

IV

www.punjabkesari.in

जींद

सी.आर.एस.यू. में होटल और पर्यटन प्रबंधन विभाग में छात्रों ने सीखी पाक कला छात्रों ने खाना पकाने, सजावट और प्रस्तुति के विभिन्न पहलुओं पर काम किया

जींद, 27 सितम्बर (ललित) : चौधरी रणबीर सिंह विश्वविद्यालय के कुलगुरु प्रो. राम पाल सैनी के मार्गदर्शन में होटल और पर्यटन प्रबंधन विभाग ने छात्रों के लिए विशेष व्यवहारिक पाक कला सत्र का आयोजन किया गया।

इस सत्र का 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 व्यवहारिक अनुभव रहा जिसमें उन्होंने उद्योग की मांगों के अनुरूप खाना पकाने, सजावट और प्रस्तुति के विभिन्न पहलुओं पर काम किया।

विभाग के सहायक प्राध्यापक एवं शैफ डा. प्रवीन ने छात्रों को



बनाए गए व्यंजनों के साथ मौजूद छात्र।

लोकप्रिय वेस्ट इंडियन व्यंजन के अंतर्गत तैयार किए गए व्यंजनों का अनुभव प्राप्त किया। इनमें बॉम्बे सैंडविच, पाव भाजी, ग्रीन चटनी (पुदीना) हरा धनिया, रैड चटनी (इमली), लाल मिर्च चटनी, ग्रीन सलाद जैसे व्यंजन शामिल रहे। वहीं सहायक प्राध्यापक डा. सुमित छिक्कारा ने छात्रों को व्यंजनों को आकर्षक ढंग से सजाने और मेहमानों

के सामने प्रस्तुत करने की कला का प्रशिक्षण दिया।

विभाग के प्रभारी डा. अरुण कुमार यादव ने बताया कि इस प्रकार के सत्र छात्रों को आतिथ्य उद्योग में करियर बनाने के लिए आवश्यक कौशल और आत्मविश्वास प्रदान करते हैं। उन्होंने कहा कि हमारा उद्देश्य छात्रों को न केवल तकनीकी रूप से कुशल बनाना है बल्कि उन्हें

रचनात्मकता और नवाचार के साथ अपने व्यंजनों को प्रस्तुत करने की कला भी सिखाना है।

विभागाध्यक्ष डा. अनुपम भाटिया ने बताया कि यह सत्र होटल और पर्यटन प्रबंधन विभाग के उन प्रयासों का हिस्सा है, जो छात्रों को वैश्विक आतिथ्य उद्योग में प्रतिस्पर्धी बनाने के लिए निरंतर नवाचार और व्यवहारिक प्रशिक्षण पर केंद्रित हैं।



स्वादिष्ट व्यंजन तैयार करने सिखाए



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

जागरण संवाददाता • 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 न्यूज ► जींद

चौधरी 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



जींद। 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 गुर खाना पकाने, सजावट और प्रस्तुति के विभिन्न पहलुओं पर किया काम

संवाद न्यूज एजेंसी

जींद। चौधरी रणवीर 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 बॉम्बे सैंडविच, पाव भाजी, ग्रीन चटनी (पुदीना) हरा धनिया, रेड चटनी (इमली), लाल मिर्च चटनी, ग्रीन सलाद जैसे व्यंजन शामिल रहे। वहीं 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 कैरियर 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 वैश्विक आतिथ्य उद्योग में प्रतिस्पर्धी बनाने के लिए निरंतर नवाचार और व्यावहारिक प्रशिक्षण पर केंद्रित है।