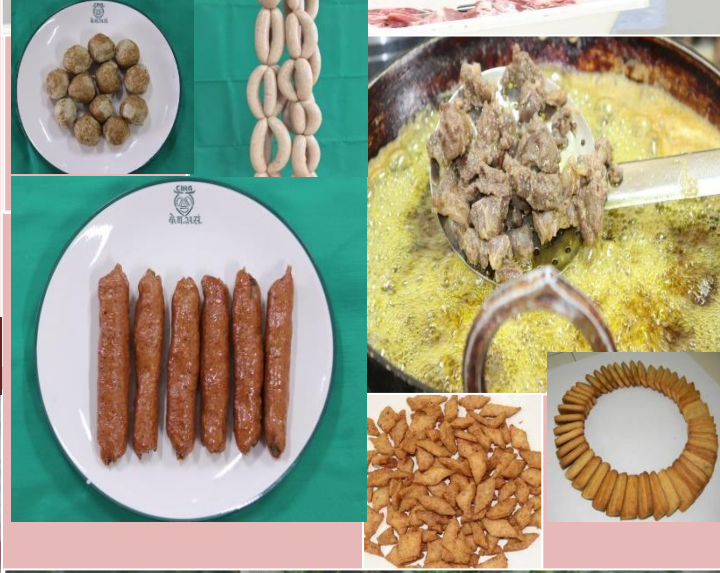


Applications invited for Training Course प्रशिक्षण कार्यक्रम हेतु आवेदन आमंत्रित

Hands-on training on
hygienic goat slaughter
& value added goat
meat product
processing

स्वच्छ बकरी वध और मूल्य
वर्धित बकरी मांस उत्पाद
प्रसंस्करण पर व्यावहारिक
प्रशिक्षण

September 18-22, 2023



भा.कृ.अनु.प. - केंद्रीय बकरी अनुसंधान संस्थान,
मखदूम, फरह - 281122, मथुरा, उ.प्र.
ICAR-Central Institute for Research on Goats
Makhdoom, Farah - 281122, Mathura, U.P.



पाठ्यक्रम

'स्वच्छ बकरी वध और मूल्य वर्धित बकरी मांस उत्पाद प्रसंस्करण पर व्यावहारिक प्रशिक्षण' पर प्रशिक्षण पाठ्यक्रम का उद्देश्य मांस व्यवसाय में शामिल हमारे हितधारकों को उनकी नियमित वध और ड्रेसिंग प्रक्रिया में स्वच्छता के महत्व के बारे में जागरूक करना और विभिन्न सुविधाजनक, खाने के लिए तैयार बकरी मांस उत्पादों के प्रसंस्करण पर व्यावहारिक प्रशिक्षण प्रदान करना है।

पाठ्यक्रम सामग्री

- बकरी वध और प्रसंस्करण में स्वच्छता
- मानवीय वध प्रक्रिया
- मांस की संरचना और उसका पोषक मूल्य
- बकरी के मांस का मूल्यवर्धन
- बकरी पालन से जुड़ा पशुजनित रोग
- बकरी मांस प्रसंस्करण इकाई स्थापित करने का अर्थशास्त्र

आवेदन प्रक्रिया

प्रतिभागियों की संख्या: 15

मांस और उत्पाद प्रसंस्करण व्यवसाय में इच्छुक या पहले से ही लगे 12वीं कक्षा उत्तीर्ण प्रतिभागियों को निर्धारित प्रारूप में अपने भरे हुये आवेदन पाठ्यक्रम समन्वयक को 25 अगस्त, 2023 तक भेजने हैं। आवेदकों को सुझाव दी जाती है कि वे अपने साथ कोई साथी न लाएं। चयनित उम्मीदवारों को 30 अगस्त, 2023 को संस्थान की वेबसाइट, ईमेल या टेलीफोन के माध्यम से सूचित किया जाएगा।

वित्तीय व्यय

पाठ्यक्रम शुल्क: प्रति उम्मीदवार ₹ 5000.00 (केवल पांच हजार रुपये)

- आवास और भोजन शुल्क का भुगतान उम्मीदवारों को करना होगा
- सभी प्रतिभागी आईसीएआर द्वारा निर्धारित टैरिफ के अनुसार किराये के आधार पर संस्थान के गेस्ट हाउस या किसान छात्रावास में आवास और बोर्डिंग का लाभ उठा सकते हैं या वे अपनी सुविधा के अनुसार आगरा या मथुरा में रह सकते हैं।
- किसी भी प्रतिभागी को कोई टीए और डीए नहीं दिया जाएगा
- पंजीकरण शुल्क आवेदन के साथ मथुरा में देय 'आईसीएआर यूनिट सीआईआरजी' के पक्ष में डिमांड ड्राफ्ट के रूप में जमा किया जाना चाहिए। गैर-चयनित उम्मीदवार का डिमांड ड्राफ्ट 05 सितंबर, 2023 को वापस कर दिया जाएगा

संस्थान का पता

ICAR-CIRG मथुरा (22 किमी) और आगरा (32 किमी) से लगभग समान दूरी पर स्थित है। दोनों जगहें देश के सभी प्रमुख शहरों से रेल और सड़क मार्ग से अच्छी तरह से जुड़ी हुई हैं। बस यात्रा करते समय फरह उतरना पड़ता है। फरह कस्बे से संस्थान परिसर के बीच की दूरी 2 किमी है।

अधिक जानकारी के लिए संपर्क करें:

डॉ अरुण कुमार वर्मा

वरिष्ठ वैज्ञानिक एवं पाठ्यक्रम समन्वयक
जीपीटी प्रयोगशाला, एएनएमपीटी प्रभाग

आईसीएआर-सीआईआरजी, मखदूम, फरह- 281122, मथुरा, यू पी.

मोबाइल: 9719117100; ई-मेल: arun.lpt2003@gmail.com; फैक्स: 0565-2763246

Application format

Programme Director Dr.
M.K. Chatli Director,
ICAR-CIRG

Course Coordinator
Dr. Arun K. Verma
Senior Scientist
GPT Laboratory
ANMPT Division

Course Co-coordinators
Dr. Tarun Pal Singh
Scientist
GPT Laboratory
ANMPT Division

Dr. V. Rajkumar
Principal Scientist
GPT Laboratory
ANMPT Division

For further details
Dr. Arun K. Verma
Senior Scientist
ANMPT Division
ICAR-CIRG,
Makhdoom, Farah –
281122, Mathura, U.P.
Email:
arun.lpt2003@gmail.com
www.cirg.gov.in
Mob: 9719117100,
Ph: 0565-2763844

• Title of course: ***Hands-on training on hygienic goat slaughter & value-added goat meat product processing (Sept. 18-22, 2023)***

• Full name (in block letters):

• Designation/occupation:

• Present employer address:

• Complete address

for correspondence:

Email:

WhatsApp No:

• Qualification:

Passport size
photo

Signature of applicant

Date:

Place:

Signature of recommending authority (if applicable)

Important Dates

Last date to reach application form: 25th August, 2023

Information to the shortlisted candidates: 30th August, 2023

Training date: September 18-22, 2023



Applications invited for Training Course प्रशिक्षण कार्यक्रम हेतु आवेदन आमंत्रित

Hands-on training on
hygienic goat slaughter
& value added goat
meat product
processing

स्वच्छ बकरी वध और मूल्य
वर्धित बकरी मांस उत्पाद
प्रसंस्करण पर व्यावहारिक
प्रशिक्षण

September 18- 22, 2023



भा.कृ.अनु.प. - केंद्रीय बकरी अनुसंधान संस्थान,
मखदूम, फरह - 281122, मथुरा, उ.प्र.
ICAR-Central Institute for Research on Goats
Makhdoom, Farah - 281122, Mathura, U.P.



The Course

The Training Course on '**Hands-on training on hygienic goat slaughter & value added goat meat product processing**' is meant to sensitize our stakeholders involved in meat business about significance of hygiene in their routine slaughter & dressing process and to offer hands-on training on processing of various convenient, ready-to-eat goat meat products.

Course contents

- Hygiene in goat slaughter and processing
- Humane slaughter procedure
- Meat composition and its nutritive value
- Value addition of goat meat
- Zoonotic disease associated with goat rearing
- Economics of establishing goat meat processing unit

Application procedure

Number of participants: 15

The interested 12th standard pass participants willing to or already engaged in meat and products processing business should send their applications in the prescribed format to the Course Coordinator **latest by 25th August, 2023**. Applicants are advised not to bring any companion with them. Shortlisted candidate will be informed through Institute website, email or telephone on **30th August, 2023**.

Financial implications

Course fee: ₹ 5000.00 (Rs. Five thousand only) per candidate

- The accommodation and food charge have **to be paid by the candidates**
- All participants may avail the lodging & boarding at Institute Guest House or Farmers' hostel on rental basis as per tariff decided by ICAR or they may stay at Agra or Mathura as per their convenience
- **No TA and DA will be given** to any participants
- The registration fee should be submitted along with application in the form of Demand Draft in favour of '**ICAR Unit CIRG**' payable at Mathura. Demand draft of non-selected candidate will be refunded on 05th September, 2023

Institute location

ICAR-CIRG is located at almost equal distance from Mathura (22 km) and Agra (32 km). Both the places are well connected to all the major cities of the country by rail as well as road. One has to get down at Farah while taking bus journey. The distance between Farah town to Institute campus is 2 km.

For further details contact:

Dr. Arun Kumar Verma

Senior Scientist & Course Coordinator

GPT Laboratory, ANMPT Division

ICAR-CIRG, Makhdoom, Farah – 281122, Mathura, U.P.

Mob: 9719117100; E-mail: arun.lpt2003@gmail.com; Fax- 0565-2763246

Application format

Programme Director Dr.
M.K. Chatli Director,
ICAR-CIRG

Course Coordinator
Dr. Arun K. Verma
Senior Scientist
GPT Laboratory
ANMPT Division

Course Co-coordinators
Dr. Tarun Pal Singh
Scientist
GPT Laboratory
ANMPT Division

Dr. V. Rajkumar
Principal Scientist
GPT Laboratory
ANMPT Division

For further details
Dr. Arun K. Verma
Senior Scientist
ANMPT Division
ICAR-CIRG,
Makhdoom, Farah –
281122, Mathura, U.P.
Email:
arun.lpt2003@gmail.com
www.cirg.gov.in
Mob: 9719117100,
Ph: 0565-2763844

• Title of course: ***Hands-on training on hygienic goat slaughter & value-added goat meat product processing (Sept. 18-22, 2023)***

• Full name (in block letters):

• Designation/occupation:

• Present employer address:

• Complete address

for correspondence:

Email:

WhatsApp No:

• Qualification:

Passport size
photo

Signature of applicant

Date:

Place:

Signature of recommending authority (if applicable)

Important Dates

Last date to reach application form: 25th August, 2023

Information to the shortlisted candidates: 30th August, 2023

Training date: September 18-22, 2023

