

(17) ट्रेड-डेरी प्रौद्योगिकी
(कक्षा-11)

उद्देश्य-

- (1) डेरी उद्योग के औद्योगीकरण द्वारा देश की बढ़ती हुई बेरोजगारी दूर करना।
- (2) दुग्ध एवं दुग्ध उत्पाद का उत्पादन बढ़ाना, बिक्री बढ़ाना तथा प्रति व्यक्ति आय में वृद्धि करना।
- (3) निर्धनों के लिये सम्पूर्ण वर्ष में निरन्तर आय का एक मात्र साधन।
- (4) डेरी उद्योग में दक्षता प्राप्त कर भविष्य में जीविकोपार्जन हेतु सक्षम बनाना।
- (5) दूध से नाना प्रकार की उपयोगी वस्तुएँ बनाकर आय में वृद्धि एवं स्वास्थ्य लाभ पहुंचाना।
- (6) श्रम के प्रति आस्था उत्पन्न करने, आत्म निर्भर बनने एवं एक कुशल नागरिक निर्माण में सहायक होना।
- (7) उत्तम कोटि का दूध उत्पाद तैयार कर वृहत् व्यापार में सहयोग तथा लघु उद्योगों में भारत की गरिमा बढ़ाने में सक्षम होना।
- (8) दुग्ध एवं दुग्ध उत्पाद से सम्बन्धित रसायनों, यन्त्रों, उपकरणों आदि का समुचित ज्ञान प्राप्त कर अपने निजी जीवन में उपयोगी बनाने में सक्षम होना।
- (9) पौष्टिक खाद्य पदार्थों का निर्माण, इसे शुद्ध, स्वादिष्ट एवं सुपाच्य बनाना।

रोजगार के अवसर-

- (1) डेरी उद्योग इकाईयों, सहकारी दुग्ध समितियों में रोजगार मिलने की सम्भावना।
- (2) डेरी उद्योग में स्वरोजगार या अपना निजी व्यवसाय चलाना।
- (3) दुग्ध एवं दुग्ध उत्पाद का व्यापार कर सकता है, इनके होलसेल या रिटेल सेल का कार्य कर सकता है।
- (4) डेरी उद्योग की छोटी-छोटी इकाइयाँ खोलकर उत्पादन बढ़ाकर दुकान खोल सकता है।
- (5) दुग्ध से दुग्ध निर्मित वस्तुएं बनाने का छोटा उद्योग चला सकता है।
- (6) डेरी उद्योग से सम्बन्धित यंत्रों, उपकरणों का निर्माण एवं विक्रय उद्योग चला सकता है।
- (7) दुग्ध एवं दुग्ध उत्पाद से सम्बन्धित सहकारी समितियाँ बनाकर स्वयं को तथा अन्य को रोजगार उपलब्ध करा सकता है।

पाठ्यक्रम-

इस ट्रेड में तीन-तीन घन्टे के पाँच प्रश्न-पत्र और भी प्रयोगात्मक परीक्षा भी होगी। अंकों का विभाजन निम्नवत् रहेगा-

(क) सैद्धान्तिक-

	पूर्णांक		उत्तीर्णांक
प्रथम प्रश्न-पत्र	60	} 300	20
द्वितीय प्रश्न-पत्र	60		20
तृतीय प्रश्न-पत्र	60		20
चतुर्थ प्रश्न-पत्र	60		20
पंचम प्रश्न-पत्र	60		20
(ख) प्रयोगात्मक-	400		200
			} 100

टीप-परीक्षार्थियों को प्रत्येक लिखित प्रश्न-पत्र में न्यूनतम उत्तीर्णांक 20 तथा योग में 33 प्रतिशत अंक एवं प्रयोगात्मक परीक्षा में 50 प्रतिशत उत्तीर्णांक पाना आवश्यक है।

प्रथम प्रश्न-पत्र

डेरी व्यवसाय

- 1-भारत में डेरी व्यवसाय की स्थिति। विभिन्न पंचवर्षीय योजनाओं में डेरी विकास में योगदान। गांवों एवं नगरों में दुग्ध उत्पादन एवं वितरण की समस्याएँ एवं उनका समाधान। डेरी विकास की विविध योजनाएँ। श्वेत क्रांति, आपरेशन फ्लड प्रथम, द्वितीय एवं तृतीय चरण। 20
- 2-डेरी सम्बन्धित सामानों, व्यवसाय करने वाली फर्मों के नाम। 20
- 3-डेरी सम्बन्धित प्रमुख अन्वेषक केन्द्रों एवं संगठनों के नाम। 20

द्वितीय प्रश्न-पत्र

दूध-विशेषताएं एवं प्रसंस्करण

- 1-दूध की परिभाषा- संगठन, दूध, दूध का विस्तृत संगठन। दूध के भौतिक एवं सामान्य रासायनिक गुण। दूध की पौष्टिकता। 30

2-दूध का मानकीकरण, पास्चुरीकरण, निर्जीवीकरण। अवशीलन बोतल या पैकेट बन्दी। संग्रह परिवहन एवं वितरण।

30

तृतीय प्रश्न-पत्र

दुग्ध पदार्थ

1-क्रीम, क्रीम की परिभाषा, संगठन एवं वर्गीकरण, क्रीम पृथक्करण का सिद्धान्त, क्रीम निकालने की विधियां, क्रीम सेपरेटर की कार्य क्षमता को प्रभावित करने वाले कारक। क्रीम में वसा प्रतिशत प्रभावित करने वाले कारक, मक्खन की परिभाषा, संगठन। देशी विधि, संशोधित विधि एवं वैज्ञानिक विधि, क्रीम का चुनाव, क्रीम को पकाना, मन्थन, रंग मिलाना, मक्खन धोना, नमक मिलाना, अधिक जल निकालना, टिकिया बनाना एवं पैक करना, संग्रह, मक्खन का मूल्यांकन, मक्खन की खराबियां, उनके कारण एवं निदान।

30

2-बटर अम्ल की परिभाषा, एवं प्रयोग।

30

चतुर्थ प्रश्न-पत्र

प्रशीतन एवं शीतगृह प्रौद्योगिकी

1-प्रशीतन की परिभाषा, सिद्धान्त, प्रशीतन के प्रकार, प्राकृतिक एवं कृत्रिम प्रशीतन। प्राकृतिक की प्रयोग विधियां, कृत्रिम प्रशीतन, प्रशीतकारक, कृत्रिम प्रशीतन के सिद्धान्त,

60

पंचम प्रश्न-पत्र

दुग्ध निर्मित अन्य पदार्थ

1-संघनित दूध, वाष्पित दूध एवं दुग्ध चूर्ण की परिभाषा, संगठन, संग्रहण प्रयोग एवं मूल्यांकन की सामान्यजानकारी।

20

2-आइसक्रीम की परिभाषा, वर्गीकरण संगठन एवं खाद्य महत्ता, आइसक्रीम मिश्रण की तैयारी, पास्चुरीकरण, समांगीकरण, शीतन, हिमीकरण, दृढीकरण, पैकिंग संग्रह एवं मूल्यांकन तथा ओवर रन।

20

3-आइसक्रीम की खराबियां, कारण एवं निदान।

20

प्रयोगात्मक

चबूतरे पर किये जाने वाले परीक्षणों की जानकारी, परीक्षण-

- (1) दूध का आपेक्षित घनत्व ज्ञात करना।
- (2) दूध एवं क्रीम की अम्लता प्रतिशत ज्ञात करना।
- (3) दूध एवं क्रीम की गरवर विधि से वसा प्रतिशत ज्ञात करना।
- (4) रिचमंड स्केल एवं सूत्र विधि से दूध का टोस प्रतिशत ज्ञात करना।
- (5) उबलने पर दूध के फटने का प्रयोग।
- (6) अल्कोहल अवक्षेपण परीक्षण।
- (7) मैथिलीन ब्लू परीक्षण।
- (8) फास्फटेज परीक्षण।
- (9) दूध में पानी अथवा सेपरेटा के अपमिश्रण का परिकलन।
- (10) क्रीम और दूध के मानकीकरण का परिकलन।
- (11) क्रीम की उदासीनीकरण एवं परिकलन।
- (12) ओवर रन का परिकलन।
- (13) डेरी के लेखा-जोखा की जानकारी।

प्रयोगात्मक परीक्षा की रूपरेखा

(1) प्रयोगात्मक परीक्षा-

[1]

परीक्षार्थियों को तीन प्रयोग दिये जायें-

प्रयोग संख्या 1 (दीर्घ प्रयोग)

प्रयोग संख्या 2 (लघु प्रयोग)

प्रयोग संख्या 3 (लघु प्रयोग)

(2)

[क] सत्रीय कार्य

[ख] कार्यस्थल पर प्रशिक्षण

नोट :-प्रयोगात्मक परीक्षा के लिए 50 प्रतिशत अंक पाना आवश्यक है।

संस्तुत पुस्तकें :-

क्रमांक	पुस्तक का नाम	लेखक का नाम	प्रकाशक का नाम	मूल्य	संस्करण/ पुनर्मुद्रण वर्ष
1	2	3	4	5	6
सर्वश्री-				रु0	

1	डेरी प्रौद्योगिकी (सिद्धान्त एवं प्रयोग)	एस0 एस0 भाटी	बी0 के0 प्रकाशक, बड़ौत, मेरठ	15.00	1989-90
2	डेरी प्रौद्योगिकी	डा0 एस0 पी0 गुप्ता	रंजना प्रकाशन मन्दिर, आगरा	18.00	1989-90
3	डेरी प्रौद्योगिकी	आई0 जे0 जौहर	रेखा प्रकाशन, मेरठ	16.00	1989-90
4	डेरी प्रौद्योगिकी (सिद्धान्त एवं प्रयोग)	डा0 ए0 के0 गुप्ता एवं स्व0 सी0 गुप्ता	रोहित पब्लिकेशन, बड़ौत, मेरठ	15.00	1989-90
5	दुग्ध विपणन एवं दुग्ध पदार्थ	आई0 जे0 जौहर	सिंघल बुक डिपो, बड़ौत, मेरठ	30.00	1989-90
6	डेरी रसायन एवं पशुपोषण	डा0 विनय सिंह	भारतीय भण्डार, बड़ौत, मेरठ	25.00	1989-90
7	दुग्ध विज्ञान	भाटी एवं लवानिया	वी0 के0 प्रकाशन, बड़ौत, मेरठ	35.00	1989-90
8	पशुपोषण एवं डेरी रसायन	डा0 देव नारायण पाण्डे	जय प्रकाश नाथ एण्ड कं0 मेरठ	25.00	1989
		प्रकाशन निदेशालय	प्रकाशन निदेशालय, गोविन्द बल्लभ		
9	डेरी रसायन विज्ञान	पंत नगर, नैनीताल, डा0 शिवाश्रय सिंह	पंत कृषि प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय, पंत नगर, नैनीताल	36.00	1987
10	Dairying Feeds and Feeding of D. Volume III. Instructional-cum-Practical Manual	N.C.E.R.T., New Delhi	N.C.E.R.T., New Delhi	9.56	
11	Milk and Milk Products Instructional-cum-Practical Manual.	Ditto	Ditto	13.45	

30 प्रतिशत कम किया गया पाठ्यक्रम।

प्रथम प्रश्न-पत्र

डेरी व्यवसाय

4-डेरी कार्यालय की बनावट, कार्य प्रणाली एवं महत्ता की सामान्य जानकारी।

द्वितीय प्रश्न-पत्र

दूध-विशेषताएं एवं प्रसंस्करण

1-दूध की परिभाषा-विभिन्न प्रकार के दूध,

2- सम्भागीकरण,

तृतीय प्रश्न-पत्र

दुग्ध पदार्थ

1-गुरुत्वाकर्षण एवं अपकेन्द्रीय विधि, मक्खन बनाने की विधिया

2- संगठन।

चतुर्थ प्रश्न-पत्र

प्रशीतन एवं शीतगृह प्रौद्योगिकी

कृत्रिम प्रशीतन का वर्गीकरण।

पंचम प्रश्न-पत्र

दुग्ध निर्मित अन्य पदार्थ

4-कुल्फी-परिभाषा, संगठन, खाद्य महत्ता एवं बनाने की विधि।