

About the Cathy Rich Center

கதே ரிச் நிலையம் பற்றி

இலங்கையின், எம்பிலிப்பிட்டியவில் கதே ரிச் நிலையம் அமைந்துள்ளது. இது நுண் மற்றும் சிறிய அளவிலான உணவு பதப்படுத்தல் துறையில் ஈடுபட்டுள்ள மக்களின் சம்பந்தப்பட்ட திறன்களையும், தொழில்நுட்பத்தையும் விருத்தி செய்வதுடன், தகவலுக்கான அவர்களது அடைதலை அதிகரிப்பதையும் இயலச் செய்கின்றது. இவை தமது வாழ்வாதாரங்களினதும், சனசமூகங்களினதும் கட்டுப்பாட்டினை ஈட்டுவதற்கு அவர்களுக்கு உதவுவதை நோக்கிப் பங்களிக்கின்றது.

ஆரம்பத்தில் நிலையத்தின் கருத்துருவானது அர்ப்பணிக்கப்பட்டதொரு ITDG-UK தன்னார்வ உணவுத் தொழில்நுட்பவியலாளரான கதே ஜேன் ரிச் அவர்களின் நண்பர்களினாலும், குடும்பத்தினாலும் உருவாக்கப்பட்ட நம்பிக்கைப் பொறுப்பொன்றின் உதவியுடன் விருத்தி செய்யப்பட்டது. ஜேன் ரிச் 1986இல் இலங்கையில் வீதி விபத்தொன்றில் மரணமானார். அவ்வேளையில் இலங்கையின் கிராமியப் பெண்களுக்கு தொழிலை வழங்குவதற்காக சிறிய அளவிலான உணவுப் பதப்படுத்தலை மேம்படுத்துவதற்கான செயல்திட்டங்களில் அவர் உதவியளித்துக் கொண்டிருந்தார்.

1982இல் கொள்கை திட்டமிடல், அமுலாக்கல் அமைச்சினதும், பிராக்டிக்கல் அக்ஷன் ITDGஇன் இணைக் கருத்திட்டமொன்றாக நிலையம் உத்தியோகபூர்வமாக தாபிக்கப்பட்டது. மூன்றாம்நிலை தொழில்முன்னிலைக் கல்வி ஆணைக்குழுவின் கீழ் பதிவு செய்யப்பட்டதொரு நிறுவனமாக நிலையம் விளங்குகின்றது. 197இல், இலாபமீட்டாத தாபனமொன்றாக நிலையம் பதிவு செய்யப்பட்டதுடன், பணிப்பாளர் சபையொன்றினால் முழுமையான தன்னிச்சையான நிறுவனமொன்றாக இயங்குகின்றது.

What we do நாம் என்ன செய்கின்றோம்?

கம பதப்படுத்தல் பயிற்சி, உற்பத்தி, மற்றும் வியாபார அபிவிருத்தி

ஒரு தொடரான உணவுப் பதப்படுத்தல் தொடர்பான பயிற்சிச் செயல்திட்டங்களை வழங்குவதன் மூலமும், ஆராய்ச்சி மற்றும் அபிவிருத்திச் செயற்பாடுகளை நடத்தி, ஆதரவளிப்பதன் மூலமும் நுண் மற்றும் சிறிய உணவுத் துறை வியாபார முயற்சிகளின் முன்னேற்றத்தை வசதிப்படுத்துவதை எமது மூலாதாரத் தகுதி சம்பந்தப்படுத்துகின்றது.

எமது பயிற்சிச் செயல்திட்டங்கள் பின்வருவனவற்றை உள்ளடக்குகின்றன: உணவுப் பதப்படுத்தலில் தொழில்நுட்ப முன்னேற்றப் பயிற்சி (உதாரணமாக பழங்கள், மற்றும் மரக்கறிகள், தானியம், மீன் மற்றும் கால்நடை உற்பத்திகள், இனிப்புப் பண்டங்கள், பேக்கரி ஆகியவற்றில்) உணவு பழுதடைதல் மற்றும் பேணல், உணவுச் சட்டம், உணவுப் பொதிப்படுத்தல், வியாபார முயற்சியாளர்களில் முகாமைத்துவ ஆற்றலளவு முன்னேற்றம், மற்றும் அரிசி மாவு அடிப்படையிலான உற்பத்திகள். மேலதிகமாக நாடூராவினும், மற்றும் தென் கிழக்காசியா முழுவதும் பாரிய பங்கெடுப்பாளர்களுக்கு அறிவைப் பங்கிடுவதை பயிற்றுனர்களின் பயிற்சிச் செயல்திட்டங்களை நிலையம் வழங்குகின்றது.

விருப்பார்வத்திலான/நடைமுறையிலான வியாபார முயற்சியாளர்கள், அரசாங்க மற்றும் அரசாங்க சார்பற்ற தாபனங்களைச் சேர்ந்த பயிற்சியாளர்கள், ஐந்து தேசிய பல்கலைக்கழகங்களையும், பலதரப்பட்ட உயர் பாடசாலைகளையும் சேர்ந்த மாணவர்கள் ஆகியோரை நிலையத்தின் வாடிக்கைத் தளம் உள்ளடக்குகின்றது. கதே

ரிச் நிலையத்தினால் நடத்தப்படும் பெருமளவு பயிற்சிநெறிகள் பலதரப்பட்ட அரசாங்க மற்றும் அ.சா.தா./ச.அ.சா.தா. செயல்திட்டங்கள் ஊடாக ஆதரவளிக்கப்படுகின்றன.

கதே ரிச் நிலையத்தினால் வழங்கப்படும் சேவைகளின் நன்மைகள்

- **கிராமியத் தொழிலையும் சுய நிறைவையும், வியாபார முயற்சியிலான செயற்பாட்டினையும் தூண்டுதல்**

- இலங்கையிலும், ஆசியப் பிராந்தியத்திலும் சிறிய அளவிலான உணவுப் பதப்படுத்தல் வியாபார முயற்சிகளின் எண்ணிக்கையையும், இலாபத்தன்மையையும் அதிகரித்தல். இது கிராமத்தில் வருமானத்தைப் பாரியளவில் தேக்கி வைத்திருத்தலையும், சிறந்த விநியோகத்தையும் உறுதிப்படுத்துகின்றது.

- **உணவு பதப்படுத்தலில் பொருத்தமான பயிற்சி முறைமையில்களை வழங்குதல்**

- இது வருமானம் மற்றும் தொழில்வாய்ப்புக்களை அதிகரிப்பதுடன், நுண் மற்றும் சிறிய அளவிலான வியாபார முயற்சியாளர்களின் ஊறுபடுதன்மையைக் குறைக்கின்றது.

- **நுண் மற்றும் சிறிய அளவிலான உணவு பதப்படுத்தல் வியாபாரங்களுக்கு செயற்றிறமான ஆதரவை வழங்குகின்றது.**

- தொழில்நுட்ப ஆற்றலளவிலும், வியாபார ஆலோசனைத் திறன்களிலும் நாடு மற்றும் பிராந்தியம் முழுவதும் விஸ்தரிப்பு ஊழியர்களுக்கும், பயிற்றுனர்களுக்கும் அறிவூட்டுதல்.

- **தகவலுக்கு நுண் மற்றும் சிறிய அளவிலான பதப்படுத்துனரின் அடைதலை மேம்படுத்துதல்**

- குறைந்த ஆகுசெலவிலான பதப்படுத்தல் தொழில்நுட்பங்கள், சம்பந்தப்பட்ட உற்பத்திகளையும், பதப்படுத்தல்களையும் விருத்தி செய்தல் ஆகியவற்றுக்கு தொடர்ச்சியாக விழிப்பை ஏற்படுத்துதல்.

Our Courses எமது நெறிகள்

சிறிய வியாபாரமொன்றாக உணவு பதப்படுத்தல் மீது குறுகிய நெறிகள் நீடிக்கும் காலம்: 1-5 நாட்கள்

யாருக்கு

உணவு பதப்படுத்தல் துறையில் சம்பந்தப்பட்டுள்ள நடைமுறையிலானதும், புதியதுமான வியாபார முயற்சியாளர்களுக்கும், அத்துடன்/அல்லது பதப்படுத்தல் துறையில் புதிய உற்பத்தி வழியை (வழிகளை) விருத்தி செய்வதற்கு விரும்புவார்களுக்கும் இந் நெறி பிரத்தியேகமாக வடிவமைக்கப்பட்டுள்ளது.

பங்கெடுப்பதன் நன்மைகள்

தமது நடைமுறையிலான உற்பத்தியில் தரத்தையும், பதப்படுத்தலையும் உயர்த்துவதற்கும்/மேம்படுத்துவதற்கும், அல்லது தமது உணவுக்கும், கமத்தொழில் வியாபாரங்களுக்கும் புதிய உற்பத்திகளையும், பதப்படுத்தல்களையும் விருத்திசெய்வதற்கும் கற்கப்பட்ட தொழில்நுட்பத்தையும், செய்முறைக்குரிய திறன்களையும் சிறிய அளவிலான உணவு பதப்படுத்தல் வியாபார முயற்சியாளர் பயன்படுத்த முடியும்.

நெறி நிகழ்ச்சிநிரல்

அவர்களது குறிப்பான அவசியங்களுக்கும், தேவைகளுக்கும் ஏற்ப பங்கெடுப்பாளர்களுக்கு நவீனமயமான உணவுத் தொழில்நுட்பத்தையும், வியாபார முயற்சியிலான திறன்களையும் இந் நெறி போதிக்கின்றது. செய்முறைக்குரிய மற்றும்

தோற்றப்பாட்டிலான பகுதிகள் என நெறி பிரிக்கப்பட்டுள்ளது. செய்முறைக்குரிய அமர்வுகளில் பங்கெடுப்பாளர்கள் பின்வரும் உணவிலிருந்து ஒன்று அல்லது இரண்டு உற்பத்திகளைத் தெரிவு செய்ய முடியும்.

பேக்கரி உற்பத்திகள், இனிப்புப்பண்ட உற்பத்திகள், பாற்பண்ணை உற்பத்திகள், பழ மற்றும் மரக்கறி அடிப்படையிலான உற்பத்திகள், மாவு அடிப்படையிலான உற்பத்திகள், தின்பண்டங்கள், அரிசி மா உற்பத்திகள், மீன் அடிப்படையிலான உற்பத்திகள், தானியம் மற்றும் பயிற்றின உற்பத்திகள்

உணவுப் பதப்படுத்தல் கோட்பாட்டு அமர்வுகள் பின்வருவனவற்றின் சீலவற்றை அல்லது யாவற்றையும் உள்ளடக்குகின்றன:

- பதப்படுத்தப்படாத பொருட்களையும், சாதனங்களையும் அடையாளம் காணுதல்
- உணவு விதிகளும், ஒழுங்குவிதிகளும்
- உற்பத்தியைத் தயாரித்தல் மீதான கருத்துப் பரிமாறல்
- தெரிவுசெய்யப்பட்ட சமையல் முறைகள் மீதான கருத்துப் பரிமாறல்
- பழுதடைதலும், பேணி வைத்தலும்
- உணவைப் பொதிப்படுத்துதல்
- அறுவடைக்குப் பிந்திய தொழில்நுட்பம்

உணவைப் பதப்படுத்தும் வியாபார முயற்சியாளர்களுக்கு சீரிய வியாபார முன்னேற்றம் நீடிக்கும் காலம்: 1-4 நாட்கள்

யாருக்கு

தமது வியாபார முகாமைத்துவத் திறன்களை மேம்படுத்துவதற்கு விரும்பும் உணவுப் பதப்படுத்தல் துறையில் உள்ள நடைமுறையிலானதும்/புதியதுமான வியாபார முயற்சியாளர்கள்

பங்கெடுப்பதன் நன்மைகள்

உற்பத்தித்திறனை மேம்படுத்துதல், நிதிசார் முகாமைத்துவம், உணவுப் பாதுகாப்புக்கும், கவர்ச்சித்தன்மைக்கும் சரியான பொதிப்படுத்தலைத் தெரிவு செய்தல், புதிய சந்தைகளை வெற்றிகரமாக அடையாளங் காணுதல் மற்றும் ஊடுருவுதல் ஆகியன சீரிய அளவிலான உணவுத் துறை வியாபார முயற்சியாளர்களுக்கு கடினமான அலுவலாக விளங்கும். செயற்றிறனானதும், பயனுறுதிவாய்ந்ததுமான வழியில் ஆக்கக்கூடுதலான தொகையிலான உற்பத்திகளை உற்பத்தி செய்வதும், வெற்றியீட்டுகின்ற சந்தைப்படுத்தல் மூலோபாயங்களைப் பயன்படுத்துவதும் உணவுத் துறையில் முக்கியமானதாகும். உணவுத் துறையில் சம்பந்தப்பட்டுள்ள சீவியத்தொழில் புரிபவர்களிடமிருந்து கற்பதற்கு வியாபார முயற்சியாளரை இப் பயிற்சிச் செயல்திட்டம் அனுமதிக்கின்றது.

பின்வரும் துறைகளில் தமது வியாபாரங்களை மேம்படுத்துவதற்கு உணவுத் துறையில் சம்பந்தப்பட்டுள்ள சீவியத்தொழில்புரிபவர்களிடமிருந்து கற்பதை இப்பயிற்சிச் செயல்திட்டம் வியாபார முயற்சியாளர்களுக்கு அனுமதிக்கின்றது:

- உணவு உற்பத்திகளைப் பொதிப்படுத்தல்
- உற்பத்தித்திறனை மேம்படுத்துதல் (5-S கருத்துரு மூலம்)
- சந்தைப்படுத்தல் பயிற்சி
- சீரிய உணவு பதப்படுத்தல் வியாபாரமொன்றுக்கான நிதிசார் முகாமைத்துவம்

பயிற்றுணர்வாளர்களின் பயிற்சிச் செயல்திட்டங்கள்

நீடிக்கும் காலம்: 5-7 நாட்கள்

யாருக்கு

உணவுப் பதப்படுத்தல் துறையில் சம்பந்தப்பட்டுள்ள வியாபார அபிவிருத்தி உத்தியோகத்தர்கள்/பயிற்சி உத்தியோகத்தர்கள்/கள உத்தியோகத்தர்கள் (தேசியரீதியிலானதும், சர்வதேசரீதியிலானதுமான).

பங்கெடுப்பதன் நன்மைகள்

கிட்டுகின்ற புதிய தொழில்நுட்பங்களினதும், முகாமைத்துவ கருத்துருக்களினதும் மீது உணவுப் பதப்படுத்தல் துறையில் பயிற்றுணர்களைப் பயிற்றுவிப்பதற்காக இந் நெறிகள் விசேடமாக வடிவமைக்கப்படுகின்றன. இதனால், அவர்கள் கற்பிக்கின்றவர்களுக்கு இந்த அறிவைத் தெளிவாகவும், பயனுள்ளவிதத்திலும் அறிவிக்கக்கூடியதாக விளங்குவார்கள். இச் செயல்திட்டத்தை முடிப்பதன் மூலம் அவர்கள் கற்பிக்கும் சிறிய அளவிலான உணவு பதப்படுத்துவோர்களுக்கு செய்முறையிலான உணவுத் தொழில்நுட்பம், வியாபார முன்னேற்றம், சந்தைப்படுத்தல், உணவுப் பதப்படுத்தல் மற்றும் HACCP திறன்கள் மற்றும் தத்துவங்கள் ஆகியவற்றைப் பயிற்றுணர்கள் பிரயோகிக்கக்கூடியவர்களாக விளங்குவார்கள்.

பயிற்றுணர்கள் பயிற்சிநெற்கள் பின்வருவனவற்றில் வழங்கப்படுகின்றன:

உணவுத் தொழில்நுட்பம், வியாபார அபிவிருத்தி, திறனை முன்னேற்றுதல், உணவுப் பதப்படுத்தல், சந்தைப்படுத்தல், HACCP

பல்கலைக்கழக மாணவர்களுக்கு செயல்திட்டங்கள்

சிறிய அளவிலான உணவு பதப்படுத்துணர்களுக்கு பொருத்தமான தொழில்நுட்பம் மீதான வலியுறுத்தலுடன் அவர்கள் கற்றுக்கொண்ட உணவுப் பதப்படுத்தல் தத்துவங்களுக்கு செய்முறையிலான அணுகுமுறையைப் புரிந்து கொள்வதற்கு பல்கலைக்கழக மாணவர்களுக்கு உதவுவதற்காக இச் செயல்திட்டம் வடிவமைக்கப்பட்டுள்ளது.

யாருக்கு

உணவு விஞ்ஞானத்தில் நெறிகளைப் பின்பற்றும் பட்டதாரி மாணவர்கள்

மூலவளமும் மற்றும் ஆராய்ச்சியும், அபிவிருத்தியும்

பொருத்தமான தொழில்நுட்பங்களினதும், உற்பத்திகளினதும் மற்றும் சேவைகளின் மீதான தகவல் இன்மையானது உணவுப் பதப்படுத்தல் துறையில் சிறிய அளவிலான வியாபார முயற்சிகளின் விஸ்தரிப்புக்கு தடை போடுகின்றது. கடந்து போன ஆண்டுகளில் கதே ரிச் நிலையமானது தகவலைத் திரட்டி, மூலவளம் குன்றிய சிறிய அளவிலான உணவுப் பதப்படுத்துணர்களின் நிலைமைகளுக்கு பொருந்தத்தக்க செய்முறைகளையும், உற்பத்திகளையும் விருத்தி செய்துள்ளது.

மூலவள நிலையமொன்றாக, கதே ரிச் நிலையம் பின்வருவனவற்றுக்கு தொழில்நுட்ப உதவி, இடம் மற்றும் சாதனங்கள் ஆகியவற்றை வழங்குகின்றது:

- தமது புதிய உற்பத்திகளை முயன்று பார்ப்பதற்கு உத்தேசமான வியாபார முயற்சியாளர்கள்
- தமது உற்பத்திகளை மேம்படுத்துவதற்கு சிறிய அளவிலான வியாபார முயற்சியாளர்கள்
- தமது திறன்களை உயர்த்துவதற்கு சிறிய அளவிலான வியாபார முயற்சியாளர்கள்

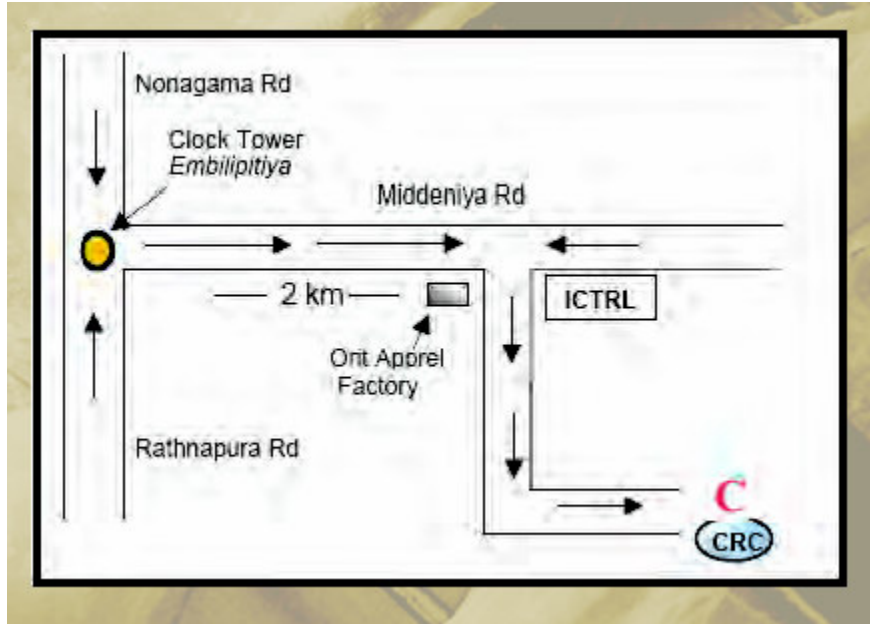
எமது உற்பத்தி முன்னேற்றச் செயற்பாடுகள் பின்வருவனவற்றை உள்ளடக்குகின்றன:

உணவுத்திரவியங்களைத் தெரிவு செய்தல், ஒழுங்குவிதிகள், வகுத்தமைத்தல், உணவுப் பாதுகாப்பு, பதப்படுத்தல் முறைகள், உற்பத்தி ஆகுசெலவை நிர்ணயித்தல் மற்றும் விலையை நிர்ணயித்தல்

நிலையம் தற்போது பின்வரும் ஆராய்ச்சி மற்றும் முன்னேற்றப் பணியில் ஈடுபட்டுள்ளது:

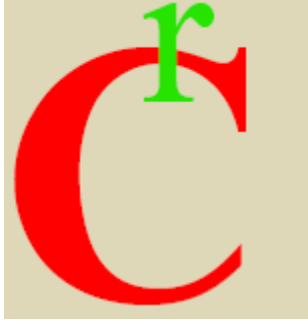
- அரிசி மாவு உற்பத்திகள்
- பழங்களையும், மரக்கறிகளையும் உலர வைத்தல்
- விதைகளிலிருந்து எண்ணெயைப் பிழிந்தெடுத்தல்
- பொருத்தமான தொழில்நுட்பங்களைப் பயன்படுத்தி உற்பத்திகளைப் பேணுதல்

கதே ரிச் நிலையத்திற்கான வழி



Nonagama Road
Clock Tower Embilipitiya
Middeniya Road
2 km
Orit Apparel Garment
Rathnapura Road

நோனாகம வீதி
மணிக்கூட்டுக் கோபுரம், எம்பிலிப்பிட்டிய
மித்தெனிய வீதி
2 கி.மீ.
ஒரிட் ஆடை அணிகலன் தொழிற்சாலை
இரத்தினபுரி வீதி



Cathy Rich Memorial Food Processing Training Centre

கதே ரிச் ஞாபகார்த்த உணவுப் பதப்படுத்தல் நிலையம்

Total Food Solutions

முழுமையான உணவுத் தீர்வுகள்

Your Preferred Centre for Food
Processing, Training, Research and
Product Development

உணவு பதப்படுத்தலுக்கு, பயிற்சிக்கும், ஆராய்ச்சிக்கும், உற்பத்தி
முன்னேற்றத்திற்குமான நீங்கள் விரும்புகின்ற நிலையம்

Contact Information
Cathy Rich Memorial Food Processing Training Centre
Yodagama, Embilipitiya
Sri Lanka
Tele/Fax: 047 - 2230248
Email: catrhh@sltnet.lk
Website: www.foodsolutioncentre.org

தொடர்புத் தகவல்:

கதே ரிச் ஞாபகார்த்த உணவுப் பதப்படுத்தல் பயிற்சி நிலையம்
யோதகம, எம்பிலிப்பிட்டிய,
இலங்கை

தொலைபேசி/ஃபக்ஸ்: 047-2230348
ஈமெயில்: catrih@slnet.lk
இணையதளம்: www.foodsolutioncentre.org

Food Processing Innovation to Maximise the Value of Your Food Product

**உங்கள் உணவு உற்பத்தியின் பெறுமதியை அதிகபட்சமாக்குவதற்கு
உணவுப் பதப்படுத்தலில் புதுமாற்றம்**



முன்னேற்றம்



குழு வேலை



உணவுச் சட்டப் பயிற்சி



உணவைச் சோதித்தல்



அரிசி உற்பத்திகள் பொருட்காட்சி



பாடசாலை செய்து காட்டல்