

विवेकानंद महाविद्यालय, कोल्हापूर. (स्वायत्त)

प्रस्तुत -

" नीना फूड फॅक्टरी गोकुळ शिरगाव MIDC "



(स्वायत्त) कोल्हापूर



कला पदवीधर तृतीय वर्ष

विषय - समाजशास्त्र

संशोधकाचे नाव - विशाल बापुसो ढाकवे .

प्रा. एच. व्ही. चामे (समाजशास्त्र विभाग प्रमुख)

मार्गदर्शक :-

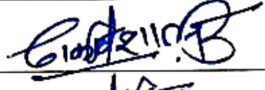
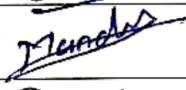
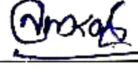
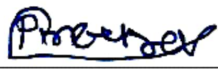
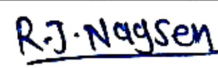
प्रा. ए. एस. कुलकर्णी

विवेकानंद महाविद्यालय कोल्हापूर

२०२२



प्रकल्प करते....

अ.न.	नाव	रोल क्र	स्वाक्षरी
१	विशाल बापुसो ढाकवे	५६१५	
२	मंदार मोहन पाटील	५६३१	
३	विजय महेद्र कांबळे	५६२१	
४	प्राजक्ता मधुकर गुरव	५६१८	
५	रोहिणी जयपाल नागसेन	५६२९	



प्रकल्प विषय

फूड फॅक्टरीचा

अभ्यास

(नीना फूड फॅक्टरी)



अनुक्रमाणिका

अ.न.	तपशिल
१	प्रतिज्ञापत्र
२	प्रस्तावणा
३	उद्दीष्टे
४	अभ्यासाचे महत्त्व
५	गृहितके
६	गोकुळ शिरगांव MIDC (नीना फुड फॅक्टरी चा अभ्यास)
७	युनिट प्रासेस
८	संशोधन पद्धती
९	निष्कर्ष
१०	संदर्भ सुची
११	ऋणनिर्देशक
१२	प्रमाणपत्र



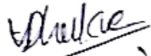
प्रतिज्ञापत्र

मी विशाल बापुसो ढाकवे.

विवेकानंद महाविद्यालय कोल्हापूर (स्वायत्त) येथे कला शाखा भाग 3 च्या समाजशास्त्र विभागात शिकत असून असे प्रतिज्ञापत्र प्रस्तुत करतो की सत्र VI च्या अंतर्गत मुल्यांकनासाठी सादर केलेला प्रकल्प 'नीना फुड फॅक्टरी चा अभ्यास हा मी व माझे सहकार्य स्वतः क्षेत्रभेट घेवून व इतर उपलब्ध प्राथमिक व दुय्यम साधनांचा आढावा घेवून तयार केला आहे . पूर्वी सादर झालेल्या कोणत्याही प्रकल्प अहवालाची नक्कल करून अथवा इतर कोणाकडूनही लिहून घेवून हा प्रकल्प अहवाल सादर केलेला नाही .

दिनांक : 07/06/2022

ठिकाण : कोल्हापूर


विशाल बापुसो ढाकवे



प्रस्तावना

शैक्षणिक वर्ष २०२१ - २०२२ मध्ये मी विवेकानंद कॉलेज कोल्हापूर या कॉलेजमध्ये बी.ए.भाग -३ मध्ये शिकत असून मला समाजशास्त्र विषयासाठी औद्योगिक समाजशास्त्र या पेपर साठी फूड फॅक्टरी चा अभ्यास हा प्रोजेक्ट तयार करण्याची संधी मिळाली अर्थव्यवस्थेत सर्वांगीण विकास होण्यासाठी औद्योगिक विकासाचा वापर करण्यात आला औद्योगिक विकासामुळे अनेक प्रकारचे कारखाने तसेच अनेक प्रकारच्या कंपन्य उदयास आल्यामुळे मानवी जीवनशैलीमध्ये मोठा बदल झालेला दिसून येतो समाजशास्त्र चा उगम जरी सन १८३०च्या सुमारास झाला. असला तरी ८ -९ दशके यांचा विकास समाजाच्या अध्ययनाचे सर्वसाधारण शास्त्र याच रूपात होत राहिला. संपूर्ण समाज हा घटक समोर ठेवूनच विचारवंत त्या संदर्भात आपली अभ्यासपूर्ण मते प्रतिपादन करीत होते.साधारण सन १९२० नंतर मात्र परिस्थिती बदलली आणि समाज शास्त्राच्या विशेष शाखा विकसित होऊ लागल्या. त्यापैकी औद्योगिक समाजशास्त्र ही एक होय. साधारणत एखाद्या विशिष्ट सामाजिक वास्तव याबाबत मोठ्या प्रमाणात माहिती जमा झाली. आणि तिची वैशिष्ट्ये दृष्टिकोनातून मांडणी करण्याकडे संशोधकांचे एकमत होऊ लागले.

औद्योगिक समाजशास्त्राची सुरुवात मात्र अमेरिकेतील काही कारखान्यातील अभियंत्यांच्या प्रयोगा मधून झाले असे मानले जाते. प्रसिद्ध केल्यानंतर समाजशास्त्राच्या अभ्यासकांचे लक्ष त्या विषयाकडे वळले आणि त्यानंतर औद्योगिक समाजशास्त्र ही समाजशास्त्राची शाखा म्हणून ओळखले जाऊ लागले.

हाच दृष्टीकोन समोर ठेवून औद्योगिक समाजशास्त्र चा अभ्यास करत असताना वेगवेगळ्या फॅक्टरी याची कल्पना लक्षात आली मार्गदर्शक प्रा. एच.व्ही.चामे (सर) समाजशास्त्र विभाग प्रमुख प्रा ए. एस. कुलकर्णी (मॅडम) औद्योगिक समाजशास्त्राचा पेपर च्या अनुषंगाने स्वयंचलित ऑटोमेशन या घटकात द्वारे एक विजिट प्रोजेक्ट ही संकल्पना राबवली सहकारी आणि मार्गदर्शक आम्ही सर्वजण गोकुळ शिरगाव MIDC मधील नीना फूड फॅक्टरी ला भेट दिली. व तेथील फूड प्रोडक्ट चा अभ्यास करत असताना .सिजनेबल फूड ची माहिती मिळाली. त्यापैकी सीजन नुसार फॅक्टरीमध्ये बेबी कॉर्न हे फूड उपलब्ध होते .या फॅक्टरी मध्ये मशनरी व कामगारांचा अभ्यास केला. व अरुंधती काळे मॅडम यांनी नीना फूड प्रॉडक्ट ची संपूर्ण माहिती दिली.



बेबीकॉर्न या फूड विषयी माहिती सांगत असताना बेबी कॉर्न शेतकऱ्यांकडून कसे घेतले जाते .व ते फॅक्टरी पर्यंत कसे आणले जाते.

फॅक्टरीमध्ये बेबी कॉर्न आल्यानंतर स्टार्ट टू एन्ड ची प्रक्रिया काय आहे .मशनरी कोणत्या आहेत. मशनरी मधील बेबी कॉर्न ची प्रोसेस व कामगारांची मदत विक्रीची प्रोसेस बेबी कॉर्न पासून होणारे पदार्थ ही माहिती सांगितल्यानंतर फूड प्रोसेसिंग युनिट म्हणजे काय ? फुड प्रोसेसिंग युनिट कसे सुरु करावे ? व्यवसाय संशोधक आणि बाजार विश्लेषण कसे असायला पाहिजे ? यांचे योग्य नियोजन कसे करावे मशनरी याची पूर्वकल्पना शेतकरी लोकांना उत्पादन वाढविण्यासाठी मदत अशा अनेक कल्पना त्यांनी नीना फूड फॅक्टरी च्या माध्यमातून सांगितल्या.



उद्दिष्टे

प्रकल्पाची उद्दिष्टे पुढील प्रमाणे

- १) गोकुळ शिरगांव MIDC मधील नीना फूड फॅक्टरी चा अभ्यास करणे.
- २) नीना फूड फॅक्टरी मधील कामगारांच्या कामकाजाचा अभ्यास करणे.
- ३) नीना फूड फॅक्टरी मधील मशनरी चा अभ्यास करणे.
- ४) नीना फूड फॅक्टरी मधील उत्पादनाच्या ठिकाणच्या स्वच्छतेचा अभ्यास करणे.
- ५) नीना फूड फॅक्टरीमधील फुड विषयाचा अभ्यास करणे.



अभ्यासाचे महत्त्व

कोल्हापूर मधील गोकुळ शिरगाव MICD मधील नीना फूड ही प्रसिद्ध फॅक्टरी आहे. फॅक्टरीमध्ये तयार होणाऱ्या उत्पादनाची माहिती विद्यार्थ्यांना तसेच समाजातील लोकांना लक्षात येईल. उत्पादने कशा पद्धतीने केले जाते. हे लक्षात येते. अशा क्षेत्र भेट दिल्यामुळे येथील उत्पादनाच्या प्रक्रियेतील स्वच्छता, कामगारांचे जीवन, वेतन पद्धती इत्यादी घटकांचा जीवनात प्रकाश टाकण्यात मदत होईल.

उत्पादनाच्या ठिकाणी स्वच्छता ही काळाची गरज आहे. तसेच दररोजच्या जीवनात मानवी शरीराच्या दृष्टीने फूड फॅक्टरी उत्पादनाचे किती योगदान आहे. तसेच त्याचे शरीरावर सकारात्मक परिणाम होतात. की नकारात्मक परिणाम होतात यांचा सविस्तर अभ्यास करण्यासाठी मदत होईल.



गृहितके

- १) नीना फूड फॅक्टरी फूड उत्पादनासाठी प्रसिद्ध आहे.
- २) मोठमोठ्या हॉटेलसाठी ही आकर्षणाची फॅक्टरी आहे.
- ३) नीना फूड फॅक्टरी मध्ये उत्पादनाच्या ठिकाणी स्वच्छता आहे.
- ४) इतर कंपनी पेक्षा नीना फूड फॅक्टरीमध्ये ग्राहकांना एक आकर्षक पणा जाणवतो.



कोल्हापूर गोकुळ शिरगाव MIDC येथील नीना फूड फॅक्टरी चा अभ्यास

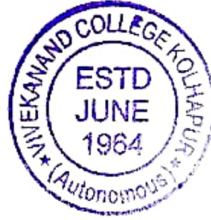
गोकुळ शिरगाव MIDC मधील नीना फूड ही प्रसिद्ध फॅक्टरी आहे. प्रकल्पासाठी आम्ही क्षेत्रभेट दिली. या फॅक्टरी ची स्थापना १९८९ साली झाली असून या फॅक्टरी मध्ये सिजनेबल फूड उत्पादन बनवले जातात. जेव्हा आम्ही भेट दिली तेव्हा त्या ठिकाणी बेबी कॉर्न हे फूड उपलब्ध होते. कोल्हापूर मध्ये या फॅक्टरी ची एकच शाखा आहे. या बेबी कॉर्न उत्पादनासाठी कोल्हापुरातच नाही तर हैद्राबाद, मुंबई, पुणे, बेंगलोर या ठिकाणी जास्त मागणी आहे. नीना फूड फॅक्टरी मध्ये १२ पुरुष व २० महिला काम करतात. नीना फूड फॅक्टरी मध्ये काम करणाऱ्या कामगारांचा अनाल वेतन नऊ, बारा, पंधरा असा विभागून आहे. दररोज बेबी कॉर्नला या फॅक्टरी मधून खूप मागणी आहे. बेबी कॉर्न पासून होणारे पदार्थांना ग्राहक शौकीन आहेत. फॅक्टरीमध्ये बेबी कॉर्न हा कच्चा माल शेतकऱ्या कडून घेतला जातो. हा माल कर्नाटकातून आणला जातो. ए ग्रेड आणि बी ग्रेड मध्ये घेतला जातो. हे बेबी कॉर्न शेतकऱ्यांकडून प्रति १ किलो ४० ते ४५ रुपये खरेदी केले जाते. हे बेबी कॉर्न दोन गटांमध्ये असल्यामुळे शेतकऱ्याचे नुकसान होते. या घटकाची माहिती देत असताना त्यांनी आम्हाला मशनरी ची माहिती दिली. बेबी कॉर्न शेतकऱ्यांकडून घेतल्यानंतर मशनरी व कामगारांच्या प्रोसेस ची माहिती सांगितली. फॅक्टरी मधील बेबी कॉर्न प्रोसेस नंतर टीन मध्ये भरले जाते.

बेबी कॉर्न टीन मध्ये भरण्या आधी लहान मोठे बेबी कॉर्न हे वेगवेगळे केले जातात. व ४५० ग्रॅम याप्रमाणे ते टीन मध्ये भरले जातात. त्यानंतर टिनला ८५ डिग्री तापमान पर्यंत बॉयलर च्या माध्यमातून उष्णता दिली जाते. एवढी उष्णता दिल्यामुळे बेबी कॉर्न ७० ते ९० दिवस राहतात. हा त्या मागचा उद्देश आहे. त्यानंतर दोन तास पाण्यामध्ये ठेवले जातात. नंतर टिनला मार्केटमध्ये चालण्यासाठी स्टिकर लावले जातात. त्या स्टिकर एक आकर्षक ब्रँड लावला जातो. कामगारांना एवढ्या उष्णता जवळ काम करावे लागते. कामगारांची शारीरिक परिस्थिती नीट असावी लागते. नीना फूड फॅक्टरी ही सकाळी ९ ते संध्याकाळी ६ या वेळेत कामगारांना काम करावे लागते. या फॅक्टरी चा व्यवसाय हा मोठ्या उद्योग आहे. शिवाय उत्पादनाची देशांतर्गत मागणी मोठ्या प्रमाणात आहे. थोड्याशा गुंतवणुकीत हा व्यवसाय उत्तमरीत्या करता येतो. फूड उद्योगातील विविध उत्पादने व त्यासाठी लागणाऱ्या यंत्राविषयी माहिती मिळवू. फूड व्यवसाय करणे काळाची गरज बनली आहे. सध्या सिजनेबल उत्पादने मोठ्या प्रमाणात घेतले जातात. त्यामुळे ग्राहकांना सीजन नुसार वेगळे फूड उपलब्ध होतात. या उत्पादनाची मागणी दिवसेंदिवस वाढत आहे. पूर्वी या उत्पादनाची मागणी फक्त हॉटेलमध्ये



असायची. पण आता मात्र कोणत्याही प्रसंगी अथवा इतर कार्यक्रमांना या फूड ची मागणी आहे. या वाढत्या मागणीमुळे फूड उत्पादनांना चांगली बाजारपेठ मिळू लागली आहे .

बेबी कॉर्न पासून विविध फूड तयार होतात. त्यापैकी ड्रायफूड हॉटेलमध्ये तयार होणारे बेबी कॉर्न पासून पदार्थ विविध पदार्थ त्यामुळे शेतकरी लोकांना व फॅक्टरी यांना मोठ्या प्रमाणात फायदा होऊ लागला आहे.



फुड प्रोसेसिंग युनिट म्हणजे काय ?

मनुष्याच्या उपयोगासाठी कच्चा माल किंवा कच्च्या मालाचे मिश्रण एखाद्या योग्य उत्पादनांमध्ये रूपांतरित करण्यामध्ये सर्व पद्धती आणि यंत्राचा समावेश फुड प्रोसेसिंग मध्ये होतो. फुड प्रोसेसिंग युनिट मध्ये शेती फलोत्पादन वृक्षारोपण पशुसंवर्धन आणि मत्स्यपालन या सारख्या पद्धतीचा समावेश होतो. हा उत्पादन उद्योग गुंतवणुकीचे आणि नफा चे ठिकाण बनले आहेत. प्रक्रिया केलेल्या उद्योगाची एकूण संपत्ती अंदाजे १४ कोटी रुपये आहेत आणि ती दरवर्षी १० ते १५ टक्के दराने वेगाने वाढ वीत आहे. या फुड प्रोसेसिंग युनिट मध्ये वापरल्या जाणाऱ्या मूलभूत कच्चा मालावर अनेक प्रयोगांचा समावेश आहे हे प्रवर्गसिजनेबल आहेत.

फुड प्रोसेसिंग युनिट कसे सुरु करावे.

भारत सरकारने अन्न प्रक्रिया उद्योगांची स्थापना करण्यासाठी आणि त्यांना उद्योगाच्या आधुनिकीकरणासाठी आर्थिक साहाय्य देण्यासाठी अनेक धोरणे व योजना तयार केल्या आहेत. कोणत्याही खाद्य संबंधित व्यवसाय सुरु करण्यासाठी F. S. S. A. I (Food Safety and Standards Authority of India) चा परवाना अनिवार्य आहे. F. S. S. A. I परवान्याचे विविध प्रकार उपलब्ध आहेत. आणि ते व्यवसायाच्या प्रकारानुसार बदलू शकतात. अशा वरील गोष्टीने आपण फुड प्रोसेसिंग युनिट चालू करू शकतो



व्यवसाय संशोधक आणि बाजार विश्लेषण

बाजारपेठ समजून घेणे आणि उत्पादनाची निर्यात निवड हा कोणत्याही व्यवसायात सुरू करण्याचा सर्वात महत्त्वाचा भाग आहे. उत्पादन निवडताना गुंतवणूक दराने बाजारात उत्पादनाची व्यवहार्यता लक्षात ठेव ठेवली पाहिजे. सध्याच्या पुढील प्रक्रिया उद्योगांच्या आर्थिक आणि औद्योगिक परिणामावर संशोधक करणे देखील महत्त्वाचे आहे. जे बाजारपेठांचे आकार प्रतिस्पर्धा आणि त्यांचे ट्रेड निश्चित करण्यास उपयुक्त ठरेल. एखादा मूलभूत बाजाराचे संशोधन झाल्यावर व्यवसायाला फायदेशीर रित्या स्थिर करण्यासाठी आवश्यक त्यानुसार रचना करणे आवश्यक आहे. प्रायव्हेट लिमिटेड कंपनी, पब्लिक लिमिटेड कंपनी, पार्टनरशिप फार्म, लिमिटेड देयता भागीदारी मॅन्युफॅक्चरिंग इंडस्ट्री आकार आणि वार्षिक उलाढाल आणि इतर अनिवार्य निकष यांच्या आधारे ही निवड करता येऊ शकते.

कारखाना सुरू करण्याचा उद्देश

- १ बहुतांशी शहरी मध्यमवर्गीय लोकांमधील वाढत्या मागणीमुळे हा एक संभाव्य उद्योग आहे.
- २ कच्चा मालाची उपलब्धता मुबलक आहे.
- ३ शेतकऱ्याकडून उत्पन्न कमी दरात मिळते.
- ४ ग्राहकान कडून आकर्षक प्रोत्साहन आहे.



निष्कर्ष

- १) वाढत्या लोकसंख्येसाठी अशा फूड फॅक्टरी उभारणे व त्यांचे योग्य व्यवस्थापन तंत्र अवगत करणे गरजेचे आहे.
- २) नीना फूड फॅक्टरी मध्ये तयार झालेले उत्पन्न हे मोठ्या प्रमाणात आहे व ते उत्पादन अधिक रकमेने ग्राहकांना व हॉटेल यांना विकली जाते.
- ३) शेतकऱ्यांकडून हे उत्पादन कमी दरात विकत घेतले जाते.
- ४) सांडपाणी व खराब माल याची योग्य ती विल्हेवाट लावणे गरजेचे आहे.
- ५) शेतकरी व कामगारांना नवीन सोयीसुविधांनी नीना फूड फॅक्टरी देणे गरजेचे आहे.



संशोधन पद्धती

सदर प्रकल्प सादर करण्या करीता खालील अभ्यास पद्धतीचा अवलंब केला आहे.

१) अभ्यास क्षेत्र :-

कोल्हापूर शहर गोकुळ शिरगांव MIDC आम्ही आमच्या या प्रकल्पासाठी कोल्हापूर शहरांमधील फूड फॅक्टरी चा अभ्यास करण्याचे ठरवले. त्यामधील गोकुळ शिरगांव MIDC येथील नीना फूड फॅक्टरी चा आम्ही प्रत्येक्ष भेट देऊन अभ्यास केला.

२) नमुना निवड तंत्र :- सहेतुक नमुना (गैरसंभाव्यता)

तथ्य संकलन स्रोत



प्राथमिक तथ्य संकलन

गोकुळ शिरगांव MIDC
येथील नीना फूड फॅक्टरी
मुलाखत , अनुसूची

दुय्यम तथ्य संकलन

इंटरनेट



बेबीकॉर्न म्हणजे काय ?

हे मका कुटुंबातील आहे आणि जेव्हा ते लहान आणि आकाराने अपरिपक्व असतात. तेव्हा या धान्याची कापणी केली जाते. बेबी कॉर्न हे दुहेरी उद्योगाचे हे एक महत्त्वाचे पीक आहे हे वेगाने वाढणारे पीक आहे आजकाल अपरिपक्व कॉर्न काँबचा वापर भाजी म्हणून केला जातो. त्याला आपण बेबीकॉर्न असे म्हणतात . बेबी कॉर्न हे लवकर परिपक्व होत. असल्याने त्याची कापणी कधी करायचे हे जाणून घेणे फार महत्त्वाचे आहे बेबी कॉर्न हे पिवळ्या, निळ्या, गुलाबी आणि पांढऱ्या रंगात विविध ते नुसार आढळतात . बेबीकॉर्न एक स्वादिष्ट पौष्टिक खाद्यपदार्थ आहे.



नीना फूड फॅक्टरी मधील विविध यंत्रे

- वजन काटा
- कटर
- हॅन्ड सिलर
- बॉयलर कुकर
- स्टीकर बँड मशीन
- सेन्सर मशीन
- फ्रेशर कुकर
- कॅरेट

या सर्व मशानरी साठी वीस ते पंचवीस लाख रुपये खर्च येतो.





शेतकऱ्याकडून फॅक्टरीमध्ये आलेले बेबीकॉर्न



बेबीकॉर्न ग्रेडनुसार वेगळे करण्याची सेसर मशीन





ग्रेडनुसार बेबीकॉर्न टीन मध्ये भरण्याची प्रोसेस



टीनमध्ये भरलेले बेबीकॉर्न फ्रेशर कुकर कडे जाताना





फ्रेशर कुकर मधून बाहेर पडलेले बेबीकॉर्न



टीनवर स्टीकर लावण्याची प्रोसेस





८५ डीग्री तापमान दिल्यानंतर बॉयलर मधून बाहेर आलेले टीन मधील बेबीकॉर्न



तापमान दिल्यानंतर थंड पाण्यामध्ये ठेवलेले बेबीकॉर्न





मशनरींची माहिती सांगताना फॅक्टरीच्या CEO अरुंधंती काळे मॅडम



मार्केटसाठी सज्ज झालेले टीन मधील बेबीकॉर्न



बेबी कॉर्न पासून बनवलेले विविध पदार्थ



बेबी कॉर्न साटे



बेबी कॉर्न गोर्डन फ्राय



बेबी कॉर्न सूप



बेबी कॉर्न फ्राय



बेबी कॉर्न कुंम फॉव



बेबी कॉर्न चिली





नीना फुड फॅक्टरीला दिलेली क्षेत्र भेट



मुलाखत व प्रश्नावली



संदर्भ सुची

- https://www.dnb.com/business-directory/company-profiles.nina_foods.a६४४३४f३३a४३४f३b९४६३४२४f७०e bd०c६.html
- https://specialtyproduce.com/produce/Baby_Corn_४००.php
- https://www.huffpost.com/entry/where-does-baby-corn-come-from_n_५७२९३८७ee४b०९६e९f०८fa७९a
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Baby_corn#:~:text=Baby%२०corn%२०\(also%२०known%२०as,to%२०tough%२०for%२०human%२०consumption.](https://en.wikipedia.org/wiki/Baby_corn#:~:text=Baby%२०corn%२०(also%२०known%२०as,to%२०tough%२०for%२०human%२०consumption.)



ऋणनिर्देशक

प्रस्तुत प्रकल्प संबंध पूर्ण करत असताना मला मनस्वी आनंद होत आहे. हा प्रकल्प पूर्ण करण्यासाठी ज्यांनी मला सतत प्रोत्साहन दिले. व मोलाचे मार्गदर्शन केले. त्या सर्वांचे अंतकरणातून ऋण व्यक्त करून मी माझे कर्तव्य समजतो. कारण मौलिक सहकार्याशिवाय हे प्रकल्प यशस्वीरीत्या पूर्ण झाले नसते.

सर्व प्रथम समाजशास्त्र विभागाने मला संधी देऊन प्रकल्प प्रबंधासाठी मोलाचे मार्गदर्शन केल्याबद्दल मी समाजशास्त्र विभागाचा ऋणी आहे.

सदर प्रकल्प प्रबंध मी पूर्ण करू शकतो केवळ विवेकानंद कॉलेज व समाजशास्त्र विभाग यांनी मला संधी दिल्यामुळे मी व मार्गदर्शक प्रा. एच. व्ही. चामे (सर) समाजशास्त्र विभाग प्रमुख आणि प्रा. ए. एस. कुलकर्णी मॅडम यांचा ऋणी आहे.




प्रमाणपत्र


असे प्रमाणित करण्यात येते की, विवेकानंद महाविद्यालय कोल्हापूर (स्वायत्त) येथे कला शाखा भाग- 3 च्या समाजशास्त्र विभागात शिकत असलेला विद्यार्थी विशाल बापुसो ढाकवे. सत्र VI च्या अंतर्गत मुल्यांकनासाठी सादर केलेला प्रकल्प 'आकर्षक नीना फुड फॅक्टरी चा अभ्यास' हा या विद्यार्थ्याने स्वतः तयार केलेला असून आमच्या माहितीप्रमाणे हा प्रकल्प अहवाल यापूर्वी कोणत्याही पदवी अभ्यासक्रमासाठी सादर झालेला नाही. सादर प्रकल्प अहवाल आमच्या मार्गदर्शनाखाली समाधानकारकरीत्या पूर्ण झालेला आहे.

दिनांक : 07/06/2022

ठिकाण : कोल्हापूर


प्रा. एच. व्ही. चामे.
(समाजशास्त्र विभाग प्रमुख)

HEAD
DEPARTMENT OF SOCIOLOGY
VIVEKANAND COLLEGE, KOLHAPUR

मार्गदर्शक

प्रा. ए. एस. कुलकर्णी

