# विद्यापीठ पदव्युत्तर अभ्यासक्रमांच्या प्रवेश परीक्षा सुरळीत

**कोल्हापूर :** शिवाजी विद्यापीठाच्या वतीने दोन दिवस घेण्यात आलेल्या विविध पदव्युत्तर अभ्यासक्रमांच्या ऑनलाईन प्रवेश परीक्षा सुरळीतपणे पार पडल्या. पदव्युत्तर प्रवेश परीक्षांना ५४२२ विद्यार्थी उपस्थित राहिले तर ६५४ गैरहजर होते. विद्यापीठ परीक्षा विभागाच्या वतीने दि. २८ व २९ रोजी विविध अभ्यासक्रमांच्या ऑनलाईन प्रवेश परीक्षा घेण्यात आल्या. दि. २९ रोजी एम.एस्सी. केमिस्ट्री (विविध शाखा), एम.एस्सी. मॅथेमॅटिक्स, एम.एस्सी.फिजिक्स विषयाच्या परीक्षा झाल्या.

# फूड टेक्नॉलॉजी : करिअरसाठी एक उत्तम पर्याय

■ प्रा. इराण्णा उडचाण

आपणं पाहतो की, आज रोजच्या धावपळीमुळे आपली जीवनशैली बदलून गेली आहे. याचा परिणाम म्हणजे खाण्यापिण्याच्या सवयी बदलल्या. आणि फास्ट फूड, कॅन्ड किंवा पॅक्ड् फूड, रेडी टू सर्व्ह, रेडी टू ड्रिंक फूड प्रसिध्द होऊ लागली. आजच्या आधुनिक काळातील नोकरी करणाऱ्या महिलांना नोकरी व घरचं काम अशा दोन्ही जबाबदाऱ्या पार पाडायच्या असतात. त्यामुळे हे कष्ट थोडे कमी व्हावेत यासाठी फूड टेक्नॉलॉजीस्टद्वारा निर्मित रेडी टू कूक, रेडी टू सर्व्ह अशा विविध पदार्थांना प्रचंड प्रतिसाद मिळत आहे. त्यामुळेच आज मॉल्स आणि दुकांनामध्ये या पदार्थांसाठी स्वतंत्र विभाग तयार झालेला दिसतो. लोकांचा वाढता प्रतिसाद लक्षात घेता फूड टेक्नॉलॉजीस्टची गरज आणि महत्व वाढू लागले आहे.

फूड टेक्नॉलॉजीचा महत्वाचा हेतू म्हणजे खाद्य पदार्थांवर प्रक्रिया करुन ते अधिक काळ कसे टिकतील हे पाहणे. हवामानातील बदलांचा कोणताही दुःष्परिणाम या पदार्थांवर होणार नाही, तसेच त्या पदार्थांमधील जीवनसत्वे नष्ट न होता त्यांची चव कायम राहील व कमीत कमी रासायनिक द्रव्यांचा वापर करुन अन्नपदार्थ जास्तीत जास्त दिवस कसे टिकवता येतील याकडे फूड टेक्नॉलॉजीस्टंना विशेष लक्ष द्यावे लागते. एवढेच नाही तर विविध खाद्यपदार्थांची निर्मिती, साठवणूक, डबे हवाबंद करणे, क्रॅनिंग, पॅकेजिंग आणि त्यांचे वितरण अशी अनेक कामे करावी लागतात. प्रॉडक्ट डेव्हलपमेंट, क्वॉलिटी कंट्रोल आणि रिसर्च हे या क्षेत्रतील इतर महत्वाचे घटक आहेत. यामध्ये लहान मुले, मोठी मुले, वयोवृध्द माणसे, स्त्रिया, क्रिडापटू अशा विविध घटकांचा विचार करुन त्यांचा गरजेनुसार प्रोटिन्स्युक्त, मिनरल्सयुक्त, एक्ट्रा एनर्जीयुक्त असे सप्लीमेंटरी फूडस् जास्तीत जास्त नैसर्गिक घटकांचा उपयोग करुन कसे तयार करता येतील यावर रिसर्च (संशोधन) करुन नवनवीन प्रॉडक्ट डेव्हलप करावी लागतात. परंतू हे सर्व करताना फूडची बेसिक क्वॉलिटी कंट्रोल करणे ही खरी कसोटी असते.

फूड टेक्नॉलॉजी हा कुकिंग कोर्स नसून सायन्स, इंजिनीअरिंग व टेक्नॉलॉजी याचे सर्वोत्तम मिश्रण आहे. अर्थातच फूड इंजिनीअरिंग, फूड प्रोसेसिंग, फूड केमिस्ट्री, फूड मायक्रोबायॉलॉजी, फूड पॅकेजिंग, फूड मार्केटिंग व न्युट्रिशन हे यातील महत्वाचे विभाग आहेत. फूड इंजिनीअरिंगमध्ये इंजिनीअरिंगचे हिट् ट्रान्सफर, फ्लुइड मेकॅनिक्स, मेकॅनिकल ऑपरेशन असे जवळजवळ सर्व महत्वाचे विषय घेतले जातात, तर फ्रूट्स अँड व्हेजिटेबल प्रोसेसिंग, डेअरी प्रोसेसिंग, सिरिअल प्रोसेसिंग, मीट पोल्ट्री अँड एग्ग प्रोसेसिंग, ऑइल प्रोसेसिंग, चॉकलेट प्रोसेसिंग, बेकरी प्रोसेसिंग असे विविध विषय फूड प्रोसेसिंगमध्ये घेतली जातात.

फूड केमिस्ट्रीमध्ये प्रत्येक फूडमधील कार्बोहायड्रेट्स, प्रोटिन्स, फॅटस्, मिनरल्स्, विटॅमिन्स् अशा विविध घटकांचे महत्व, त्यांचे प्रमाण, त्यांचे विविध रासायनिक अभिक्रियेतील स्थान यांची माहिती दिली जाते तर फूड मायक्रोबॉयॉलॉजीमध्ये फूड मायक्रोऑरगॅनिझम्सचा कसा उपयोग करता येतील अथवा कसे प्रतिबंध करण्यात येतील याची माहिती देण्यात येते. फूड पॅकेजिंगमध्ये फूड जास्तीत जास्त दिवस व नैसर्गिक गोष्टींचा योग्य प्रकार उपयोग करुन कसे टिकवता येतील व ग्राहकांचा पसंतीसही पात्र राहतील यासंदर्भात माहिती दिली जाते. उदाहरणार्थ मॉडिफाइड ॲटमॉस्फेरिक पॅकेजिंग, इडिबल पॅकेजिंग वगैरे.... तर फूड न्युट्रीशन्समध्ये लहान मुले, मोठी मुले, वयोवृद्ध, क्रिडापटू, स्त्रिया यांचा विचार करुन त्यांचा गरजेनुसार विविध न्युट्रीयंटस् एनरिच्ड् फूड कसे बनविता येतील याची माहिती दिली जाते.

## करिअरच्या संधी

- नस्ले, ब्रिटानिया, पारले, आयटीसी, कॅडबरी, पेप्सी, कोकाकोला यासारख्या राष्ट्रीय व बहुराष्ट्रीय फूड प्रोसेसिंग कंपन्यामध्ये फॅक्टरी मॅनेजर, सुपरवायझर, क्वालिटी कंट्रोलर, रिसर्चर म्हणून संधी मिळू शकते.
- सेंन्ट्रल फूड टेक्नॉलॉजीकल रिसर्च इस्टिटयूट (सीएफटीआरआय), म्हैसूर; भाभा ॲटोमिक रिसर्च इस्टिटयूट (बीएआर्सी), मुंबई; डिफेन्स फूड रिसर्च लॅबोरेटरी (डिएफआरएल), म्हैसूर यांसारख्या केंद्रिय तसेच राज्यस्तरीय रिसर्च इस्टिटयूट्स मध्ये वैज्ञानिक म्हणून संधी मिळू शकते.
- अन्न व औषध प्रशासन (फूड इन्स्पेक्टर), भारतीय खाद्य निगम यासारख्या सरकारी विभागामध्ये संधी मिळू शकते.
- केंद्र व राज्य सरकारच्या नवीन धोरणांमुळे स्वयंरोजगाराच्या सर्वोत्तम संधी.
- वेगवेगळया शैक्षणिक तसेच प्रशिक्षण संस्थेमध्ये शिक्षक वा प्रशिक्षक म्हणून संधी मिळू शकते.
- फूड टेक्नॉलॉजीस्टना परदेशात सर्वात जास्त संधी उपलब्ध आहेत.

## कोर्सेस व शैक्षणिक पात्रता

- बी. टेक.साठी (फूड टेक्नॉलॉजी) बारावीनंतर पी. सी. एम. आधारीत इंजिनीअरिंगच्या केंद्रीय प्रवेश प्रक्रियेतून अथवा पी. सी. बी. आधारीत कृषी विद्यापीठाच्या केंद्रीय प्रवेश प्रक्रियेतून प्रवेश घ्यावा लागतो.
- एम. टेक.साठी (फूड टेक्नॉलॉजी) बी. टेक. (फूड टेक्नॉलॉजी) ही पात्रता असुन प्रवेश प्रक्रिया गेट स्कोअर तसेच प्रवेश प्रक्रियेवर आधारीत असते.
- पीएच. डी. (फूड टेक्नॉलॉजी) : एम. टेक/एम. एस्सी. (फूड टेक्नॉलॉजी) उत्तीर्ण
- डिप्लोमा (फूड टेक्नॉलॉजी) : दहावी उत्तीर्ण.
- बी.एस्सी. (फूड सायन्स) : बारावी (सायन्स) उत्तीर्ण.
- एम. एस्सी. (फूड सायन्स ॲण्ड टेक्नॉलॉजी/ फूड सायन्स):
- बी. एस्सी. : फूडसायन्स, मायक्रोबायोलॉजी, बायोटेक्नॉलॉजी, केमिस्ट्री, बायोकेमिस्ट्री) उत्तीर्ण.

## हे कोर्सेस उपलब्ध असणाऱ्या संस्था

- डिपार्टमेंट ऑफ फूड सायन्स ॲण्ड टेक्नॉलॉजी, शिवाजी विद्यापीठ, कोल्हापूर
- इन्स्टिट्यूट्स ऑफ केमिकल, टेक्नॉलॉजी (आसीटी), मुंबई विद्यापीठ, मुंबई
- लक्ष्मीनारायण इन्स्टिट्यूट्स ऑफ टेक्नॉलॉजी (एलआयटी),
- राष्ट्रसंत तुकडोजी महाराज नागपूर विद्यापीठ, नागपूर
- डिपार्टमेंट ऑफ टेक्नॉलॉजी, शिवाजी विद्यापीठ, कोल्हापूर
- युनिव्हर्सिटी डिपार्टमेंट ऑफ केमिकल टेक्नॉलॉजी (यूडीसीटी), संत गाडगेबाबा अमरावती विद्यापीठ, अमरावती.
- युनिव्हर्सिटी डिपार्टमेंट ऑफ केमिकल टेक्नॉलॉजी (यूडीसीटी), डॉ. बाबासाहेब आंबडेकर मराठवाडा विद्यापीठ, औरंगाबाद.
- युनिव्हर्सिटी डिपार्टमेंट ऑफ केमिकल टेक्नॉलॉजी (यूडीसीटी), नॉर्थ महारा"ट्र विद्यापीठ, जळगाव.
- कॉलेज ऑफ फूड टेक्नॉलॉजी, मराठवाडा कृषी विद्यापीठ, परभणी
- सेंन्ट्रल फूड टेक्नॉलॉजीकल रिसर्च इन्स्टिट्यूट्स (सीएफटीआरआय), म्हैसूर.
- इंडियन इन्स्टिट्यूट ऑफ टेक्नॉलॉजी (आयआयटी) खरगपूर.
- वेस्ट बेंगाल युनिव्हर्सिटी ऑफ टेक्नॉलॉजी, कोलकात्ता.
- जी. बी. पंत युनिव्हर्सिटी ऑफ ॲग्रिकल्चर अँड टेक्नॉलॉजी, पंतनगर
- हारकोर्ट बटलर टेक्नॉलॉजीकल इन्स्टिट्यूट, कानपूर.
- शासकीय तंत्रनिकेतन, मालवण

(लेखक हे शिवाजी विद्यापीठ कोल्हापूर येथील डिपार्टमेंट ऑफ टेक्नॉलॉजीमध्ये असिस्टंट प्रोफेसर (फूड टेक्नॉलॉजी) आहेत.)

# मान्यता नसणाऱ्या अभ्यासक्रमास प्रवेश घेतल्यास जबाबदारी विद्यार्थ्यांची

**कोल्हापूर : प्रतिनिधी**

शिवाजी विद्यापीठाची तसेच शासन व शिखर संस्था यांची मान्यता नसलेल्या अभ्यासक्रमास प्रवेश घेतल्यास त्याबाबतची संपूर्ण जबाबदारी त्या विद्यार्थ्याची राहील. शिवाजी विद्यापीठ याला जबाबदार राहणार नाही. विद्यार्थ्यांचे शैक्षणिक हित लक्षात घेऊन पालक आणि विद्यार्थ्यांनी मान्यताप्राप्त अभ्यासक्रमास प्रवेश घ्यावा, असे आवाहन शिवाजी विद्यापीठाचे कुलसचिव डॉ. व्ही. डी. नांदवडेकर यांनी परिपत्रकाद्वारे केले आहे.

शिवाजी विद्यापीठाअंतर्गत येणाऱ्या कोल्हापूर, सातारा, सांगली या जिल्ह्यांतील सर्व संलग्नित महाविद्यालये व मान्यताप्राप्त संस्थांनी शासन आणि विद्यापीठ यांची मान्यता असलेल्या अभ्यासक्रमांचे प्रमाणपत्र

## मान्यताप्राप्त अभ्यासक्रमांचे प्रमाणपत्र महाविद्यालयांच्या माहितीपुस्तकात छापणे बंधनकारक

शिवाजी विद्यापीठातून...

विद्यापीठाकडून घेऊन ते महाविद्यालये व मान्यताप्राप्त संस्थांच्या माहितीपुस्तिकेत छापणे महाविद्यालयांना बंधनकारक केले आहे. तसेच मान्यता मिळालेल्या अभ्यासक्रमांची व संबंधित महाविद्यालयांची माहिती शिवाजी विद्यापीठाच्या संकेतस्थळावर उपलब्ध करून देण्यात येणार आहे.

शासन आणि विद्यापीठाने मान्यता दिलेल्या अभ्यासक्रमांनाच विद्यार्थ्यांनी प्रवेश घ्यावा. मान्यता नसलेल्या काही संस्था व अनधिकृत महाविद्यालये विद्यापीठाशी संलग्न असल्याचे सांगून अभ्यास केंद्रामार्फत व्यावसायिक तंत्रज्ञान विषयक तसेच नियमित अभ्यासक्रम एआयसीटीई, सीओए, यूजीसी, एनसीटीई अशा संबंधित शिखर संस्थांच्या मान्यता नसतानाही चालविले जात असल्याचे निदर्शनास आल्याने विद्यापीठ प्रशासनाने कठोर पावले उचलली आहेत. योग्य ती माहिती न घेता विद्यार्थ्यांनी प्रवेश घेतल्यास शिवाजी विद्यापीठ जबाबदार राहणार नाही, असे विद्यापीठाच्या वतीने सांगण्यात आले आहे.

3 1 MAY 2019

तरुण भारत

जनसंपर्क कक्ष
शिवाजी विद्यापीठ, कोल्हापूर

# विद्यापीठाचे सायबर सिक्युरिटी कीट देशभर

## मानव संसाधन विकास मंत्रालयाच्या ट्विटर हॅन्डलवर प्रकाशित : देशभरातील विद्यापीठांना देणार प्रशिक्षण : शासनाकडून ७ कोटींचे अनुदान

अहिल्या परकाळे
कोल्हापूर

मानव संसाधन विकास मंत्रालयाने दिलेल्या ७ कोटी अनुदानातून शिवाजी विद्यापीठात सायबर सिक्युरिटी केंद्राची स्थापना केली आहे. या केंद्राचे संचालक डॉ. आर. के. कामत यांनी सायबर सिक्युरिटी कीट विकसित केले आहे. या कीटचे प्रकाशन मानव संसाधन विकास मंत्रालयाच्या ट्विटरवर प्रकाशित केले, असून देशभरातील सर्व विद्यापीठांना लागू करण्याच्या सूचना दिल्या आहेत. यामुळे शिवाजी विद्यापीठातील सायबर सिक्युरिटी कीट देशभर पोहचले असून विद्यापीठाच्या लौकिकात आणखी एक मानाचा तुरा रोवला आहे.

सायबर सिक्युरिटी कीट विकसित करणारे शिवाजी विद्यापीठ एकमेव केंद्र ठरले आहे. पीएमएमएमएनएमटीटी (पंडीत मदन मोहन मालवीय नॅशनल मिशन ऑन टीचर्स अॅन्ड टीचिंग) अंतर्गत शिवाजी विद्यापीठाचे मानव संसाधन विकास मंत्रालय (एमएचआरडी) ने ट्विटर हॅन्डलवर प्रकाशित केले आहे. देश कॅशलेस झाला असल्याने संपूर्ण व्यवहार ऑनलाईन होतात. त्यामुळे काहीवेळा आपले खाते हॅक होण्याची शक्यता असते. त्यामुळे सायबर सिक्युरिटी कीटची सीडी संस्था, महाविद्यालये व विद्यापीठांच्या संगणकामध्ये फीड केल्यास संगणकामध्ये सायबर सिक्युरिटी प्रयोगशाळा ऑटोमॅटीक तयार होते. ही डीव्हीडी संगणकाचे स्क्रीन बदलते. या कीटच्या माध्यमातून एटीएमच्या सुरक्षा यंत्रणेचा अभ्यास करता येतो. म्हणून या कीटचा देशभर प्रचार, प्रसार व्हावा आणि इतर विद्यापीठांनीही या कीटचा वापर करावा, यासाठी हे कीट ट्विटर हॅन्डलवर प्रकाशित केले आहे.

सायबर सिक्युरिटी कीट पुण्यातील स्कील फॅक्टरी प्रा. लि. व शिवाजी विद्यापीठ यांच्या संयुक्त विद्यमाने विकसित केले आहे. गेल्या सहा महिन्यापासून विद्यापीठात सायबर सिक्युरिटी केंद्र कार्यरत असून, आतापर्यंत ३० प्रशिक्षण वर्गात १ हजार २०० शिक्षकांना प्रशिक्षण दिले आहे. यामध्ये इंटरनेट, ई-मेल, एटीएम सिक्युरीटीचा समावेश असून, शिक्षक प्रशिक्षक वर्ग, सायबर सिक्युरिटी अद्यावत प्रयोगशाळा यांना प्राधान्य देण्यात आले आहे. हे कीट राष्ट्रीय सुरक्षेच्या दृष्टीने महत्वाचे आहे. सायबर सिक्युरिटीचे शिक्षकांना प्राथमिक धडे दिले जात आहेत.

शिक्षकांनी विद्यार्थ्यांना प्रशिक्षण द्यावे, अशा सूचना करण्यात आल्या आहेत. विद्यापीठातील प्रवेशापासून ते निकालापर्यंतचा सर्व डेटा सुरक्षित ठेवण्यासाठी या कीटचा उपयोग होईल. विद्यापीठातील टेक्नॉलॉजी विभागाच्या शेजारी या केंद्रासाठी स्वतंत्र इमारत बांधण्यात येणार आहे.

### नॅक मूल्यांकनासाठी महत्वाचा निर्णय

सायबर सिक्युरिटी कीट विकसित करणे शिक्षक प्रशिक्षणासह नॅक मूल्यांकनासाठी महत्वाचा निर्णय आहे. देशभरात एकमेव केंद्र असल्याने नॅकचा सीजीपीएम आपोआप वाढण्यास मदत होईल. हे कीट डिजीटल इंडियाचा एक भाग असून राष्ट्रीय योजनेत शिवाजी विद्यापीठाचा महत्वाचा सहभाग राहील.

### विद्यापीठाचा नावलौकीक वाढला

शिवाजी विद्यापीठाने विकसित केलेल्या सायबर सिक्युरिटी कीटचा वापर देशभरातील विद्यापीठात होणार आहे. त्यामुळे ग्रामीण भागातील विद्यापीठाने सर्व विद्यापीठांच्यासमोर एक आदर्श निर्माण केला असून, राष्ट्रीय पातळीवर गौरव होत आहे. देशातील एकमेव विद्यापीठाचा बहुमान मिळाल्याने, विद्यापीठाच्या नावलौकीक वाढला आहे.

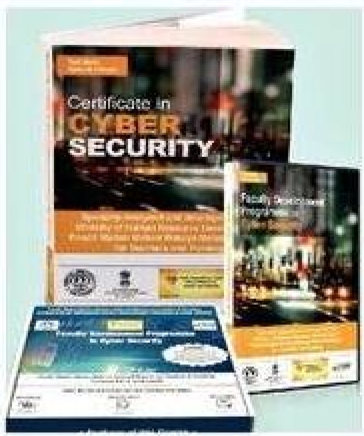
कुलगुरु डॉ. देवानंद शिंदे (शिवाजी विद्यापीठ)

# फॅकल्टी डेव्हलपमेंट सेंटर 'एमएचआरडी'च्या ट्विटरवर

## सायबर सिक्युरिटी कीट बनविणारे देशातील पहिले केंद्र; विद्यापीठाचा राष्ट्रीय पातळीवर सन्मान

**कोल्हापूर : प्रतिनिधी**

शिवाजी विद्यापीठातील 'फॅकल्टी डेव्हलपमेंट सेंटर ऑन सायबर सिक्युरिटी अँड डाटा सायन्स'ने केंद्रीय मनुष्यबळ विकास मंत्रालयाच्या (एमएचआरडी) ट्विटर हँडलवर स्थान मिळविले आहे. अशा प्रकारचे सायबर सिक्युरिटी कीट बनविणारे हे भारतातील पहिलेच केंद्र आहे. यानिमित्ताने विद्यापीठाचा राष्ट्रीय पातळीवर सन्मान झाला आहे.




विद्यापीठाच्या वतीने नवनवीन तंत्रज्ञानाचा शिक्षणात वापर केला जात आहे. विद्यापीठ संगणकशास्त्र अधिविभागास नोव्हेंबर २०१८ मध्ये (पीएमएमएमएनएमटीटी-एफडीसी ऑन सायबर सिक्युरिटी अँड डाटा सायन्स) हे केंद्र मंजूर झाले. भारत सरकारच्या मानव संसाधन व विकास मंत्रालयाच्या पंडित मदनमोहन मालवीय नॅशनल मिशन ऑन टिचर्स अँड टिचींग या योजनेंतर्गत विद्यापीठाच्या संगणकशास्त्र विभागाने सायबर सिक्युरिटी कीट विकसित केले आहे.

शिवाजी विद्यापीठातून...

संगणकशास्त्र अधिविभागाने आजतायगत देशभरात २४ ठिकाणी फॅकल्टी डेव्हलपमेंट प्रोग्रामचे यशस्वी आयोजन केले असून १२६५ शिक्षकांनी याचा लाभ घेतला आहे. नुकताच या किटचा समावेश 'एमएचआरडी'च्या ट्विटर हँडलवर करण्यात आला आहे. या केंद्राची वाटचाल स्किल फॅक्टरी लर्निंगच्या संस्थेच्या सहकार्याने सुरु आहे. देशभरात आणखी २५ ठिकाणी फॅकल्टी डेव्हलपमेंट प्रोग्राम राबविण्यात येणार असून त्याचा अडीच हजार शिक्षकांना लाभ होणार आहे, अशी माहिती फॅकल्टी डेव्हलपमेंट सेंटरचे संचालक डॉ. आर. के. कामत यांनी दिली.

> विद्यापीठातील शिक्षकांसह अन्य घटकांची गुणवत्ता यानिमित्ताने पुन्हा सिद्ध झाली आहे. कमी कालावधीत उल्लेखनीय कार्य केल्याने केंद्रीय मनुष्यबळ विकास मंत्रालयाने ट्विटर हँडलवर स्थान दिले आहे. गुणवत्ता वाढीसाठी याचा फायदा होणार असून हा विद्यापीठाचा मोठा बहुमान आहे. - **डॉ. देवानंद शिंदे,** कुलगुरू