



Centre for e-Learning

Kerala Agricultural University



IT-BT Complex
KAU, Vellanikkara
Thrissur, Kerala - 680656

പഠനക്രമം

കോഴ്സ്: “പഴം-പച്ചക്കറി സംസ്കരണവും വിപണനവും”

ഒന്നാം മാസം	<p><u>മൊഡ്യൂൾ 1 :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • വിളവെടുപ്പിനു ശേഷം ശ്രദ്ധിക്കേണ്ട കാര്യങ്ങൾ • ആഹാരവും പോഷകങ്ങളും ഒരു അവലോകനം • വിളവെടുപ്പിനു ശേഷം പഴംപച്ചക്കറി വിഭവങ്ങൾ- കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന രീതി • ഫലവർഗ്ഗങ്ങൾ പാകം വന്ന് വിളവെടുക്കുന്നതിന്റെ ജീവശാസ്ത്രം • വിളവെടുപ്പിനു മുമ്പുണ്ടാകുന്ന നാശനഷ്ടങ്ങളും കാരണങ്ങളും • പഴങ്ങളുടെയും പച്ചക്കറികളുടെയും വിളവെടുപ്പിനു ശേഷമുള്ള നഷ്ടം • ഭക്ഷ്യവ്യവസായത്തിൽ സൂക്ഷ്മജീവികൾക്കുള്ള പ്രാധാന്യം • ഭക്ഷ്യവിഷബാധയും ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ നിന്നുണ്ടാകുന്ന രോഗങ്ങളും
രണ്ടാം മാസം	<p><u>മൊഡ്യൂൾ 2:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • സംസ്കരണവും സൂക്ഷിപ്പ് രീതികളും - ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾക്ക് ഉണ്ടാകുന്ന നാശം • പഴം -പച്ചക്കറി സൂക്ഷിക്കുന്നതിനുള്ള മാർഗ്ഗങ്ങളും പ്രവർത്തന രീതികളും • പഴങ്ങളുടെയും പച്ചക്കറികളുടെയും ഉണക്കലും നിർജ്ജലീകരണവും • സംരക്ഷിക്കുന്നതിനുള്ള രീതികൾ • പഴം പച്ചക്കറികളിലെ ശീതീകരണം - • ഉൽപ്പന്നങ്ങളും ഉൽപ്പാദന രീതിയും • വറുത്ത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ • ഉണക്കിയ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ

മൂന്നാം മാസം

മൊഡ്യൂൾ 3:

- ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ വ്യവസായം
- സ്ഥലം തെരഞ്ഞെടുക്കലും യൂണിറ്റിന്റെ രൂപകൽപ്പനയും
- ഉപകരണങ്ങളും യന്ത്രസാമഗ്രികളും
- യൂണിറ്റ് ശുചിത്വവും മാലിന്യ സംസ്കരണവും
- ഭക്ഷ്യനിയമങ്ങളും അനുബന്ധ സംഘടനകളും
- ഗുണമേന്മാ സവിശേഷതകൾ
- പാക്കേജിങ്ങ്
- പഴം പച്ചക്കറി ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ പാക്കേജിങ്ങ് -
- പാക്കേജിങ്ങിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന വസ്തുക്കൾ
- പാക്കേജിങ്ങ് സാമഗ്രികൾ
- പരിച്ചെടുത്ത ഉടനെ വിപണനം നടത്തുന്ന പഴം - പച്ചക്കറികളുടെ പാക്കേജിങ്ങ്
- മാർക്കറ്റ് വിപണിയും അവയുടെ പ്രവർത്തനങ്ങളും /
- അസംസ്കൃത പഴം - പച്ചക്കറികളുടെയും അവയുടെ
- മൂല്യവർദ്ധിത സംസ്കരിച്ച ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെയും വിപണനം