj j {k k D; k g\$

खाद्य संरक्षण वह प्रक्रिया है जिसके द्वारा संसाधित और असंसाधित भोजन को रोगाणुओं, खराब करने वाले एजेंटों और दूषित पदार्थों से बचाया जाता है। प्रसंस्कृत खाद्य को संरक्षित करने का उद्देश्य है:

- मूल पोषक मूल्य बनाए रखें
- मूल रंग बनाए रखें
- मूल स्वाद बनाए रखें
- भोजन की मूल बनावट को बनाए रखें
- भोजन के शैल्य जीवन को बढ़ाएं
- साल भर उपलब्धता सुनिश्चित करें
- खराब होने से रोकें या देरी करें

[kk] l j {k k ds l k k} r j h ds

खाद्य संरक्षण की सबसे अधिक पालन की जाने वाली विधियाँ हैं:

- ताजा भंडारण
- शीतगृह
- जमना
- सुखाने/धनिर्जलीकरण
- एकाग्रता
- रासायनिक संरक्षण
- चीनी के साथ संरक्षण
- पाच्यराइजेशन
- बंध्याकरण
- छानने का काम
- विकिरण
- इलाज
- किण्वन
- नमकीन



नीचे दी गई सूची से जीएमपी के सही फोकस क्षेत्र की पहचान करें। सही विकल्प को चिह्नित करें

जीएमपी	फोकस क्षेत्र
क. कच्चे माल की खरीद, निष्पादन, भंडारण, पैकेजिंग और रसद जैसी उत्पादन की सभी प्रक्रियाएं सख्त संगठनात्मक मानकों का पालन करती हैं।	कार्मिक स्वच्छता कार्य क्षेत्र की स्वच्छता <input type="checkbox"/> उपकरण रखरखाव <input type="checkbox"/> प्रक्रिया की वैधता <input type="checkbox"/>
ख. खाद्य पदार्थों को संसाधित करने के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरण स्नेहक, धातु के टुकड़े, ईंधन और दूषित पानी से दूषित होने से सुरक्षित हैं।	कार्मिक स्वच्छता कार्य क्षेत्र की स्वच्छता <input type="checkbox"/> उपकरण रखरखाव <input type="checkbox"/> प्रक्रिया की वैधता <input type="checkbox"/>
ग. आपकी प्रोसेसिंग यूनिट में शौचालय और वॉश स्टेशन के लिए पर्याप्त सुविधाएं हैं।	कार्मिक स्वच्छता <input type="checkbox"/> कार्य क्षेत्र की स्वच्छता <input type="checkbox"/> उपकरण रखरखाव <input type="checkbox"/> प्रक्रिया की वैधता <input type="checkbox"/>
घ. पूरा कार्य क्षेत्र सफाई और स्वच्छता के उच्च मानकों का पालन करता है।	कार्मिक स्वच्छता <input type="checkbox"/> कार्य क्षेत्र की स्वच्छता <input type="checkbox"/> उपकरण रखरखाव <input type="checkbox"/> प्रक्रिया की वैधता <input type="checkbox"/>
ड. पूरी प्रोसेसिंग यूनिट अच्छी तरह हवादार है और इसमें पर्याप्त रोशनी है।	कार्मिक स्वच्छता <input type="checkbox"/> कार्य क्षेत्र की स्वच्छता <input type="checkbox"/> उपकरण रखरखाव <input type="checkbox"/> प्रक्रिया की वैधता <input type="checkbox"/>
च. संगठन दैनिक, साप्ताहिक और मासिक कार्यक्रम के अनुसार सफाई और स्वच्छता अभ्यास का पालन करता है।	कार्मिक स्वच्छता <input type="checkbox"/> कार्य क्षेत्र की स्वच्छता <input type="checkbox"/> उपकरण रखरखाव <input type="checkbox"/> प्रक्रिया की वैधता <input type="checkbox"/>

जीएमपी	फोकस क्षेत्र
छ. आपको गुड मैनुफैक्चरिंग प्रैक्टिस (जीएमपी) पर प्रशिक्षण प्रदान किया जाता है।	कार्मिक स्वच्छता <input type="checkbox"/> कार्य क्षेत्र की स्वच्छता <input type="checkbox"/> उपकरण रखरखाव <input type="checkbox"/> प्रक्रिया की वैधता <input type="checkbox"/>
झ. घंटों काम के दौरान आपका स्वास्थ्य ठीक रहता है	कार्मिक स्वच्छता <input type="checkbox"/> कार्य क्षेत्र की स्वच्छता <input type="checkbox"/> उपकरण रखरखाव <input type="checkbox"/> प्रक्रिया की वैधता <input type="checkbox"/>

मिलान करें

जोखिम विप्लेषण	एचएसीसीपी सिद्धांत
.जोखिम को नियंत्रित करने के लिए उस महत्वपूर्ण बिंदु पर निवारक उपायों की योजना बनाएं	i. रिकॉर्ड रखने की प्रक्रियाओं का पालन करें
सुरक्षित और असुरक्षित के बीच की सीमा रेखा बताएं	ii. राज्य सत्यापन प्रक्रिया
सुधारात्मक कार्रवाईयाँ निर्दिष्ट करें जिनका पालन महत्वपूर्ण सीमाएँ पार करने पर किया जाना चाहिए	iii. महत्वपूर्ण सीमाएँ स्थापित करें
एचएसीसीपी योजना का परीक्षण करें और नियमित आधार पर अनुपालन सुनिश्चित करें	iv. निगरानी प्रणाली स्थापित करें
परिस्थितियों का एक लॉग बनाए रखें जब महत्वपूर्ण सीमाएँ पार हो गई हों	v. एक जोखिम विश्लेषण का संचालन करें
उत्पादन प्रक्रिया का मूल्यांकन करें और उन बिंदुओं की पहचान करें जहां खतरों को पेश किया जा सकता है	vi. महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदुओं की पहचान करें
महत्वपूर्ण बिंदुओं और महत्वपूर्ण सीमाओं की निगरानी की प्रक्रिया बताएं	vii. सुधारात्मक उपाय स्थापित करें

हृत् u [kjk gkus dk l gh Øe Q ofLFkr dja

प्रक्रिया या कदम	चरणों का आदेश दें (1, 2, 3, 4 और 5 के रूप में)
भोजन खराब होने की ओर ले जाता है	
सूक्ष्मजीव एंजाइमेटिक परिवर्तन उत्पन्न करते हैं	
सूक्ष्मजीव भोजन में प्रवेश करते हैं	
एंजाइमी परिवर्तन भोजन के स्वाद, बनावट, आकारधरूप, रंग और गंध को प्रभावित करते हैं	
सूक्ष्मजीव भोजन को पोषक तत्वों के स्रोत के रूप में उपयोग करते हैं और गुणा करते हैं	



7. रोज़गार कौशल



ईबुक तक पहुंचने के लिए इस क्यूआर कोड को स्कैन/क्लिक करें
<https://www.skillindiadigital.gov.in/content/list>










DGT/VSQ/N0101










8. अनुलग्नक



अनुलग्नक - क्यूआर कोड

क्र.सं.	अध्याय संख्या	यूनिट क्र।	विषय का नाम	पृष्ठ सं	क्यूआर कोड	यूआरएल
1	1. उद्यमिता कौशल का मूल्यांकन और विकास	यूनिट 1.2 – “प्रसंस्कृत खाद्य उद्यमी” भूमिका का अवलोकन	अभिविन्यास	7		https://www.youtube.com/watch?v=ofzhEPiOpSI
2		यूनिट 1.2 – “प्रसंस्कृत खाद्य उद्यमी” भूमिका का अवलोकन	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अवलोकन	7		https://www.youtube.com/watch?v=w-Mu0EpUg-Cd4&t=19s
3		यूनिट 1.3 – खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का परिचय	एक प्रसंस्कृत खाद्य उद्यमी की भूमिका और जिम्मेदारियां	8		https://www.youtube.com/watch?v=nr_FM8esZJE
4		यूनिट 1.4 – उद्यमिता का परिचय	एक उद्यमी के लक्षण	12		https://www.youtube.com/watch?v=-Z0IT0h0IRwk
5	2. उत्पाद और व्यवसाय योजना का चयन	यूनिट 2.1 – बिजनेस प्लानिंग	खाद्य व्यवसाय कैसे शुरू करें	57		https://www.youtube.com/watch?v=fzBX-BI-IWY
6	3 खाद्य प्रसंस्करण यूनिट शुरू करने की तैयारी	यूनिट 3.3: उद्यमी का ज्ञापन	उद्यमी का ज्ञापन	92		https://dpiit.gov.in/index.php
7	4. एक खाद्य प्रसंस्करण यूनिट शुरू करें	यूनिट 4.2 – खाद्य प्रसंस्करण यूनिट सेटअप		125		https://www.youtube.com/watch?v=orvT-PKFeGe0

क्र.सं.	अध्याय संख्या	यूनिट क्र।	विषय का नाम	पृष्ठ सं	क्यूआर कोड	यूआरएल
8	4. एक खाद्य प्रसंस्करण यूनिट शुरू करें	यूनिट 4.2 – खाद्य प्रसंस्करण यूनिट सेटअप	FSSAI लाइसेंस पंजीकरण 2	125		https://www.youtube.com/watch?v=QV4GG-Go8Z6U
9		यूनिट 4.2 – खाद्य प्रसंस्करण यूनिट सेटअप	विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग	125		https://www.youtube.com/watch?v=iTN-Rv0IZacl
10		यूनिट 4.2 – खाद्य प्रसंस्करण यूनिट सेटअप	पैकेजिंग और लेबलिंग के लिए FSSAI दिषानिर्देश	125		https://www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Packaging_Labelling_Regulations.pdf
11	5. संपूर्ण दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड कीपिंग	यूनिट 5.1 – दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड कीपिंग	दस्तावेजीकरण और रिकॉर्ड कीपिंग	149		https://www.youtube.com/watch?v=kcpGIH-BpphA&t=154s
12	6. खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए स्वच्छता	यूनिट 6.1 – स्वच्छता और स्वच्छता	व्यक्तिगत स्वच्छता	154		https://www.youtube.com/watch?v=gNEx-8P9UqPA&t=37s
13		यूनिट 6.3 – अच्छी विनिर्माण प्रथाएं (जीएमपी)	जीएमपी, जीएचपी और एफएसएमएस	161		https://www.youtube.com/watch?v=R-S4A-uczS6E&t=2s
14	रोजगार कौशल (30 घंटे)	रोजगार कौशल (30 घंटे)	रोजगार कौशल (30 घंटे)			https://www.skillindiadigital.gov.in/content/list





Skill India
कौशल भारत - कुशल भारत



सत्यमेव जयते
GOVERNMENT OF INDIA
MINISTRY OF SKILL DEVELOPMENT
& ENTREPRENEURSHIP



NCVT
कौशल गुणवत्ता प्रगति



N.S.D.C
RE IMAGINE FUTURE



FICSI
Food Industry Capacity and Skill Initiative

पता: फूड इंडस्ट्री कैपेसिटी एंड स्किल इनिशिएटिव
श्रीराम भारतीय कला केंद्र, तीसरी मंजिल, 1
कॉर्पोरेटिक मार्ग, मंडी हाउस, नई दिल्ली -110001

ईमेल: admin@ficsi.in

वेबसाइट: www.ficsi.in

फ़ोन: +91-9711260230, +91-9711260240

मूल्य : ₹