

जुलैपर्यंत काले

शिवाजी विद्यापीठ, कोल्हापूर

19 JUN 2018

तात्पुरता भारत

## विद्यापीठ अधिविभागांची तात्पुरता गुणवत्ता यादी जाहीर

४ जुलैपर्यंत प्रक्रिया राहणार सुरु

प्रतिनिधि

कोल्हापूर

शिवाजी विद्यापीठांतर्गत एम.ए., एम.कॉम., एल.एल.एम., एम.एस्टी.टेक, गणित यादी अभ्यासक्रमाच्या प्रथम वर्ष प्रवेश प्रक्रिया विद्यापीठाच्या संकेतस्थळावर जाहीर करण्यात आली आहे.

सोमवारी प्रवेश प्रक्रियेची तात्पुरती

गुणवत्ता यादी जाहीर करण्यात आली आहे. ही प्रक्रिया ४ जुलैपर्यंत सुरु राहणार आहे. विद्यापीठांतर्गत अभ्यासक्रमाच्या प्रवेश प्रक्रियेचे वेळापत्रक [www.unishivaji.ac.in/Admissin2018](http://www.unishivaji.ac.in/Admissin2018) या लोकवर प्रसिद्ध करण्यात आले आहे. अशी माहिती कुलसचिव डॉ. विलास नंदवडेकर यांनी दिली आहे.

### ऑनलाईन प्रवेश प्रक्रिया

- २१ रोजी तात्पुरत्या गुणवत्ता यादीतील तक्रारी नोंद.
- २२ रोजी अंतिम गुणवत्ता यादी.
- २६ रोजी पहिल्या फेरीसाठीच्या जागा प्रसिद्ध.
- २७ रोजी पहिल्या फेरीतील प्रत्यक्ष प्रवेश निश्चिती
- २९ रोजी पहिल्या फेरीसाठील रिक्त जागा जाहीर
- ३० दुसऱ्या फेरीतील प्रत्यक्ष प्रवेश निश्चिती
- ३ जुलै रोजी दुसऱ्या फेरीतील रिक्त जागा व इतर विद्यापीठ कोट्यातील जागाची यादी प्रसिद्ध.
- ४ जुलै रोजी रिक्त जागा व इतर विद्यापीठातील विद्यार्थ्यांना स्पॉट ऑफर्मिशन.

जनसंपर्क कक्ष  
शिवाजी विद्यापीठ, कोल्हापूर

## लोकमते

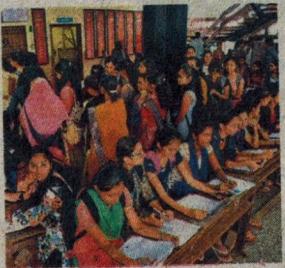
१९ JUN 2018

महाविद्यालयांतील प्रक्रिया सुरु : अभियांत्रिकीच्या नोंदणी, कागदपत्रांच्या तपासणीची आज अंतिम मुदत

# पदवी प्रथम वर्ष प्रवेशासाठी विद्यार्थ्यांची गर्दी

लोकमत न्यूज नेटवर्क

## एम.ए., एम.कॉम.ची तात्पुरती यादी आज



**कोल्हापूर :** कला, वाणिज्य आणि विज्ञान शाखेच्या पदवी प्रथम वर्ष प्रवेशासाठी महाविद्यालयांमध्ये विद्यार्थ्यांची गर्दी होत आहे. अभियांत्रिकीच्या प्रथम वर्षासाठी नाव नोंदणी आणि कागदपत्रांच्या तपासणीची आज, मंगळवारी अंतिम मुदत आहे.

बागावीच्या मूळ गुणपत्रिकांचे वाटप दि. १२ जूलूला झाले. त्याच्या दुसऱ्या दिवसापासून शहरातील विवेकानंद महाविद्यालय, गोखले कॉलेज, महावीर महाविद्यालय, राजाराम महाविद्यालय, न्यू कॉलेज, राजर्जी छत्रपती शाहू कॉलेज, केमसी कॉलेज, नाईट कॉलेज, शहाजी कॉलेज, कॉमर्स कॉलेज, कमला

शिवाजी विद्यापीठातील एम.ए., एम.कॉम., एलएल.एम., एम.एस्पी.टेक., गणित आणि एम.सी.ए. (विज्ञान) या अभ्यासक्रमांच्या भाग एकच्या प्रवेश प्रक्रियेतील तात्पुरती गुणवत्ता यादी आज, मंगळवारी प्रसिद्ध होणार आहे. त्याबाबत हरकती नोंदविण्याची मुदत गुरुवार (दि. २१)पर्यंत आहे. त्यासंतर शुक्रवारी (दि. २२) अंतिम गुणवत्ता यादी प्रसिद्ध केली जाणार आहे.

कॉलेज या वरिष्ठ महाविद्यालयांमध्ये पदवी प्रथम वर्षाची प्रवेश प्रक्रिया सुरु झाली. त्यातील विवेकानंद

## 'आरटीई' अंतर्गत प्रवेशाची

### २५ जूनपर्यंत मुदत

बालकाचा मोफत व सकातीच्या शिक्षणाचा हक्क अधिनियम २००९ अन्वये ('आरटीई') विचित गटातील बालकांना व दुर्बल घटकातील बालकांना प्राथमिक शिक्षणासाठी प्रवेश प्रक्रियेची दुसरी फेरी पूर्ण झाली आहे. त्यात कोल्हापूर जिल्हातील एकूण ३१८३ अर्ज मिळाले. दुसर्या प्रवेश फेरीतून ७२६ विद्यार्थ्यांनी शाळेमध्ये प्रवेश निश्चित केला. त्यात पात्र ठरलेल्या विद्यार्थ्यांच्या पालकांनी प्रवेशासंबंधीची सर्व कागदपत्रे घेऊन संबंधित शाळेत जाऊन पाण्याचा प्रवेश निश्चित करावयाचा आहे. त्यासाठीची अंतिम मुदत दि. २५ जूनपर्यंत आहे.

अकरावीची प्रवेश प्रक्रिया सुरु होण्यापूर्वी प्रथम वर्षाची प्रक्रिया पूर्ण कराऱ्याचे. नियोजन वरिष्ठ महाविद्यालयांनी केले आहे. प्रथम वर्षाचे वर्ग दि. १ जुलैपासून सुरु होणार आहेत.

अभियांत्रिकी अभ्यासक्रमाच्या पदवी प्रथम वर्षाच्या कोल्हापूर विभागात १२ हजार जागा आहेत. त्यासाठीच्या ऑनलाईन प्रवेश प्रक्रियेला ७ जूनपासून सुरु वात झाली. नावनोंदणी आणि कागदपत्रांच्या तपासणीची आज (दि. १९) अंतिम मुदत आहे. तात्पुरती गुणवत्ता यादी गुरुवारी (दि. २१) प्रसिद्ध होणार आहे. कृषी पदविका अभ्यासक्रमाच्या प्रवेश प्रक्रियेत ऑनलाईन अर्ज, कागदपत्रे अपलोड करण्याची मुदत दि. ५ जुलैपर्यंत आहे.

19 JUN 2018

महाराष्ट्र टाईम्स

जनसंपर्क कक्ष

शिवाजी विद्यापीठ, कोल्हापूर

डॉ. शिवाजी जाधव

एकविसावे शतक माहिती, संवाद आणि तंत्रज्ञानाचे आहे. मनोरंजनाचा ही या शतकात मोठा बोलबाला आहे. जगभरात माध्यम आणि मनोरंजन उद्योग झापाट्याने विकसित होत असून, भारतही याला अपवाद नाही. सीआयआय आणि बोस्टन कन्सलिंग ग्रूप (बीसीजी) च्या अंदाजानुसार, सध्या देशातील माध्यम आणि मनोरंजन उद्योग १८५५ हजार कोटीच्या घरात आहे. तो नजीकच्या काळात म्हणजे २०२२ पर्यंत ४ लाख ५० हजार कोटीपर्यंत जाईल. म्हणजे देशाच्या



सकल राष्ट्रीय उत्पन्नाच्या अंदीच टक्के वाटा माध्यम आणि मनोरंजन उद्योगाचा असेल. याचाच अर्थ चालू स्थितीत आणि येत्या काही वर्षात भारतात माध्यमात रोजगाराच्या अनेक संधी निर्माण होणार आहेत. मुद्रित, इलेक्ट्रॉनिक आणि वेब माध्यमांबरोबरच जाहिरात, जनसंपर्क, जनसंवाद, यासह अनेक डिजिटल संधी उपलब्ध होत आहेत.

### रेडिओतील करिअर

व्यवस्थापक, सहायक केंद्र संचालक किंवा केंद्र व्यवस्थापक, सहायक केंद्र संचालक शिवाय अनेक टीम काम करत असतात. कार्यक्रम विभाग, अभियांत्रिकी विभाग, प्रशासकीय, श्रोता संशोधन, वृत्त सेवा, परराष्ट्र सेवा, कर्मचारी प्रशिक्षण कार्यक्रम अशा अनेक विभागात तरुणांना नोकरीची संधी उपलब्ध होऊ शकते. बहुतेक सर्व विद्यापीठांबरोबरच खासगी शिक्षण संस्थांतीही अभ्यासक्रम शिकवला जातो.

### टेलिविजन

माहिती, शिक्षण आणि मनोरंजन या त्रिसूत्रीवर आधारलेल्या रेडिओ या

उदारीकरणाचे धोरण स्वीकारल्यानंतर परदेशी माध्यम समूह भारतात आले. या

# माध्यमांतील करिअर संधी



### पूर्वार्ध

समूहांच्या विविध वाहिन्या सुरु झाल्या. असरे. संपादकीय विभागातीही स्थानिक बातमीदारांपासून संपादकांपर्यंत अनेक प्रसारण सुरु झाले. केबलमुळे वाहिन्यांचा विस्तार झाला. छोट्या शहरांतनही प्रसारण सुरु झाले. तंत्रज्ञानामुळे हे माध्यम अधिक लोकाभिमुख आणि परिणामकारक ठरले. चोवीस तास बातम्या देणाऱ्या वाहिन्या, संगीत आणि मनोरंजन वाहिन्या, क्रीडा, अध्यात्म, कार्टून, यांसह अनेक विषयाला वाहिलेल्या स्वतंत्र वाहिन्या सुरु झाल्याने रोजगाराच्या अनेक संधी निर्माण झाल्या. संपादन, जाहिरात, मार्केटिंग, व्यवस्थापन, अभियांत्रिकी यांसह अनेक विभागात कुशल व्यक्तींची गरज

वाहिन्यांतील विभागातीही स्थानिक बातमीदारांपासून संपादकांपर्यंत अनेक प्रत्यक्षीय विभागांवर पत्रकारितेचा अभ्यासक्रम पूर्ण केलेल्या तरुणांना संधी मिळते. तांत्रिक ज्ञान असलेल्या तरुणांनाही टीक्हीमध्ये रोजगार आहे.

### मुद्रीत माध्यमे

३१ मार्च २०१७च्या आकडेवारीनुसार भारतात १ लाख १४ हजार ८२० वृत्तपत्रे व नियतकालिके प्रकाशित होतात. त्यामुळे या क्षेत्रात रोजगाराच्या अनेक संधी सातत्याने निर्माण होत आहेत. संपादकीय

विभाग, वितरण विभाग, जाहिरात विभाग लेखा विभाग, डीटीपी, छापाई, मार्केटिंग व्यवस्थापन, अशा अनेक विभागा कुशल मनुष्यबळाची गरज असेहे शहर आणि ग्रामीण भागात बातमीदार उपरंपादक, मुख्य उपरंपादक, वृत्त संपादक, संघोर्णी तसेच निवासी संपादक आणि संपादक अशा अनेक पातळ्यांच्या संपादकीय विभागात काम करण्याची संधी आहे. पत्रकारिता पदविका, पदव दिवारी पदवी प्राप्त केलेल्या विद्यार्थ्यांला मुद्रीत माध्यमात प्राधिन्याची संधी मिळते. वृत्त संकलन, संपादन मांडणी, वितरण अशा विविध टप्प्यांच्या प्रशिक्षण घेतलेल्या तरुणांची गरज आहे. विशेषत: इंग्रजीतून प्रादेशिक भाषांतर तसेच स्थानिक भाषांतून इंग्रजीत भाषांतर के क्षणांच्याना मुद्रित माध्यमात खूप संधी आहेत. मुक्त पत्रकारिताही (फ्री लान्स करता येते. विविध स्तंभ (कॉलम लेखन करणार्यांनाही वाव मिळते कार्टूनिस्ट तसेच छायाचित्र कला अवग असण्यांच्यानाही करिअरचे दरवाजे उघाल आहेत. लेखनासह व्यवस्थापन कौशल्य संगणकीय ज्ञान, भाषांतर कला, उत्तम संपादन कौशल्य आणि घटनांचे अन्वयाचे लावण्याची क्षमता असेल तर मुद्रीत माध्यमात चांगले करिअर होऊ शकते (लेखक शिवाजी विद्यापीठाच्या वृत्तपत्रविद्या विभागात सहाय्य आहेत.

19 JUN 2018

## दिल दोस्ती Forever Friends

महाराष्ट्र टाईम्स

जनसंपर्क कक्षा

शिवाजी विद्यापीठ, कोल्हापूर

# चवदार करिअरसाठी फूड टेक्नॉलॉजी

**हॉटेल मॅनेजमेंटचा कोर्स  
करून नोकरी शोधायाची  
असा सरळ मार्ग**  
**आता आणखी सोपा  
झाला आहे. शिवाजी  
विद्यापीठातील फूड  
टेक्नॉलॉजी विभागाने  
करिअरची दारे उघडली  
आहेत.**

► नितिश खानविलकर  
सीसीआर, डिपार्टमेंट ऑफ  
टेक्नॉलॉजी

**बे** रोजगारीसारखे प्रश्न वाढत  
असताना शिवाजी विद्यापीठाने  
तंत्रज्ञान अधिविभागामध्ये करून प्रक्रियेवर सर्वांचं लक्ष  
सुरु केले. अन्न ही माणसाची मूलभूत  
गरज असून अन्न प्रक्रियेवर सर्वांचं लक्ष  
केंद्रित झाले आहे. आज देशात अनेक स्थानिक  
आणि आंतरराष्ट्रीय व्यावसायिक या क्षेत्राकडे वळत  
आहेत. भारत अनधिकाराच्या उत्पादनात अग्रेसर असून  
मात्र इतर प्रगत देशांच्या तुलनेत अन्नप्रक्रियेचे प्रमाण  
अन्यथा आहे. यामुळे आज देशात मोठ्या प्रमाणात  
शेतमाल वाया जात आहे. म्हणूनच येत्या काळात  
फूड प्रोसेसिंग इंडस्ट्रीज आणि फूड टेक्नॉलॉजीस्ट्टची  
आवश्यकता आहे.

फूड टेक्नॉलॉजीचा मुख्य हेतु म्हणजे खाद्यपदार्थांवर  
प्रक्रिया करून ते अधिक काळ कसे टिकतील ते  
पाहणे. हवामानातील बदलांचा कोणताही दुष्परिणाम  
या पदार्थावर होणा नही तसेच या पदार्थामधील  
पोषण मूल्ये नष्ट न होता त्याची गुणवत्ता कायम राहील  
याचीही काळजी घ्यावी लागते. तांत्रिक आधारे विविध  
खाद्यपदार्थांची निर्मिती, गुणवत्ता, सातवणक, पैकेजिंग  
आणि वितरण या अनुषंगाने फूड टेक्नॉलॉजीस्ट्टची  
काम करावे लागते. यासाठी अभ्यासक्रमामध्ये फूड

केमिस्ट्री, फूड  
मायक्रोबायोलॉजी, फूड प्रोसेस  
इंजिनीरिंग, ह्युमन नुट्रिशन, हिट ट्रान्सफर असे मूलभूत  
विषय शिकवले जातात तर फूट्स अँड व्हेजिटबल,  
डेअरी, चॉकलेट, बेकरी, ऑइल, मीट-फिश-पोल्ट्री  
प्रोसेसिंग असे उत्पादनावर आश्चरित विषय शिकवले  
जातात. पदार्थांमध्ये असणारे कर्बोडेक, प्रथिने, मेद,  
जीवनसत्त्व आणि क्षार यांचे मंहट्टन, उपयोग आणि  
विविध रासायनिक अभिक्रियांमधील त्यांचे स्थान यांचा  
अभ्यास केला जातो. तसेच पदार्थातील सूक्ष्म जीवांचा  
उपयोग आणि प्रतिबंध याचेही शिक्षण दिले जाते. पदार्थ  
जास्तीतजास्त दिवस टिकावा यासाठी सुयोग्य पैकेजिंग  
कसे करावे हे देखील अभ्यासक्रमात शिकवले जाते.  
दहावीनंतर विद्यार्थ्यांना डिप्लोमा फूड  
टेक्नॉलॉजीसाठी प्रवेश घेता येऊ. शक्तो.



बारावीनंतर पोसीएम ग्रुप असेल तर इंजिनीरिंगच्या  
केंद्रीय प्रवेश प्रक्रियेअंतर्गत किंवा कृषिविद्यापीठाच्या  
केंद्रीय प्रवेश प्रक्रियेअंतर्गत बी.टेकच्या चार वर्षांच्या  
अभ्यासक्रमासाठी प्रवेश घेता येऊ शकतो. यासाठी  
सीईटी परीक्षा देणे अनिवार्य आहे. तसेच बारावीमध्ये  
खुल्या प्रवर्गासाठी किमान ५० तर राखीव प्रवर्गासाठी  
विद्यार्थ्यांना ४५ टक्के गुण असणे आवश्यक आहे.  
बी.टेक शिक्षण पूर्ण केल्यानंतर एम.टेकला प्रवेश  
घेता येऊ शकतो. यासाठी गेट परीक्षेचे गुण ग्राह्य  
धरले जातात. तसेच बी.एससी आणि एम.एससी  
फूड सायन्स अँड टेक्नॉलॉजी हा अभ्यासक्रम देखील  
उपलब्ध आहे. एम.एससी किंवा एम.टेक नंतर पी.एच.  
डी शिक्षणही घेता येऊ शकते.



अधिविभागामध्ये  
२०११ पासून विविध  
कंपन्यांशी संपर्क  
साधून विद्यार्थ्यांना  
ट्रेनिंगची सुविधा  
उपलब्ध करून

दिली जात आहे. यामध्ये पारले  
अगो, युनायटेड बेवरेज, गोकुळ,  
कोकाकोला, स्टार, हलदिराम यांसह  
अनेक स्थानिक कंपन्यांचा समावेश  
आहे. सर्वांगीन विकासासाठी  
यापुढेही हा उपक्रम सुरु राहील.

- डॉ. एस.एम.लोहाडे,  
ट्रेनिंग प्लॉसमेंट, फूड टेक्नॉलॉजी



फूड  
टेक्नॉलॉजीमध्ये  
शिकणाऱ्या  
विद्यार्थ्यांना  
कंपनीमध्ये  
चालणाऱ्या

विविध यंत्रांची आणि प्रक्रियांची  
माहिती घ्यावी, यासाठी शैक्षणिक  
वर्षात विद्यार्थ्यांना इंडस्ट्री ट्रेनिंग  
अनिवार्य केले आहे. प्रात्यक्षिक  
ज्ञान आणि आमविश्वास यामध्ये  
वाढ होते.

- डॉ. ए. के. साहू  
विभागप्रमुख, फूड टेक्नॉलॉजी



सर्वोत्तम मिश्रण आहे. फूड  
टेक्नॉलॉजीद्वारे निर्मित रेडी टू  
कूक, रेडी टू सर्व यांसारख्या  
पदार्थांना प्रचंड प्रतिसाद मिळत  
आहे त्यामुळे हे क्षेत्र करिअरसाठी  
उत्तम संधी आहे.

- डॉ. इराणा उडचाण,  
सहाय्यक प्राध्यापक



सांगली जिल्ह्यात  
शेतकीरी मोठ्या  
प्रमाणात द्राक्षांचे  
पीक घेतात  
त्यामुळे मी मार्च

२०१७ मध्ये  
सांगलीतील उमदी याठिकाणी  
द्राक्षांपासून बेदाणे बनवण्याचा  
उद्योग सुरु केला. सध्या स्थानिक  
बाजारपेठेत याचा चांगला खप  
सुरु आहे आणि लवकरच उत्पादने  
निर्यात करण्याचाही मानस आहे.

- रोहित होटीकर,  
नवोदित उद्योजक



डिपार्टमेंट ऑफ  
टेक्नॉलॉजीमध्ये  
बी.टेक पूर्ण  
केल्यावर मी  
आयलंड येथे एम.  
एस.फूड सायन्स

केले. त्यानंतर मी इथेच केवहान्स  
सीफूड येथे क्वालिटी कंट्रोल  
सुपरवायझर म्हणून काम पाहिले.  
एक वर्षानंतर मला बढती मिळून  
मी केबूवारीपासून क्वालिटी औँड  
लॉजिस्टिक्स मुपरवायझर म्हणून  
काम पाहत आहे.

- अमेय जाधव



## 'दुसरं' घर प्रतीक्षेत

► ऐमन देसाई,  
मास कन्युनिकेशन विभाग, शिवाजी  
विद्यापीठ

प्रत्येक व्यक्तीच अस्तित्व आपल्या घरातून सुरु होतं. त्यामुळे आपली घराशी खुप घटून नाल जुऱ्यालेली असते. पण आयुर्वात कोणत्या ना कोणत्या कारणासाठी कधी न कधी आपलं घर सोडावा कागंत. मग ते नोकरी असो वा शिक्षण. प्रत्येकाला एकदा तर घर सोडण्याचा अनुभव येतोच.

उच्च शिक्षणाशिक्षाय पर्याय नाही. शिक्षणाच्या बाबतीत मुलींची कुठेरे कमी नाहीत. शिक्षणासाठी हवे ते कट्ट च्यायला त्या नेहीच तयार असतात. त्यासाठी घरापासून लांब राहण्याची धाडस दाखवतात. बऱ्याचेवेळा शिक्षणासाठी असलां ठिकाण गावापासून लांब असते. अशावेळी मुलींची वस्त्राहात्ता पायाय निवडावा लागते. आणि शिक्षायचे असल तर दुसरा पर्याप्ती. अशावेळी वस्तिगृह हेच अपले घर होते. शिवाजी विद्यापीठातल झास्टेल हेजून मुलींची दुसरं घरच आहे. आत नवीन प्रवेशप्रक्रिया सुरु झाल्यानं होस्टेलही गजबून झाईल. मुलींच्या स्वागताता दुसरं घर सज्ज झाल आहे.

शिवाजी विद्यापीठात संगंगी, सातारा, सोलापूर, कोल्हापूर जिल्ह्यातून मुलींची येतात. त्याना राहण्यासाठी विद्यापीठात सुसज्ज असे मुलींचे वस्तिगृह आहे. शिवाजी विद्यापीठाची स्थापना १९६६ ला झाल्यानंतर तीन वर्षांनी म्हणजे १९६६ मध्ये मुलींची वस्तिगृहाची सुखावत झाली. प्रत्येक वर्षी शेकडो मुलींची वस्तिगृहात प्रवेश घेतात. त्यामुळे नेहमी हे वस्तिगृह गजबजलेले असते. परीक्षा संपल्यानंतर गजबजलल्या घरातून मुलींची गेल्या पण तेथील आठवणीचा पट त्याच्या ढाळ्यासमोरून जात नाही.

या वस्तिगृहाचा तीन इमारत आहेत. प्रत्येक इमारतीस एक स्वतंत्र नाव आहे. पहिल्या इमारतीस सावित्रीबाई फुले मुलींचे वस्तिगृह असे नाव असून त्यात १०३ खोल्या आहेत. दुसर्या इमारतीस तारारणी शिंदे वा नाव आहे व त्यात ११६ खोल्या आणि तिसर्या इमारतीस अहिल्याबाई होळकर असे नाव असून त्याती १०३ खोल्या आहेत. प्रत्येक खोलीत जातीत जास्त पाच मुलींची असतात.

बऱ्याच मुलींची असा असतात, ज्या घरापासून कधीच दूर राहिलेल्या नसतात. अशावेळी वस्तिगृहात राहताना सुखावतीला त्याच्या मनाची आलपेल मुरुंगा होते. मनात नसताना वस्तिगृहात यावे लागते. इथे आल्यानंतर सागळं नवीन वातावरण असत. घरापेक्षा वेगळे नियम, सगळ्या गोष्टी या वेळेत राहून कराऱ्या लागतात. मग मुलींचींना ते अवघड वाटू लापत. पण हे

सगळ्या फक्त सुखावतीच वातावरण असत. नंतर त्यातच त्याना एक वेगळ्या विश्वात रममान झाल्यासारखे वाहू लागते. हाळू हळू दिवस जातील तसेच मुलींची या वातावरणात रमत जातात. वेगवेगळ्या मुलींची मैत्री ज्यू लागते. प्रत्येक मुलींचा स्वभाव, विचार, पद्धती वेगळ्या असतात. मग त्याना समजून घेण, त्यांच्याशी जुऱ्यावून घेण चालू होते. आपल्याला समजातील, पटदील अशा मुलींच्या सुखावसात राहण आवळू लागत. त्यांच्याशी आमत्री वाढवतो. वस्तिगृहात वेगवेगळ्या विभागाच्या मुलींची एकत्र राहत असतात. त्यामुळे प्रत्येकांचे वेगवेळे अनुभव एकायला भिठ्ठात. घरच काही शिक्षायाला मिळत.

सध्या वस्तिगृहात सुट्टीचा कालावधी असल्याने वस्तिगृहाचे सुशोभीकरण करणे चालू आहे. खोल्यांतील साहित्य काढून खोल्यांची स्वच्छता केली जात आहे. पेरं कंटोलही केले जात आहे. खराब झालेल्या गाया, उरी बदलाव्यात येत आहे. तसेच मुलींची गरम घाणी मिळावे, यासाठी सोलर गोळारचे नुतनीकरण कराऱ्यात येत आहे. खराब झालेल्या वौजेचे स्वीचोर्ड यांची दुरुस्ती होत आहे. तसेच बाहेर मेसची भांडी खुण्यासाठी फरश्या बसवून घेण्यात ज्यामुळे चिखल होणार नाही. स्वच्छता राहील. महिन्यातून एकदा पायाची टाकी स्वच्छ करून घेतली जाते. तसेच आताही ती स्वच्छ करून घेण्यात आली. मुलींची मासिक तक्रारीवेळी काही अदचण येऊ नव्य तसेच त्यांची स्वच्छता राहील. म्हणून संवर्द्धारी नंपकीनसाठी एक वंडीग मरीन व एक बनिंग मरीन बसवून घेण्यात आले आहे. तसेच थम इंप्रेशन, योर्कचे डार्बीकरण, मेन गेट शेड या ही योजना सुरु होणार आहेत. तसेच मुलींच्या सुरक्षिततेच्या दृष्टिकोनानून वस्तिगृहाच्या परिसरात २४ सोरीटीची कॅमेरे बसवून घेण्यात आले आहे. याचराबोरी या वस्तिगृहात दरवारी मुलींच्या कलागुणांना वाव मिळावा म्हणून त्यांचे मनोजंजन कावे, आरोग्य चांगले रहावे यासाठी हास्टेल डे, क्रोडा स्पर्धा, आरोग्य तपासणी यासारखे उपक्रम घेण्ये जातात. या वस्तिगृहात मुलींची वाचनालय, अस्पतासाठी स्वच्छ हाल, संरक्षण योनीही सोय आहे. शिवाय सांवंकाळी मनोरंजनासाठी टीकी पाहण्याची सोय आहे. आठवड्यातून एकवेळा चित्रपटही दाखविला जातो.

सध्या मुलींची सुट्टीला गेल्याने, त्यांच्या सोयीसाठी आवश्यक असलेली कामे तसेच दुरुस्त्या करून घेतल्या जात आहे. नवीन विद्यार्थीनंच्या स्वागतासाठी पूर्ण वस्तिगृहाची स्वच्छता केली जात आहे.

पी. एस. यवार, मुख्य रेक्टर,  
शिवाजी विद्यापीठ वस्तिगृह

सुट्टीत वस्तिगृहाची खुप आठवण येते. मला तर सगळ्यात जास्त इथल्या मेसची आठवण येते. इथल्या जेवणाची खुपच सवय झाली आहे. हास्टेल लाईफ न विसरता येण्यासारखी आहे.

प्रियांका पाटील, एम. ए. समाजशास्त्र

घरातून बाहेर पडल्यावर येथे एकटे एकटे वाटते. पण एकदा या वातावरणात रमत गेलो तर कोणतेच डडपण रहात नाही. सर्व मुलींची सोबत असतात. होस्टेल लाइफची एक वेगळीच मजा असते.

रुपाली सुतार,  
एम. ए. अध्याशास्त्र

मी वस्तिगृहात आल्यानंतर होस्टेल डे चा पहिल्यादाच अनुभव घेतला. खूपच मजा आली. एक आस्पदविश्वास आला. तो सगळ्यात चांगला दिवस होता.

पूजा मडीखांबे, प्राणीशास्त्र विभाग