लिंगभेद नष्ट करण्यासाठी तंत्रज्ञानाचा प्रभावी वापर

- कुलगुरू डॉ. डी. टी. शिर्के यांचे प्रतिपादन
- लिंग अभ्यासक विषयक दोन दिवसीय ऑनलाईन आंतरराष्ट्रीय परिषदेचे शिवाजी विद्यापीठात उद्घाटन

प्रतिनिधी
कोल्हापूर

लिंग समानता प्रस्थापनेसाठी काळानुरूप आधुनिक तंत्राचा प्रभावी वापर शक्य आहे. याद्वारे जागृतीतून लिंगभेद नष्ट करता येणे शक्य आहे. त्यासाठी या क्षेत्रातील अभ्यासकांनी प्रयत्नशील राहावे, असे प्रतिपादन शिवाजी विद्यापीठाचे कुलगुरू डॉ. डी. टी. शिर्के यांनी केले.

विद्यापीठात बेटी बचाओ अभियान, विद्यार्थी विकास विभाग आणि एस. डी. महाविद्यालय (अलापुझ्झा, केरळ) यांच्या संयुक्त विद्यमाने 'नव्वदोत्तरी काळातील लिंग अभ्यास : तंत्रज्ञानात्मक बाबी व सक्षमीकरणाचे वास्तव" यावर दोनदिवसीय ऑनलाईन आंतरराष्ट्रीय परिषदेला शुक्रवारी प्रारंभ झाला. या परिषदेच्या उद्घाटन प्रसंगी ते प्रमुख पाहुणे म्हणून बोलत होते. अध्यक्षस्थानी एस. डी. महाविद्यालयाचे व्यवस्थापक पी. कृष्ण कुमार होते. यावेळी कुलसचिव डॉ. विलास नांदवडेकर, विद्यार्थी विकास विभागाचे संचालक डॉ. आर. व्ही. गुरव, एस. डी. प्राचार्य डॉ. पी. आर. उन्नीकृष्णा पिल्लाई, उपप्राचार्य डॉ. टी. आर. अनील कुमार यांची उपस्थिती होती.

कुलगुरू डॉ. शिर्के म्हणाले, लिंगभेद मुक्तीसाठी तंत्रज्ञानाचा वापर करावा, त्यासाठी ज्ञानवृद्धीच्या व्याख्येत नवतंत्राचा समावेश व्हावा. पी. कृष्ण कुमार म्हणाले, आता बदलत्या काळात समोर आलेली संधी आणि आव्हाने याचा विचार या परिषदेत होणार आहे. समन्वयक कार्थिका आर. यांनी स्वागत केले. इंग्रजी विभाग प्रमुख डॉ. लीना पी. पै यांनी प्रास्ताविक केले. अभियानाच्या डॉ. प्रतिभा देसाई यांनी आभार मानले.

विद्यापीठात संत सेवालाल महाराज जयंती

कोल्हापूर (पुढारी वृत्तसेवा) : संत सेवालाल महाराज यांची जयंती शिवाजी विद्यापीठात साजरी करण्यात आली. कुलगुरू डॉ. डी. टी. शिर्के यांच्या हस्ते संत सेवालाल महाराज यांच्या प्रतिमेस पुष्पहार घालून अभिवादन करण्यात आले. यावेळी परीक्षा व मूल्यमापन मंडळाचे संचालक जी. आर. पळसे, वित्त व लेखाधिकारी व्ही. टी. पाटील, प्राणीशास्त्र अधिविभागाचे डॉ. व्ही. एस. मन्ने, समाजशास्त्र अधिविभागाचे प्रल्हाद माने आदी उपस्थित होते.

संत सेवालाल महाराज जयंती

कोल्हापूर : शिवाजी विद्यापीठात सोमवारी संत सेवालाल महाराज यांची जयंती साजरी करण्यात आली. कुलगुरू डॉ. डी. टी. शिर्के यांच्या हस्ते संत सेवालाल महाराज यांच्या प्रतिमेस पुष्पहार घालून अभिवादन करण्यात आले. यावेळी परीक्षा व मूल्यमापन मंडळाचे प्रभारी संचालक जी. आर. पळसे, वित्त व लेखाधिकारी व्ही. टी. पाटील, प्राणिशास्त्र अधिविभागाचे डॉ. व्ही. एस. मन्ने, समाजशास्त्र अधिविभागाचे प्रल्हाद माने आदी उपस्थित होते.

पुढारी
EDU दिशा

फूड टेक्नॉलॉजीमधील विविध करिअर संधी

डॉ. ए. के. साहू

फूड टेक्नॉलॉजी हे कुकिंग अभ्यासक्रम किंवा हॉटेल व्यवस्थापन अभ्यासक्रम नसून सायन्स, इंजिनिअरिंग व टेक्नॉलॉजी यांचे सर्वोत्तम मिश्रण आहे. फूड टेक्नॉलॉजीमध्ये फूड इंजिनिअरिंग, फूड केमिस्ट्री, फूड प्रिजर्वेशन, फूड प्रोसेसिंग, फूड माईक्रोबायोलॉजी, फूड पॅकेजिंग, ह्यूमन न्यूट्रिशन, फूड क्वालिटी अँड सेफ्टी मॅनेजमेंट, मार्केटिंग व उद्योजकता विकास इत्यादी सर्वात महत्त्वाचे भाग आहेत.

फूड इंजिनिअरिंगमध्ये केमिकल इंजिनिअरिंगचे हीट ट्रान्स्फर फ्लूईड मेकॅनिक्स, बायोकेमिकल इंजिनिअरिंग, प्रोसेस इंस्ट्रूमेंटेशन डायनॅमिक्स अँड कंट्रोल, प्रोसेस इक्विपमेंट डिझाईन अँड ड्रॉईंग असे जवळजवळ सर्व महत्त्वाचे विषय घेतले जातात. तसेच फ्रूट अॅडवेजिटेबल प्रोसेसिंग टेक्नॉलॉजी, डेअरी टेक्नॉलॉजी, शुगर अँड कन्फेक्शनरी टेक्नॉलॉजी, टेक्नॉलॉजी ऑफ सीरिअल अँड बेकरी प्रोडक्टस्, मीट-पोल्ट्री अँड फिश प्रोसेसिंग टेक्नॉलॉजी व आईलसीड प्रोसेसिंग टेक्नॉलॉजी यासारखे विविध विषय फूड टेक्नॉलॉजीमध्ये घेतले जातात.

फूड केमिस्ट्रीमध्ये प्रत्येक अन्नामधील कर्बोदके, प्रथिने, मेद, जीवनसत्त्वे व क्षार/खनिजे अशा विविध घटकांचे महत्त्व व त्यांची दैनंदिन गरज तसेच विविध रासायनिक अभिक्रियेतील त्यांचे स्थान, याबद्दल माहिती दिली जाते. तसेच फूड माईक्रोबायोलॉजीमध्ये हानिकारक मायक्रोओर्गानिस्ममुळे होणारी अन्न विषबाधा, त्यांच्यापासून अन्नपदार्थांचे संरक्षण कसे करायचे तसेच चांगल्या मायक्रोओर्गानिस्मचा फूड उत्पादनासाठी कसा वापर करायचा, हे सांगितले जाते. फूड बायोकेमिस्ट्रीमध्ये अन्न घटकांच्या आधुनिक रसायन आणि जैवरासायनिक विश्लेषणात्मक पद्धतीचा वापर कसा करायचा ते सांगितले जाते. फूड पॅकेजिंगमध्ये नैसर्गिक तसेच कृत्रिम गोष्टीचा वापर करून अन्नपदार्थ जास्त काळ कसे टिकवायचे तसेच ग्राहकाला पॅकेजिंगचा वापर करून आकर्षित करायचे या संदर्भात माहिती दिली जाते. तसेच ह्युमन न्यूट्रिशन न्यूटिशनमध्ये लहान मुले, किशोरवयीन मुले, तरुण, वयोवृद्ध माणसे, गरोदर स्त्रिया आणि क्रीडापटू यांची गरज व यांचे आजार लक्षात घेऊन विविध घटकांचा वापर करून त्यांच्या गरजेनुसार कोणते व कसे अन्नपदार्थ बनवायचे ते शिकवले जाते.

फूड क्वालिटी अँड सेफ्टी मॅनेजमेंटमध्ये अन्नाची गुणवत्ता आणि सुरक्षा हमीसाठी कोणकोणते संयोजन करायला पाहिजे ते शिकवले जाते. विद्यार्थ्यांना उद्योजकाचा हेतू बळकट करण्यासाठी आणि त्याच्या उद्योजकाची भूमिक प्रभावीपणे बजावण्याकरिता आवश्यक कौशल्ये आणि क्षमता आत्मसात करण्याकरिता मदत करण्यासाठी उद्योजकता विकास अभ्यासक्रमाचा समावेश केलेला असतो.