

डि.बी.आर.टी. अभ्यासक्रम

विभाग १ - अभियांत्रिकी

कार्यशाळा १

१. अभियांत्रिकी विभागातील साधने व मशिनची ओळख , सुरक्षितता .
२. लोखंड कापणे, फाइलिंग व ड्रिलिंग करणे, मेट्रीक व ब्रिटीश पद्धतीने मापन करणे, व्हर्निअरचा उपयोग .
६. विजागरीचे प्रकार व स्कूचे प्रकार
७. प्लायवुडवरती सनमाईका चिकटवणे व स्विचबोर्ड तयार करणे .
८. वेल्डींग करणे -आर्क स्ट्राईक करणे, स्पॉट मारणे, रन वेल्डींग (उदा .गेट, टेबल)
९. सोल्डरींग करणे .
१०. पत्रे काम -बादली , नरसाळे ,डव्वा .
११. थ्रेडिंग व टॅपींग - कुलूप नटबोल्ट ,पेपरवेट ६ मी .मी .व १२ मी .मी .
१२. पाईप थ्रेडिंग - १/२ इंच व १ इंच व्यासाचे पाईप .
१३. लेथ मशीन - टर्निंग ,वोअरींग व लाकडावरती थ्रेडिंग
१४. रंगकाम व पॉलिश करणे .

बांधकाम १

१५. विटा तयार करणे . (मातीच्या , सिमेंटच्या)
१६. विटांच्या रचना अभ्यासणे .ओळंबा लेवलटयुव गुण्या स्पिरिट लेवल .
१७. घराच्या पायाची आखणी .फेरोसिमेंट शीट बनविणे .
१८. विट बांधकाम - विविध बॉण्ड करणे, बांधकाम करताना गुण्या, दोरी व ओळंब्याचा वापर
१९. फेरोसिमेंट व आर .सी .सी .सांगाडा तयार करणे . (उदा .टाकी, कंपाऊंड पोल)

सुतारकाम १

२०. सुतारकाम - हत्यारांची ओळख , हत्यारांना धार लावणे , दिवड पाडणे .
२१. एल आणि टी सांधा तयार करणे . (लाकडी)
२२. लाकडी पेटी तयार करणे .

नळकाम १

२३. नळकाम - नळकामाच्या हत्यारांची ओळख, पाईप लाईन दुरूस्त करणे आणि नविन जोडणी करणे .

विभाग १ -उर्जा आणि पर्यावरण

इलेक्ट्रिकल १

१. ऊर्जा आणि पर्यावरण विभागातील हत्यारे व अवजारांची ओळख, सुरक्षितता
२. सांकेतिक चिन्हांचा अभ्यास करणे .
३. सिंपल सर्कीटस्

४. जॉईटचे प्रकार, वायरचे आणि केबल प्रकारांची माहिती घेणे .
५. जीना वायरिंग , गोडाऊन वायरिंग , हॉस्पिटल वायरिंग
६. टयुब लाईट जोडणीचा अभ्यास करणे .
७. दोन खोल्यांची वायरिंग करणे .
८. श्री फेज मोटारचा अभ्यास करणे .
९. डी.ओ.एल.स्टार्टरचा अभ्यास करणे .
१०. आर्थिंग करणे .
११. *KWH* च्या साह्याने लाईट वील काढणे .
१२. फ्युज वायर सिलेक्शन करणे .
१३. घरगुती उपकरणांची दुरूस्ती करणे . (इस्त्री,फॅन,मिक्सर)

इलेक्ट्रॉनिक्स :

१४. *LED* उत्पादने बनविणे . (उदा .टॉर्च, बल्ब *AC/DC* , बॅटरी, टेबल लॅम्प इ .)
१५. *Invertor* जोडणी करणे .

सर्वेक्षण :

१६. प्लेन टेबल सर्व्हे करून जमीन मोजणे
१७. डम्पी लेवल सर्व्हे करणे .
१८. छोटया बंधा-याची आखणी व बांधणी करणे .
१९. पर्जन्य मापन करणे .

पर्यावरण :

२०. शोष खडडा तयार करणे .
२१. डिझेल इंजिनचा अभ्यास करणे .
२२. हॅन्डपंप खोलून जोडणी करणे .
२३. सोलर कुकरचा अभ्यास करणे .
२४. प्रेशर स्टोव्ह व वातीचा स्टोव्हचा अभ्यास करणे .
२५. वायोगॅस संयंत्राचा अभ्यास करणे .
२६. साधी चुल व निर्धुर चुल यांचा अभ्यास करणे .

विभाग ४ - शेती व पशुपालन

शेती :

१. शेतीतील साहित्य व साधनांची ओळख, सुरक्षितता
२. जमीन तयार करणे, विजप्रक्रिया करणे व लागवड करणे .
३. वाफ्याचे प्रकार
४. एक पीक घेऊन नफा /तोटा तयार करणे .
५. फवारणी यंत्राचा अभ्यास करणे .
६. नर्सरीमध्ये रोपे तयार करणे .

७. कलमे करणे - (छाट, दाब, गुट्टी, कोय/शेंडा, डोळे भरणे .)
८. सिंचन पद्धतीचा अभ्यास करणे . (टिबक /तुषार पद्धतीने झाडांना पाणी देणे .)
९. कीड नियंत्रण - कीड ओळखणे व तिचे मोजमाप करणे .
१०. नारळ ,सुपारी ,आंबा,काजू ,चिकू यांच्या लागवडीपासुन फळ विक्रीपर्यंतचे सर्व माहिती प्रात्यक्षिकांद्वारे देणे .
११. गांडुळखत तयार करणे .
१२. मूरघास तयार करणे .
१३. डिप्युजर खत सिंचन पद्धत

पशुपालन :

१४. दुध डेअरीस भेट - डेअरी व्यावसायाची माहिती घेणे .
१५. A.I.सेंटरला भेट देणे .
१६. जनावरांचे दातावरून वय ठरविणे व तापमान मोजणे .
१७. जनावरांच्या शरीराच्या मापावरून वजनाचा अंदाज करणे .
१८. T.D.N.नुसार खादयाचे आवश्यकता ठरविणे .
१९. बंदिस्त शेळीपालन करणे .
२०. गोचीडावरती औषधोपचार करणे .
२१. जनावरांचे आरोग्य
२२. पोल्ट्रीत ब्रॉयलर पक्षी वाढवुन विक्री करणे . (बुर्डिंग हाऊसचे व्यवस्थापन, खादय -पाणी, औषधे, लसीकरण, वजन व आलेख, एफ.सी.आर. आणि ताळेबंद तयार करणे .)

विभाग : - गृह आणि आरोग्य

आरोग्य शास्त्र :

१. गृह आणि आरोग्य विभागातील साधनांची ओळख, सुरक्षितता
२. प्रथमोपचार
३. हिमोग्लोबीन तपासणे .
४. रक्तगट तपासणे .
५. पाणी परीक्षण करणे .
६. माती परीक्षण
७. धान्य कडधान्य व डाळी यातील कॅलरीज व प्रोटीन याचा अभ्यास करणे .
८. सोलर कुकर व प्रेशर कुकर
९. सोलर झायरचा वापर करणे .
१०. दुधाची फॅट टेस्ट करणे .
११. शेती मालातील पाण्याचा अंश शोधणे .

पाकविद्या :

१२. खादयपदार्थ टिकवणे — संकल्पना (चिक्की तयार करणे .)
१३. टोमॅटो सॉस तयार करणे .
१४. पेरूची जेली तयार करणे .

- १५ . बिस्कीटे तयार करणे .
- १६ . नानकटाई तयार करणे .
- १७ . लोणचे तयार करणे .
- १८ . डिटर्जन व साबन
- १९ . केक तयार करणे .
- २० . आईस्क्रीम तयार करणे .
- २१ . दुधाचा ख्रवा तयार करणे आणि त्याचे पेढे तयार करणे .
- २२ . बेकरीतील पदार्थाची निर्मिती
- २३ . फळप्रक्रिया (सॉस, सरबते, मुरांबे इ .)

शिवणकाम :

- २४ . टाक्यांचे विविध प्रकार
- २५ . रूमाल तयार करणे .
- २६ . टेबल क्लॉथ तयार करणे .

विणकाम :

- २७ . पॅटर्न तयार करणे . (आठ प्रकार)
- २८ . लोकरी पासून विविध वस्तू तयार करणे . (उदा . मफलर, मोबाईल पाऊच)