

भारतीय अनाज भंडारण प्रबंधन एवं अनुसंधान संस्थान, हापुड़, लुधियाना और हैदराबाद में "खाद्यान्न के भंडारण और निरीक्षण के वैज्ञानिक तरीके" पर दीर्घकालिक प्रशिक्षण पाठ्यक्रम (एल.टी.टी.सी.) के लिए पाठ्यक्रम।

(04 सप्ताह की अवधि)

अ. भंडारण

1. वाणिज्यिक / फार्म स्तर पर खाद्यान्न भंडारण की सामान्य समस्याएँ एवं नुकसान के लिए जिम्मेदार कारक।
2. भारत की खाद्य नीति।
3. खाद्यान्न में कटाई उपरांत हानियाँ।
4. संग्रहित खाद्यान्न में कीट प्रकोप के स्रोत / प्रकोप की जांच व निवारक और नियंत्रण के उपाय।
5. फार्म स्तर पर अनाज भंडारण के पारंपरिक और आधुनिक तरीके।
6. भंडारित अनाज और प्रसंस्करित पदार्थों के कीट, उनकी पहचान, जीवन चक्र और हानि करने की प्रकृति।
7. रीढ़ वाले हानिकारक जन्तु और उनका नियंत्रण।
8. खाद्यान्न दूषित करने वाले पदार्थ, उनके दुष्प्रभाव एवं बचाव।
9. खाद्यान्नों को दूषित करने वाले पेस्टिसाइड, उनकी सीमा और विषहर।
10. पेस्टिसाइड फार्मूलेशन: उनके भौतिक, रासायनिक और जैविक गुण, सुरक्षित, रख-रखाव, प्रयोग के लिए सावधानिया और उनकी प्रभावशीलता।
11. वैज्ञानिक गोदाम निर्माण के सिद्धांतों, और उनके विनिर्देश; धातु और गैर धातु भंडारण संरचनाएँ, थोक भंडारण के महत्व।
12. गोदामों में नमी की भूमिका, खाद्यान्न और प्रसंस्करित उत्पाद में इसकी माप।
13. गोदाम प्रबंधन और स्वच्छता, साफ-सफाई और गोदाम परिसर में सुरक्षा उपायों सहित भंडारण पद्धतियों की संहिता।
14. बीजों का सुरक्षित भंडारण।
15. मिथाइल ब्रोमाइड सहित विभिन्न प्रधूमको से खाद्यान्नों का प्रधूमन।
16. कीटनाशक अधिनियम।
17. सुरक्षा उपकरणों डेमो का उपयोग-व प्रदर्शन।
18. अग्निशमन प्रक्रिया-प्रदर्शन।

ब. निरीक्षण:

1. भारत में खाद्यान्न उत्पादन और भंडारण।
2. अनाज (गेहूं, चावल, धान आदि) की आकृति विज्ञान और उनके घटक।
3. गेहूं और धान की मिलिंग, प्रसंस्करण एवं पैकेजिंग।
4. दाल व उनके महत्वपूर्ण किस्मों, घटक और मिलिंग प्रक्रियाएँ।
5. खाद्यान्नो का रख रखाव, परिवहन तथा हानी की गणना।
6. भारत में खाद्यान्न की खरीद नीति।
7. खाद्यान्न निरीक्षण की आवश्यकता, उपयोगिता और शब्दावली।
8. नमूना लेने की तकनीक और खाद्यान्नों का श्रेणीकरण।
9. भंडारण के दौरान अनाज की गुणवत्ता यानी, श्रेणीकरण, वर्गीकरण और ग्रेड पदनाम आदि।
10. गेहूं, चावल, धान, मक्का आदि की एक समान विनिद्रिष्टियाँ।
11. गैर जारी करने योग्य/क्षतिग्रस्त खाद्यान्नों का निपटान और वर्गीकरण।
12. गोदाम खातों और तत्संबंधी रिकॉर्ड का रखरखाव।
13. उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम, 1986 और इसका महत्व।
14. खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम और इसके महत्व।
15. राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा अधिनियम, 2013 और इसके महत्व।
16. भंडारण (विकास और विनियमन) अधिनियम, 2007 और परक्राम्य गोदाम रसीद के महत्व का अवलोकन।
17. सेवा के दौरान योग्यता और समानता, न्याय कर्तव्यपरायणता, विश्वसनीयता, ईमानदारी, सहानुभूति और सहनशीलता पर असैनिक कर्मचारियों द्वारा आचार संहिता का अनुपालन।
18. राज्य सरकार की लक्षित सार्वजनिक वितरण प्रणाली और अन्य कल्याण योजनाओं के लिए उनकी संस्था के लिए खाद्यान्न जारी करना।
19. दक्षिण खाद्य बैंक में भारत की भूमिका।
