

ਸੀ.ਆਰ.ਏਸ.ਯੂ. ਮੈਂ ਹੋਟਲ ਔਰ ਪਰ্যਟਨ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਵਿਭਾਗ ਮੈਂ ਛਾਤ੍ਰਾਂ ਨੇ ਸੀਖੀ ਪਾਕ ਕਲਾ ਛਾਤ੍ਰਾਂ ਨੇ ਖਾਨਾ ਪਕਾਨੇ, ਸਜਾਵਟ ਔਰ ਪ੍ਰਸ਼ੁਤਿ ਦੇ ਵਿਭਿੰਨ ਪਹਲੁਆਂ ਪਰ ਕਾਮ ਕਿਯਾ

ਜੰਦ, 27 ਸਿਤੰਬਰ (ਲਲਿਤ) : ਚੌਥੀ ਰਣਬੀਰ ਸਿੰਹ ਵਿਸ਼ਵਵਿਦਿਆਲਾਵ ਦੇ ਕੁਲਗੁਰੂ ਪ੍ਰੋ. ਰਾਮ ਪਾਲ ਸੈਨੀ ਦੇ ਮਾਗਦਿਸ਼ਨ ਮੈਂ ਹੋਟਲ ਔਰ ਪਰ্যਟਨ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਵਿਭਾਗ ਨੇ ਛਾਤ੍ਰਾਂ ਦੇ ਲਿਏ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਵਿਵਹਾਰਿਕ ਪਾਕ ਕਲਾ ਸਤ੍ਰ ਦਾ ਆਯੋਜਨ ਕਿਯਾ ਗਿਆ।

ਇਸ ਸਤ੍ਰ ਦਾ ਉਦੇਸ਼ ਛਾਤ੍ਰਾਂ ਦੇ ਆਤਿਥਿਤ ਅਤੇ ਪਰ্যਟਨ ਉਦ੍ਘਾਟਨ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਉਚਚ ਮਾਨਕਾਂ ਦੇ ਅਨੁਰੂਪ ਪਾਕ ਕਲਾ ਕੌਸ਼ਲ ਅਤੇ ਪ੍ਰਸ਼ੁਤਿ ਦੀ ਕਲਾ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਸ਼ਿਕਾਰ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨਾ ਥਾ। ਸਤ੍ਰ ਵਿੱਚ ਛਾਤ੍ਰਾਂ ਨੇ ਨ ਕੇਵਲ ਸ਼ਵਾਦਿਏ ਵਿੱਚਨਾਂ ਦੇ ਤੈਤੀਆਂ ਕੀਤੀਆਂ ਕਿਵੇਂ ਤਕਨੀਕਾਂ ਦੀ ਸੀਖਾਓ ਬਲਕਿ ਤਹਾਂ ਵਿੱਚ ਆਕਾਰਕ ਅਤੇ ਪੇਸ਼ੇਵਰ ਤਰੀਕੇ ਦੇ ਪ੍ਰਸ਼ੁਤਨ ਕਰਨੇ ਦੀ ਕਲਾ ਵਿੱਚ ਵੀ ਮੁਹੱਿਮ ਮਹਾਰਤ ਹਾਸਿਲ ਕੀਤੀ ਗਿਆ।

ਇਹ ਸਤ੍ਰ ਛਾਤ੍ਰਾਂ ਦੇ ਲਿਏ ਇੱਕ ਵਿਵਹਾਰਿਕ ਅਨੁਭਵ ਰਹਾ ਜਿਸ ਮੈਂਨ੍ਹਾਂ ਨੇ ਉਦ੍ਘਾਟਨ ਦੀ ਮਾਂਗ ਕੀ ਅਤੇ ਅਨੁਰੂਪ ਖਾਨਾ ਪਕਾਨੇ, ਸਜਾਵਟ ਅਤੇ ਪ੍ਰਸ਼ੁਤਨ ਦੇ ਵਿਭਿੰਨ ਪਹਲੁਆਂ ਪਰ ਕਾਮ ਕਿਯਾ।

ਵਿਭਾਗ ਦੇ ਸਹਾਯਕ ਪ੍ਰਾਧਿਕਾਰੀ ਡਾ. ਪ੍ਰਵੀਨ ਨੇ ਛਾਤ੍ਰਾਂ ਦੀ ਆਕਾਰਕ ਢੰਗ ਦੇ ਸਜਾਨੇ ਅਤੇ ਮੇਹਮਾਨਾਂ ਦੇ ਵਿਖੇ ਵੀ ਸਹਾਇਤਾ ਕੀਤੀ ਗਿਆ।



ਬਨਾਏ ਗਏ ਵਿੱਚਨਾਂ ਦੇ ਸਾਥ ਮੌਜੂਦ ਛਾਤ੍ਰਾਂ।

ਲੋਕਪ੍ਰਿਯ ਵੇਸਟ ਇੰਡੀਅਨ ਵਿੱਚਨ ਦੇ ਅਨੱਤ ਤੌਰ 'ਤੇ ਇਹ ਗਏ ਵਿੱਚਨਾਂ ਦੀ ਅਨੁਭਵ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਿਯਾ।

ਇਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚਨਾਂ ਵਿੱਚ, ਪਾਵ ਭਾਜੀ, ਗ੍ਰੀਨ ਚਟਨੀ (ਪੁਦੀਨਾ), ਹਰਾ ਧਨਿਆ, ਰੈਡ ਚਟਨੀ (ਇਮਲੀ), ਲਾਲ ਮਿਰਚ ਚਟਨੀ, ਗ੍ਰੀਨ ਸਲਾਦ ਜਾਂਚ ਵਿੱਚਨ ਸ਼ਾਮਿਲ ਰਹੇ। ਵਿੱਚਨ ਸਹਾਯਕ ਪ੍ਰਾਧਿਕਾਰੀ ਡਾ. ਸੁਮਿਤ ਛਿਕਕਾਰਾ ਨੇ ਛਾਤ੍ਰਾਂ ਦੀ ਵਿਕਾਸਕ ਆਕਾਰਕ ਢੰਗ ਦੇ ਸਜਾਨੇ ਅਤੇ ਮੇਹਮਾਨਾਂ ਦੇ ਵਿਖੇ ਵੀ ਸਹਾਇਤਾ ਕੀਤੀ ਗਿਆ।

ਕਲਾ ਸਾਮਨੇ ਪ੍ਰਸ਼ੁਤ ਕਰਨੇ ਦੀ ਕਲਾ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਸ਼ਿਕਾਰ ਦਿਤਾ ਗਿਆ।

ਵਿਭਾਗ ਦੇ ਪ੍ਰਭਾਰੀ ਡਾ. ਅਰੂਣ ਕੁਮਾਰ ਯਾਦਵ ਨੇ ਬਤਾਇਆ ਕਿ ਇਸ ਪ੍ਰਕਾਰ ਦੀ ਕਲਾ ਸਾਮਨੇ ਪ੍ਰਸ਼ੁਤ ਕਰਨੇ ਦੀ ਕਾਨੂੰਨੀ ਅਤੀਥੀ ਉਦ੍ਘਾਟਨ ਮੈਂ ਕਰਿਆ ਬਣਾਨੇ ਦੇ ਲਿਏ ਆਵਸ਼ਿਕ ਕੌਸ਼ਲ ਅਤੇ ਆਤਮਵਿਸ਼ਵਾਸ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਤੇ ਹਨ। ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੇ ਕਹਾ ਕਿ ਹਮਾਰਾ ਉਦੇਸ਼ ਛਾਤ੍ਰਾਂ ਦੀ ਨ ਕੇਵਲ ਤਕਨੀਕੀ ਰੂਪ ਦੇ ਕੌਸ਼ਲ ਬਣਾਨਾ ਹੈ ਬਲਕਿ ਉਨ੍ਹਾਂ

ਰਚਨਾਤਮਕਤਾ ਅਤੇ ਨਵਾਚਾਰ ਦੇ ਸਾਥ ਅਪਨੇ ਵਿੱਚਨਾਂ ਦੀ ਪ੍ਰਸ਼ੁਤ ਕਰਨੇ ਦੀ ਕਲਾ ਵਿੱਚ ਸਿਖਾਨਾ ਹੈ।

ਵਿਭਾਗ ਦੇ ਪ੍ਰਭਾਰੀ ਡਾ. ਅਨੁਪਮ ਭਾਟਿਆ ਨੇ ਬਤਾਇਆ ਕਿ ਇਹ ਸਤ੍ਰ ਹੋਟਲ ਅਤੇ ਪਰ্যਟਨ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਵਿਭਾਗ ਦੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਪ੍ਰਾਤਿਸ਼ਥਾਪਿਤਾਵਾਂ ਦੀ ਵਿਵਹਾਰਿਕ ਪ੍ਰਸ਼ਿਕਾਰ ਵਿੱਚ ਆਤਿਥਿਤ ਉਦ੍ਘਾਟਨ ਮੈਂ ਪ੍ਰਤਿਸ਼ਥਾਪਿਤ ਕਰਨਾ ਹੈ।



खादिष्ट व्यंजन तैयार करने सिखाएं



पाक कला सत्र के दौरान विद्यार्थी और स्टाफ। सौ. विवि

जागरण संघादाता ● जींद : चौधरी रणबीर सिंह विश्वविद्यालय के होटल और पर्यटन प्रबंधन विभाग ने पाक कला सत्र का आयोजन किया। छात्रों ने उद्योग की मांगों के अनुसार खाना पकाने, सजावट और प्रस्तुति के विभिन्न पहलुओं पर कार्य किया।

विभाग के सहायक प्राध्यापक एवं शेफ डा. प्रवीन ने छात्रों को वेस्ट इंडियन व्यंजनों का अनुभव कराया, जिसमें बाम्बे सैंडविच, पाव भाजी, हरी चटनी, रेड चटनी, लाल मिर्च चटनी, ग्रीन सलाद और बासुंदी जैसे व्यंजन शामिल थे।

सीआरएसयू में पर्यटन प्रबंधन व होटल विभाग में छात्रों ने सीखी पाक कला

- छात्रों ने खाना पकाने, सजावट और प्रस्तुति के विभिन्न पहलुओं पर काम किया

हरिभूमि ज्यूज || जीद

चौथरी रणबीर सिंह विश्वविद्यालय के कुलगुरु प्रो. राम पाल सैनी के मार्गदर्शन में होटल और पर्यटन प्रबंधन विभाग ने छात्रों के लिए विशेष व्यावहारिक पाक कला सत्र का आयोजन किया गया। इसका उद्देश्य छात्रों को आतिथ्य और पर्यटन उद्योग के उच्च मानकों के अनुरूप पाक कला कौशल और प्रस्तुति कला में प्रशिक्षण प्रदान करना था। सत्र में छात्रों ने न केवल



जीद। छात्रों द्वारा बनाए गए व्यंजन।

फोटो : हरिभूमि

स्वादिष्ट व्यंजनों को तैयार करने की तकनीकों को सीखा बल्कि उन्हें आकर्षक और पेशेवर तरीके से प्रस्तुत करने की कला में भी महारत हासिल की। यह सत्र छात्रों के लिए एक व्यावहारिक अनुभव रहा। जिसमें उन्होंने उद्योग की मांगों के अनुरूप खाना पकाने, सजावट और

प्रस्तुति के विभिन्न पहलुओं पर काम किया। शेफ डा. प्रवीन ने छात्रों को लोकप्रिय वेस्ट इंडियन व्यंजन के व्यंजन बनाए। इनमें बॉम्बे सैंडविच, पाव भाजी, ग्रीन चटनी (पुदीना) हरा धनिया, रेड चटनी (इमली), लाल मिर्च चटनी, ग्रीन सलाद जैसे व्यंजन शामिल रहे।

विद्यार्थियों ने सीखा व्यंजन बनाने का गुरु खाना पकाने, सजावट और प्रस्तुति के विभिन्न पहलुओं पर किया काम

संवाद न्यूज एजेंसी

जींद। चौधरी रणबीर सिंह विश्वविद्यालय में शनिवार को होटल और पर्यटन प्रबंधन विभाग ने छात्रों के लिए विशेष व्यावहारिक पाक कला सत्र का आयोजन किया गया। इसका उद्देश्य छात्रों को आतिथ्य और पर्यटन उद्योग के उच्च मानकों के अनुरूप पाक कला कौशल और प्रस्तुति कला में प्रशिक्षण प्रदान करना था।

सत्र में छात्रों ने न केवल स्वादिष्ट व्यंजनों को तैयार करने की तकनीकों को सीखा बल्कि उन्हें आकर्षक और पेशेवर तरीके से प्रस्तुत करने की कला में भी महारत हासिल की। यह सत्र छात्रों के लिए एक व्यावहारिक अनुभव रहा।

इसमें उन्होंने उद्योग की मांगों के अनुरूप खाना पकाने, सजावट और प्रस्तुति के विभिन्न पहलुओं पर काम किया। विभाग के सहायक प्राध्यापक व शेफ डॉ. प्रवीन ने छात्रों को लोकप्रिय बेस्ट इंडियन व्यंजन का अनुभव कराया।



सीआरएसयू में पाक कला सत्र में छात्रों के बनाए गए व्यंजन। स्रोत: विवि

व्यंजनों को आकर्षक ढंग से सजाने का प्रशिक्षण दिया

इनमें बॉन्बे सैंडविच, पाव भाजी, ग्रीन चटनी (पुदीना) हरा धनिया, रेड चटनी (इमली), लाल मिर्च चटनी, ग्रीन सलाद जैसे व्यंजन शामिल रहे। वहाँ सहायक प्राध्यापक डॉ. सुमित छिक्कारा ने छात्रों को व्यंजनों को आकर्षक ढंग से सजाने और मेहमानों के सामने प्रस्तुत करने की कला का प्रशिक्षण दिया। प्रभारी डॉ. अरुण कुमार यादव ने बताया कि इस प्रकार के सत्र छात्रों को आतिथ्य उद्योग में कृरिअर बनाने के लिए आवश्यक कौशल और आत्मविश्वास प्रदान करते हैं। विभागाध्यक्ष डॉ. अनुपम भाटिया ने बताया कि यह सत्र होटल और पर्यटन प्रबंधन विभाग के उन प्रयासों का हिस्सा है जो छात्रों को वैशिक आतिथ्य उद्योग में प्रतिस्पर्धी बनाने के लिए निरंतर नवाचार और व्यावहारिक प्रशिक्षण पर केंद्रित है।