

Reg No:- BR24A0023309

Estd :- 09/06/2023



S.U. AGRO ENTERPRISES



Shri Chand Udasin AGRO ENTERPRISES

This company is registered by MSME which is certified by the Government of India.

Om Palace Kautilya Nagar Hilsa Nalanda Bihar

Mushroom Cultivation

Internship / Training

(2024 – 2028)

*This internship / training is for Semester 5 of Graduation
at **all Universities** under the New Education Policy.*

*(यह इंटरनशिप / प्रशिक्षण सिलेबस सभी विश्वविद्यालयों में स्नातक
स्तर के पाँचवें सेमेस्टर के लिए है!)*



Internship / Training



Knowledge



Experience



Networking



Team spirit



S.U. AGRO ENTERPRISES



Shri Chand Udasin AGRO ENTERPRISES

This company is registered by MSME which is certified by the Government of India.

Om Palace Kautilya Nagar Hilsa Nalanda Bihar

मेरा और मेरे व्यवसाय का परिचय



मेरा नाम प्रशांत कुमार है, और मैं इस बिजनेस का संस्थापक हूँ। मैंने बायोटेक्नोलॉजी में अपना B.Sc. पूरा किया, इसके बाद, मैंने नालंदा ओपन यूनिवर्सिटी से एनवायरनमेंटल साइंस में M.Sc. करते हुए ही अपना बिजनेस शुरू किया। मैंने कॉलेज में अपनी पढ़ाई के दौरान ही इस बिजनेस की स्थापना की। 2023 में स्थापित, इस बिजनेस का नाम उसी कॉलेज (S.U. College) के नाम पर रखा गया है जहाँ मैंने बायोटेक्नोलॉजी में अपना B.Sc. पूरा किया था; इसलिए, इसका नाम 'श्री चंद उदासीन एग्रो एंटरप्राइजेज' है। कॉलेज में एक छात्र के तौर पर बिताए अपने समय से मुझे गहरा लगाव है; चूँकि इस संस्थान ने मुझे बहुत कुछ दिया है, इसलिए मैं, प्रशांत कुमार, अपने कॉलेज का हमेशा आभारी रहूँगा। मेरा व्यवसाय कृषि क्षेत्र के अंतर्गत आता है, जिसमें मशरूम की खेती, सेविप्र चास की खेती और मछली पालन शामिल हैं। मेरा उद्यम एक MSME (सूक्ष्म, लघु और मध्यम उद्यम) के रूप में पंजीकृत है, जिसका पंजीकरण संख्या Udyam-BR-24-0023309 है। हमारे संगठन की वेबसाइट www.suagroenterprises.in है। इस वेबसाइट पर आप अपनी इंटरनशिप के लिए ऑनलाइन आवेदन कर सकते हैं और अध्ययन सामग्री प्राप्त कर सकते हैं।

*Only patience brings success, only patience brings profit, and
Without patience here is no profit in business.*

Prashant Kumar. (Founder)

S. U. Agro Enterprises



S. U. AGRO ENTERPRISES

Shri Chand Udasin AGRO ENTERPRISES

MSME Registered Enterprise

Om Palace, Kautilya Nagar, Hilsa, Nalanda, Bihar

Learn
Grow
Earn

INTERNSHIP / TRAINING PROGRAM

MUSHROOM CULTIVATION

16 DAYS TRAINING MODULES

Total Training Hours : 120 Hours

Day	Training Module	Main Topics	Hours
Day 1	Mushroom Introduction	• मशरूम का परिचय, महत्व, पोषण, • रोजगार एवं व्यवसाय की संभावनाएँ	6
Day 2	Types of Mushroom	• Oyster, Button, Milky एवं अन्य प्रमुख मशरूम • उपर्युक्तता एवं अंतर	6
Day 3	Site Selection	• मशरूम यूनिट के लिए स्थान, कमरे की संरचना, ventilation, पानी एवं स्वच्छता	6
Day 4	Straw Preparation	• धान/गेहूँ के पुआल का चयन, कटिंग, भिगोना एवं substrate preparation	6
Day 5	Moisture & Sterilization	• नमी की जाँच, substrate treatment/pasteurization • contamination prevention	6
Day 6	Spawning Process	• Spawn की पहचान, गुणवत्ता, मात्रा, • layering/mixing एवं spawning technique	6
Day 7	Bag Filling	• Mushroom bags की तैयारी, substrate filling, spawning एवं bag sealing	6
Day 8	Incubation Setup	• Incubation room setup, bags की placement, cleanliness एवं ventilation	6
Day 9	Temperature Control	• तापमान का महत्व, monitoring, seasonal management एवं corrective measures	6
Day 10	Humidity Management	• Relative humidity, misting/watering, ventilation एवं moisture balance	6
Day 11	Mycelium Growth	• Mycelium की पहचान, growth stages, healthy एवं contaminated bags की पहचान	6
Day 12	Pinhead Formation	• Pinning conditions, fresh air, light, humidity एवं pinhead development	6
Day 13	Crop Maintenance	• Crop care, contamination/pest management, watering एवं harvesting preparation	6
Day 14	Mushroom Harvesting	• सही harvesting stage, harvesting technique, cleaning, grading एवं yield recording	6
Day 15	Packaging & Marketing	• Packaging, storage, transportation, branding, pricing, local market एवं marketing	6
Day 16	Project Work	• Complete practical project, production planning, costing, business plan, practical assessment	30

Day 16 – 30 Hours (Project Work)

A. Practical Production Work

- ✓ Substrate preparation
- ✓ Spawn mixing
- ✓ Bag filling
- ✓ Incubation setup
- ✓ Crop management



B. Business Planning

- ✓ Mushroom unit layout
- ✓ Raw material calculation
- ✓ Spawn requirement
- ✓ Production estimation
- ✓ Cost of production
- ✓ Selling price
- ✓ Profit calculation
- ✓ Local market planning



C. Final Practical Assessment

- ✓ Practical demonstration
- ✓ Mushroom identification
- ✓ Contamination identification
- ✓ Viva-Voce
- ✓ Project file submission
- ✓ Training feedback
- ✓ Certificate eligibility assessment



Skilled
Training
for a
Greener
Tomorrow



Expert Guidance



Hands-on Practical



Live Project Work



Training Certificate



Future Business Support



S. U. AGRO ENTERPRISES

Shri Chand Udasiin AGRO ENTERPRISES

This company is registered by MSME which is certified by the Government of India.

Om Palace Kautilya Nagar Hilsa Nalanda Bihar

MUSHROOM CULTIVATION

INTERNSHIP / TRAINING करने से

STUDENTS को क्या BENEFITS होगा ?

1

व्यावहारिक ज्ञान (Practical Skill)



मशरूम की पूरी प्रक्रिया (स्पॉन, सबस्ट्रेट तैयारी, बैग फिलिंग, इनक्यूबेशन, क्रॉपिंग आदि) का वास्तविक अनुभव मिलता है।

2

रोजगार के नए अवसर



फार्म, रिसर्च लैब, फूड प्रोसेसिंग इंडस्ट्री, एग्री स्टार्टअप आदि में नौकरी पाने की संभावना बढ़ती है।

3

स्वरोजगार की शुरुआत



कम लागत में अपना मशरूम उत्पादन यूनिट शुरू करने का आत्मविश्वास और ज्ञान मिलता है।

4

आर्थिक लाभ की समझ



उत्पादन लागत, मार्केट, वैल्यू एडिशन और मुनाफे की गणना करना सीखते हैं।

5

कृषि अपशिष्ट का सदुपयोग



धान/गेहूं के भूसे जैसे कृषि अपशिष्ट को उपयोग में लाकर पर्यावरण संरक्षण में योगदान करने की समझ मिलती है।

6

पोषण और स्वास्थ्य का ज्ञान



मशरूम के पोषक तत्व, स्वास्थ्य लाभ और विभिन्न व्यंजन बनाने की जानकारी मिलती है।

7

बैज्ञानिक दृष्टिकोण विकसित



तापमान, आर्द्रता, स्वच्छता, रोग नियंत्रण आदि के बैज्ञानिक प्रबंधन की समझ विकसित होती है।

8

प्रमाणपत्र (Certificate)



प्रशिक्षण पूरा करने पर प्रमाणपत्र मिलता है, जो उच्च शिक्षा, नौकरी और व्यवसाय में उपयोगी है।

9

टीम व प्रबंधन कौशल



व्यावहारिक प्रशिक्षण के दौरान टीम वर्क, समय प्रबंधन और कार्य योजना बनाने की क्षमता विकसित होती है।

10

भविष्य के लिए बेहतर करियर



एग्रीकल्चर, बायोटेक्नोलॉजी, फूड टेक्नोलॉजी, रिसर्च, एंटरप्रेन्योरशिप में करियर बनाने में मदद मिलती है।

INTERNSHIP के बाद क्या कर सकते हैं ?



अपना मशरूम फार्म शुरू करें



स्पॉन उत्पादन यूनिट शुरू करें



मशरूम से वैल्यू एडिशन प्रोडक्ट बनाएं



किसान/समूह के साथ सप्लाय चेन विकसित करें



नौकरी एवं उच्च अध्ययन के अवसर

“मशरूम प्रशिक्षण – कौशल, पोषण, रोजगार और पर्यावरण संरक्षण की दिशा में एक कदम”



S. U. AGRO ENTERPRISES

Shri Chand Udasiin AGRO ENTERPRISES

This company is registered by MSME which is certified by the Government of India.

Om Palace Kautilya Nagar Hilsa Nalanda Bihar



MUSHROOM CULTIVATION

INTERNSHIP / TRAINING

INNOVATION & KEY HIGHLIGHTS

- व्यावहारिक कौशल विकास**
थ्योरी के साथ 100% प्रैक्टिकल ट्रेनिंग, जिसे वास्तविक अनुभव प्राप्त होता है।
- कम निवेश, अधिक लाभ**
कम जगह और कम लागत में उच्च लाभ देने वाला व्यवसाय।
- रोजगार एवं आत्मनिर्भरता**
स्वरोजगार शुरू करने या जॉब के अवसर प्राप्त करने में मदद।
- वैज्ञानिक एवं आधुनिक तकनीक**
स्पॉन, सबस्ट्रेट, इनक्यूबेशन, क्रॉपिंग रूम, तापमान व आर्द्रता नियंत्रण की आधुनिक जानकारी।
- अपशिष्ट का सदुपयोग**
धान/गेहूँ के पुआल जैसे कृषि अपशिष्ट को मूल्यवान उत्पाद में बदलना।
- मूल्य संवर्द्धन (Value Addition)**
ताजे मशरूम के साथ ड्राई मशरूम, पाउडर, अचार, सूप, रेडी-टू-कुक जैसे उत्पाद बनाना सीखेंगे।
- उत्कृष्टता एवं स्टार्टअप अवसर**
अपना छोटा या बड़ा मशरूम यूनिट स्थापित करने की पूरी जानकारी।
- पोषण एवं स्वास्थ्य लाभ की समझ**
मशरूम के पोषण मूल्य, स्वास्थ्य लाभ और बढ़ती बाजार मांग की जानकारी।
- बढ़ती बाजार मांग**
होटल, रेस्टोरेन्ट, रिटेल, प्रोसेसिंग इंडस्ट्री में लगातार बढ़ती मांग, बेहतर मार्केटिंग अवसर।
- प्रमाण पत्र (Certificate)**
प्रशिक्षण पूर्ण करने पर मान्यता प्राप्त प्रमाण पत्र, जो भविष्य में रोजगार और बिजनेस दोनों में सहायक।

इस ट्रेनिंग से
आप पाएंगे



**अपना मशरूम
यूनिट शुरू करें**

छोटे स्तर से बड़े
व्यवसाय तक की
पूरी जानकारी।



**बाजार के लिए
उत्पादन करें**

ताजा एवं पैकड
मशरूम की बिक्री से
अच्छी आय।



**मूल्य संवर्द्धित
उत्पाद बनाएं**

ड्राई मशरूम, पाउडर,
अचार, सूप आदि से
अधिक आय।



**रोजगार के नए
अवसर पाएं**

फार्म, प्रोसेसिंग यूनिट,
मार्केटिंग, सप्लाय चेन
में जॉब अवसर।



**बिजनेस प्लान
तैयार करना सीखें**

लागत, लाभ, मार्केटिंग
और 100 KG/दिन
उत्पादन योजना।

“कृषि का नवाचार — मशरूम से समृद्धि की ओर”