सी. ए. आर. आई. के बारे में

कुक्कुट क्षेत्र के विकास हेतु सभी प्रकार के आलंबन प्रदान करने के लिए, भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद के तत्वाधान में 2 नवम्बर 1979 को केंद्रीय पक्षी अनुसंधान संस्थान की स्थापना, इज्जतनगर, बरेली (उ0प्र0) में की गयी थी। संस्थान अपनी स्थापना के समय से ही विविधीकृत कुक्कुट उत्पादन, प्रसंस्करण एवं विपणन के साथ–साथ उद्यमिता विकास के क्षेत्र में आवश्यकतानुसार अनुसंधान एवं विकासात्मक सहयोग कर महत्वपूर्ण भूमिका निभा रहा है।

अधिदेश

- विविधीकृत कुक्कुट प्रजातियों के सतत् उत्पादन हेतु उत्पादकता वृद्धि करने के लिए मौलिक एवं प्रजोयित अनुसन्धान करना।
- मानव संसाधन विकास एवं क्षमता निर्माण करना।

उद्देश्य

- कुक्कुट उत्पादन एवं प्रबंधन तकनीकी क्षेत्र में कौशल विकास के साथ देश में कुक्कुट मांस एवं अंडे के परिदृश्य में विस्तार।
- कुक्कुट उत्पादन एवं सहबद्ध ईकाइयों की स्थापना के लिए उद्यमिता विकास हेतु विधिक दायित्वों, विपणन, बीमा आदि सहित पर्यावरण अनुकूलन, कुक्कुट व्यवसाय मॉडल।
- आहर सूत्रीकरण पद्धतियाँ, कुक्कुट मांस तथा अण्डा प्रसंस्करण प्रौद्योगिकियों सहित विविधीकृत कुक्कुट पालन का प्रसार।
- विस्तृत परियोजना रिपोर्ट तैयार करने तथा विभिन्न सरकारी वित्तीय योजनाओं के परिचय सहित कुक्कुट उत्पादन तथा सहबद्ध परियोजनाओं का वित्त पोषण।

पाठ्यक्रम

★ विविधीकृत कुक्कुट उत्पादन प्रबंधन
★ कुक्कुट हैचरी संचालन
★ जैविक कुक्कुट पालन
★ कुक्कुट के लिए कम लागत के राशन/आहार
★ कुक्कुट स्वास्थ्य प्रबंधन
★ कुक्कुट प्रसंस्करण तकनीकि
★ कुक्कुट विपणन एवं वैल्यू चेन प्रबंधन
★ कुक्कुट पालन के प्रोत्साहन हेतु विभिन्न सरकारी योजनाएं
★ विस्तृत परियोजना रिपोर्ट (डी पी आर) के साथ कुक्कुट वित्तपोषिण
★ व्यवसाय का पंजीकरण एवं विधिक अनुपालन
★ कुक्कुट बीमा सेवाएं
★ सफल उद्यमियों से पारस्परिक विचार–विमर्श

विषय विशेषज्ञ

- डॉ जगबीर सिंह त्यागी, निदेशक (ए)
- डॉ संदीप सरन, प्र.वै., अध्यक्ष, पी.ई.ए.आर. एवं पीआई/एबीआई
- डॉ दिव्या, प्र.वै., ए.एन. एंड एफ.टी.
- डॉ सिम्मी तोमर, प्र. वै., एजी एण्ड बी.
- डॉ एम. पी. सागर, प्र.वै. एवं अध्यक्ष, टी.टी.
- डॉ जयदीप रोकाडे, वैज्ञानिक, पी.एच.टी.
- डॉ गौतम कोल्लुरी, वैज्ञानिक, पी.एंड आर.
- डॉ मोहम्मद मतीन अंसारी, वैज्ञानिक, पी.एंड आर.
- डॉ गीता पिपलिया, वैज्ञानिक, पी.एच.टी.
- डॉ मंजूर अहमद, वैज्ञानिक

अतिथि विषय विशेषज्ञ

- डॉ महेश पी. एस., निदेशक, सी.पी.डी.ओ, बेंगलुरु
- डॉ दिनेश रेड्डी, बीडीएम, नेचुरल रेमेडीज, बैंगलोर
- डॉ मोनिका एम., वैज्ञानिक, आईएआरआई, रांची
- डॉ अनिल शिंदे, सहायक प्रोफेसर, एनडीवीएसयू, जबलपुर
- डॉ सुमन तालुकदार, वै., एल.पी.टी., भा.प.चि.अनु.स., इज्जतनगर
- डॉ विलास पाल, गोदरेज एग्रो वेट.
- श्री वी.के विद्याथी, जी.एम., अपेडा
- श्री अविजीत सिंह, सी.ए., नई दिल्ली

cari

कुक्कुट पालन से उद्यमिता तक

पर

उद्यमिता विकास कार्यक्रम

हाइब्रिड मोड (ऑनलाइन/ऑफलाइन)

मई 04–08, 2026

आयोजक:

एग्री बिजनेस इन्क्यूबेशन (ए.बी.आई) केंद्र

भा. कृ. अनु. प.– केंद्रीय पक्षी अनुसंधान संस्थान

इज्ज़तनगर–243122, बरेली

विषय क्षेत्र

कुक्कुट उद्योग लगभग 8% वार्षिक दर से बढ़ता हुआ भारतीय कृषि क्षेत्र का फलता–फूलता अंग है, जिसमे वर्ष 2023–24 में कुक्कुट मांस का उत्पादन 5.02 मिलियन टन तथा अंडा उत्पादन 142.77 बिलियन रहा है। भारतीय चिकित्सा अनुसंधान परिषद् द्वारा संस्तुत प्रति व्यक्ति 180 अंडे एवं 11.5 किग्रा मांस की उपलब्धता के सापेक्ष मात्र 103 अंडे तथा 7.39 किग्रा कुक्कुट मांस (कुल मांस उपलब्धता का 51 प्रतिशत) प्रति व्यक्ति प्रतिवर्ष है। मांसाहार को पसंद करने व जीवन शैली में बदलाव के साथ एकल परिवारों के संख्या में बढ़ोतरी होने के कारण भारतीय कुक्कुट प्रसंस्करण उद्योग वित्तीय वर्ष 2023 तक 11.5% प्रतिवर्ष की दर से बढ़कर कर रु. 96.2 बिलियन होने की संभावना है। भारत मात्रात्मक रुप से 14% से अधिक की वार्षिक वृद्धि दर के साथ, विश्व के दूसरे सबसे बड़े कुक्कुट बाजार के रूप में से उभर रहा है। विगत कुछ वर्षों में भारत से कुछ प्रमुख देशों, जैसे वियतनाम, मलेशिया, इजिप्ट, थाईलैंड तथा सऊदी अरब को होने वाले कुक्कुट निर्यात में वृद्धि हुई है।

कुक्कुट क्षेत्र कई प्रकार के व्यवसायों का विकल्प प्रदान करता है। ब्रायलर अथवा लेयर पालन/प्रसंस्करण के मूल व्यवसायों के साथ – साथ, यह क्षेत्र क्षमतावान कुक्कुट प्रजातियों जैसे **जापनी बटेर, टर्की, गिनी फाउल, बत्तख** के अलावा ईमू पालन का भी अवसर प्रदान करता है । कुक्कुट उत्पाद प्रसंस्करण हाल ही में प्रचलित होने वाला परन्तु तीव्रता से विकासोन्मुख क्षेत्र है। लघु और वृहद उद्योगों के लिए कम लागत की प्रसंस्करण तकनीकों को विकसित किया गया है। वर्तमान में कुल उत्पादित अंडों का केवल 5% ही निर्जलित (डीहाइड्रेटेड)/जमे हुए (फ्रोजेन) उत्पादों के रूप में प्रसंस्करण, मुख्य रूप से निर्यात करने अथवा बेकरी तथा अन्य खाद्य/अखाद्य उद्योगों में प्रयोग हेतु किया जा रहा है। फ्रोजेन उत्पादों की तुलना में चिल्ड (शीतल) कुक्कुट उत्पाद में तेजी से बढ़ोतरी हो रही है फिर भी कुल बाजार में इन दोनों उत्पादों की हिस्सेदारी बहुत कम है। बढ़ते वैश्वीकरण और शहरीकरण के कारण उपभोक्ताओं में कुक्कुट उत्पादों की गुणवत्ता और सुरक्षा की ओर जागरूकता केंद्रित हुई है। समूचे देश में विनियमन आवश्यकताओं ने स्वास्थ्यकर मांस उत्पादन, प्रसंस्करण तथा कुक्कुट उत्पादों की पैकेजिंग के लिए नए अवसर प्रदान किये हैं ।

इस प्रशिक्षण पाठ्यक्रम की रूपरेखा कुक्कुट उत्पादों की बढ़ती हुई मांग को पूरा करने के लिए विविधीकृत कुक्कुट पालन ब्रायलर एवं लेयर के अलावा देसी फाउल, जापनी बटेर, टर्की एवं गिनी फाउल पर ध्यान केंद्रित करते हुए तथा सहबद्ध क्षेत्रों में उभरते हुए उद्यमियों के कौशल विकास हेतु तैयार की गयी है। यह पाठ्यक्रम "फार्म से फॉर्क" तक संपूर्ण आपूर्ति श्रृंखला पर प्रशिक्षण प्रदान करना है। यह पाठ्यक्रम कुक्कुट उत्पादन तथा प्रबंधन क्षेत्र में होने वाले विभिन्न कार्यकलापों आदि का भी लघु फिल्मों के माध्यम से अनुभव प्रदान करता है। भावी उद्यमियों के लाभ के लिए वर्तमान उद्यमियों के साथ परस्पर विचार– विमर्श, प्रयोगशालाओं का वर्चुअल भ्रमण, परिचर्चा तथा प्रतिभागियों के साथ सूचनाओं/ विचारों का आदान– प्रदान करना भी

चयन

ऑनलाइन पाठ्यक्रम 'पहले–आओ–पहले–पाओ' के आधार पर 40–45 प्रतिभागियों को जूम एप्लीकेशन के माध्यम से दिया जायेगा। साथ ही 40 प्रतिभागियों को ऑफलाइन माध्यम से प्रशिक्षण दिया जायेगा।

किसको भाग लेना चाहिए?

कुक्कुट पालन तथा इससे सहबद्ध उद्यम स्थापित करने, वर्तमान व्यवसाय को कुक्कुट क्षेत्र में विस्तारित/विविधीकृत करने अथवा स्टार्टअप की स्थापना करने के इच्छुक व्यक्तियों को इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में भाग लेना चाहिए। पाठ्यक्रम हेतु कंप्यूटर/संगणना सम्बन्धी उपकरणों/यंत्रों की मौलिक जानकारी होना आवश्यक है। प्रतिभागियों द्वारा वीडियो कॉन्फरेंसिंग के माध्यम से ऑनलाइन प्रशिक्षण में भाग लेने हेतु निजी व्यवस्था होना आपेक्षित है।

ऑनलाइन प्रतिभागियों के लिए निर्देश

- कैमरा और माइक्रोफोन से युक्त कंप्यूटर डेस्कटॉप / लैपटॉप / टेबलेट / मोबाइल फोन के साथ–साथ इंटरनेट की अच्छी कनेक्टिविटी होनी चाहिए।
- हार्डवेयर/कंप्यूटर/मोबाइल में जूम एप्लीकेशन लोड होना चाहिए।

पाठ्यक्रम शुल्क

प्रशिक्षण शुल्क रू 2500/– ऑनलाइन व ऑफलाइन माध्यम हेतु प्रत्येक प्रतिभागी से लिया जायेगा। प्रशिक्षण शुल्क का भुगतान निम्न प्रकार से किया जा सकता है:

1. ऑनलाइन पेमेंट गेटवे द्वारा, जिसका विवरण: https://icar-cari.blogspot.com/2026/04/cariedp.html है।
2. कार्यालय अवधि के दौरान संस्थान के कैशियर के पास उपलब्ध पी ओ एस मशीन पर एटीएम/डेबिट/क्रेडिट कार्ड को स्वाइप करके भी प्रशिक्षण का भुगतान किया जा सकता है ।

आवेदन कैसे करें ?

अन्तिम तिथि: 02.05.2026

क. संस्थान की वेबसाइट ब्लॉग https://icar-cari.blogspot.com पर ऑनलाइन आवेदन पत्र भरें। अथवा

ख. संस्थान की बेबसाइट https://icar-cari.blogspot.com से दिए गए आवेदन–पत्र को डाउनलोड करके तथा उसे पूर्ण रूप से भरकर ई–मेल (cari1979.izatnagar@gmail.com)

कृपयाः पाठ्यक्रम कार्यक्रम के लिए आवेदन करने से पहले अनुदेश का पालन करें

पाठ्यक्रम अवधि एवं अंत में

- प्रत्येक प्रतिभागी को प्रशिक्षण में दिए गए व्याख्यानों के संकलन की सॉफ्ट कॉपी प्रदान की जाएगी ।
- प्रशिक्षण प्रमाण पत्र ऑनलाइन भेजा जायेगा, जिसको प्रतिभागी प्रिंट कर सकते हैं ।

कृपया पंजीकरण एवं अधिक विवरण के लिए सम्पर्क करें:

पाठ्यक्रम सह–समन्वयक

डॉ जयदीप रोकाडे,
वैज्ञानिक, पी.एच.टी. विभाग
मो.: 9758703488

डॉ गीता पिपलिया,
वैज्ञानिक, पी.एच.टी. विभाग
मो.: 9412328143

पाठ्यक्रम समन्वयक

डॉ संदीप सरन, प्रधान अन्वेषक–एग्री बिजनेस इन्क्यूबेशन परियोजना
प्रधान वैज्ञानिक एवं अध्यक्ष, कुक्कुट अर्थशास्त्र एवं कृषि व्यवसाय शोध
टेलीफोनः 0581– 2300948
मो./व्हाट्सप्पः 9412823436
ईमेलः ssaran1965@gmail.com

निदेशक

भा. कृ. अनु. प.– केंद्रीय पक्षी अनुसन्धान संस्थान
इज्जतनगर – 243122, बरेली
वेबसाइटः http://cari.res.in