

असल कृषि अभ्यासहरू Good Agriculture Practices (GAP) वाली - कफी (Coffee) (Draft)



नेपाल सरकार
कृषि विकास मन्त्रालय
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग
बबरमहल, काठमाडौं



नेपाल सरकार
नेपाल कृषि अनुसन्धान परिषद्
खाद्य अनुसन्धान महाशाखा
खुमलटार ललितपुर



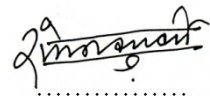
Asian Food & Agriculture
Cooperation Initiative

प्राक्कथन

नेपालको कफी निर्यातजन्य कृषि उपज रुपमा रहेको र आउंदा दिनहरुमा निकासी प्राथमिकतामा रहने नगदे कृषि बाली हो । अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा कृषि उपजहरुको खाद्य स्वच्छता प्रत्याभूति गर्नु पर्ने न्यूनतम मापदण्ड स्थापित हुंदै गइरहेको अवस्थामा कफीको राष्ट्रिय असल कृषि अभ्यास मापदण्ड बनाई लागू गर्न सकेमा यो समस्या निराकरण हुन गै निकासी प्रवर्द्धन हुन सक्ने देखिन्छ । यी असल कृषि अभ्यासबाट मानव स्वास्थ्य र वातावरणमा पर्न सक्ने नकारात्मक प्रभावहरुलाई न्यूनीकरण गर्न प्रयास गरिन्छ । विभिन्न असल कृषि अभ्यासका पर्यावरणीय सरोकारहरुमा माटो, पानी, रोग/किरा र मौसम परिवर्तन व्यवस्थापन, सामाजिक-आर्थिक सरोकारहरुमा उत्पादन लागत, मूल्य, आम्दानी र दिगो व्यवसाय र मानव स्वास्थ्यको सरोकारमा खाद्य सुरक्षा, मानव स्वास्थ्य र मानवीय विकासका पक्षहरुलाई समेट्छ ।

असल कृषि अभ्यासको लागि नेपालको प्रसंगमा साना र सिमान्तकृत कृषकहरुमाभक्त कार्यान्वयन गराउनु आफैमा चुनौतीपूर्ण अवस्था भएतापनि कृषि उपज निकासीको लागि यसको विकल्प छैन । यसै परिवेशमा यहाँ नेपालको कफीको अन्तर्राष्ट्रिय बजारको माग र उपभोक्ताको चाहना अनुसार गुणस्तरलाई ध्यान दिंदै खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग र नेपाल कृषि अनुसन्धान परिषद, खाद्य अनुसन्धान महाशाखा, खुमलटारले AFACI सहयोगार्थ Development of National GAP Program आयोजना अन्तर्गत तयार पारेको कफीको “असल कृषि अभ्यास” को मस्यौदा मापदण्डमा आधारित कृषकहरु, कृषि प्रसार कर्ता र उद्योगीहरुलाई कफीको असल कृषि अभ्यास सम्बन्धि तालिमको आवश्यकता महशूस गरी सोही आयोजना अन्तर्गत एक हप्ते तालिम संचालन गर्न यो सहयोगी पुस्तिका तयार पारिएको छ ।

यस पुस्तिका तयारी गर्नमा सहयोग गर्नु हुने परामर्श सेवा प्रदायक श्री ईन्टरप्राइज डेभलपमेन्ट एण्ड कन्सल्टिङ्ग सर्भिसेज भक्तपुर, विशेष गरी विज्ञ डा. श्री सुरोज पोखरेललाई धन्यवाद दिनु चाहन्छु । यस पुस्तिका निर्माण गर्न खटिनु भएका कृषि अनुसन्धान महाशाखा, NARC का निवर्तमान कार्यालय प्रमुख श्री मान बहादुर श्रेष्ठ तथा बैज्ञानिक श्री अच्युत मिश्र र खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागका बरिष्ठ खाद्य अनुसन्धान अधिकृत तथा AFACI आयोजनाका PI श्री मोहन कृष्ण महर्जनलाई धेरै धन्यवाद दिन चाहन्छु ।



.....
रोमन कार्की

प्रमुख

खाद्य अनुसन्धान महाशाखा, NARC

असल कृषि अभ्यासहरु (GAP)

वाली - कफी

विषयसूची

| क्र.सं. | विषयवस्तु | पेज नं. |
|---------|---------------------------------------|---------|
| १. | पृष्ठभूमी | १ |
| २. | GAP तालिम योजना र कार्यान्वयन प्रकृया | ३ |
| ३. | पहिलो दिनको क्रियाकलाप | ५ |
| ४. | दोश्रो दिनको क्रियाकलाप | ७ |
| ५. | तेश्रो दिनको क्रियाकलाप | ९ |
| ६. | चौथो दिनको क्रियाकलाप | ११ |
| ७. | पाँचौ दिनको क्रियाकलाप | १३ |
| ८. | छैठौ दिनको क्रियाकलाप | १५ |
| ९. | सातौ दिनको क्रियाकलाप | १८ |

असल कृषि अभ्यास तालिम पुस्तिका (Training Manual on GAP) वाली - कफी (Coffee)

१. पृष्ठभूमी

असल कृषि अभ्यास (Good Agriculture Practices/ GAP) एउटा कृषि उत्पादन पद्धति हो जसमा गुणस्तरीय कृषि उत्पादनको लागि नियन्त्रण विन्दुहरूको पहिचान गरी निरीक्षण जाँचको मापदण्डहरू वा निर्देशका तयार पारिन्छ र त्यसैको अनुशरण गरी गुणस्तरीय उपज उत्पादन र बजारिकरण गरिन्छ । यो एउटा मापदण्ड पनि भएकोले समय र आवश्यकता अनुरूप परिवर्तनशिल छ । यस पद्धतिमा मानव स्वस्थ्य र वातावरणमा पर्न सक्ने नकारात्मक प्रभावहरूलाई न्यूनीकरण गर्न प्रयास गरिन्छ । विभिन्न असल कृषि अभ्यासका पर्यावरणीय सरोकारहरूमा माटो, पानी, रोग/किरा र मौसम परिवर्तन व्यवस्थापन, सामाजिक-आर्थिक सरोकारहरूमा उत्पादन लागत, मूल्य, आम्दानी र दिगो व्यवसाय र मानव स्वस्थ्यको सरोकारमा खाद्य सुरक्षा, मानव स्वस्थ र मानवीय विकासका पक्षहरूलाई समेट्दछ ।

असल कृषि अभ्यासको लागि संसारका धेरै देशहरूले यस अघिनै थुप्रै प्रयासहरू गरेको पाइन्छ । अन्तर्राष्ट्रिय स्तरमा Global GAP कार्यान्वयनमा रहेको छ । एशियाका थुप्रै देशहरू र नेपालका छिमेकी देश चीन र भारतले पनि आवश्यकता र उत्पादनका व्यवधानहरूलाई आधार बनाई आ-आफ्ना राष्ट्रिय असल कृषि अभ्यासको मापदण्डहरू बनाई कार्यान्वयन गरी रहेका छन् । उदाहरणको लागि China GAP, India GAP, JGAP(Japan), Indo GAP (Indonesia), Thai GAP आदिलाई लिन सकिन्छ । यी मापदण्ड अपनाई उत्पादन भएका गुणस्तरीय कृषि उपजहरूको अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा ठूलो माग रहेकोले

त्यस्ता उपजहरुको निकासीबाट ती मुलुकहरुले ठूलो धनराशी आम्दानी गर्ने गरेका छन् । अर्कोतर्फ यी उपजहरु पर्यावरणीय र मानव स्वास्थ्य मैत्री भएकोले घरेलु बजारमा समेत माग बढ्दै गरेको पाइन्छ ।

नेपालमा नेपाल एकीकृत व्यापार रणनीति (NTIS) ले विभिन्न १९ वटा वस्तुहरुलाई निकासीयोग्य वस्तुको रुपमा पहिचान गरेको छ । ती वस्तुहरुमध्ये विभिन्न ५ कृषि उपज रहेका छन् । ती कृषि उपजहरुमा कफी नपरे पनि आउंदो दिनहरुमा निकासी योग्य वस्तु बन्न सक्दछ । यस सन्दर्भमा यी उपजहरुको राष्ट्रिय असल कृषि अभ्यास मापदण्ड बनाई लागू गर्न सकेमा यो समस्या निराकरण हुन गै निकासी प्रवर्द्धन हुन सक्ने देखिन्छ । असल कृषि अभ्यासका राष्ट्रिय मापदण्डहरु निर्माणको लागि आफ्नो देशको आवश्यकता र निकासी प्रवर्द्धन समेतलाई ध्यान दिई Global GAP को आधारमा नियन्त्रणविन्दूहरु छनोट गर्नु पर्ने हुन्छ । यसको लागि पारस्परिक पहिचान (Mutual reorganization) को आधारमा आधारविन्दू (Bench marking) विकास गरिन्छ र नियन्त्रण विन्दूहरुको यकिन गरी त्यसमा गुणस्तरमा सम्भौता नगर्ने गरी नैतिक जिम्मेवारी (Integrity) जनाउनु पर्ने हुन्छ । हुनत असल कृषि अभ्यास पद्धति (GAP) लाई निजी क्षेत्रको प्रयास (Private sector initiatives) भन्ने गरिन्छ । तथापी यसको मापदण्ड निर्धारण, उपजको प्रमाणिकरण र गुणस्तर मापनको कार्यमा सरकारी क्षेत्रको महत्वपूर्ण भूमिका रहन्छ । तर मापदण्डको पहिचान र कार्यान्वयनमा भने सबै क्षेत्रको उत्तिकै भूमिका हुन्छ ।

एक पटक असल कृषि अभ्यासको राष्ट्रिय मापदण्ड बनाइसके पछि त्यसको कार्यान्वयनको लागि कार्यविधि/निर्देशिका बनाउनु पर्दछ, जसमा तपशिलका कुराहरुको सम्बोधन हुनुपर्ने हुन्छ एवं जिम्मेवार निकायहरु पहिचान गरी त्यसको अवलम्बन हुनु पर्दछ ।

१. फार्म रजिष्ट्रेशन विधि र आन्तरिक नियन्त्रण पद्धति
२. साइट विवरण (Site history) र साइट व्यवस्थापन (Site management)
३. जोखिम पहिचान र व्यवस्थापन विधि (Risk assessment and management)
४. अवशेष विश्लेषण र Segregation विधि (Traceability analysis and product segregation)
५. प्रमाणिकरण विधि (Auditing and certification)
६. Recall / Withdral procedure
७. लोगो प्रयोग विधि

माथि भनिएका कुराहरुलाई सम्बोधन गरी कार्यविधि तय भै कानूनी मान्यता पाएपछि असल कृषि अभ्यासलाई कार्यान्वयनमा लान सकिन्छ । असल कृषि अभ्यासको लागि नेपालको प्रसंगमा साना र सिमान्तकृत कृषकहरुमाभक्त कार्यान्वयन गराउनु आफैमा चुनौतीपूर्ण अवस्था भए तापनि कृषि उपज निकासीको लागि यसको विकल्प छैन । अन्तर्राष्ट्रिय र राष्ट्रिय रुपमा बदलिंदो माग र गुणस्तर एवम् खाद्य स्वच्छता (Food safety) को मापदण्ड अनुरूप असल कृषि अभ्यासको परिमार्जन गर्दै लग्नु पर्ने हुन्छ । यसै परिवेशमा यहाँ नेपालको कफीको अन्तर्राष्ट्रिय बजारको माग र उपभोक्ताको चाहना अनुसार गुणस्तरलाई ध्यान दिदै नेपाल कृषि अनुसन्धान परिषद, खाद्य

अनुसन्धान महाशाखा, खुम्लारले तयार पारेको कफीको “असल कृषि अभ्यास” को मापदण्ड नेपाल सरकारबाट पारित गर्ने प्रकृत्यामा रहेको छ । यस सन्दर्भमा यी मापदण्डहरुको कार्यन्वयनको क्रममा सम्लग्न कृषकहरु, कृषि प्रसार कर्ता र उद्योगीहरुलाई कफीको असल कृषि अभ्यास सम्बन्धि तालिमको आवश्यकता हुन्छ । यसको लागि एक हप्ते तालिम संचालन गर्न यो सहयोगी पुस्तिका तयार पारिएको छ ।

GAP तालिमका क्रियाकलाप, उप-क्रियाकलापहरु, तालिममा अपनाउनु पर्ने विधि/तरिका र आवश्यक सामग्रीहरुको बारेमा तालिका-१ मा व्याख्या गरिएको छ ।

तालिका – १: कफीमा असल कृषि अभ्यास (GAP) तालिम योजना र कार्यान्वयन प्रकृया

| तालिम | क्रियाकलाप | उप-क्रियाकलाप | तरिका/ विधि | आबस्यक सामग्री |
|------------------|---|---|--|---|
| पहिलो दिन | | | | |
| प्रथम सत्र | परिचयात्मक कार्यक्रम | <ul style="list-style-type: none"> ● नाम दर्ता ● परिचय र उद्घाटन ● अपेक्षा संकलन ● नियम निर्धारण ● कार्यक्रम बारे जानकारी | <ul style="list-style-type: none"> ● जोडी विधिबाट परिचय ● लिखित र व्यक्तिगत अपेक्षा संकलन ● छलफल र प्रस्तुती | <ul style="list-style-type: none"> ● कलम कापीहरु ● रंगिन कार्डहरु ● मार्करहरु |
| दोश्रो सत्र | कफीको संक्षिप्त खेती प्रविधि (विशेष सेसन) | <ul style="list-style-type: none"> ● संभाव्य उत्पादन क्षेत्र छनौट ● माटो हावापानी र पूर्वाधार ● विउ उत्पादन र नर्सरी व्यवस्थापन ● विरुवा रोप्ने तरिका ● सिचाई, मलखाद, गोडमेल ● छहारी व्यवस्थापन | <ul style="list-style-type: none"> ● Powerpoint प्रस्तुती ● सामुहिक छलफल ● श्रव्य दृष्य प्रदर्शन ● स्किपचार्टको प्रयोग | <ul style="list-style-type: none"> ● Overhead Projector ● ब्राउन पेपर ● मास्किङ टेप ● मार्करहरु |

| तालिम | क्रियाकलाप | उप-क्रियाकपाप | तरिका/ विधि | आबस्यक सामग्री |
|--------------------|--|--|---|---|
| खाजा / चिया | | | | |
| तेश्रो सत्र | कफीको संक्षिप्त खेती प्रविधि (विशेष सेसन...) | <ul style="list-style-type: none"> ● बाली संरक्षण ● काटछांट ● श्रोत संरक्षण प्रविधि ● बाली लिने तरिका | <ul style="list-style-type: none"> ● Powerpoint प्रशतुती ● सामुहिक छलफल ● श्रव्य दृष्य प्रदर्शन ● लिफचार्टको प्रयोग | <ul style="list-style-type: none"> ● Overhead Projector ● ब्राउन पेपर ● मास्किङ्ग टेप ● मार्करहरु |
| चौथो सत्र | असल कृषि अभ्यास (GAP) एक परिचय | <ul style="list-style-type: none"> ● GAP के हो ? ● Global Vs National GAP ● Glossaries र Definitions ● GAP को दायरा ● GAP का फाइदा/बेफाइदाहरु ● GAP को अरु Standards (IPM, Organic संग को Compatibility) | <ul style="list-style-type: none"> ● Powerpoint प्रशतुती ● सामुहिक छलफल ● श्रव्य दृष्य प्रदर्शन ● लिफचार्टको प्रयोग | <ul style="list-style-type: none"> ● Overhead Projector ● ब्राउन पेपर ● मास्किङ्ग टेप ● मार्करहरु |

| तालिम | क्रियाकलाप | उप-क्रियाकपाप | तरिका/ विधि | आबस्यक सामग्री |
|---------------------------------|--|--|---|---|
| दोश्रो दिन | | | | |
| अधिल्लो दिनको पूनरावलोकन | | | | |
| प्रथम सत्र | असल कृषि अभ्यास र पर्यावरण | <ul style="list-style-type: none"> ● वातावरणीय सम्बर्धन (माटो, पानी, शत्रुजीव व्यवस्थापन) ● मौसम अनुकूलन र GAP ● मानव स्वास्थ्य, मानवीय विकास र GAP ● Microbial Issues ● रसायनिक वस्तु प्रयोगमा प्रतिबन्ध | <ul style="list-style-type: none"> ● Powerpoint प्रशतुती ● सामुहिक छलफल ● श्रव्य दृष्य प्रवर्धन ● लिफचार्टको प्रयोग | <ul style="list-style-type: none"> ● Overhead Projector ● ब्राउन पेपर ● मास्किङ्ग टेप ● मार्करहरु |
| दोश्रो सत्र | वृहत्तर बजार पहुँचमा कर्फिको असल कृषि अभ्यास | <ul style="list-style-type: none"> ● Pre contract Production ● कफीको असल कृषि अभ्यासमा उत्पादन लागत ● मूल्य अभिवृद्धि र प्रिमियम मूल्य ● बजार प्रवर्धन र आय ● दिगो व्यवसाय र बजार | <ul style="list-style-type: none"> ● Powerpoint प्रशतुती ● सामुहिक छलफल ● श्रव्य दृष्य प्रदर्शन ● लिफचार्टको प्रयोग | <ul style="list-style-type: none"> ● Overhead Projector ● ब्राउन पेपर ● मास्किङ्ग टेप ● मार्करहरु |

| तालिम | क्रियाकलाप | उप-क्रियाकलाप | तरिका/ विधि | आबस्यक सामग्री |
|-------------|----------------|---|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • AIDA approach (A= Attention: Stable supply, Environment friendly & Cost competitive; I= Interest: Attention to interest, Unique products Health benefit; D= Desire: Interest to desire,; A= Action: Desire to action) | | |
| खाजा / चिया | | | | |
| तेश्रो सत्र | GAP Governance | <ul style="list-style-type: none"> • GAP National board • GAP सचिवालय • Sector Committee • Integrity Surveillance Committee • Bench marking Committee • Certification body • Technical Working Groups | <ul style="list-style-type: none"> • Board सचिवालय कमिटीहरु र Certification body को गठन, काम कर्तव्य र अधिकार बारे प्रष्ट पार्ने । • Sector Committee हरुमा | <ul style="list-style-type: none"> • लिफपचार्ट, ब्राउन पेपर, मार्कर, मास्किंग टेप • मल्टिमिडिया |

| तालिम | क्रियाकलाप | उप-क्रियाकपाप | तरिका/ विधि | आबस्यक सामग्री |
|---------------------------------|--|---|--|--|
| | | | सरोकारवालाहरुको प्रतिनिधित्व बारे छलफल गर्ने । | |
| <u>तेश्रो दिन</u> | | | | |
| अघिल्लो दिनको पूनरावलोकन | | | | |
| प्रथम सत्र | कफी GAP मा मापदण्ड निर्धारण (Standard Setting) | <ul style="list-style-type: none"> ● GAP मापदण्ड निर्धारण ● Bench marking ● Mutual recognition ● संवेदनशिल नियन्त्रण बिन्दु (Critical control point/ CCP) ● Compliance criteria (Major/ Minor) | <ul style="list-style-type: none"> ● Powerpoint प्रशतुती ● सामुहिक छलफल ● स्लिपचार्टको प्रयोग ● Standard setting अभ्यासहरु | <ul style="list-style-type: none"> ● स्लिपचार्ट, ब्राउन पेपर, मार्कर, मास्किंग टेप ● मल्टिमिडिया |
| दोश्रो सत्र | कफी GAP को कार्य योजना र | <ul style="list-style-type: none"> ● बजार पहिचान ● उपलब्ध श्रोत साधन परिचालन ● उत्पादनको Volume निर्धारण | <ul style="list-style-type: none"> ● Powerpoint प्रशतुती ● सामुहिक छलफल | <ul style="list-style-type: none"> ● स्लिपचार्ट, ब्राउन पेपर, मार्कर, मास्किंग टेप |

| तालिम | क्रियाकलाप | उप-क्रियाकपाप | तरिका/ विधि | आबस्यक सामग्री |
|--------------------|--|---|---|--|
| | श्रोत परिचालन | <ul style="list-style-type: none"> कार्य योजना तयारी र कार्यान्वयन निजी, सरकारी, र समुदायको सहकार्य | <ul style="list-style-type: none"> स्लिपचार्टको प्रयोग कार्ययोजना तयारी अभ्यास सहकार्य बारे अभ्यास | <ul style="list-style-type: none"> मल्टिमिडिया मेटा कार्डहरु |
| खाजा / चिया | | | | |
| तेश्रो सत्र | कफी GAP को लागि फार्म रजिष्ट्रेसन र नवीकरण | <ul style="list-style-type: none"> फार्म रजिष्ट्रेसन पूर्व तयारी फार्म रजिष्ट्रेसन (सामुहिक / एकल) विधि फार्म नवीकरण GAP & Non GAP दुरी | <ul style="list-style-type: none"> Powerpoint प्रशुती सामुहिक छलफल | <ul style="list-style-type: none"> ब्राउन पेपर, मार्कर, मास्किंग टेप मल्टिमिडिया |

| तालिम | क्रियाकलाप | उप-क्रियाकलाप | तरिका/ विधि | आबस्यक सामग्री |
|---------------------------------|--|--|--|--|
| चौथो सत्र | कफी GAP मा आन्तरिक गुणस्तर नियन्त्रण र यसको महत्व | <ul style="list-style-type: none"> ● आन्तरिक नियन्त्रण किन ? ● आन्तरिक नियन्त्रणमा तयारी / विधि ● आन्तरिक नियन्त्रण र Auditing सामन्जस्यता | <ul style="list-style-type: none"> ● Powerpoint प्रशतुती ● सामुहिक छलफल ● आन्तरिक नियन्त्रण Role Play | <ul style="list-style-type: none"> ● ब्राउन पेपर, मार्कर, मास्किंग टेप ● मल्टिमिडिया |
| चौथो दिन | | | | |
| अधिल्लो दिनको पूनरावलोकन | | | | |
| प्रथम सत्र | कफी GAP मा उत्पादन स्थल (Site) को विवरण र व्यवस्थापन | <ul style="list-style-type: none"> ● उत्पादन स्थलको छनौट ● उत्पादन स्थलको सर्वेक्षण ● उत्पादन स्थलको व्यवस्थापन ● GAP & Non GAP Blocking | <ul style="list-style-type: none"> ● Powerpoint प्रशतुती ● सामुहिक छलफल ● उत्पादन स्थल छनौट अभ्यास | <ul style="list-style-type: none"> ● ब्राउन पेपर, मार्कर, मास्किंग टेप ● मल्टिमिडिया |
| दोश्रो सत्र | कफी GAP को जोखिमहरु | <ul style="list-style-type: none"> ● माटो / मलखाद परिक्षण ● सिचाई/ अन्य प्रयोजन पानी परिक्षण | <ul style="list-style-type: none"> ● Powerpoint प्रशतुती | <ul style="list-style-type: none"> ● ब्राउन पेपर, मार्कर, मास्किंग टेप |

| तालिम | क्रियाकलाप | उप-क्रियाकपाप | तरिका/ विधि | आबस्यक सामग्री |
|-------------|--|--|---|--|
| | र तिनको व्यवस्थापन | <ul style="list-style-type: none"> ● विषादी र प्रदुषणहरुमा जोखिम ● Microbial hazards & food safety ● Storage Contamination ● Human sewage contamination ● Sampling procedure ● Climate change effect ● विमा परिचालन | <ul style="list-style-type: none"> ● सामुहिक छलफल ● नमूना संकलन अभ्यास ● प्रश्नोत्तर अभ्यास | <ul style="list-style-type: none"> ● मल्टिमिडिया ● नमूना संकलन फारमहरु ● नमूना परिक्षण नतिजा फारमहरु ● प्रश्नोत्तर फारमहरु |
| खाजा / चिया | | | | |
| तेश्रो सत्र | कफी GAP मा अवशेष विश्लेषण विधि र GAP उपजको Segregation | <ul style="list-style-type: none"> ● Residue Monitoring Plan (RMP) ● Traceability ● GAP & Non GAP products segregation ● Waste / pollution recycling & re-use | <ul style="list-style-type: none"> ● Powerpoint प्रस्तुती ● सामुहिक छलफल ● अवशेष सम्बन्धी प्रश्नोत्तर अभ्यास | <ul style="list-style-type: none"> ● ब्राउन पेपर, मार्कर, मास्किंग टेप ● मल्टिमिडिया ● प्रश्नोत्तर फारमहरु |

| तालिम | क्रियाकलाप | उप-क्रियाकपाप | तरिका/ विधि | आबस्यक सामग्री |
|---------------------------------|-----------------------------------|---|---|---|
| चौथो सत्र | कफी GAP र प्रमाणिकरण तथा Auditing | <ul style="list-style-type: none"> • लोगो र ब्राण्डिंग • निरिक्षण/Audit तालिम र Validity • Independent third party certification • व्यक्तिगत/ सामुहिक प्रमाणिकरण • दर्ता वाला एक व्यक्तिबाट Auditing • GAP Accreditation • Recall/ Withdral विधि | <ul style="list-style-type: none"> • Powerpoint प्रशतुती • सामुहिक छलफल • विभिन्न लोगोहरु र प्रचलित फारमहरुको प्रदर्शन | <ul style="list-style-type: none"> • ब्राउन पेपर, मार्कर, मास्किंग टेप • मल्टिमिडिया • प्रश्नोत्तर फारमहरु |
| पाँचौ दिन | | | | |
| अघिल्लो दिनको पूनरावलोकन | | | | |
| प्रथम सत्र | कफीका उपजहरु र तिनको गुणस्तर | <ul style="list-style-type: none"> • कफीका उपजहरु • कफीका उपज अनुसारका गुणस्तरहरु • उपज अनुसार बजारको माग | <ul style="list-style-type: none"> • Powerpoint प्रशतुती • सामुहिक छलफल • फोटो प्रदर्शन | <ul style="list-style-type: none"> • ब्राउन पेपर, मार्कर, मास्किंग टेप • मल्टिमिडिया • उपजका फोटोहरु |
| दोश्रो सत्र | GAP | <ul style="list-style-type: none"> • कृषक पाठशाला संचालन | <ul style="list-style-type: none"> • Powerpoint | <ul style="list-style-type: none"> • ब्राउन पेपर, मार्कर, |

| तालिम | क्रियाकलाप | उप-क्रियाकलाप | तरिका / विधि | आबस्यक सामग्री |
|--------------------|---|---|--|---|
| | अनुसार कफी उत्पादनमा समूह / सहकारी परिचालन | <ul style="list-style-type: none"> ● समूह / सहकारी गठन ● समूह / सहकारीमा कार्ययोजना निर्माण ● समूह / सहकारी परिचालन ● सामुहिक गुणस्तर व्यवस्थापन ● सामुहिक बजारीकरण ● साना /सिमान्तकृत कृषकहरुको सहभागीता | <ul style="list-style-type: none"> ● प्रशतुती ● सामुहिक छलफल ● समूह परिचालन ● Role Play अभ्यास | <ul style="list-style-type: none"> ● मास्किंग टेप ● मल्टिमिडिया ● Role play model लेख |
| खाजा / चिया | | | | |
| तेश्रो सत्र | कफी GAP मा नियन्त्रण विन्दुहरु (CCP) (क) रोपाई र रोपाई पूर्वका असल कृषि अभ्यासहरु | <ul style="list-style-type: none"> ● क्षेत्र छनौट, हावापानी, माटो ● फार्म दर्ता र नवीकरण ● जात, विउ विरुवा छनौट ● रोपाईका तरिका ● छहारी व्यवस्थापन ● मलखाद व्यवस्थापन ● ग्याप फिल गर्ने | <ul style="list-style-type: none"> ● Powerpoint प्रशतुती ● सामुहिक छलफल ● स्किपचार्ट प्रशतुती | <ul style="list-style-type: none"> ● ब्राउन पेपर, मार्कर, ● मास्किंग टेप ● मल्टिमिडिया |

| तालिम | क्रियाकलाप | उप-क्रियाकलाप | तरिका/ विधि | आबस्यक सामग्री |
|---------------------------------|---|--|---|--|
| चौथो सत्र | (ख) रोपी सकेपछी बाली लिनु पूर्वका असल कृषि अभ्यासहरु | <ul style="list-style-type: none"> ● मलखाद र सूक्ष्म तत्व व्यवस्थापन ● सिचाई श्रोत र विधि ● गोडमेल र भारपात नियन्त्रण ● काँटछाँट | <ul style="list-style-type: none"> ● Powerpoint प्रशुती ● सामुहिक छलफल ● प्रश्नोत्तर अभ्यास | <ul style="list-style-type: none"> ● ब्राउन पेपर, मार्कर, मास्किंग टेप ● मल्टिमिडिया ● प्रश्नोत्तर तालिका |
| छैठौ दिन | | | | |
| अघिल्लो दिनको पूनरावलोकन | | | | |
| प्रथम सत्र | (ख) रोपी सकेपछी बाली लिनु पूर्वका असल कृषि अभ्यासहरु (..... लगातार) | <ul style="list-style-type: none"> ● रोगहरुको व्यवस्थापन ● किरा व्यवस्थापन ● Physiological disorders ● उत्पादन क्षेत्रमा प्रवेश र अतिक्रमण नियन्त्रण | <ul style="list-style-type: none"> ● फिल्ड भ्रमण गरी नमूना संकलन गर्ने र परिक्षण गर्ने । ● रोग/ किरा को लक्षण र नियन्त्रण वारे छलफल ● रोग, किरा, Physiological disorder को | <ul style="list-style-type: none"> ● ब्राउन पेपर, मार्कर, मास्किंग टेप ● मल्टिमिडिया ● रोग / किरा का नमूना ● कफीको फिल्ड |

| तालिम | क्रियाकलाप | उप-क्रियाकपाप | तरिका/ विधि | आबस्यक सामग्री |
|-------------|--|---|--|---|
| | | | <p>indexing</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Powerpoint प्रशतुती ● सामुहिक छलफल ● प्रश्नोत्तर अभ्यास | |
| दोश्रो सत्र | (ग) कफी उत्पादन र उत्पादन पछीका असल कृषि अभ्यासहरु | <ul style="list-style-type: none"> ● उपज टिप्ने तरिका ● उपज टिप्ने भाडोहरु ● उपज संकलन र दुवानी ● उपज भण्डारण ● उपजको पहिचान/ खोजविन | <ul style="list-style-type: none"> ● Powerpoint प्रशतुती ● सामुहिक छलफल ● फिल्ड अनुगमन ● उपज पहिचान अभ्यास | <ul style="list-style-type: none"> ● ब्राउन पेपर, मार्कर, मास्किंग टेप ● मल्टिमिडिया ● कफीको फिल्ड |
| | (घ) कामदारहरुको मापदण्ड | <ul style="list-style-type: none"> ● व्यक्तिगत सरसफाई ● श्रम शक्तिको प्रयोग ● व्यक्तिगत सुरक्षा र भलाई (Worker's Safety and Welfare) | <ul style="list-style-type: none"> ● Powerpoint प्रशतुती ● सामुहिक छलफल | <ul style="list-style-type: none"> ● ब्राउन पेपर, मार्कर, मास्किंग टेप ● मल्टिमिडिया |

| तालिम | क्रियाकलाप | उप-क्रियाकपाप | तरिका/ विधि | आबस्यक सामग्री |
|--------------------|---|---|---|---|
| खाजा / चिया | | | | |
| तेश्रो सत्र | GAP अनुसार कफी उत्पादन गर्दा उत्पादकले राख्नु पर्ने मुख्य मुख्य रेकर्डहरू | <ul style="list-style-type: none"> ● रोग/ किरा सर्भे तथा रोकथाम विवरण ● मलखाद प्रयोग विवरण ● विषादी प्रयोग विवरण ● सिचाई र पानीको गुणस्तर विवरण | <ul style="list-style-type: none"> ● Powerpoint प्रशतुती ● सामुहिक छलफल ● विभिन्न फारमहरूको प्रयोग / अभ्यासहरू | <ul style="list-style-type: none"> ● ब्राउन पेपर, मार्कर, मास्किंग टेप ● मल्टिमिडिया ● विभिन्न अनुसूची फारमहरू |
| चौथो सत्र | GAP अनुसार कफी उत्पादन गर्दा उत्पादकले राख्नु पर्ने अन्य रेकर्डहरू | <ul style="list-style-type: none"> ● फार्म दर्ता र नवीकरण विवरण ● लगाईएको कफीका जातहरू, रोपेको विउ, विरुवाको विवरण ● माटो जांचको विवरण ● Reside monitoring data ● Site history विवरण ● उपज गुणस्तरको विवरण ● प्रयोग भएका उपकरणको विवरण ● प्रयोग गरिएको खेती तरिका | <ul style="list-style-type: none"> ● Powerpoint प्रशतुती ● सामुहिक छलफल ● विभिन्न फारमहरूको नमूना प्रशतुती | <ul style="list-style-type: none"> ● ब्राउन पेपर, मार्कर, मास्किंग टेप ● मल्टिमिडिया ● विभिन्न रेकर्ड फारमहरू |

| तालिम | क्रियाकलाप | उप-क्रियाकपाप | तरिका/ विधि | आबस्यक सामग्री |
|---------------------------------|---|---|---|--|
| | | (Agronomic practices) को विवरण <ul style="list-style-type: none"> ● खेती खर्च लागत र आम्दानी ● Audit reports | | |
| सातौ दिन | | | | |
| अधिल्लो दिनको पूनरावलोकन | | | | |
| प्रथम सत्र | कफीको GAP को लागि नेपाल सरकारबाट भएको नीतिगत व्यवस्था र सुधार | <ul style="list-style-type: none"> ● नीतिगत व्यवस्था ● कानूनी व्यवस्था ● कार्यक्रमहरु ● आवश्यक सुधारहरु | <ul style="list-style-type: none"> ● Powerpoint प्रस्तुती ● कानूनी दस्तावेज प्रदर्शन ● सामुहिक छलफल ● सुझाव संकलन | <ul style="list-style-type: none"> ● ब्राउन पेपर, मार्कर, मास्किंग टेप ● मल्टिमिडिया ● नेपाल सरकारका सम्बन्धित नीतिहरु, ऐनहरु, र योजनाहरु |
| दोश्रो सत्र | कफीको | <ul style="list-style-type: none"> ● हार्भेष्टिंग इण्डेक्स के हो ? | <ul style="list-style-type: none"> ● Powerpoint | <ul style="list-style-type: none"> ● ब्राउन पेपर, मार्कर, |

| तालिम | क्रियाकलाप | उप-क्रियाकपाप | तरिका / विधि | आबस्यक सामग्री |
|--------------------|----------------------------------|--|--|--|
| | Harvesting Index | <ul style="list-style-type: none"> ● यसको प्रयोग कसरी गर्ने ? ● Harvesting Index को प्रयोग किन गर्ने ? | <ul style="list-style-type: none"> ● प्रशतुती ● छलफल ● फिल्ड अभ्यास | <ul style="list-style-type: none"> ● मास्किंग टेप ● मल्टिमिडिया ● कफी फिल्ड |
| खाजा / चिया | | | | |
| तेश्रो सत्र | कफीको GAP र क्वारेन्टीन व्यवस्था | <ul style="list-style-type: none"> ● Specification & standards ● Positive list system ● Import quota ● The Washington Convention | <ul style="list-style-type: none"> ● Powerpoint प्रशतुती ● सामुहिक छलफल | <ul style="list-style-type: none"> ● ब्राउन पेपर, मार्कर, ● मास्किंग टेप ● मल्टिमिडिया ● कफी फिल्ड |
| चौथो सत्र | तालिम समापन | | | |