

Department of Biotechnology Events organized during the Academic year 2024-25

(Conference/Workshop/Symposium/Seminar/Guest Lecture/<u>Special Day</u> <u>Celebration/open day/Exhibition/welcome function/ farewell function/Sport</u> activates/NSS activities/ NCC activities/ Portfolio activities etc.)

1. Name of the Department : Biotechnology

2. Complete name/title of the Activity: 3 Days Nutritional Diets Hands on Training 2024

3. Dates or Duration (from-----to) : 24th to 26th September 2024

4. Venue of the Event : International College of Hotel Management, Latur

5. Sponsor/Collaborations (if any) : Dayanand Science College, Latur

6. Level of the event (encircle) : **College**

International / National / State / University / District / College / Department etc.

- 7. Purpose / aim / objective and outcome of the event:
- ➤ Food safety training is essential for promoting a culture of safety in the food industry, equipping individuals with skills for safe food handling and preparation. This project seeks to raise awareness of disease-related malnutrition among hospitalized patients and the elderly.
- 8. Beneficiaries / participants (Type/number, etc.):
- > Students:55 Staff: 2
- 9. Other major staff / student / Institution involved in the organization of the activity:
- > Staff of Dayanand Science College and International College of Hotel Management, Latur
- 10. Any other information / comment / qualitative remarks:
- 11. Photographs (with captions) submitted (number):
- 12. Evidence produced (Certificate, letters, newspaper cuttings etc.)
- > Flyer, Letters, Certificates & Newspaper Cuttings
- 13. Name and Signature of Coordinator: Ms. S.V. Madane

Coordinator
Ms. S.V. Madane

Hyjerinahcipal
Dayanansi Belishce College
Latur



Department of Biotechnology Events organized during the Academic year 2024-25

Dayanand Science College, Latur

"3 Days Nutritional Diets Hands on Training 2024"

Organized by the Department of Biotechnology in collaboration with

International College of Hotel Management, Latur

Main Venue- International College of Hotel Management, Latur

Date: 24th to 26th September 2024

Time: 2.00 pm to 5.000 pm

Participants - 55 students & 2 Faculty Members

Resource person (Chef): Sugriv Sheshrao Chaudhari, Principal, International College of Hotel

Management, Latur

Program Coordinator: Prof. Shweta V. Madane (PG Coordinator, Department of Biotechnology, DSCL)

The purpose of observing Nutrition Week for students is to enhance awareness and education regarding proper nutrition and healthy eating practices among students.

Objectives

- 1. **To inform students about the significance of nutrition**: Emphasize the critical role nutrition plays in sustaining good health, preventing illnesses, and enhancing overall well-being.
- 2. **To encourage healthy eating practices**: Motivate students to make knowledgeable food selections, highlighting the advantages of a balanced diet and the necessity of steering clear of unhealthy options.
- 3. **To increase awareness of nutritional deficiencies**: Address prevalent nutritional deficiencies, such as iron deficiency, vitamin D deficiency, and protein-energy malnutrition, along with their effects on health.
- 4. **To advocate for physical activity and exercise**: Stress the importance of consistent physical activity and exercise in preserving good health and averting diseases.
- 5. To cultivate essential life skills: Provide students with vital life skills, including meal planning, food preparation, and healthy snacking.
- 6. **To empower informed decision-making**: Enable students to make educated choices regarding their diet and lifestyle, allowing them to sustain good health and well-being throughout their lives.
- 7. **To engage parents and the community**: Involve parents and the community in fostering healthy eating habits and lifestyles among students.
- 8. To establish a supportive atmosphere: Create an environment that encourages students to embrace healthy behaviors and make constructive lifestyle choices.



Department of Biotechnology Events organized during the Academic year 2024-25



Flyer of the training program







Preparation of various products



































Department of Biotechnology Events organized during the Academic year 2024-25

NAAC 3" Cycle : A+ (CGPA 3.40) DST-FIST (Recognition) UGC-CPE (Status) National 1" Prize NECA (GOI) Best College Award (STRMUN)



Establishment : June 1961 AISHE: C-7327; College Code: 303 Ph.No. : (02382) 221149, 222929 Web. : www.dsclatur.org E-mail : daya_scin1@rediffmail.com

Dayanand Education Society's

Dayanand Science College, Latur

Maharashtra, India

(Affiliated to Swami Ramanand Teerth Marathwada University, Nanded)

Laxmiraman Lahoti President Ramesh Biyani Secretary Dr. Sidheshwar Bellale I/c Principal

Ref. No.: 69/2024-25/904

Date: 23.09.2024

To,
Sugriv Shesherao Chaudhari,
Principal,
IHM International College of Hotel Management,
Latur- 413512.

Subject: Regarding Nutritional Diets Hands on Training 2024...

As per your communication with the program coordinator, Biotechnology of Dayanand Science College, Latur we are submitting the students list viz from the Department of Biotechnology to undergo the Three Days Nutritional Diets Hands on Training 2024 which is being associated by IHM International College of Hotel Management, Latur.

Thanks for your cooperation in caring for updated knowledge regarding food technology for our students in the specified avers as converted.

This will be a collaboration activity between the IHM International College of Hotel Management, Latur and Dayanand Science College, Latur.

Dayanand Science Gollege



Department of Biotechnology Events organized during the Academic year 2024-25

NAAC 3" Cycle: A+ (CGPA 3.40) DST-FIST (Recognition) UGC-CPE (Status) National 1" Prize NECA (GOI) Best College Award (STRMUN)



Establishment : June 1961 AISHE: C-7327; College Code: 303 Ph.No. : (02382) 221149, 222929 Web. : www.dsclatur.org E-mail : daya_scin1@rediffmail.com

Dayanand Education Society's

Dayanand Science College, Latur

Maharashtra, India

(Affiliated to Swami Ramanand Teerth Marathwada University, Nanded)

Laxmiraman Lahoti President

Ramesh Biyani Secretary Dr. Sidheshwar Bellale I/c Principal

Ref. No.: 69/2024-25/931

Date: 24.09.2024

To,

Sugriv Shesherao Chaudhari,

Principal,

IHM International College of Hotel Management,

Latur- 413512.

Dear Sir.

We wish to convey our gratitude for your facilitation of the three-day hands-on training on nutritional diets, scheduled from September 24 to September 26, 2024. The topics you covered during this session were highly informative and significant. The insights you provided to our students regarding food technology, fundamental culinary knowledge, dietary information, food hygiene, hazard analysis critical control points, Various dishes like Salads, Sandwiches, Soups, Dessert and the FIFO method, presented in clear and accessible language, have greatly benefited our students. I genuinely appreciate the time and effort you dedicated to this training session.

International College of Hotel Management, Latur I/C Principal
I/C Principal
Dnyanand Science College



Department of Biotechnology Events organized during the Academic year 2024-25

I.H.M.

INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT,

RAJIV GANDHI CHOWK, NEAR VASANTRAO NAIK CHOWK, SHRINIWAS TOWER, MAHARASTRA LATUR 413512.

Food Work Shop 3 Daye's

Sr. No.	Date	Day	Time	Food Work shop Detail's
1.	24 /09/2024	Tuesday:	02:00 Pm to 05:00 Pm	Basic culinary information class, special Diet information class, Food Hygiene class. 1) Various types of Soup's. 2) Various types of Salad's.
2.	₹5 /09/2024	Wednesday	Ø2:00 Pm to	Basic HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point's) class. 1) Starter Veg./Non Veg. 2) Types of Diet's Sandwich's.
3.	₹ 6./09/2024	Thursday	02:00 Pm to 05:00 Pm	Main course 1) Various types of Veg. Cut's and FIFO Class. 2) Veg./ Non Veg. Biryani with Bundi Raita. Dessert 3) Semiya payasam.

Note:-

- 1. Minimum 50 student's required for work shop.
- 2. Each student will be awarded with IHM certificate.
- 3. Each student will gate safe cote for work shop time only.
- 4. Each student fees will be 350 Rs.
- 5. All student will be given food test only.

PRINCIPAL International College of Hotel Management, Latur



Sr. No.	Name of the Mentor	Designation
1	Ms. Shweta Vijay Madane	PG Coordinator &
2	Dr. Firdous S. Biradar	Training Coordinator Assistant Professor &
Sr. No.	Name of the Student	Training Co-coordinator Class
1	Ms. Kale Shweta Shivraj	B.Sc. BT FY
2	Ms. Shinde Vaishnavi Vilas	B.Sc. BT FY
3	Ms. Patil Dipali Ishwar	B.Sc. BT FY
4	Ms. Kamble Sneha Baburao	B.Sc. BT FY
5	Ms. Upase Gayatri Satyawan	B.Sc. BT FY
6	Ms. Ghodke Vaishnavi Atul	B.Sc. BT FY
7	Ms. Gore Arpita Deepak	B.Sc. BT FY
8	Ms. Bore Swapnali Jayling	B.Sc. BT FY
9	Ms. Bansode Anuja Dashrath	B.Sc. BT FY
10	Ms. Swami Arati Vishveshwar	B.Sc. BT FY
11	Ms. Nikam Rudali Bhagwat	B.Sc. BT FY
12	Ms. Pathak Rutuja Satish	B.Sc. BT SY
13	Ms. Birajdar Shruti Dayanand	B.Sc. BT SY
14	Ms. Wagh Vaishnavi Nileshkumar	B.Sc. BT SY
15	Ms. Thadkar Namrata Nandkumar	B.Sc. BT SY
16	Ms. Mane Rohini Bhim	B.Sc. BT SY
17	Ms. Kathare Pallavi Tanaji	B.Sc. BT SY
18	Ms. Patil Utkarsha Suhas	B.Sc. BT SY
19	Ms. Lokhande Tanuja Kishor	B.Sc. BT SY
20	Ms. Shitole Rutuja Abhimanyu	B.Sc. BT SY
21	Mr. Dumne Sarvesh Rajesh	B.Sc. BT SY
22	Mr. Digole Harishchandra Bharat	B.Sc. BT SY
23	Ms. Kumbhar Vaishnavi Balaji	B.Sc. BT SY
24	Ms. Hake Mayuri Suryakant	B.Sc. BT TY
25	Ms. Disle Kranti Annasaheb	B.Sc. BT SY
26	Ms. Alange Vaishnavi Nagnath	M.Sc. BT SY
27	Ms. Adsul Nisha Machindra	M.Sc. BT SY



28	Ms. Talware Vishwagandha Vikram	M.Sc. BT SY
29	Ms. Holkar Pratiksha Manik	M.Sc. BT SY
30	Ms. Gauri Gavali Ashok	B.Sc. BT FY
31	Ms. Chame Nilakshi Nandkishor	B.Sc. BT FY
32	Ms. Khan Safa Shameen	B.Sc. BT FY
33	Mr. Patel Ahemad Azam	B.Sc. BT FY
34	Mr. Shaikh Jakkiyan Amirpasha	B.Sc. BT FY
35	Mr. Bhakkad Parth Anand	B.Sc. BT FY
36	Ms. Savane Narayani Shrikant	B.Sc. BT FY
37	Ms. Survase Manisha Balu	B.Sc. BT FY
38	Ms. Dhavale Anjali Vinayak	B.Sc. BT FY
39	Mr. Patil Digvijay Sunil	B.Sc. BT FY
40	Ms. Bagwan Namira Samiyoddin	B.Sc. BT FY
41	Mr. Girwalkar Aryan Shirish	B.Sc. BT SY
42	Ms. Salunke Srushti Naresh	B.Sc. BT SY
43	Ms. Dhaware Parnavi Pradhan	B.Sc. BT SY
44	Mr. Bendle Sudarshan Sanjay	B.Sc. BT SY
45	Mr. Gavali Namdev Jaydev	B.Sc. BT SY
46	Ms. Kadam Pallavi Vishnu	B.Sc. BT SY
47	Mr. Dhumal Rohit Dinkar	B.Sc. BT SY
48	Ms. Borgave Priti Siddheshwar	B.Sc. BT TY
49	Ms. Shaikh Saleha Nijampasha	B.Sc. BTTY
50	Ms. Ghodke Rakhi Manik	B.Sc. BT TY
51	Ms. Shaikh Tabassum Ayub	B.Sc. BT TY
52	Ms. Shaikh Mahek Mohammed Hanif	B.Sc. BT SY
53	Ms. Kazi Tazbiya Samad	B.Sc. BT SY
54	Ms. Shaikh Saniya Tayyab	B.Sc. BT SY
55	Ms. Ansari Talbiya Fatima Md Nasirullah	B.Sc. BT SY



Department of Biotechnology Events organized during the Academic year 2024-25





I.H.M.

Institute of Hotel Management In collaboration with Department of Biotechnology

Dayanand Science college, Latur

Certificate of Participation

Training Coordinator

Principal



Department of Biotechnology Events organized during the Academic year 2024-25

LATUR BHUKAMP

जैवतंत्रज्ञान विभागातर्फे राष्ट्रीय पोषण सप्ताह साजरा

लातूर : येथील दयानंद विज्ञान महाविद्यालयातील जैवतंत्रज्ञान विभागात दरवर्षीप्रमाणे यावर्षी राष्ट्रीय पोषण सप्ताह साजरा करण्यात आला.राष्ट्रीय पोषण सप्ताह (NNW) हा भारतातील एक वार्षिक कार्यक्रम आहे जो एक आठवडा चालतो व आरोग्यदायी आहार पद्धतींचा प्रचार करण्यासाठी आणि पोषणाच्या महत्त्वाबद्दल जागरूकता वाढवण्यासाठी समर्पित आहे. हा कार्यक्रम प्रत्येक वर्षी १ ते ७ सप्टेंबर दरम्यान साजरा केला जातो.पण मागील काही वर्षांपासून सप्टेंबर हा महिना राष्ट्रीय पोषण महिना म्हणून ओळखला जात आहे. या उपक्रमाचे उद्दिष्टे म्हणजेच कुपोषणावर मात करणे आणि आरोग्यदायी जीवनशैलीच्या निवडीला प्रोत्साहन देणे,आहाराच्या सवयी सुधारणे, आणि सर्व वयोगटातील व्यक्तींसाठी एक आरोग्यदायी भविष्याचा प्रचार करणे या राष्ट्रीय पोषण महिन्याचे औचित्य साधून दयानंद विज्ञान महाविद्यालयातील जैवतंत्रज्ञान विभाग आणि इंटरनॅशनल कॉलेज ऑफ हॉटेल मॅनेजमेंट, लात्र यांच्या संयुक्त विद्यमाने तीन दिवसीय न्युट्शिनल डाएट्स हँड्स ऑन टेनिंग दि. २४ सप्टेंबर ते २६ सप्टेंबर या दरम्यान घेण्यात आली. दयानंद विज्ञान महाविद्यालयाचे प्रभारी प्राचार्य डॉ.सिद्धेश्रवर बेल्लाळे आणि डॉ. कोमल गोमारे यांच्या मार्गदर्शनाखाली हा उपक्रम पार पडला.या प्रशिक्षणाचे समन्वयक प्रा.श्रवेता मदने आणि प्रा.सभद्रा परगे यांनी उपक्रमाची जबाबदारी सांभाळली. या तीन दिवसीय प्रशिक्षणा दरम्यान अनेक विषयांचा समावेश केला.जसे मूलभूत पाककला कौशल्ये,विशेष आहार माहिती,अन्न स्वच्छता पद्धती, विविध प्रकारच्या सुप्स, विविध प्रकारच्या सलाइस, धोक्यांचे विश्रलेषण आणि नियंत्रण बिंद (क-उउझ), स्टार्टर, सँडविचचे प्रकार,सकस आहार, एफआयएफओ पद्धती, बिर्याणी, बंदी रायता सह सेवया पायसं म्हणून गोड पदार्थ यांचा समावेश केला. इन्स्टिट्यूट ऑफ हॉटेल मॅनेजमेंट येथील प्राचार्य स्प्रीव चौधरी, श्री.साळुंके, श्री.डोक, श्री.मुल्ला आणि त्यांच्या विद्यार्थ्यांनी या प्रशिक्षण दरम्यान मार्गदर्शन केले. प्रत्येक पाककलेचा डेमो देऊन विद्यार्थ्यांकडन ते परफॉर्म करून घेण्यात आले.कारण आपण अन्न विषबाधा टाळण्यासाठी सुरक्षितपणे अन्न कसे शिजवावे आणि संग्रहित करावे, इतर देशांच्या पाककृतींच्या परंपरांबद्दल शिकवण घेऊन त्यांच्या अन्नाचा आनंद आपल्या घरी घेता येते.तसेच स्वयंपाकासाठी सहकार्य आणि समन्वय आवशयक आहे.

राज्धिर्म

दयानंद विज्ञान महाविद्यालयात जैवतंत्रज्ञान विभागातर्फे राष्ट्रीय पोषण सप्ताह साजरा

लात्र,प्रतिनिधीःयेथील दयानंद विज्ञान महाविद्यालयातील जैवतंत्रज्ञान विभागात दरवर्षीप्रमाणे यावर्षी राष्ट्रीय पोषण सप्ताह साजरा करण्यात आला.राष्ट्रीय पोषण सप्ताह हा भारतातील एक वार्षिक कार्यक्रम आहे जो एक आठवडा चालतो व आरोग्यदायी आहार पद्धतींचा प्रचार करण्यासाठी आणि पोषणाच्या महत्त्वाबद्दल जागरूकता वाढवण्यासाठी समर्पित आहे. हा कार्यक्रम प्रत्येक वर्षी १ ते ७ सप्टेंबर दरम्यान साजरा केला जातो.पण मागील काही वर्षांपासून सप्टेंबर हा महिना राष्ट्रीय पोषण महिना म्हणून ओळखला जात आहे. या उपक्रमाचे उद्दिष्टे म्हणजेच कुपोषणावर मात करणे आणि आरोग्यदायी जीवनशैलीच्या निवडीला प्रोत्साहन देणे,आहाराच्या सवयी सुधारणे, आणि सर्व वयोगटातील व्यक्तींसाठी एक आरोग्यदायी भविष्याचा प्रचार करणे या राष्ट्रीय पोषण महिन्याचे औचित्य साधुन दयानंद विज्ञान महाविद्यालयातील जैवतंत्रज्ञान विभाग आणि इंटरनॅशनल कॉलेज ऑफ हॉटेल मॅनेजमेंट, लातूर यांच्या संयुक्त विद्यमाने तीन दिवसीय न्यूट्रिशनल डाएट्स हँड्स ऑन ट्रेनिंग दि. २४ सप्टेंबर ते २६ सप्टेंबर या दरम्यान घेण्यात आली. दयानंद विज्ञान महाविद्यालयाचे प्रभारी प्राचार्य डॉ.सिद्धेश्वर बेल्लाळे आणि डॉ. कोमल गोमारे यांच्या मार्गदर्शनाखाली हा उपक्रम पार पडला.या प्रशिक्षणाचे समन्वयक प्रा.श्वेता मदने आणि प्रा.सुभद्रा परगे यांनी उपक्रमाची जबाबदारी सांभाळली.

या तीन दिवसीय प्रशिक्षणा दरम्यान अनेक विषयांचा समावेश केला.जसे मूलभूत पाककला कौशल्ये,विशेष आहार माहिती,अन्न स्वच्छता पद्धती, विविध प्रकारच्या सूप्स, विविध प्रकारच्या स्ताइस, धोक्यांचे विश्लेषण आणि नियंत्रण बिंदू (क्अउउझ), स्टार्टर, सँडविचचे प्रकार,सकस आहार, एफआयएफओ पद्धती, बिर्याणी, बुंदी रायता सह सेवया पायसं म्हणून गोड पदार्थ यांचा समावेश केला. इन्स्टिट्यूट ऑफ हॉटेल मॅनेजमेंट येथील प्राचार्य सुप्रीव चौधरी, शी.साळुके, शी.डोक, शी.मुळ्ळा आणि त्यांच्या विद्यार्थ्यांनी या प्रशिक्षण दरम्यान मार्गदर्शन केले. प्रत्येक पाककलेचा डेमो देऊन विद्यार्थ्यांकडून ते परफॉर्म करून घेण्यात आले.कारण आपण अन्न विषबाधा टाळण्यासाठी सुरक्षितपणे अन्न कसे शिजवावे आणि संग्रहित करावे, इतर देशांच्या पाककृतींच्या परंपरांबद्दल शिकवण घेऊन त्यांच्या अन्नाचा आनंद आपल्या घरी घेता येते. तसेच स्वयंपाकासाठी सहकार्य आणि समन्वय आवश्यक आहे.

Latur Edition Sep 28, 2024 Page No. 6

जैव तंत्रज्ञान विभागातर्फे राष्ट्रीय पोषण सप्ताह साजरा

लातूर : दयानंद विज्ञान महाविद्यालयातील जैवतंत्रज्ञान विभागात राष्ट्रीय पोषण सप्ताह साजरा करण्यात आला . राष्ट्रीय पोषण महिन्याचे औचित्य साधून दयानंद विज्ञान महाविद्यालयातील जैवतंत्रज्ञान विभाग आणि इंटरनॅशनल कॉलेज ऑफ हॉटेल मॅनेजमेंट, लात्र यांच्या संयुक्त विद्यमाने तीन दिवसीय न्यटिशनल डाएटस हँडस ऑन टेनिंग घेण्यात आली. या प्रशिक्षणाचे समन्वयक प्रा. श्वेता मदने आणि प्रा. सुभद्रा परगे यांनी उपक्रमाची जबाबदारी सांभाळली. या तीन दिवसीय प्रशिक्षणा दरम्यान अनेक विषयांचा समावेश केला . जसे मुलभूत पाककला कौशल्ये, विशेष आहार माहिती, अन्न स्वच्छता पद्धती, विविध प्रकारच्या सुप्स, विविध प्रकारच्या सलाइस, धोक्यांचे विश्लेषण आणि नियंत्रण बिद स्टार्टर, सॅडविचचे प्रकार, सकस आहार, एफआयएफओ पद्धती, बिर्याणी, बुंदी रायता सह सेवया पायसं म्हणून गोड पदार्थ यांचा समावेश केला . इन्स्टिट्यूट ऑफ हॉटेल मॅनेजमेंट येथील प्राचार्य सुग्रीव चौघरी, साळुंके, श्री. डोक, मूला आणि त्यांच्या विद्यार्थ्यांनी या प्रशिक्षण दरम्यान मार्गदर्शन केले. प्रत्येक पाककलेचा डेमो देऊन विद्यार्थ्यांकड्न ते परफॉर्म करून घेण्यात आले. कारण आपण अन्न विषबाधा टाळण्यासाठी सरक्षितपणे अन्न कसे शिजवावे आणि संग्रहित करावे, इतर देशांच्या पाककृतींच्या परंपरांबद्दल शिकवण घेऊन त्यांच्या अन्नाचा आनंद आपल्या घरी घेता येते . तसेच स्वयंपाकासाठी सहकार्य आणि समन्वय आवशचक आहे. बी.एस्सी.आणि एम. एस्सी . या वर्गातील विद्यार्थ्यांचा भरभरून प्रतिसाद मिळाला



Department of Biotechnology Events organized during the Academic year 2024-25

वेशोनती

पोषक आहार कृतीमध्ये महत्त्वाची जीवन कौशल्ये

विशेषतः संयम, समस्या सोडवणे आणि सर्जनशीलता यांचा समावेश होतो

देशोचती वृत्तसंकलन

लात्र : येथील दयानंद विज्ञान महाविद्यालयातील जैवतंत्रज्ञान विभागात दरवर्षीप्रमाणे यावर्षी राष्टीय पोषण सप्ताह साजरा करण्यात आला. राष्ट्रीय पोषण सप्ताह (=) हा भारतातील एक वार्षिक कार्यक्रम आहे जोएक आठवडा चालतो व आरोग्यदायी आहार पद्धतींचा प्रचार करण्यासाठी आणि पोषणाच्या महत्त्वाबद्दल जागरूकता वाढवण्यासाठी समर्पित आहे. हा कार्यकम प्रत्येक वर्षी १ ते ७ सप्टेंबर दरम्यान साजरा केला जातो.पण मागील काही वर्षांपासून सप्टेंबर हा महिना राष्ट्रीय पोषण महिना म्हणून ओळखला जात आहे. या उपक्रमाचे उद्दिष्टे म्हणजेच कुपोषणावर



मात करणे आणि आरोग्यदायी जीवनशैलीच्या निवडीला प्रोत्साहन देणे, आहाराच्या सवयी सुधारणे, आणि सर्व वयोगटातील व्यक्तींसाठी एक आरोग्यदायी भविष्याचा प्रचार करणे या राष्ट्रीय पोषण महिन्याचे औचित्य साधून दयानंद विज्ञान महाविद्यालयातील जैवतंत्रज्ञान विभाग आणि इंटरनॅशनल कॉलेजऑफ हॉटेल मॅनेजमेंट, लातूर यांच्या संयुक्त विद्यमाने तीन दिवसीय न्यूट्रिशनल डाएट्स हॅंड्स ऑन ट्रेनिंग दि. २४ सप्टेंबर ते २६ सप्टेंबर या दरम्यान घेण्यात आली. दयानंद विज्ञान महाविद्यालयाचे प्रभारी प्राचार्य डॉ. सिद्धेश्वर बेल्लाळे आणि डॉ. कोमल गोमारे यांच्या मार्गदर्शनाखाली हा उपक्रम पार पडला.या प्रशिक्षणाचे समन्वयक प्रा.श्वेता मदने आणि प्रा.सुभद्रा परगे यांनी उपक्रमाची जबाबदारी सांभाळली. या तीन दिवसीय प्रशिक्षणा दरम्यान अनेक विषयांचा समावेश केला. जसे मूलभूत पाककला कौशल्ये विशेष आहार माहिती,अज्ञ स्वच्छता पद्धती, विविध प्रकारच्या सुप्स, विविध प्रकारच्या सलाइस, धोक्यांचे विश्लेषण आणि नियंत्रण बिंदु स्टार्टर, संडविचचेप्रकार, सकस आहार, एफआयएफओ पद्धती, बिर्याणी, बुंदी रायता सह सेवया पायसं म्हणून गोड पदार्थ यांचा समावेश केला.

Latur Edition Sep 28, 2024 Page No. 3 Powered by: erelego.com



