

सी.आर.एस.यू. में पर्यटन प्रबंधन विभाग में प्रशिक्षण शिविर का आयोजन

जौंद, 19 फरवरी (ललित) : चौधरी रणबीर सिंह विश्वविद्यालय जौंद के कुलगुरु प्रो. राम पाल सैनी के कुशल नेतृत्व, दूरदर्शी मार्गदर्शन में होटल और पर्यटन प्रबंधन विभाग द्वारा प्रशिक्षण शिविर (प्रैक्टिकल) का सफल आयोजन किया गया।

इस अवसर पर विभाग के विद्यार्थियों ने अपनी रचनात्मकता, तकनीकी दक्षता एवं प्रस्तुति कौशल का शानदार प्रदर्शन करते हुए विभिन्न प्रकार के व्यंजन तैयार किए। प्रैक्टिकल दौरान छात्रों ने भारतीय एवं अंतर्राष्ट्रीय व्यंजनों की विविध शृंखला प्रस्तुत की।

विद्यार्थियों ने खाना बनाने की आधुनिक तकनीकों का प्रयोग करते हुए स्वाद, गुणवत्ता और स्वच्छता का विशेष ध्यान रखा। कई व्यंजनों में नए-नए प्रयोग किए गए, जिससे छात्रों की नवाचार क्षमता स्पष्ट रूप से दिखाई दी।

विशेष आकर्षण के रूप में सलाद की अनेक आकर्षक वैरायटी प्रस्तुत की गई। विद्यार्थियों ने रंग-बिरंगी सब्जियों एवं सामग्री का उपयोग करते हुए सलाद को अत्यंत सुंदर और कलात्मक ढंग से सजाया। प्लेटिंग एवं गार्निशिंग इतनी उत्कृष्ट थी कि प्रत्येक डिश पेशेवर होटल स्तर की प्रतीत हो रही थी।

विद्यार्थियों ने अपनी सफलता का श्रेय अपने अध्यापकों को दिया, जिन्होंने उन्हें न केवल आधुनिक कुकिंग तकनीकों का ज्ञान कराया,



कार्यक्रम में मौजूद कुलगुरु के ओ.एस.डी. डॉ. विजय कुमार।

बल्कि अनुशासन में रहकर कार्य करने की प्रेरणा भी दी। शिक्षकों ने विद्यार्थियों को विभिन्न प्रकार के व्यंजन तैयार करने की विधि, सलाद कटिंग, वैंजीटेबल कटिंग की प्रोफेशनल तकनीकें तथा भोजन की प्रस्तुति (प्लेटिंग) के सभी चरणों को विधिवत और व्यवहारिक रूप से सिखाया।

यह संपूर्ण प्रैक्टिकल कार्य होटल और पर्यटन प्रबंधन विभाग के अध्यापक डॉ. प्रवीण, डॉ. सुमित एवं पंकज की देख-रेख एवं मार्गदर्शन में संपन्न हुआ। उनके कुशल निर्देशन और निरंतर मार्गदर्शन के कारण ही विद्यार्थी उत्कृष्ट प्रदर्शन कर सके और पेशेवर स्तर की दक्षता प्रदर्शित कर पाए। कार्यक्रम दौरान विभागीय संकाय सदस्यों ने विद्यार्थियों के कार्य

का मूल्यांकन किया और उन्हें आवश्यक मार्गदर्शन भी प्रदान किया। प्रैक्टिकल का उद्देश्य छात्रों को वास्तविक होटल उद्योग के वातावरण से परिचित कराना तथा उनमें आत्मविश्वास विकसित करना था, जिसमें विभाग पूरी तरह सफल रहा।

कुलगुरु के ओ.एस.डी. डॉ. विजय कुमार ने कहा कि आज विद्यार्थियों ने जिस समर्पण और मेहनत के साथ व्यंजन तैयार किए हैं, वह विभाग की गुणवत्तापूर्ण शिक्षा को दर्शाता है। ऐसे कार्यक्रम छात्रों के कौशल विकास और व्यक्तित्व निखार में महत्वपूर्ण भूमिका निभाते हैं।

विभाग के इंचार्ज डॉ. अरुण कुमार ने बताया कि होटल मैनेजमेंट में व्यवहारिक प्रशिक्षण का विशेष महत्व

है। हमारा प्रयास रहता है कि विद्यार्थियों को इंडस्ट्री के अनुरूप प्रशिक्षण दिया जाए, ताकि वे भविष्य में होटल एवं हॉस्पिटैलिटी सैक्टर में सफलतापूर्वक अपना करियर बना सकें। आज के प्रैक्टिकल में विद्यार्थियों ने जिस उत्साह और नवाचार का परिचय दिया है, वह अत्यंत सराहनीय है।

कार्यक्रम के अंत में विद्यार्थियों के प्रयासों की प्रशंसा की गई और उन्हें भविष्य में और अधिक मेहनत एवं नवाचार के लिए प्रेरित किया गया। होटल मैनेजमेंट विभाग द्वारा समय-समय पर इस प्रकार के प्रायोगिक कार्यक्रम आयोजित किए जाते रहेंगे, जिससे विद्यार्थियों को उद्योग से जुड़ा व्यवहारिक अनुभव मिलता रहे।

सीआरएसयू में होटल मैनेजमेंट के छात्रों ने दिखाया कुकिंग का हुनर

भारतीय और अंतरराष्ट्रीय व्यंजनों से महका विश्वविद्यालय परिसर

संवाद न्यूज एजेंसी

जींद। चौधरी रणवीर सिंह विश्वविद्यालय के होटल और पर्यटन प्रबंधन विभाग की तरफ से एक दिवसीय विशेष प्रशिक्षण शिविर आयोजन हुआ। कार्यक्रम में प्रैक्टिकल के दौरान विद्यार्थियों ने न केवल भारतीय बल्कि अंतरराष्ट्रीय व्यंजनों की एक विस्तृत श्रृंखला तैयार की। आधुनिक कुकिंग तकनीकों का प्रयोग कर विद्यार्थियों ने स्वाद, गुणवत्ता और स्वच्छता का विशेष ध्यान रखा।

कार्यक्रम का मुख्य आकर्षण सलाद की विविध और आकर्षक वैरायटी रही, जिन्हें विद्यार्थियों ने रंग-बिरंगी सब्जियों के साथ अत्यंत कलात्मक ढंग से सजाया था। प्लेटिंग और गार्निशिंग का स्तर इतना उत्कृष्ट था कि प्रत्येक डिश किसी बड़े होटल की पेशेवर डिश जैसी प्रतीत हो रही थी। विद्यार्थियों ने अपनी सफलता का श्रेय शिक्षकों डॉ. प्रवीण, डॉ. सुमित और पंकज को दिया।

शिक्षकों ने छात्रों को सलाद कटिंग, वेजिटेबल कटिंग की प्रोफेशनल तकनीकों



सलाद की वैरायटी बनाते होटल मैनेजमेंट के विद्यार्थी। स्रोत: विवि

विद्यार्थियों ने सफलता का श्रेय शिक्षकों को दिया

और भोजन की प्रस्तुति के सभी चरणों को व्यावहारिक रूप से सिखाया। विभाग के इंचार्ज डॉ. अरुण कुमार ने बताया कि होटल मैनेजमेंट में व्यावहारिक ज्ञान ही

करियर की असली कुंजी है। हमारा प्रयास विद्यार्थियों को इंडस्ट्री की जरूरतों के अनुरूप तैयार करना है।

कुलपति के ओएसडी डॉ. विजय कुमार ने कहा कि ऐसे कार्यक्रम छात्रों के आत्मविश्वास और व्यक्तित्व निखार में महत्वपूर्ण भूमिका निभाते हैं।

प्रेक्टिकल में विद्यार्थियों ने कई प्रकार के व्यंजन बनाए



सीआरएसयू में आयोजित प्रैक्टिकल में भाग लेते हुए विद्यार्थी। ● सीआरएसयू

जागरण संवाददाता ● जीट : चौधरी रणबीर सिंह विश्वविद्यालय में कुलपति प्रो. रामपाल सैनी के नेतृत्व में होटल और पर्यटन प्रबंधन विभाग द्वारा प्रशिक्षण शिविर (प्रैक्टिकल) का आयोजन किया गया। विभाग के विद्यार्थियों ने कई प्रकार के व्यंजन तैयार किए। विद्यार्थियों ने रंग-बिरंगी सब्जियों व सामग्री का उपयोग करते हुए सलाद को अत्यंत सुंदर और

कलात्मक ढंग से सजाया। प्लेटिंग व गार्निशिंग इतनी उत्कृष्ट थी कि प्रत्येक डिश पेशेवर होटल स्तर की प्रतीत हो रही थी। शिक्षकों ने विद्यार्थियों को विभिन्न प्रकार के व्यंजन तैयार करने की विधि, सलाद कटिंग, वेजिटेबल कटिंग की प्रोफेशनल तकनीकें व भोजन की प्रस्तुति (प्लेटिंग) के सभी चरणों को विधिवत और व्यावहारिक रूप से सिखाया।

हरिभूमि

epaper.haribhoomi.com

Rohtak Jind - 20 Feb 2026 - Page

सीआरएसयू में प्रशिक्षण शिविर का आयोजन

जींद। चौधरी रणबीर सिंह विवि के कुलगुरु प्रो. राम पाल सैनी के नेतृत्व में होटल और पर्यटन प्रबंधन विभाग द्वारा प्रशिक्षण शिविर प्रैक्टिकल का आयोजन किया गया। छात्रों ने रचनात्मकता, तकनीकी दक्षता एवं प्रस्तुति कौशल का शानदार प्रदर्शन करते हुए विभिन्न प्रकार के व्यंजन तैयार किए। प्रैक्टिकल के दौरान छात्रों ने भारतीय एवं अंतरराष्ट्रीय व्यंजनों की विविध श्रृंखला प्रस्तुत की।