

Shikshak Bahuuddeshiya Shikshan Mandal Wadi Nagpur
SHRI HARIDASAN MAHILA MAHAVIDYALAYA

(Affiliated by R.T.M.N.U Nagpur)
Chichal/Barwa, Tah. Lakhandur, Dist- Bhandara - 441805

Email: principalshmmchichal@gmail.com

Ref: NAAC 2024/ MLD/Cr-1.3.2

Date-17/10/2024

Criteria 1.3.2	Percentage of students undertaking project work/field work/ internships (Data for the latest completed academic year)
Findings of DVV	1. HEI is requested to kindly provide required details in the column " Link to the relevant document" in the prescribed data template. So please relook and provide correct revised data. 2. Kindly provide List of students along with the details of title, place of work, duration etc., 3. Kindly provide Internship completion certificate / project work completion certificate from the organization where internship / project was completed. 4. Kindly provide Report of the field work/sample photographs of the field work / permission letter only for field work from the competent authority will be considered. 5. Kindly note that Multiple participation of students undertaking in project work/ Field work/ Internship should be considered as one only. 6. Kindly provide any other relevant data or documents related in this metrics (if available).
Response/ Clarification	As per clarification and instructions, we have updated and verified,, detailed reports of industrial and field visits with photographs and 10 sample project work submission and internship completion certificate of students are attached. (Appendix I) Note : multiple participation is only considered as one only.



Principal

Shri. Haridasan Mahila Manavidyalay
Chichal/Barwa, Tah. Lakhandur, Dist. Bhand:

Appendix I

2023-24

Visit Project

गौ Purnas

S.V.K. Milk and milk Product

Date: 18-01-2024

Name :- Palak Mahukar-Misar
class B.Sc (Home Science) + St
~~Year~~ Year

College :- Haridhas mahild
maha vidyalay Chico
Chicall / Bawrha

Purana

S.V.K. MILK & MILK PRODUCT
AN ISO-22000-2005 CERTIFIED COMPANY



Pagora, Maharashtra, India
QJXH+RG5, Pagora, Maharashtra 441910, India

Lat 20.799733°
Long 79.628827°

18/01/24 01:33 PM GMT +05:30

GPS Map Camera

Google

नाम :- पंकज मधुकर भिस्वर

वर्ग :- B.Sc (Home Science) 1st year

काॅलेज :- श्री हरिदासन माहेपा
माहाविद्यालय चिंचाळ / वारणसी

Visit (Project)

गोवा (Purues)

S.V.K MILK AND
MILK PRODUCT

प्रस्तावना :-

इतर व्यवसायांच्या मुपनेत वेळी व्यवसायाच्या जास्त गुंतवणुके करावी लागते नाही. चौथ्या ॥ गुंतवणुकीत हा व्यवसाय उत्तम रीतीने करा येते. वेळी व्यवसायातील विविध उत्पादने व त्यासाठी लागण्याच्या यंत्राविषय आजच्या लेखात माहित होई....

आज वेळी व्यवसाय ही काळाची गरज बनली आहे. सध्या वेळीतील विविध उत्पादने मोठ्या प्रमाणात खाल्या जाणाऱ्या ज्युलान चामूने या उत्पादनाचा मागणी दिवसादिवस वाढत चाललेली आहे. पूर्वी बरवी प्रसंगी वेळोवेळी लागू दिवसांनी वेळीतील केक खाल्या जायचा आता मात्र कोणत्याही प्रसंगी केक अथवा इतर वेळी उत्पादने नेहमी खाल्या जातात. सध्या पाहिल्या मागणीमुळे वेळी उत्पादनांना चांगली वाजवी मूल्ये लागली आहे.

विविध वेळी उत्पादने

इ इय वेळी उत्पादने

खारी खारी मध्ये चॉकलेट, बिरा आणि मेथी असे प्रकार बनवता येतात.

② लेस्ट, मिन्क, डूल्, फूल्,

इन्पायन्चा उपाणी मसावा असे लेस्ट
चे विविध प्रकार अ. उपलब्ध आहेत

व वेट, प्रकार उपायने

① वेड होड व्हाए (गण्डापासुन वनविनेचे)

मेदा, गार्तिक मिन्क, संडावन् डोनरस,
वेड लस्का असे वेड चे विविध
प्रकार आहेत

② पाव पावापासुन वनविनेचे विविध
पर्य पदाची प्रमाणे पाव

① वन व पाव

② कच्ची दावेची पाव

③ वगरि वन पाव

④ पिड्डा वेस पाव इत्यादी प्रकार आहेत

* केक चे प्रकार

केक, सर्वनाच प्रिय असले सध्या
केकचे असंख्य प्रकार उपलब्ध आहे

① लेपक क फार

② पाईन अंपाय

③ वधानिया

④ स्टॉकर

⑤ रेड वेनवे

⑥ जोली केक

⑦ आइस क्रीम केक

* व्यवसायानीय विविध विविध चेर

• वजन का

* बिफर / सिडर (चाळ्यासाठी उपयुक्त)

* डफ बिफर (मिखळ्यासाठी उपयुक्त)

* छील / वीटिंग मशानि (पोळी पानळ
याळ्यासाठी उपयुक्त)

* वन डोहायड

* कर

* मोल्ड (साचा)



10/18/2019

10/18/2019

10/18/2019

* वेळींग ओढणे

* फुलर (वेड कुगापिंध्यासाठी)

* वेड स्थाईसर (वेड काप करण्यासाठी)

* हंड सिनट

जरी दुध एक प्रव
आहे न बहुनेका यंत्र मूल्य जाते
पारह व्याज पक्का घन पदाय 12-13%
असतात

आणी ते अन्न मनुज ओळखणे.
जानान वैधानिक गाईची. अणुवाहक
सना गाईचे वय सतनपाप करण्याची
अपूर्या दुध काढण्यातील आणी
काही लोक पारस्थानित समावेश हात
त्रयेक दुध काढतेले शिवले दुध
चरवणे समुद्र असायाने दुध
काढण्याची पूर्ण पध्दती नमुना
प्रभाषित करणे सर्व साधारणपणे 145
या दुधाच्या संनेपर थोडाच परिणाम
होता परंतु खराच पणचे अपुच्या
प्रमाणात 145 मूळे कमी उपन्न
आणी पक्का घन पदायची लढवारा
कमी होते

* दुध = लहें, पोण, खरवस, वांसेदी, खसु,
पनार, कचाकुं चांकेर, रवड
यहा, आणी मसाचा दुध हे पदाय
तयार होताना

दही = ताक, मसुरा, मूंग

पोली = गुप, बेरी, चाण, वट्ट,

खरवस = वडी

वासुंदा = मसुरा, केक, वासुंदा, चहा.

खवा = पेठे वण, खवा, पोळी,

मसाला कुथ = केशर,

रवडी = पाव, वेड, रवडी.

मिठक केक

वनवठ्यासारकी वेळ = 2 तास 20 मिनिट
किती वनना 750 ग्रॅम

साहित्य:

वेन मिटर 2 मिटर मेशाचे कुथ (सायकी)

पावणे 2 कप = 30 350 ग्रॅम साखर

दिन वेळ रसून गुथ

पाव रसून गुथ पावड किंवा
वेन रसून मसाला रस

कृती

1

अभ्यासना गुराचा पावडर
उठून मज पुढे दिसून
आपल्या रशीची साठी लायली
काढून घ्यावी

2

पका जाड बुडाच्या कडई पुढे
उकळून घ्यावे पुढे कडईच्या
अध्यासना येत परत पुढे
गाणवणे मधून मधून वतन
राहावे जेणे करून पुढे आला
यागोळार नुहा याचा साधारणपणे
पु ५५ मिनिट यागनात

3

गुरा पावडर
गुरा घानम्यावर दागेदार वहायला
शकवला हेत याचा नुहाय
२० मिनिट यागनात घ्यात
घान राखर वचस मध्ये हस
घोषावा

4

पुढे अगदी घट्टे व्होडून दागेदार
पुढे हस घ्यायला मना रंगाने
मिळू व यागे परत आठवायला
याच पुढे घ्यायला नुप घ्यायला
घ्यायला

5

केव शेट करायलाही एक वेड
याक देण या पानेभ्यात शेट
करतात

६) लिंगम) आनुवंशिक गुणधर्मों का
लाभण्य व्यापक मिश्रण के रूप में मिश्रण
व्यापक आनुवंशिक व्यापक व आनुवंशिक
फाइनेंग ने धारण कर करण से
करायना देना

७) सहायता प्राप्त मिश्रण के रूप में व्यापक
कार्य व्यापक मात्र गारमिस कराय

* स्वच्छता

१) स्वच्छता व सुरक्षितता

२) प्रत्येक उपकरण / यंत्रवापरण्यस व
स्वच्छता करण्यस पुरेशी जागा

३) कच्चा मांस पाशुन पकाने मात्र नया
होई पर्यंत व्यापक व्यापक
करायनाची प्रक्रिया

४) पर्याय पदार्थों का आवरण व विक्रम

५) उप पदार्थों के लिये वाह

सर्व उपकरणों को यंत्राची स्वच्छता
सुरक्षिततेच्या व दुर्लोक नानुन करायी
वापरण्यारणागे सोयीचे व व्याप
या करीना

क्रिम सेपरेटर य इतर आवश्यक उपकरणों योग्य उंचीच्या स्टैंडवर धाड असून ह्याचा त्याचा स्थापना, प्रभावीय समानर होण्यास नळ नळ वेळ धाड आवश्यकता पूर्वा खात्री करणे ह्याची

वेकरी

वेकरी स्वच्छ करण्याची यंत्रे

① टाय = प्रेशर वाँशर :- 1 उपकरण
उच्च दाबात पाणी फवारणे विविध प्रदूषणात आणी मशीन साफ करण्यासाठी वापरणे जाते

② जॉइन्ट स्कॉर्विंग मोठ्या प्रमाणात स्वच्छता करण्याची असल्यास हे मशीन वेकरीच्या जमिनीवर पावलेना घ्याचा धातू साफ करण्यासाठी उपयुक्त आहे.

③ सॉनिटायझर डिस्पेसर ।

स्वच्छता नंतर सॉनिटायझर

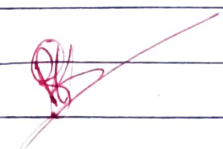
वापरण्यासाठी हे उपकरण महत्वाचे आहे या मूल्ये ५६६ आगावरील जंगल भरताने

०६ ज्युम कमीतर आख्या आगाव कोरडा धान काढण्यासाठी हे उपकरण आहे

विशेषता वेकर्या जामनावरील पूथ साधन्यास

(5) पूथी लाडू सांनेटायपर: काही वेक्रे वेकर्या पूथी लाडू नजबान आपरून जंगलकीकरण करताने ज्यामूळ रडूम जंगल नल्ल होताने

ही उपकरणे नेहमीत पो वापरण्यास पूथ रडूम वेकर्या रडूम आगाव उरवताने वताने येते



2023-24

Visit (Project)

पूजा (Purna's)

S.V.K. Milk & Milk
Product

18-01-2024

Name :- Gauri Lalaji

kelzarkar

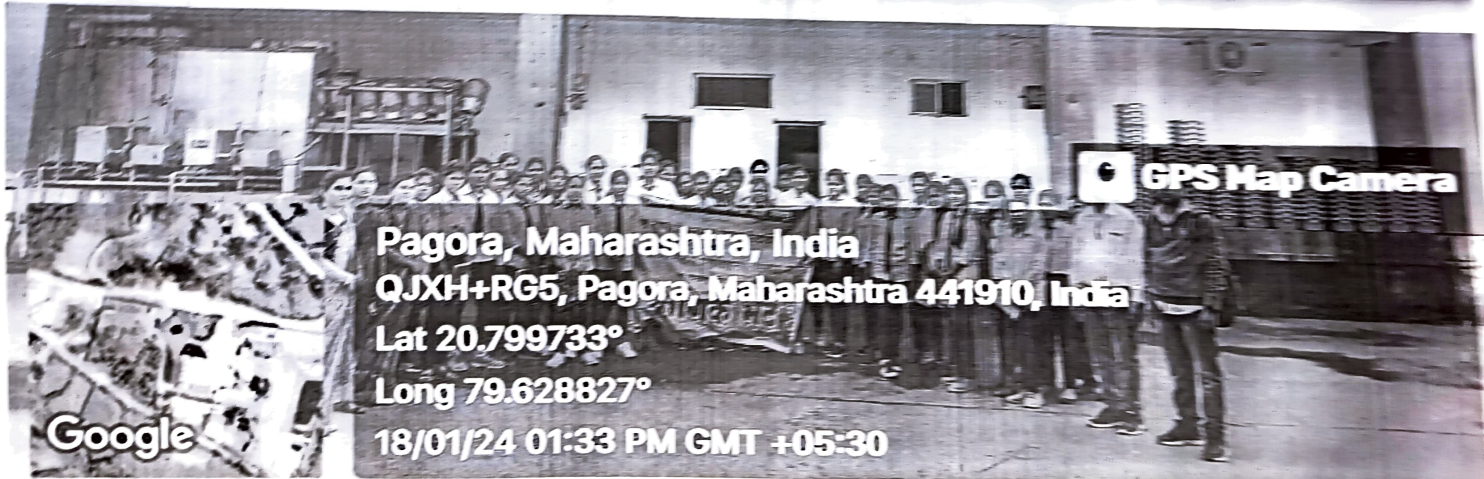
Class :- B. Sc (Home Science) ^{1st} year

Colleg :- SHMM Chiral/Barwaha

Pinnac

S.M.K. MILK & MILK PRODUCT

AN ISO-22000-2018 CERTIFIED COMPANY



 **GPS Map Camera**

Pagora, Maharashtra, India
QJXH+RG5, Pagora, Maharashtra 441910, India
Lat 20.799733°
Long 79.628827°
18/01/24 01:33 PM GMT +05:30

Google

नाम: गौरी बाबाजी केळकर

वर्ग: B.Sc. (Home Science) 1st सेम

कालो: श्री हरिदासन महिला महाविद्यालय
पिंपळ / वारण

Visit (Project)

Pune (Pune)

S.V.K. MILK

& MILK PRODUCT

प्रस्तावना :

इतर व्यवसायांच्या तुलनेत बेकरी व्यवसायासाठी जास्त गुणतपणुळ करावी लागत नाही. यीद्वारे गुणतपणुळीत हा व्यवसाय उत्तम रितीने करता येतो. बेकरी व्यवसायातील विविध उत्पादने व त्यासाठी लागणाऱ्या यंत्रांविषयी माजच्या पेश्यात साधिली घेऊ घेऊ घेऊ.

माज बेकरी व्यवसाय ही काळची भर गरज झाली आहे. सध्या बेकरीतील विविध उत्पादने मोठ्या प्रमाणात खाली जातात. त्यामुळे या उत्पादनांची मागणी पिवसेनदिवस वाढत चाली आहे. पूर्वी ठरलेली प्रसंगी म्हणजेच वाढीवसाध्याच बेकरीतील केळ खाल्या जायच्या म्हाता मात कोणत्याही प्रसंगी केळ म्हायवा इतर बेकरी उत्पादने तैदनी खाली जातात. सध्या वाढत्या मागणीमुळे बेकरी उत्पादनांना चांगली वाजार पेढ मिळू लागली आहे.

विविध बकरी उत्पादने

अ) त्राय बकरी उत्पादने :

- 1) खारी खारीमध्ये चीज , जीरा आणि मेथी कमी प्रकार बनवता येतात.
- 2) दोस मिल्क , दूरी फुडी , इत्यादी आणि मसाल्या कमी दोस चे विविध प्रकार उपलब्ध आहेत

ब) गेट बकरी उत्पादने :

- 1) ब्रेड दोस व्हीट (गव्हापासून बनवलेल्या) मैदा , गाविक ; मिल्क , सॅडविज , डोनट्स , ब्रेड स्ट्रिंग्स कमी ब्रेडचे विविध प्रकार आहेत .
- 2) पाव पावापासून बनविलेल्या विविध प्रकारांनी प्रमाणे पाव बनविले जातात .

- बन पाव
- 1) कच्ची दाबलेली पाव
 - 2) बगर बन पाव
 - 3) पीक्षा बस पाव

इत्यादी प्रकार आहेत .

* केकचे प्रकार :

केक सवर्णांच्य प्रीय म्मसली, सह्या केकचे म्मसंख्य प्रकार उपपन्न ज्मायेल.

- 1) हॉक कॉरर
- 2) पाव्ण म्मप्य
- 3) व्णिया
- 4) स्ट्रॉबेरी
- 5) रेड वेल्वेट
- 6) फोरो केक
- 7) म्मार्श क्रीम केक

* व्यवसायातीत्य विविध यंत्रे :

* वजन काटा

* त्रिफर / मिक्सर (चाळण्यासाठी उपयुक्त)

* हफ मिक्सर (मिसळण्यासाठी उपयुक्त)

* बिटर / बिटिंग मशिन (फोळी पालळ तारण्यासाठी उपयुक्त)

* कटर

* मोल्ड (साचा)

* बेकींग म्मोल्ड

* फुफर वेड कुगवण्यासाठी)

* वेड स्पाईसर (वेड काप करण्यासाठी)

* वेड सिपर

जरी दुध हाळ प्रव. म्नादे म्नाठी ते बहुतेक वा पेय मानले जाते तरी त्यात हाळूण घन पदार्थ 12 ते 13 % असतात. म्नाठी ते म्नाळ म्हणून म्नाळखले जातात. व्यवहारीक अर्थ गायीची म्नाळुवांशिक रचना गायीचे वय स्थानपान करण्याची म्नाळख्या दुध काळण्यातील म्नाळ म्नाठी काही रोग परिस्थिती यांचा सतर्क होतो. म्नाळ दुध काळतांना काळवेळ शेवटचे दुध चरबीने समृद्ध म्नाळ्याने दुध काळण्याची पूर्णता देखील म्नाळ प्रभावित करते. सर्व साधारणपणे म्नाळ फिटचा दुधाच्या रचनेवर थोडासा परिणाम होतो. परंतु अशा दज्याची जीवा म्नाळ्या म्नाळाने फिट नुसत्या म्नाळी म्नाळी हाळूण घन पदार्थाची रचनेवारी कमी होत.

* दुध = दही, लोणी, खरवस,
वासुंधी, खवा, पनीर, कच्चाकूट,
चाँकलेट, खडी, चूदा,
मसावा दुध हे पदार्थ तयार
होतात.

* दही = ताक ; लस्सी, मट्ठठा

* लोणी = लुप, बेरी, चीज, बटर

* खरवस = वडी.....,

* वासुंधी = मलाई केक, वासुंधी चूदा

* खवा = पेठे, बर्फी, खवा प्रोळी.

* मसावादुध = केकार

* खडी = पाव, ब्रेड खडी

* ~~मिठक केक :-~~

बनावण्यासाठी वेळ = २ तास - २० मिनिटे

कीती बनवी = १५० ग्र

* सादीत्य :- २ विटर म्हासीचे दुध
(साथीचे)

2) पावणे दोन कप = 360 ग्र साखर

3) दोन टेबल स्पून तुप

2) पाव हीस्पून तुरही पावडर कीवा
दोन रिस्पून लिंबाचा रस.

कृती :

1) खतपतल्यात तुरहीचीपावडर कुडुन
फक्त पाव हीस्पून म्नापल्या रेसीपी
साठी बाजूच्या काडुन घ्यावे

2) हाका जाड बुडाच्या कढेत दूध
उकळत ठेवावे दूध कळईच्या
मिथी येत पर्यंत दूध तापवावे
मधून मधून वेकत राहावे जेव्हा
कळत दूध खापी लागणार नाही
याचा साधारणपणे 45 मिनिटे लागतात

3) तुरही पावडर घाल्यावी व दूधान
वेकून घ्यावे तुरही घातल्यावर
दुध काडुन दाबदार कायला सुपत
दोन याचा तखल्य 20 मिनिटे
लागतात. त्यानंतर त्यात साखर
बाँचेल मध्ये घाल्यावी

4) दूध म्नागदी घट घेऊन दाबदार व
सख्ख हक्का उदामी रंगाचे वीसू
प्यागे पर्यंत म्नाटवायचे त्यात
दोन टेबल स्पून तुप घाल्यावे.

5) केक सेट करण्यसाठी मळ ब्रेड :
मोफ चीन या पत्रेच्या त सेट
करतात.

6) चीनच्या क्मातून नुपाचे दान घाल्युन
दयावा मिळक केकचे मिश्रण त्यात
क्मातून द्यावे व क्मातूमिनिचम
फाईवने घर बंध करुन सेट
करायवा ठेवावे

7) साधा ताशानंतर मिळक केक बाहेर
काढुन त्यापा गरमिस करावे

स्वच्छता

- 1) स्वच्छता व सुक्ष्मता
- 2) प्रत्येक उपकरण / यंत्र वापरण्यास व स्वच्छता करण्यास पुरेकी जागा.
- 3) कच्चा नाव्यापासून पक्का नाव्य तयार होई पर्यंत कच्चा रव्याने कोराव्याची प्रक्रिया.
- 4) पदार्थाची साठवण व विक्री
- 5) उप पदार्थाची वितरणा

सर्व उपकरणे व यंत्राची स्थापना सुक्ष्मतेच्या दृष्टीकोनातून करावी. वापरण्यासाठी साठीचे जागे व्हावे याकरिता क्रीम सेपरेटर व इतर जनावशाक उपकरणे योग्य उंचीच्या स्टॉड वर धरून बसवून द्यावी. त्याची स्थापना जमिनीत सानातर होण्यासाठी जड बोल्ड धरून जनावश्या पूर्वी खात्री करून द्यावी.

बेकरी स्वच्छ करण्याची यंत्रे

- 1) हाय-प्रेसर वॉशर :- हे उपकरण कच्चे दालाणे बाकी फवारून विविध पृष्ठभाग आणि मशीन साफ करण्यासाठी वापरले जाते.
- 2) जमीनरीपर स्फिंग :- जमीनरीपर स्फिंगात स्वच्छता करायची कमख्यास हे मशीन बेकरीच्या जमीनरीपर वागवण्याच्या द्रुधाच्या धागा साफ करण्यासाठी उपयुक्त आहे.
- 3) सॅनिटायझर डिस्पेंसर :- स्वच्छते जंतू सॅनिटायझर वापरण्यासाठी हे उपकरण मदल्याचे आहे यामुळे पृष्ठभागावरील जंतू मरतात.
- 4) वॅक्यूम क्लीनर :- कोठ्या कोठ्या साठी हे उपयुक्त आहे. कोठ्या धागा काढण्यासाठी हे उपयुक्त आहे.

विशेषता :- बेकरीच्या जमीनरीवरील द्रुध सांडल्यास

- 3) यूटी वाइटर सॅनिटायझर :- काही बेकरी यूटी वाइटर तंत्रज्ञान वापरून निजजंतूकरण करताना यामुळे सुरक्षित नव होताना.

ही उपकरणे नियमितपणे वापरल्यास द्रुध बेकरी स्वच्छ आणि सुरक्षित ठेवता येते





visit [PROJECT]

गुफ [PUENAS]

S.V.K MILK & MILK PRODUCT

2023-24

18-01-2024

Name :- Dipali Sandosh Bhenlankar

class :- BSC HOME SCIENCE 1st year

college :- Shri Haridasan Mahila

Mahavidyalaya Chichal/Barwaha

Purana
SVM.MILK & MILK PRODUCT
AN ISO-22000:2005 CERTIFIED COMPANY



 **GPS Map Camera**

Pagora, Maharashtra, India
QJXH+RG5, Pagora, Maharashtra 441910, India
Lat 20.799733°
Long 79.628827°
18/01/24 01:33 PM GMT +05:30

Google

दिपाली संतोष. भंडारकर

वर्ग :- BSC (Home science) 1st year

कॉलेज :- श्री. हरिदासन महिला महाविद्यालय
थियाक/ वारक

Visit (Project)

पुणे (Pune)

S.V. K MILK & MILK PRODUCT

प्रस्तावना :-

इतर व्यवसायांच्या तुलनेत
केरी व्यवसायासाठी जास्त
तुंगवस्तुचे प्रयोग लागत नाही. याद्वारे
तुंगवस्तुची ही व्यवसाय उत्तम सुविधा
करता येता. केरी व्यवसायातील विविध
उत्पादने व यासाठी लागणा-या वतावळी
आजच्या लेखात माहित घेऊ.....

आज केरी व्यवसाय ही आठवी गरज
पडली आहे. सध्या केरीतील विविध उत्पादने
मोठ्या प्रमाणात खाल्ली जातात त्यामुळे या
उत्पादनांची मागणी दिवसेंदिवस वाढत
चाललेली आहे. पूर्वी दरवर्षी प्रयोगी म्हणजे
वाढदिवसांमध्ये केरीतील केळू खाल्ले जायचे
आता मात्र कोवत्याही प्रयोगी केळू अथवा
इतर केरी उत्पादने नेहमी खाल्ली जातात.
सध्या वाढत्या मागणीमुळे केरी उत्पादनांना
चांगली वाजारापेठ मिळू लागली आहे.

विभिन्न केकरी उत्पादने

अ) दूध केकरी उत्पादने

- 1) खारी खारिअधरी दाल, जिरा आणि मेशी द्वारा प्रकार उत्पादनात
- 2) लोखंड मिल्क, दुधा कुर्यात : इतरपट्टी आणि मसाला द्वारा लोखंड बसे विविध प्रकार आहेत.

ब) वट केकरी उत्पादने

- 1) प्रेड होल व्हीट (गव्हापासून उत्पादित) मीठा, गालिक, मिल्क, मसाले, डोनट्स प्रेड, स्टिफ्लस बसे प्रेडचे विविध प्रकार आहेत.

- 2) पायापासून उत्पादित विविध पदाशुभ्रमणे पाय उत्पादने आहेत.

- 1) वन पाय
- 2) कट्टी वरिणी पाय
- 3) खारि वन पाय
- 4) पिड्या वन पाय

इतरादि प्रकार आहेत.

* केकचे प्रकार

केक स्वनिर्णय प्रिय असता. सध्या केकचे असंख्य प्रकार उपलब्ध आहेत.

* ब्रैड स्लाइसर (ब्रैड का करवारावाटा)

* हेन्ड सिलर

जरी दुध का ~~करवारावाटा~~ हाई ड्राई ड्राणि
 ने ~~करवारावाटा~~ पर्य मानल जात.
 तराई त्यात लुण्ठ 12 गी 18 लव्ठे
 बिसालान. ड्राणि ते बिसल मळुण
 ओकरणे जातान. वरकराक गारायी
 बिसुपारिक रचना गाराये वर
 सान पाज करवारायी बावरा दुध
 काढवारायल ड्रातर ड्राणि रान
 पारस्थिता बांया, समापडा दाना
 वनयेक दुध काढताना काढलेल
 शिवटय दुध यरणेन समूह बावरायान
 दुध काढवारायी फुलाग, देखिल नमुना
 कुभातन करत स्वसाधुपणे फुलार
 फिडरा, दुधायरा, रयनपर बाडसना
 क परिणाम दाना. पुण्डु करावदुलीये
 किना बावराय समानात फाई मुठ काम
 उपुणन ड्राणि लुण्ठ दान वदावायी लवठेकरि
 कामी दाने.

दुध = दूध, लोणी, खरवण, लसुदी, सुवा,
 पुनीर, कलाकंठ, बांयल, खडो
 यदा बावनि मसाला दुध हे पदाव
 मअर दानात

दही = ताक, लसना, मड्या

* लोणी = तूप, खीर, घी, बटर

* खरबारा = बडी

* ठासुंदा = मलाई, कण, ठासुंदा चहा

* खवा = ~~वेद, बर्फी~~, खवा, पिठा,

* मसाला दुध = केशर

* रवडी = पाव, ब्रड रवडी

मिलक केक

● बनवण्याचा वेळ = 2 तास 20 मिनिट
= 750 ग्रॅम

① ● साहित्य :- 2 लिटर म्हायि दुध
1 सायीचे

② पावणे वजन कप = 350 ग्रॅम बाउल

③ 2 लिटर म्हायि = तूप

④ पाव रिप्लेज = तबरी पावडर

किंवा वजन रिप्लेज मिळवता येईल.

शुद्धी

- ① खनकनाशाल क्रूरतीया वाकर
कुडुन फकाण पाक लिखुन
ब्राम्पला रशीया रसाय कालकुला
काकुन दयावे.
- ② एका जाड कुडाया फुडरीन दुध शुद्ध
दयावे. दुध कडईया ब्राम्पला येत
पयान दुध गापयावे. मधुन मधुन
दवळण शहावे लुण कळण दुध
खाली लाववार नहायला
साधारणपणे 15 मिनिट लावतात.
- ③ क्रूरती पाकर घालावी च दुधान
डवळुन दयावे. क्रूरती घातल्यावर
दुध काकुन दानिदार घालेला
सुडुवाण घेत. खाली लवळ
20 मिनिट लावतात. यानार
पयान साखर लंचेण मध्य घालावी
- ④ दुध अगदी घालुन दोडुन दानिदार च
दलेक्या वकामो रंगारु दिसु लागेपयान
आरवायवी पयान दोन लवळ सुडुन
कप घालावे.

5) एक सेट करवायामें एक सेट लोफ्ट हीन या पालेवाग सेट करवाना

6) रिजला बाभन कपाया हात लोफुन दबावा. मिल्क केकय मिसरन रवानु कोफुन दबाव. य अल्पु मिनडाय फाइलन दरद करे कोफुन सेट करायला दबाव

7) सहा नालानंतर मिल्क केक छोड कोफुन थाला गामिल करव.

स्वच्छता

★ 1) स्वच्छता व सुरक्षिता

2) सत्येक उपकरण / यंत्र वापरकराय व स्वच्छता करवाय सुपेला जमा

3) कचरा मालापासून एकत्र माल सिकुपयाने रकवाने कराययामि नशिया

4) पहायामि लाठयण व क्वि

5) उपदारायामि विलेवर

सर्व उपकरण व यंत्रांची स्थापना
 सुरक्षिततेच्या दृष्टिकोनातून करावी.
 वापरण्यासाठी सोप्याच जेव्हा वापरणा
 प्रिम सेक्टर व इतर आवश्यक
 उपकरणे योग्य प्रकारच्या स्टॅण्ड
 वॉल्ट विसुवून द्यावी. त्यांचा
 स्थापना जागीच रखांतर द्यावासाठी
 नल वॉल्ट वॉल्ट वापरण्यापूर्वी
 खात्री करून घ्यावी.

उपकरणे :-

जेव्हा रचवून करवावी यांचे.

① दाय वेसर वॉल्ट :- हे
 उपकरण उच्च
 दाबाने जागी फवाळणे विविध
 प्रकारातून झालेले मशीन रचवून
 करवासाठी वापरले जाते.

② फ्लोअर रचवणे :- मीठ्या समोलातून
 रचवता कामाची
 वापरण्यात हे मशीन वेगवेगळ्या
 जागी ठेवून लावलेल्या पुढाचा
 घालून साफ करवासाठी
 उपयुक्त आहे.

3) साँ निलमसुर डीरे सरः साँ निलमसुर
है उपकरण महत्वाये बाँह यावरीन
पूछ भाभापरीला जति मरताग

4) वई वसुम वलीनर ड- वलया आनि
काडकभासति है उपसुका आह
करिया घाण

परीषता ड- करिया जामिनवरील
पुछ साँडलयाल

5) सुद्धा लडिट साँ निलमसुर ड- काँहा
सुद्धा लडिट लवे शान वापसुन निजतु
कीरु करताग लयामुक छुद्ध
जिप नख होगम

है उपकरण मिमभिलपनी वापरलयापुन
पुछ करी पयच्छ आनि छराक्षीन
दवता जेन

2023-24

Visit (Project)

गुण (Purna's)

S. V. K. MILK & Milk
Product

Date:- 18/01/2024

Name :- Ravita Raju
Shiwarkar

Class :- B.Sc (Home Science)^{3rd}
Year

Colleg :- SHMM Chical/
Barwaha

Purnas

S.V.K. MILK & MILK PRODUCT
AN ISO-22000-2005 CERTIFIED COMPANY



Pagora, Maharashtra, India
QJXH+RG5, Pagora, Maharashtra 441910, India
Lat 20.799733°
Long 79.628827°
18/01/24 01:33 PM GMT +05:30

Google

नाव :- रविता राजु शिकारकर

कार :- B.Sc (Home Science) 1st year

कॉलेज :- श्री. हरीदासन माहेला महाविद्यालय

मिवाळ / ठारळ

Visit (Project)

पूणा (Punna's)

S.V.K. MILK & MILK
PRODUCT

• प्रस्तावना :-

इतर व्यवसायांच्या तुलनेत वेकरी व्यवसायासाठी ज्यास्त गुंतवणूक करावी लागत नाही योद्धा, गुंतवणूकित, हा व्यवसाय उत्तम रितीने करता येतो. वेकर व्यवसायातील विविध उत्पादने व त्यासाठी लागणाऱ्या यंत्रा पिढय आजच्या लेखात माहिती घेऊ....

आज वेकरी व्यवसाय ही फळाची गरज बनली आहे. सध्या वेकरीतील विविध उत्पादने मोठ्या प्रमाणात खाल्ली जातात. त्यामुळे या उत्पादनांची मागणी दिवसेंद दिवस वाढत चाललेली आहे. पूर्वी इरावीक प्रसंगां म्हणजेच वाढदिवसांनाच वेकरीतील फेफे खाल्ली जायचा आता मात्र फेफेच्या प्रसंगां फेफे अथवा इतर वेकरी उत्पादने नेहमी खाल्ली जातात. सध्या वाढत्या मागणी मुळे वेकरी उत्पादनांना चांगली बाजार पट मिळू लागली आहे.

• विविध वेकरी उत्पादने :-

[अ] झाय वेकरी उत्पादने

1) खारी खारीमध्ये चीज, ज्यीरा आणि मेथी असे प्रकार बनवता येतात.

2] वेस्ट मिन्क, डूली फ्रुटी, इलायची आणी मसाला असे वेस्ट चे विविध प्रकार उपलब्ध आहे.

[व] वेट शेफरी उत्पादने

1] ब्रेड होल व्हॉट (गव्हापासून बनवलेला) मॅदा, गार्लिक, मिन्क, सडविन, डो नॅश, ब्रेड स्टिफस असे विविध ब्रेडचे विविध प्रकार आहेत.

2] पाव, पावापासून बनविलेल्या विविध प्रकारची प्रमाणे पाव बनविले जातात.

1] बज पाव

2] कच्ची दावेला पाव

3] कुकिर बज पाव

4] पिझ्झा बेस पाव इत्यादी प्रकार आहेत.

* केक चे प्रकार

केक सर्वातच प्रिय असतो सध्या केकचे असंख्य प्रकार उपलब्ध आहेत.

1] ब्लॉक फॉस्फेट

2] पाईलु अंपल

3] क्वेनिला

4] स्नॉबरी

5] रेड वेगवेट

6] फोटी केक

7] आईस क्रीम केक

* व्यवसायातील विविध यंत्र

* पानण फाट

* शीफ्टर / शिफ्टर (चाळण्यासाठी उपयुक्त)

* डफ मिक्सर (मिसळण्यासाठी उपयुक्त)

* शीटर / शीटिंग मशीन (पोळी पालक लाळण्यासाठी उपयुक्त)

* वल दिव्याडर

* फलर

* मोळ (साचा)

* वेफिंग ओळण

* फुफर (ब्रेड फुगावण्यासाठी)

* ब्रेड स्लाइसर (ब्रेड काप करण्यासाठी)

* हॅन्ड सिटर

जरी दूध, एक प्रव आहे आणि ते बहुतेकदा पेश माणले जाते, तरीही त्यात एकूण दूध पदार्थ 12-13 टक्के असतात. आणि ते अन्न म्हणून ओळखले जातात. वैयक्तिक गाईची अनुवांशिक स्थिती गाईचे तय स्थान पाल करवण्याची अवस्था दूध काढण्यातील

अंतर, आर्षी, काही रोग परिस्थिती यंत्रा
 समावेश होता प्रत्येक दुध पावलाचा पावलेले
 शीतत्व दुध चरबीने समृद्ध असल्याने दुध
 पावलाची पूर्णता देखील वामुदा प्रभावित
 करत. सर्व साधारण पणे सफर फिड ज्या
 दुधाच्या रचनेवर जोडासा परिणाम होता
 फरक कराव दजनि किंवा अपुज्या प्रभावात
 फिड मुळ कमी उत्पन्न आर्षी एकूण धण
 पदाथनी टक्केवारी कमी होत.

* दुध = दुही, लोणी, खरवस, वासुंदी,
 खवा, पढीर, फ्लाफंद, चॉफलेट,
 रवडी, चहा आणी मसाला दुध हे
 पदार्थ तयार होतात.

* दुही = ताफ, लास्सी, मड्डा

* लोणी = तुप, बेरी, चीज, बटर

* खरवस = वडी.....

* वासुंदी = मलाई केक, वासुंदी चहा

* खवा = पेढे, बर्फी, खवा पीळी,

* मसाला दुध = फेकार

* रवडी = पाव, ब्रेड रवडी

* मिल्क केक

बनवण्यासाठी वेळ = २ तास २० मिनिटे
फिती बनता = ७५० ग्रॅम

* साहित्य

१ २ लिटर मसिवे दुध (साखीचे मसिवे)

२ पावणे दोन कप = ३५० ग्रॅम साखर

३ दोन टेबल स्पून ह तूप

४ पाव रिसपुन ~~तुरती~~ पावडर किंवा दोन
रिसपुन लिंबाचा रस

* कृती :

१ खालवल्यात तुरतीची पावडर कुडक फफले
पाव रिसपुन आपल्या रेसीपी साठी
वापूना काढून द्यावे.

२ एक जाड कुडक्या फडईत दुध उबवत
देवावे. दुध फडईच्या अर्धा येत पर्यंत
दुध तापवावे. मधुन मधुन घेवळत राहूवे
जेवळीत दुध खाली लागणार जाही.
थाला साधारण पणे ५५ मिनिटे लागतात

3. तुरली पावडर घालावी व दुधात विलंबून
ह्याव. तुरली घातल्यावर दुध फाटून
दाणेदार उहायला सुरुवात होत. याला
तक 20 मिनीट लागतात. त्यानंतर
त्यात साखर व न्यस मध्ये घालावे.

4. दुध अगदी घट्ट होऊन दाणेदार व
हलक्या वदामी रंगाने पिसू लागेपर्यंत
आव्यायव त्यात दोन वेळा स्पून
दूप घालाव.

5. फेक सेट फुरण्यासाठी एक ब्रेड जोफ
टिब या पतल्यात सेट करतात.

6. टिबला आतून लुपट्या हात लावून
ह्याव) मिल्क फेकून मिश्राव त्यात
येतून ओतून ह्यावेत. व एल्युमिनेयस
फाईल व घट्ट बंध करून सेट
करायला ठेवावे.

7. 6 तासांनंतर मिल्क फेक बाहेर काढून
ह्याला गालीस करावे.

* स्वच्छता

- १) स्वच्छता व सुरक्षितता.
- २) प्रत्येक उपकरण/यंत्र वापरण्यास व स्वच्छता करण्यात पुरेशी जागा.
- ३) फुव्या मालापसून चपका, माज तयार होई पर्यंत टप्प्या टप्प्याने करावयाची प्रक्रिया.
- ४) पदाथर्चा साठवण व विक्री.
- ५) उप पदाथर्चा विक्रीसाठी.

सर्व उपकरणे व यंत्रांची स्थापना सुरक्षित-
तेच्या हिलीकॉनातून करावी वापरण्यासाठी
शाईच व्हावे या फरिता, फिम सेप्टर
व इतर आवश्यक उपकरणे योग्य उंचीच्या
स्टॅन्ड वर घेऊन वेसवून द्यावी त्याच्या
स्थापना जागीस समतल होण्यासाठी
जर बोल्ड घेऊन आवश्यक्यापुढे खात्री
करून द्यावी.

* वेकरी स्वच्छ करण्याची यंत्रे

1) हाय-प्रेसर वॉशर :- हे उपकरण उच्च दाबात पाणी फवारून विविध पृष्ठभागां आदी मशीन साफ करण्यासाठी वापरले जाते.

2) फ्लोअर स्फ्रॉंगिंग :- मीठ्या प्रमाणात स्वच्छता करण्यास हे मशीन वेकरीच्या जमिनीवर लागलेल्या दुष्टांच्या धाव साफ करण्यासाठी उपयुक्त आहे.

3) सॉनीटायझर डिस्पेंसर :- स्वच्छते नंतर सॉनीटायझर वापरण्यासाठी हे उपकरण महत्त्वपूर्ण आहे. यामुळे पृष्ठभागावरील जंतू मरतात.

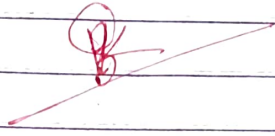
4) वॉशिंग मशीन :- सोळा आदी कोर्या धाव वापरण्यासाठी हे उपयुक्त आहे.

* विशाता:

वेकरीच्या जमिनीवरील दुष्ट सोडल्यास

5) युव्ही लाइट सॉनीटायझर :- काही वेकरी युव्ही लाइट जंतूनाशक वापरून निरपेक्ष करताना ज्यामुळे शुद्धसमाजीव नाश होताना

ही उपकरणे विद्यमान पणे वापरल्यास
पूजा वेकरी स्वच्छ आणि सुरक्षित ठेवता
येत.





2023-24

Visit (Project)

Yoi (Purnas)

S.V.K. MILK
CO MILK PRODUCT

Date: 18-1-2024

Name: Prithi Madhav Remble

Class: B.Sc. (Home Science) 1st year

College: SHMM chichal / Barwaha

S.V.K.
S.V.K.MILK & MILK PRODUCT
AN ISO-22000-2018 CERTIFIED COMPANY



 **GPS Map Camera**

Pagora, Maharashtra, India
QJXH+RG5, Pagora, Maharashtra 441910, India
Lat 20.799733°
Long 79.628827°
18/01/24 01:33 PM GMT +05:30

Google

नाम:- मनीषा शर्मा कौशिकी
पत्रिका B.Sc (Home science) 1st year
कक्षा:- Shri Haridasan Mahila
Mahavidyalaya Chichal / Barwaha

Visit (Project)

गुण (Pune)

S.V.K. MILK &

MILK PRODUCT

० मसलावना :

इतर व्यवसायांच्या तुलनेत बैकरी व्यवसायासाठी जास्त गुंतवणूक करावी लागत नाही. थोडशा गुंतवणुकीत हा व्यवसाय उत्तम रितीने करता येतो. बैकरी व्यवसायातील विविध उत्पादने व त्यांना लागणाऱ्या यंत्रा-विषयी आजच्या लेखात येऊ....

आज बैकरी व्यवसाय ही काळाच्या गरज बनली आहे. सध्या बैकरीतील विविध उत्पादने मोठ्या ममाणात खाल्ली जातात. त्यामुळे या उत्पादनांच्या मागणी विपक्षेविल वाढत चाललेली आहे. पूर्वी इश्टिक मसंगी म्हणजेच वाढविसाभास्य बैकरीतील केक खाल्ल्या जायत्या. आता मात्र कोठल्याही मसंगी केक अथवा इतर बैकरी उत्पादने नेहमी खाल्ली जातात. सध्या वाढत्या मागणीमुळे बैकरी उत्पादनांना खांगळी बाजार पठ मिळू लागली आहे.

० विविध बैकरी उत्पादने :

अ) दूध बैकरी उत्पादने

० खारी खारीमठ्ये चीज, जिरा, आण मेशी अस मकार बनविता येतात.

② टोस्ट, मिष्क, डुरी, फुरी, इत्यादी आणी मसाले असू टोस्ट चे विविध प्रकार उपलब्ध आहे.

③ वेट बेकरी उत्पादन

i) वेड होम व्हाट (गव्हापासून बनवलेला) मॅदा, गार्मिक, मिष्क, सॅडविच, डोनट्स, वेड रिस्वस असू वेडचे विविध प्रकार आहेत.

ii) पावपासून बनवलेल्या विविध पदार्थामिमाठी पाव बनविले जातात.

- ① वन पाव
- ② कच्ची दाबेली पाव
- ③ बगर वन पाव
- ④ पिस्सा बेस पाव इत्यादी प्रकार आहेत.

* केक चे प्रकार

केक स्वनिष्ठ प्रिय असतो. सहसा केक चे असंख्य प्रकार उपलब्ध आहेत.

i) ब्लॅक फॉरेस्ट

ii) पार्लो अप्पल

iii) ब्लूबेरी

iv) स्ट्राबेरी

v) वेड वेल्वेट

vi) फोरो केक

(iii) आइस क्रीम केक

* व्यवसायात्मक विविध यंत्र

● वजन कारा

● शिफर / सिफर (चाळव्यासाठी उपयुक्त)

● डफ मिक्सर (मिसळव्यासाठी उपयुक्त)

● शिटर / शीटिंग मशीन (पोळी पातळ
ब्राउयासाठी उपयुक्त)

● वजन डिवायडर

● कटर

● मोल्ड (साधा)

● वेकिंग ओवन

● फुकर (ब्रेड फुगावण्यासाठी)

● ब्रेड स्मोइसर (ब्रेड काप करण्यासाठी)

● हॉट सिंबर

आणि ते जरी दुध एक पुप आहे
नरिही ल्यात एकुण घन पदार्थ
12-13% असतात. आणि ते अन्न
म्हणून ओळखावे जातात.

लैश्वरीक गार्डिया अनुवांशिक रचना, गार्डिये
 वय, संतुलपान करायच्या अपत्या, दुध,
 काढ्यातान्तर आंतर आणी काही रोग
 परिस्थिती यांसा समावेश होतो. प्रत्येक
 दुध काढतांना काढवेचे वेळचे दुध
 खर्चाने समृद्ध आल्याने दुध
 काढ्याच्या पुढता देखील नमुना
 म्हापित करत. सर्वसाधारण प्रो
 मिकार फिड चा दुधाच्या रचनेवर
 थोड्या परिणाम होतो. परंतु खराब
 क्वालि किंवा अफुऱ्या म्हाणात
 फिड मुळे कमी उत्पादन आणी
 रूग्ण घन पदार्थाचे स्वरूप कमी
 होत.

* दुध = दही, लोणी, खरपस, वासुंदी,
 खप, पनीर, कच्चाकट, चाकलेट,
 रूडो, चहा आणी म्हात्वा दुध
 हे पदार्थ तयार होतात.

* दही = ताक, बदली, मठठा

* लोणी = लुप, बेरी, चीज, वरर

* खरपस = वडी.....

* वासुंदी = म्हाई केक, वासुंदी चहा

* खवा = पेहे, बकी, खवा पोळी,

* मुलाच्या दुध = केसर

* रवडी = पाव ब्रेड रवडी

* मिस्क केक

- सनवण्यासाठी वेळ = २ तास २० मिनिटे
- किलो सनता = ३५० ग्रॅम

* साहित्य:

i) २ लिटर म्हशीचे दुध (साईचे सायीचे)

ii) पावने २ कप = ३५० ग्रॅम साखर

iii) २ टेबलस्पून लुप

iv) पाव टिस्पून लुरती पावडर किवा
२ टिस्पून लिंबाचा रस

* कृती:

i) खव्याच्या लुरतीचा पावडर कुटून फक्त
पाव टिस्पून आपल्या रेशिपासाठी
वाजुला काढून द्यावे.

ii) रका जाऊ लुड्या कळित दुध
उकळत देवापे दुध कळकळ्या अस्था

येईपर्यंत दुध लापवावे जधुनमधुन टपळत
शहावे जेनेकडुन दुध खात्मी
भागदार जाही. थाळा साधारणपणे
५५ मिनिटे बाबतात.

iii) सुर्या पावकर धात्मावी व दुधाल
टपळुन घ्यावे. सुर्या धातव्यावर दुध
काडुन काणेकर ध्यात्मी सुडुपात होले
थाळा लळ्ळ २० मिनिटे बाबतात.
एशानंतर त्यात साखर वॉ-वेस
मध्यो धात्मावी.

iv) दुध अगदी घट्ट होऊन काणेकर
व रुमळ्या लक्ष्मी रंगाने दिसू
भागे पर्यंत आठवायचे. त्यात
२ टेबलमधुन लुप धात्मावी.

v) केक सेट करण्यासाठी एक ब्रेड
बॉफ गटिन आ पतेव्यात सेट
करतात.

vi) टिनला आतुन लुपाचा हात लावुन
घ्यावा. मिल्क केकचे मिश्रण
त्यात आतुन घ्यावे. व अल्युमिनियम
फाईलिन घट्ट बंद कडुन सेट
करायला देवावे.

vii) सहा तासा नंतर मिल्क केक
वाहेर काडुन थाळा जाणविस
करावे.

* स्वच्छता

- (अ) स्वच्छता व सुरक्षितता
- (ब) मलक उपकरण / ग्राम वापरव्याल व स्वच्छता केंद्रव्याल पुरेशी जावा
- (क) कच्चा माल्यापाकुन पक्का मान लयाव होई पर्यंत टयाटप्याने करावयाची साह्या
- (ड) पक्ष्यांची साह्या व विक्री
- (इ) उपपक्ष्यांची किंविन्हेवार

सर्व उपकरणे व ग्रामाची स्थापना सुरक्षितनेच्या दृष्टी कोनातुन करावी वापरव्यालाठी सोय्युचि सोय्युचि ण्हाव यासाठी काम सेपरेट व इतर आवश्यक उपकरणे यांग्प उंचाच्या स्तर उर एर वसकुन द्यावा. लुग्या स्थापना अमिनी समातर हाण्यासाठी लट बोल्ड एर आपरव्याकुन साप्ता कुन द्यावी.

* वेकरी शेखर करव्याची यंत्रे :

i) हयमेशर वांशर हे उपकरण कुच दाबाने पाणी फवाडून विविध प्रकारात आणी मशीन साक करव्यासाठी वापरले जाते.

ii) पम्बीअर स्क्रिनिंग मोठ्या प्रमाणात शेखरता करव्या अयव्यास हे मशीन वेकरीच्या जमिनीपर लागलेला दुसरा धागा साक करव्यासाठी उपयुक्त आहे.

iii) सॉनीटायझर डिस्पेंसर शेखरतेनंतर सॉनीटायझर वापरव्यासाठी हे उपकरण महत्वाचे आहे. यामुळे पृष्ठ आगावरिल जंतु भरतात.

iv) हवैथुम स्क्रिनिंग मोठ्या आणी कोरड्या धागा काढव्यासाठी हे उपयुक्त आहे.

विशेषतः वेकरीच्या जमिनीवरिल कुच साठव्यास

v) कुळी बाइर सॉनीटायझर काही वेकरी कुळी बाइर लागव्याने वापरून निजफुकीकरण करतात. यामुळे सुहमजीव तळ होतात.

ही उपकरणों निम्नलिखित आवश्यक दुर्घ-
नेकरी से सुरक्षित आगे सुरक्षित डेपता
यते.

~~११~~



Shikshak Bahuuddeshiya Shikshan Mandal Wadi Nagpur
SHRI HARIDASAN MAHILA MAHAVIDYALAYA

(Affiliated by R.T.M.N.U Nagpur)

Chichal/Barwa, Tah. Lakhandur, Dist- Bhandara - 441805

Email: principalshmmchichal@gmail.com

Activity Report

Academic Year	: 2023-24
Activity	: <i>Industrial Visit</i>
Participants Count	: 44 Students and faculty staff members are present
Date of Activity	: 18-Jan-24
Place	: Purna's Milk Product Industries
Objective	: To bridge the gap between theoretical knowledge and practical application.

The students and teachers of Shri Haridasan Mahila Mahavidyalaya participated in the *Industrial Visit* at the Purna's Milk Product Industries. More than 44 individuals, including students, took part in the event. The collective efforts of the participants transformed the chosen area within a specific time frame. Encouraged by this success, the Council has decided to organize similar events on a regular basis in the town.



S. S. Singh
Principal

Shri. Haridasan Mahila Manavidyalaya
Chichal/Barwa, Tah. Lakhandur, Dist. Bhandara

Shikshak Bahuuddeshiya Shikshan Mandal Wadi Nagpur
SHRI HARIDASAN MAHILA MAHAVIDYALAYA

(Affiliated by R.T.M.N.U Nagpur)

Chichal/Barwa, Tah. Lakhandur, Dist- Bhandara - 441805

Email: principalshmmchichal@gmail.com

Activity Report

Academic Year	: 2023-24
Activity	: <i>Industrial Visit</i>
Participants Count	: 32 Students and faculty staff members are present
Date of Activity	: 18-Sep-23
Place	: Divyash Agro And Food Park
Objective	: To bridge the gap between theoretical knowledge and practical application.

The students and teachers of Shri Haridasan Mahila Mahavidyalaya participated in the *Industrial Visit* at the Divyash Agro And Food Park. More than 32 individuals, including students, took part in the event. The collective efforts of the participants transformed the chosen area within a specific time frame. Encouraged by this success, the Council has decided to organize similar events on a regular basis in the town.




Principal

Shri. Haridasan Mahila Mahavidyalaya
Chichal/Barwa, Tah. Lakhandur, Dist. Bhandara