

वार्षिक रिपोर्ट

2020-2021

हॉटेल प्रबंध संस्थान,
मुंबई

**होटल प्रबंधन, खानपान
प्रौद्योगिकी और अनुप्रयुक्त पोषण संस्थान, मुंबई**

परिचय

67 साल पहले 1954 में अखिल भारतीय महिला केंद्रीय खाद्य परिषद नामक एक संगठन की पहल के साथ एक लंबी यात्रा शुरू हुई थी, जिसका नेतृत्व स्वर्गीय श्रीमती लीलावती मुंशी ने स्वर्गीय श्रीमती होमी तलेयारखान और स्वर्गीय श्रीमती लीला जोग सहित अन्य समान विचारधारा वाले व्यक्तियों के साथ की थी। परिषद को श्रीमती लीलावती मुंशी के पति स्वर्गीय के एम मुंशी का समर्थन प्राप्त था, जो 1950-1952 तक केंद्रीय खाद्य और कृषि मंत्री और 1952-1957 तक उत्तर प्रदेश के राज्यपाल और विश्व प्रसिद्ध भारतीय विद्या भवन के संस्थापक थे, जिसकी स्थापना उन्होंने 1938 में किए थे। AIWCFC ने हमारे लोगों की भोजन की आदतों को बदलने के उद्देश्य से पूरे देश में अन्नपूर्णा आउटलेट्स की स्थापना की, जो कम कीमतों पर गैर-अनाज, पोषक, पौष्टिक भोजन परोसते थे। इसने कॉलेज ऑफ कैटरिंग एंड इंस्टीट्यूशनल मैनेजमेंट की स्थापना को जन्म दिया, जिसे बाद में इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, कैटरिंग टेक्नोलॉजी एंड एप्लाइड न्यूट्रिशन नाम दिया गया, जो दक्षिण पूर्व एशिया में सेना बैरक अंधेरी में अपनी तरह का पहला था। श्रीमती लीलावती मुंशी ने उपकरण और विशेषज्ञता के रूप में संयुक्त राष्ट्र खाद्य और कृषि संगठन की सहायता प्राप्त करने के लिए प्रभावित किया और सफल रही। 1955 से 1972 तक भारत सरकार के एफएओ विशेषज्ञ और सलाहकार श्री सिरिल बेल्फ्रील्ड स्मिथ ने प्रधानाचार्य के रूप में संस्थान के विकास में महत्वपूर्ण भूमिका निभाई। पद्मश्री सुश्री थंगम ई. फिलिप ने पदभार ग्रहण किया और 23 वर्षों तक प्राचार्य के रूप में अपने गतिशील नेतृत्व के माध्यम से संस्थान को अंतर्राष्ट्रीय पहचान दिलाई।

आज आईएचएम, मुंबई को देश में आतिथ्य शिक्षा में नंबर एक संस्थान माना जाता है। संस्थान को पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार की ओर से कई बार सर्वश्रेष्ठ पर्यटन शैक्षिक संस्थान के लिए उत्कृष्टता पुरस्कार से सम्मानित होने का सम्मान प्राप्त है।

सदियों से भारत व्यापक रूप से यात्रा करने वाले लोगों के लिए आकर्षक केंद्र रहा है और होटल न केवल उनके ठहरने की सुविधा के लिए बल्कि हमारी समृद्ध संस्कृति और विरासत को फैलाने में भी सहायक रहे हैं। वर्तमान में राष्ट्रीय और अंतर्राष्ट्रीय स्तर पर पर्यटकों की संख्या में वृद्धि हो रही है और होटलों में उन्हें दी जाने वाली सुख और सुविधाओं में भी बदलाव हो रहा है। होटल पर्यटन उद्योग का केंद्र हैं और इसने वैश्विक पर्यटन बाजार में भारत की उपस्थिति को महसूस कराने में मदद की है। भारत सरकार इस उद्योग को बढ़ावा देने के लिए अपना अधिकतम प्रयास कर रही है, क्योंकि यह विदेशी मुद्रा अर्जित करने का सबसे अच्छा तरीका है। होटल उद्योग को प्रशिक्षित जनशक्ति प्रदान करने के लिए, भारत सरकार ने भारत के प्रमुख शहरों में होटल प्रबंधन, खानपान प्रौद्योगिकी और अनुप्रयुक्त पोषण संस्थान स्थापित किए हैं।

होटल प्रबंधन, खानपान प्रौद्योगिकी और अनुप्रयुक्त पोषण संस्थान, मुंबई, होटल प्रबंधन पाठ्यक्रम में डिप्लोमा शुरू करने वाला देश का पहला संस्थान था। अगस्त 1979 में, इसे भारत सरकार, पर्यटन मंत्रालय द्वारा एक स्वायत्त निकाय के रूप में ले लिया गया था। यह अब आतिथ्य और होटल प्रशासन पाठ्यक्रम में तीन साल की डिग्री और विभिन्न शिल्प पाठ्यक्रमों आयोजित करता है। पूरा खर्च अतीत में भारत सरकार द्वारा वहन किया गया था; हालाँकि, संस्थान अब आत्मनिर्भर है।

i) लक्ष्य और उद्देश्यों

संस्थान का लक्ष्य और उद्देश्यों विभिन्न पाठ्यक्रमों और प्रशिक्षण कार्यक्रमों का संचालन करना है, न केवल होटल उद्योग को अपने विभिन्न पदों को भरने के लिए उपयुक्त जनशक्ति प्रदान करना, बल्कि प्रशिक्षुओं को व्यापार के पर्याप्त व्यावहारिक ज्ञान से लैस करना ताकि उन्हें अपनी क्षमता के अनुसार अपना व्यवसाय शुरू करने में सक्षम बनाया जा सके।

सोसाइटी के संगठन का ज्ञापन में बताए गए मुख्य उद्देश्य इस प्रकार हैं:

1. सभी शिल्प और कौशल, सैद्धांतिक और व्यावहारिक दोनों ज्ञान की सभी शाखाओं और सभी संगठनात्मक और प्रबंधन तकनीकों में निर्देश और प्रशिक्षण प्रदान करने के लिए , जो सभी प्रकार के होटल और खानपान प्रतिष्ठानों के साथ-साथ संस्थागत के कुशल कामकाज के लिए आवश्यक हैं। स्कूलों, औद्योगिक प्रतिष्ठानों और इसी तरह के संगठनों में भोजन कार्यक्रम;
2. आधुनिक होटलों और छात्रावासों के प्रबंधन की आधुनिक और वैज्ञानिक तकनीकों में निर्देश और प्रशिक्षण प्रदान करना

इस प्रकार संस्थान प्रशिक्षुओं को रोजगार के अवसर प्रदान करने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है। उपरोक्त लक्ष्य और उद्देश्यों को पूरा करने के लिए, संस्थान डिग्री और क्राफ्ट पाठ्यक्रम चलाता है जिससे होटल उद्योग के विभिन्न क्षेत्रों में मानव-शक्ति की गुणात्मक और मात्रात्मक आवश्यकताओं को पूरा किया जाता है और प्रशिक्षुओं को पर्याप्त विशेषज्ञता से लैस किया जाता है ताकि वे स्वरोजगार के माध्यम से कमाई कर सकें, यदि वे ऐसा चाहते हैं। पर्यटन उद्योग और उच्च मानक या संचालन और सेवाओं की आवश्यकता वाले अन्य संगठनों की जरूरतों को पूरा करने के लिए, संस्थान सभी स्तर के सेवा प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित करता है। इस प्रकार संस्थान, होटल उद्योग को प्रशिक्षित कार्मिक उपलब्ध कराने के अतिरिक्त बेरोजगारी दूर करने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है।

ii) सुविधाएं

परिसर शहर के मध्य में स्थित है, शिवाजी पार्क और सिद्धि विनायक मंदिर के बहुत करीब तीन एकड़ (http://www.ihmctan.edu/contact_us.html पर स्थान मानचित्र) के क्षेत्र में और तीन बिल्डिंग ब्लॉक के साथ पर्याप्त पार्किंग स्थल, संस्थान में सभी आधुनिक सुविधाएं हैं जो हमारी वेबसाइट http://www.ihmctan.edu/our_campus.html में प्रमुखता से प्रदर्शित हैं और इसमें अंतर्राष्ट्रीय छात्रावास, प्रशिक्षण होटल, अच्छी तरह से सुसज्जित प्रयोगशालाएं, कक्षाएं, लॉकर रूम आदि शामिल हैं।

iii. प्रबंधन

वर्तमान बोर्ड ऑफ गवर्नर्स संविधान

संस्थान एक स्वायत्त निकाय है जो सोसायटी पंजीकरण अधिनियम, 1860 के तहत पंजीकृत है और इसका प्रबंधन बोर्ड ऑफ गवर्नर्स और एक कार्यकारी समिति द्वारा किया जाता है। संस्थान का दिन-प्रतिदिन का प्रशासन प्राचार्य के पास निहित है, जिसे संकाय और प्रशासनिक कर्मचारियों के योग्य और अनुभवी सदस्यों की एक टीम द्वारा सहायता प्रदान की जाती है। बोर्ड ऑफ गवर्नर्स की वर्तमान संरचना इस प्रकार है:

बोर्ड ऑफ गवर्नर्स	विभाग	नियम/आदेश के तहत
सचिव (पर्यटन) अध्यक्ष	महाराष्ट्र सरकार	4 (i) (ए) एसोसिएशन के ज्ञापन के (आदेश संख्या 1(5)/95-एचएमसी दिनांक 04.12.2003 के द्वारा)
महाराष्ट्र सरकार के दो प्रतिनिधि	1. निदेशक, तकनीकी शिक्षा 2. उप सचिव, उच्च एवं तकनीकी शिक्षा विभाग	मेमोरेण्डम ऑफ एसोसिएशन के 4(i) (बी) (आदेश संख्या डब्ल्यूबीपी 1095/(6071)/वीई.5 दिनांक 23.11.1995)
केंद्र सरकार के चार प्रतिनिधि	1. वित्तीय सलाहकार 2. आर्थिक सलाहकार भारत सरकार, पर्यटन मंत्रालय, नई दिल्ली 3. क्षेत्रीय निदेशक, (पश्चिम और मध्य) भारत पर्यटन, मुंबई 4. निदेशक (प्रशासन एवं वित्त), एनसीएचएमसीटी, नोएडा	4(i) (सी) मेमोरेण्डम ऑफ एसोसिएशन 1. (आदेश संख्या 1(5)/99-एचएमसी दिनांक 09.12.2003) 2. (आदेश संख्या 1(5)/99-एचएमसी दिनांक 12.12.2004) 3. (आदेश संख्या 1(5)/95-एचएमसी दिनांक 18.01.2008 के अनुसार) 4. (आदेश संख्या 1(5)/99-एचएमसी दिनांक 02.02.2000 के द्वारा)
एक खानपान विशेषज्ञ	रमेश ताकुलिया सलाहकार, शिक्षा और विकास, ताज ग्रुप ऑफ़ होटल, रिसॉर्ट्स सफारी	मेमोरेण्डम ऑफ एसोसिएशन के 4(i) (डी) (आदेश संख्या 1(5)/99-एचएमसी दिनांक 10.12.2003 के द्वारा)
उद्योग से दो व्यक्ति	1. श्री संजीव शेखर, महाप्रबंधक, होटल मरीन प्लाजा सरोवर ग्रुप ऑफ़ होटल्स मुंबई 2. सीतेश श्रीवास्तव, प्राचार्य, आईएचएम हाजीपुर	मेमोरेण्डम ऑफ एसोसिएशन के 4(i) (ई) (आदेश संख्या 4(1)/2001-एचएमसी दिनांक 14.11.2005)
सदस्य/सचिव	प्रधान, आईएचएम, मुंबई	4(i) (छ) मेमोरेण्डम ऑफ एसोसिएशन

वर्तमान कार्यकारी समिति का संविधान

क्षेत्रीय निदेशक (पर्यटन), पश्चिमी भारत	संयोजक
रमेश ताकुलिया, सलाहकार, शिक्षा एवं विकास, ताज होटल पैलेस, रिसॉर्ट्स सफारी	सदस्य
निदेशक (प्रशासन एवं वित्त) एनसीएचएमसीटी, नोएडा	सदस्य
निदेशक (तकनीकी शिक्षा), महाराष्ट्र सरकार	सदस्य
प्राचार्य, आईएचएम, मुंबई	सदस्य/सचिव

वर्तमान कर्मचारियों की संख्या 31 मार्च, 2021

क्रमांक।	पद	जगह में
1.	प्राचार्य	-
2.	विभागाध्यक्ष	3
3.	वरिष्ठ व्याख्याता	7
4.	व्याख्याता	10
5.	सहायक व्याख्याता- नियमित / अनुबंध	14
6.	प्रशासनिक अधिकारी	1
7.	कार्यालय अधीक्षक	1
8.	लेखपाल	-
9.	उच्च श्रेणी लिपिक	2
10.	निम्न श्रेणी लिपिक	6
11।	पुस्तकालयाध्यक्ष	1
12.	प्राचार्य के निजी सहायक	-
13.	आशुलिपिक	-
14.	फोरमैन	-
17.	परिचारक	17
	कुल कर्मचारी	62

iv) पाठ्यक्रमों की पेशकश

संस्थान कई नियमित पाठ्यक्रम संचालित करता है और हर साल एक हजार से अधिक युवाओं को प्रशिक्षित करता है। एनसीएचएमसीटी के आतिथ्य और होटल प्रशासन में तीन वर्षीय डिग्री पाठ्यक्रम इग्नू के साथ संबद्धता में हैं। हम डेढ़ साल की अवधि के खाद्य उत्पादन में डिप्लोमा पाठ्यक्रम भी संचालित करते हैं।

A. नियमित पाठ्यक्रम: (प्रवेश)

1. बीएससी आतिथ्य और होटल प्रशासन में - (453) तीन साल की अवधि
2. खाद्य उत्पादन में डिप्लोमा पाठ्यक्रम - महामारी के कारण आयोजित नहीं किया गया

B. कौशल विकास/कौशल प्रमाणन पाठ्यक्रम

वित्तीय वर्ष 2020 - 2021 में संस्थान द्वारा कौशल विकास प्रमाण पत्र पाठ्यक्रम के तहत गंतव्य कार्यक्रम आयोजित किया गया था और खर्च की गई राशि रु. 1,65,608/- . रु. 124.00 लाख रुपये अभी भी पर्यटन मंत्रालय के पास लंबित है। संस्थान पहले से खर्च की गई राशि की प्रतिपूर्ति प्राप्त किए बिना कोई और कार्यक्रम शुरू करने की स्थिति में नहीं है।

अनुदान की स्थिति : (31 मार्च 2021 तक व्यय)

क्रमांक	मद	प्रारंभिक शेष 2016-2017	अनुदान प्राप्त किया	अनुदान उपयोग किया 2016-2017	शेष
1	एचएसआर - संस्थान	-14,33,455	शून्य	45,05,304 संशोधित मानदंड	-59,38,759
2	कौशल प्रमाणपत्र	-21,58,119	शून्य	11,31,688	-32,89,807
3	एचएसआर - होटल	8,55,677	शून्य	41,20,664	-32,64,987
	कुल	-27,35,897	शून्य	97,57,656	(-) 1,24,93,553

अतः निधि की अनुपलब्धता के कारण कोई कार्यक्रम आयोजित नहीं किया गया

C. अन्य लघु अवधि के अनुकूलित पाठ्यक्रम

पूर्णकालिक एनसीएचएमसीटी पाठ्यक्रमों के अलावा, हम कुकरी और बेकरी में शॉर्ट टर्म सर्टिफिकेट कोर्स भी संचालित करते हैं जो तीन महीने की अवधि के होते हैं। संस्थान द्वारा कुकरी और बेकरी में तीन महीने के अंशकालिक पाठ्यक्रमों के लिए प्रमाण पत्र प्रदान किए जाते हैं। इन पाठ्यक्रमों पर होने वाला पूरा खर्च फीस संग्रह के माध्यम से पूरा किया जाता है, लेकिन वित्तीय वर्ष 2020-2021 में महामारी के कारण पाठ्यक्रम आयोजित नहीं किए गए।

v) **प्रवेश प्रक्रिया:**

नेशनल काउंसिल फॉर होटल मैनेजमेंट एंड कैटरिंग टेक्नोलॉजी, सर्वोच्च निकाय भारत के विभिन्न प्रमुख समाचार पत्रों में बी.एससी. आतिथ्य और होटल प्रशासन पाठ्यक्रम में प्रवेश का विज्ञापन देता है। बीएससी के लिए आवश्यक योग्यता पाठ्यक्रम 10+2 या समकक्ष और अधिकतम आयु 25 वर्ष आरक्षित वर्ग के लिए नियमानुसार आयु में छूट के साथ है। जिसके बाद अखिल भारतीय आधार पर प्रवेश परीक्षा होती है। वित्तीय वर्ष 2020 - 2021 में ऑनलाइन प्रवेश परीक्षा आयोजित की गई थी। एक बार प्रवेश परीक्षा के परिणाम आने के बाद, चयनित उम्मीदवारों को एक ऑनलाइन परामर्श सत्र में भाग लेना होगा। ऐसा करने के बाद, उम्मीदवारों को एक संस्थान आवंटित किया जाता है, जो प्रवेश परीक्षा में प्राप्त रैंक और संस्थान की उनकी पसंद के आधार पर होता है।

अन्य शिल्प कौशल पाठ्यक्रमों के लिए संस्थान द्वारा राष्ट्रीय होटल प्रबंधन और खानपान प्रौद्योगिकी परिषद द्वारा निर्धारित प्रक्रिया के अनुसार प्रवेश दिया जाता है।

हुनर से रोजगार/कौशल प्रमाणन पाठ्यक्रमों के लिए, प्रवेश पहले आओ-पहले पाओ के आधार पर दिया जाता है, लेकिन महामारी के कारण पाठ्यक्रम आयोजित नहीं किया गया। कौशल विकास प्रमाणपत्र पाठ्यक्रम के तहत गंतव्य कार्यक्रम में उन क्षेत्रों में रहने वाले स्थानीय लोगों को पहले आओ-पहले पाओ के आधार पर प्रवेश दिया गया।

vi) डिग्री/डिप्लोमा/प्रमाणपत्र प्रदान किए गए

इग्नू डिग्री आतिथ्य और होटल प्रशासन में तीन साल का कार्यक्रम पूरा करने के बाद बीएससी के छात्रों को प्रदान की जाती है। यह राष्ट्रीय होटल प्रबंधन परिषद और इंदिरा गांधी राष्ट्रीय मुक्त विश्वविद्यालय द्वारा संयुक्त रूप से आयोजित किया जाता है।

क्राफ्ट स्तर के पाठ्यक्रम अर्थात खाद्य उत्पादन में डिप्लोमा के लिए, छात्रों को राष्ट्रीय होटल प्रबंधन और खानपान प्रौद्योगिकी परिषद द्वारा पाठ्यक्रम पूरा करने पर एक प्रमाण पत्र प्रदान किया जाता है।

vii) परीक्षा/शैक्षणिक परिणाम/उपलब्धियां

1 से 2 तक के सभी नियमित पाठ्यक्रम पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार के तहत राष्ट्रीय होटल प्रबंधन और खानपान प्रौद्योगिकी परिषद से संबद्ध हैं।

viii) आरक्षण:

सभी पाठ्यक्रमों के लिए भारत सरकार के नियमों के अनुसार आरक्षण कोटा इस प्रकार है:
एसटी - 7.5%, एससी - 15%, ओबीसी - 27%, प्रत्येक श्रेणी में 5% सीटें विकलांग व्यक्तियों (पीडब्ल्यूडी) के लिए आरक्षित हैं और एक सीट कश्मीरी प्रवासियों के लिए, 10% - आर्थिक रूप से कमजोर वर्ग (ईडब्ल्यूएस) के लिए आरक्षित है।

ix) परिणाम - वर्ष 2020-21

कोर्स का नाम	शामिल हुए	उत्तीर्ण	उत्तीर्ण %
प्रथम वर्ष बी.एससी. एच एंड एचए . में	448	444	99.10%
द्वितीय वर्ष बी.एससी. एच एंड एचए . में	348	315	91%
तृतीय वर्ष बी.एससी. एच एंड एचए . में	344	344	100%
खाद्य उत्पादन में डिप्लोमा कोर्स	कोर्स महामारी के कारण आयोजित नहीं किया गया		

x) प्लेसमेंट:

प्लेसमेंट विवरण - 2020 - 21			
क्रमांक	कंपनी	संख्या	वेतन प्रति महीने
1	रैफल्स उदयपुर	6	16000
2	गोइस्टो	2	20000
3	डोमिनोज	16	25000
4	कौज़िना	8	22000
5	ताज सांता क्रूज़	20	10000
6	जियो वर्ल्ड ड्राइव	6	22000
7	माइसकार्ट	4	24000
8	ट्रिप नेविगेटर	4	18000
9	लोहोनो स्टेज़	8	26000
10	सोफिटेल बीकेसी	2	16000
11	टीबीएच सर्किल	2	21000
12	विलेराय और बोच	4	20000
13	वेदात्मन बेस्पोक हॉस्पिटैलिटी	2	22000
14	नाइनडायन	5	20000
15	ओबेराय	6	16000
16	सफायर फूड्स इंडिया लिमिटेड (केएफसी रेस्तरां)	8	16000
17	कॉनराड (पुणे)	4	10000
18	लीमेरीडियन नागपुर	4	12000
19	स्टांजा लिविंग - संपत्ति प्रबंधक	6	12000
20	जनरल मिल्स	2	24000

xi) छात्रवृत्तियां:

एचआरए-डब्ल्यूआई ने हमारे 8 छात्रों को 20,000/- रुपये और हमारे 2 छात्रों को 30,000/- रुपये की छात्रवृत्ति प्रदान की। महाराष्ट्र सरकार द्वारा दी जाने वाली 26 छात्रवृत्तियां, सामाजिक न्याय मंत्रालय द्वारा अनुसूचित जाति के लिए शीर्ष श्रेणी 02 छात्रवृत्ति दी जाने वाली, आदिवासी मामलों के मंत्रालय द्वारा अनुसूचित जनजाति के लिए राष्ट्रीय फेलोशिप योजना 01 और अन्य संगठनों और राज्य सरकारों द्वारा दी जाने वाली 28 छात्रवृत्तियां हैं।

अनुसंधान / परामर्श / प्रशिक्षण:

अंतिम वर्ष के छात्रों के पाठ्यक्रम के एक भाग के रूप में बी.एस.सी. आतिथ्य और होटल प्रशासन में एक शोध परियोजना करने की आवश्यकता है। इस कोर्स के छात्रों द्वारा 100 से अधिक शोध परियोजनाएं शुरू की गईं।

xii) संकाय / कर्मचारी प्रशिक्षण और विकास:

निम्नलिखित वेबिनार/सेमिनारों में भाग लेने वाले कर्मचारी/संकाय:

1. 18 जून, 2020 को खाद्य उत्पादन विभाग ने उच्च शिक्षा के लिए नए युग की प्रौद्योगिकी आधारित नवाचार - फिक्की वेबिनार में भाग लिया।
2. श्री अभिषेक चौधरी, सुश्री मदुरा माहिमकर, सुश्री प्राची सिंह, सुश्री चंद्रोकला बिस्वास, सुश्री मेधा भट्टाचार्य, श्री नंदकुमार गायकवाड़ और खाद्य उत्पादन विभाग ने महामारी के बाद शिक्षण, सीखने की तैयारी पर 2 सप्ताह के ऑनलाइन संकाय विकास कार्यक्रम में 6 जुलाई 2020 से 18 जुलाई 2020 तक भाग लिया।
3. श्री अभिषेक चौधरी, सुश्री मारिया फर्नांडीस, सुश्री मदुरा माहिमकर, सुश्री प्राची सिंह, सुश्री चंद्रोकला विश्वास, सुश्री मेधा भट्टाचार्य और खाद्य उत्पादन विभाग ने माइंड सेट मैथोलॉजी, सामग्री और मानचित्रण के संबंध में एम 4 वेबिनार श्रृंखला में भाग लिया।
4. सुश्री मदुरा माहिमकर ने संपत्ति प्रबंधन प्रणाली पर 13 और 14 अगस्त, 2020 को आयोजित आईडीएस प्रशिक्षण पीएमएस पर वेबिनार में भाग लिया।
5. श्री अंकित पिल्लई एवं श्री प्रजय अगवाने को 11 जनवरी, 2021 से 16 जनवरी, 2021 तक गंतव्य आधारित कौशल विकास कार्यक्रम के तहत एलिफेंटा गुफा में प्रशिक्षण सत्र करने के लिए प्रतिनियुक्त किया गया है।
6. सुश्री नीलम नाडकर और श्री कौस्तुभ पाटिल को एचएसआरटी कार्यक्रम, नासिक के तहत संपत्तियों के निरीक्षण के लिए प्रतिनियुक्त किया गया था।
7. श्री अमोल बालकवड़े और सुश्री मदुरा माहिम करने 2 मार्च, 2021 से 6 मार्च, 2021 तक आईएचएम भोपाल द्वारा आयोजित "अनलॉकिंग पोर्टेशियल एम्पावरमेंट योरसेल्फ" पर 5 दिनों के ऑनलाइन एफडीपी में भाग लिया।
8. सुश्री नीलम नाडकर और सुश्री दीपिका रेड्डी को 4 मार्च, 2021 को एचएसआरटी योजना के तहत केंद्र निरीक्षण के लिए प्रतिनियुक्त किया गया था क्योंकि भवानी, महाराष्ट्र केंद्र में खाद्य और पेय सेवा और खाद्य और पेय सेवा प्रबंधक के लिए पाठ्यक्रम का निरीक्षण किया गया था।
9. सुश्री मैत्रेय लोवलेकर को 15 मार्च, 2021 को प्रिंसिपल और सदस्य सचिव (आईएचएम एंड सीटी) सिलवासा के कक्ष में होटल मैनेजमेंट कैटरिंग टेक्नोलॉजी कराड, डी एंड एनएच संस्थान में अतिथि संकाय (एफपी और बेकरी) के लिए वॉक-इन साक्षात्कार आयोजित करने के लिए पैनल के सदस्य के रूप में प्रतिनियुक्त किया गया था। ।

10. सुश्री नीलम नाडकर, श्री अभिषेक चौधरी और सुश्री चंद्रोकला बिस्वास को गंतव्य आधारित कौशल कार्यक्रम (हुनर से रोजगार तक) के लिए प्रतिनियुक्त किया गया था - क्षेत्रीय निदेशक कार्यालय, एयर इंडिया बिल्डिंग मरीन ड्राइव, मुंबई में सम्मेलन कक्ष में आयोजित हाउसकीपिंग सेवाओं में 5 दिवसीय कौशल कार्यक्रम 15 मार्च, 2021 से 19 मार्च, 2021 ।
11. श्री विवेकानंद को 18 मार्च, 2021 बहु व्यंजन रसोइया के मूल्यांकन (2 बैच) के लिए परीक्षक के रूप में नियुक्त किया गया था।
12. सुश्री मुग्धा खरे को 22 मार्च, 2021 से 26 मार्च, 2021 तक लोनावाला, पुणे, पंचगनी और महाबलेश्वर में होमस्टे/बिस्तर और नाश्ता इकाइयों के निरीक्षण के लिए संस्थान से प्रतिनिधि के रूप में प्रतिनियुक्त किया गया।
13. श्री अमोल बालकवड़े और श्री सत्य शंकर रमन ने 16, 23 और 30 जुलाई, 2020 को इटैलियन ब्रेड्स/पिज्जा/जेलाटो-इंडो-इतालवी चेंबर ऑफ कॉमर्स एंड इंडस्ट्री पर अपनी पाक परंपराओं के वेबिनार के माध्यम से डिस्कवर इटली में भाग लिया।
14. श्री नंद कुमार गायकवाड़, सुश्री मेधा भट्टाचार्य, श्री अभिषेक चौधरी और खाद्य उत्पादन विभाग ने श्री प्रियदर्शन लखावत द्वारा 18 जून, 2020 को एक बेहतर ऑनलाइन शिक्षक कैसे बनें पर वेबिनार में भाग लिया।

xiii) घटनाएँ और गतिविधियाँ

1. स्वच्छता पखवाड़ा 2020 : वर्ष 2020-2021 के लिए निम्नलिखित गतिविधियों का आयोजन किया गया
 1. "कोविड के बाद के दौर में होटल के किचन में साफ-सफाई के महत्व में वृद्धि" विषय पर वेबिनार शेफ कमलेश ए साल्वे द्वारा आयोजित वेबिनार में 220 छात्रों ने भाग लिया।
 2. संस्थान में अनुप्रयुक्त प्रशिक्षण केंद्र के कर्मचारियों के लिए स्वच्छता जागरूकता अभियान का आयोजन किया गया और जागरूकता कार्यक्रम में 20 कर्मचारियों ने भाग लिया।
 3. संस्थान ने कोविड-19 के दौरान स्वच्छता विषय के साथ ऑनलाइन रंगोली प्रतियोगिता आयोजित की थी। इस प्रतियोगिता में 10 छात्र भाग लेते हैं।
 4. स्वच्छता स्मारकों की थीम के साथ ऑनलाइन पोस्टर मेकिंग प्रतियोगिता आयोजित की गई और इस प्रतियोगिता में 10 छात्रों ने भाग लिया।
 5. संस्थान के प्रशासनिक कर्मचारी के लिए प्राचार्य श्री एके सिंह द्वारा स्वच्छता जागरूकता अभियान का आयोजन किया गया।
 6. कार्यकारी हाउसकीपर सुश्री मेघना तेंदुलकर द्वारा इस कोविड स्थिति के बाद होटलों के हाउसकीपिंग विभाग द्वारा किए गए नए स्वच्छता प्रोटोकॉल पर वेबिनार।

2. एक भारत श्रेष्ठ भारत : हमारे राष्ट्र की विविधता में एकता का जश्न मनाने और सभी भारतीय राज्यों के बीच जुड़ाव के माध्यम से राष्ट्रीय एकता की भावना को बढ़ावा देने और समृद्ध विरासत और संस्कृति का प्रदर्शन करने के लिए। भारत सरकार के पर्यटन मंत्रालय के निर्देश के अनुसार यह आयोजन आईएचएम मुंबई में हुआ। निम्नलिखित घटनाएं हैं:-

क्रमांक	दिनांक	गतिविधियां/कार्यक्रम आयोजित
1	मई 2020	इंद्रा कॉलेज वर्चुअल क्विज, उड़िया व्यंजनों का प्रदर्शन
2	जून 2020	उड़िया व्यंजनों का प्रदर्शन
3	जुलाई 2020	आईएचएम, मुंबई और आईएचएम, भुवनेश्वर के बीच ऑनलाइन इंटर कॉलेज प्रश्नोत्तरी
4	अगस्त 2020	युग्मित राज्यों की भाषा सीखना
5	सितंबर 2020	पोस्टर मेकिंग प्रतियोगिता
6	अक्टूबर 2020	युग्मित राज्यों की भाषा सीखना
7	नवंबर 2020	युग्मित राज्यों की भाषा सीखना, ऑनलाइन सांस्कृतिक प्रश्नोत्तरी प्रतियोगिता
8	दिसंबर 2020	युग्मित राज्यों की भाषा सीखना, ऑनलाइन पोस्टर मेकिंग प्रतियोगिता
9	जनवरी 2021	युग्मित राज्यों की संगीत सीखना
10	फरवरी 2021	ओडिशा के सामान्य ज्ञान पर ऑनलाइन प्रश्नोत्तरी
11	मार्च 2021	ऑनलाइन सांस्कृतिक प्रश्नोत्तरी प्रतियोगिता

xiv) रैगिंग को रोकने के लिए किए गए उपाय / व्यवस्था लागू

रैगिंग को रोकने के लिए उचित उपाय किए गए हैं। रैगिंग का कोई मामला सामने नहीं आया है।

xv) अदालती मामलों से संबंधित स्थिति

कोई कोर्ट केस नहीं हैं।

xvi) सूचना का अधिकार अधिनियम, 2005 का कार्यान्वयन

इस प्रणाली को स्थापित कर दिया गया है और संस्थान की वेबसाइट पर प्रमुखता से प्रदर्शित किया गया है। अधिनियम के तहत प्राधिकरण हैं:

1. जन सूचना अधिकारी - प्रशासनिक अधिकारी दूरभाष नंबर 022-24457241/2

एक्सटेंशन 215 ई-मेल: admin@ihmctan.edu

2. सहायक जन सूचना अधिकारी - सुश्री स्नेहा कांबली - स्थापना विभाग दूरभाष नं.022-24457241/2 एक्सटेंशन 257 ई-मेल: sneha@ihmctan.edu _

3. प्राप्त आवेदनों की संख्या : 15

4. प्राप्त अपीलों की संख्या : 01

xviii) लेखापरीक्षा पैरा की स्थिति

सभी पैराओं के लिए पीएओ को पैरा-वार उत्तर भेजा गया था।

xix) हिन्दी का प्रगतिशील प्रयोग

संस्थान ने जहां भी संभव हो, अपने आधिकारिक प्रारूपों, हस्ताक्षरों और दिन-प्रतिदिन के कार्यों में हिंदी का अधिकतम उपयोग सुनिश्चित करने के प्रयास किए हैं। हिंदी रिपोर्ट भी नियमित रूप से ऑनलाइन भेजी जा रही है।

राजभाषा विभाग, पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार द्वारा आयोजित हिंदी अनुवाद प्रशिक्षण कार्यक्रमों के लिए भी कर्मचारियों को भेजा जा रहा है।

ANNUAL REPORT

2020-2021

**INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT
MUMBAI**

INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT, CATERING TECHNOLOGY & APPLIED NUTRITION, MUMBAI

Introduction

67 years back in 1954 a long journey started with the initiative of an organization called All India Women's Central Food Council which was then spearheaded by Late Mrs. Lilawati Munshi along with other likeminded persons including Late Mrs. Homi Taleyarkhan and Late Mrs. Leela Jog. The Council was well supported by the husband of Mrs. Lilawati Munshi Late K.M. Munshi who was Union Minister for Food and Agriculture from 1950-1952 and Governor of Uttar Pradesh from 1952-1957 and also the founder of the world famous Bhartiya Vidya Bhawan which he established in 1938. AIWCFC, with an objective of changing the food habits of our people established Annapoorna outlets all over the country which served non-cereal, nutritive, wholesome food at low prices. This gave rise to the establishment of the College of Catering & Institutional Management later named Institute of Hotel Management, Catering Technology & Applied Nutrition, first of its kind in South East Asia at Andheri in the army barracks. Mrs. Lilawati Munshi influenced and managed to get United Nations Food & Agriculture Organisation assistance in the form of equipment and expertise. Mr. Cyril Belfield Smith, FAO Expert and Advisor to the Government of India from 1955 to 1972, was instrumental in growth of the Institute as Principal. Padmashree Ms. Thangam E. Philip took over the reins and through her dynamic leadership as Principal for 23 years brought the Institute International recognition.

Today IHM, Mumbai is reckoned to be the number ONE Institute in Hospitality Education in the country. Institute has the honour of being awarded several times the Award of Excellence for the Best Tourism Educational Institute from the Ministry of Tourism, Government of India.

Since ages India has been eye-catching centre for the widely travelled people and hotels have been instrumental not only to facilitate their stay but also to spread our rich culture and heritage. At present there is an increase in the influx of tourists on national and international level and the facilities and amenities provided to them in the hotels are also changing. Hotels form the nucleus of the Tourism Industry and have helped to make India's presence felt in the global tourist market. The Government of India is doing its maximum to boost this industry, as it is the best way to earn foreign exchange. In order to provide trained manpower to the hotel industry, Government of India has established Institutes of Hotel Management, Catering Technology and Applied Nutrition in major cities of India.

Institute of Hotel Management, Catering Technology & Applied Nutrition, Mumbai, was the first in the country to start Diploma in Hotel Management course. In August 1979, it was taken over by Government of India, Ministry of Tourism as an autonomous body. It now conducts a Three Year's Degree in Hospitality & Hotel Administration course and various Craft Courses. The entire expenses were borne in the past by the Government of India; however, the Institute is now self-reliant.

i) Aims & Objectives

The aims and objectives of the Institute are to conduct various courses and training programmes not only to provide suitable manpower to Hotel Industry to fill in its various posts but also to equip the trainees with adequate practical knowledge of the trade so as to enable them to start their own business according to their capacity.

The main objectives as stated in the Memorandum of Association of the Society are as follows:

1. To provide instructions and training in all the crafts and skills, all the branches of knowledge both theoretical and applied, and all the organizational and management techniques, which are required for the efficient functioning of hotel and catering establishments of all kinds, as well as institutional feeding programmes in schools, industrial establishment and similar organizations;
2. To impart instruction and training in modern and scientific techniques of management of modern hotels and hostels

In this way, the Institute plays a significant role in providing job opportunities to the trainees. To fulfill the aforesaid aims and objectives, the Institute runs Degree and Craft Courses thereby meeting the qualitative and quantitative requirements of manpower in various sectors of Hotel Industry and equip the trainees with adequate expertise to enable them to make an earning through self-employment, if they so desire. To cater to the needs of tourism industry and other organizations requiring high standard or operations and services, the Institute conducts all level service training programmes. In this way, the Institute besides providing trained personnel to the Hotel Industry plays a vital role in eradicating unemployment.

ii) Facilities

Campus is located in heart of the city, very close to Shivaji Park and Siddhi Vinayak temple over an area of approx three acres (location map on http://www.ihmctan.edu/contact_us.html) and has three building blocks with enough parking place, Institute has all the modern facilities which are prominently displayed in our website http://www.ihmctan.edu/our_campus.html and includes International hostel, training hotel, well equipped laboratories, classrooms, locker rooms etc.

iii. Management

Present Board of Governors Constitution

The Institute is an autonomous body registered under Societies Registration Act, 1860 managed by the Board of Governors and an Executive Committee. The day-to-day administration of the Institute is vested with the Principal who is assisted by a team of qualified and experienced members of the faculty and administrative staff. The present composition of the Board of Governors is as under:

Board of Governors	Department	Under Rule/Order
Secretary (Tourism) CHAIRPERSON	Government of Maharashtra	4(i) (a) of Memorandum of Association (vide order No.1(5)/95-HMC dated 04.12.2003)
Two Representatives of Government of Maharashtra	1. Director Technical Education 2. Deputy Secretary, Higher & Technical Education Department	4(i) (b) of Memorandum of Association (vide order No.WBP 1095/(6071)/VE.5 dated 23.11.1995)
Four Representatives of Central Government	1. Financial Advisor 2. Economic Advisor GOI, MOT, New Delhi 3. Regional Director, (W & C) India Tourism, Mumbai 4. Director (A&F), NCHMCT, Noida	4(i) (c) of Memorandum of Association 1. (vide order No.1(5)/99-HMC dated 09.12.2003) 2. (vide order No.1(5)/99-HMC dated 12.12.2004) 3. (vide order No.1(5)/95-HMC dated 18.01.2008) 4. (vide order No.1(5)/99-HMC dated 02.02.2000)
One Catering Expert	Ramesh Takulia Consultant, Learning & Development, Taj group of Hotels, Resorts Safaris	4(i) (d) of Memorandum of Association (vide order No.1(5)/99-HMC dated 10.12.2003)
Two persons from Industry	1. Mr. Sanjeev Shekhar, General Manager, Hotel Marine Plaza Sarovar Group of Hotels Mumbai 2. Post Vacant	4(i) (e) of Memorandum of Association (vide order No.4(1)/2001-HMC dated 14.11.2005)
Member/ Secretary	Principal, IHM, Mumbai	4(i) (g) of Memorandum of Association

Present Executive Committee Constitution

Regional Director (Tourism), Western India	Convener
Ramesh Takulia, Consultant, Learning & Development, Taj Hotels Palaces, Resorts Safaris	Member
Director (Administration & Finance) NCHMCT, Noida	Member
Director (Technical Education), Government of Maharashtra	Member
Principal, IHM, Mumbai	Member/Secretary

Present Staff Strength 31st March, 2021

Sr. No.	Post	In Place
1.	Principal	-
2.	H.O.D.	3
3.	Sr. Lecturer	7
4.	Lecturer	10
5.	Assistant Lecturer – Regular/Contract	14
6.	A.O.	1
7.	O.S.	1
8.	Accountant	-
9.	UDC	3
10.	LDC	6
11.	Librarian	1
12.	PA to Principal	-
13.	Steno	-
14.	Foreman	-
17.	Attendant	17
	Total Staff	62

iv) Courses offered

The Institute conducts a number of regular courses and trains over a thousand young people every year. The courses vary from a Three-Year Degree Course in Hospitality and Hotel Administration of NCHMCT in affiliation with IGNOU. We also conduct the Diploma course in Food Production of one and half-year duration.

A. REGULAR COURSES : (INTAKE)

1. **B.Sc.** in Hospitality and Hotel Administration – (453) Three Year duration
2. Diploma Course in **Food Production** – Not conducted due to pandemic

B. SKILL DEVELOPMENT/SKILL CERTIFICATION COURSES

Destination programme under skill development certificate course was conducted by the Institute in the financial year 2020 – 2021 and amount spent was Rs. 1, 65, 608/-

An amount of Rs. 124.00 lacs is still pending with the Ministry of Tourism.

Institute is not in position to undertake any further programme without getting reimbursement for already spent amount.

Grant Position: (Expenditure as on 31st March 2021)

SR. NO.	HEAD	OPENING BALANCE	GRANT RECEIVED	GRANT UTILISED	BALANCE
1	HSR – Institute	-14,33,455	NIL	45,05,304 Revised norms	-59,38,759
2	Skill Cert	-21,58,119	NIL	11,31,688	-32,89,807
3	HSR - Hotels	8,55,677	NIL	41,20,664	-32,64,987
	Total	-27,35,897	NIL	97,57,656	(-)1,24,93,553

Therefore No programme was conducted due to non-availability of fund

C. OTHER SHORT TERM CUSTOMISED COURSES

In addition to the full time NCHMCT courses, we also conduct short term Certificate course in Cookery and Bakery which are of three months duration. Certificates are awarded by the Institute for the three months part time courses in Cookery and Bakery. Entire expenditure incurred on these courses is met through the fees collection but in the financial year 2020 – 2021 due to pandemic courses did not conducted.

v) **Admission procedure:**

The National Council for Hotel Management & Catering Technology, the apex body advertises in various leading newspapers in India for the B.Sc. in Hospitality and Hotel Administration course admissions. Required qualification for the B.Sc. course is 10+2 or equivalent and maximum age 25years with relaxation in age for reserved category as per rules. After which there is an entrance exam on an All India basis. In the financial year 2020 – 2021 online entrance exam was conducted. Once the results of the entrance exams are out, the selected candidates have to attend an online counseling session. After this is done, the candidates are allotted an Institute, depending on the rank they have secured at the entrance exam and their choice of Institute.

For other Craftmanship courses the admissions are done by the Institute in accordance with the procedure laid down by National Council for Hotel Management & Catering Technology.

For Hunar Se Rozgar/Skill Certification courses, the admission is granted on first-come-first served basis but due to pandemic course did not conducted. Destination programme under skill development certificate course admission was given to local people residing in that areas on first-come-first served basis

vi) **Degree / Diploma / Certificates awarded**

IGNOU Degree is awarded to students of B.Sc. in Hospitality and Hotel Administration after completing the three year programme. This is jointly conducted by National Council for Hotel Management and Indira Gandhi National Open University.

For Craft level course i.e. Diploma in Food Production, students are awarded a Certificate on completion of the course by the National Council for Hotel Management & Catering Technology.

vii) Examinations/Academic Results/Achievements

All the regular courses from 1 to 2 are affiliated to National Council for Hotel Management & Catering Technology under Ministry of Tourism, Government of India.

viii) Reservations:

The reservation quota as per Government of India rules for all courses is as follows:

ST – 7.5%, SC – 15%, OBC – 27%, 5% seats in each category are reserved for persons with Disabilities (PWD) and one seat is for Kashmiri Migrants, 10% - Economically Weaker section (EWS).

ix) Results – Year 2020-21

<u>Name of the course</u>	<u>Appeared</u>	<u>Passed</u>	<u>Pass %</u>
First Year B.Sc. in H&HA	448	444	99.10%
Second Year B.Sc. in H&HA	348	315	91%
Third Year B.Sc. in H&HA	344	344	100%
Diploma Course in Food Production	Course not conducted due to pandemic		

x) **Placements:**

PLACEMENTS DETAIL - 2020 - 21			
S.NO	COMPANY	NOS	SALARY P.M.
1	Raffles Udaipur	6	16000
2	Growisto	2	20000
3	Dominos	16	25000
4	Kouzina	8	22000
5	Taj Santacruz	20	10000
6	JIO world drive	6	22000
7	Mice kart	4	24000
8	Trip Navigator	4	18000
9	Lohono Stays	8	26000
10	Sofitel BKC	2	16000
11	TBH Circle	2	21000
12	Villeroy and boch	4	20000
13	Vedatmana Bespoke Hospitality	2	22000
14	Nine Dine	5	20000
15	The oberoi	6	16000
16	Sapphire Foods India Ltd (Kfc Restaurant)	8	16000
17	CONRAD (PUNE)	4	10000
18	Le Meridien Nagpur	4	12000
19	Stanza Living - Property Manager	6	12000
20	General Mills	2	24000

xi) Scholarships:

HRA-WI awarded scholarships of Rs.20,000/- each to 8 of our students and Rs.30,000/- each to 2 of our students. 26 scholarships offered by Maharashtra Government, 02 by Top Class Scholarship for SC offered by ministry of social justice, National fellowship scheme for ST offered by ministry of tribal affairs is 01 and 28 scholarships offered by other organizations and state governments.

xii) Research / Consultancy / Training:

As a part of the syllabus students of the final year B.Sc. in Hospitality and Hotel Administration are required to do a Research project. More than 100 Research Projects were undertaken by the students of this course.

xiii) Faculty/staff training and development:

Staff/faculty attended following webinars/seminars:

1. Food Production department participated in New age technology led innovation for Higher Education - FICCI webinar on 18th June, 2020.
2. Mr. Abhishek Chaudhury, Ms. Madura Mahimkar, Ms. Prachi Singh, Ms. Chandrokala Biswas, Ms. Medha Bhattacharya, Mr. Nandakumar Gaikwad and Food Production department participated in the 2 weeks online faculty development programme on preparedness towards post pandemic teaching, learning & research from 6th July 2020 to 18th July, 2020.
3. Mr. Abhishek Chaudhury, Ms. Maria Fernandes, Ms. Madura Mahimkar, Ms. Prachi Singh, Ms. Chandrokala Biswas, Ms. Medha Bhattacharya and Food Production department participated in M4 webinar series regarding mind set methology, material & Mapping.
4. Ms. Madura Mahimkar participated in webinar on IDS training PMS held on 13th & 14th August, 2020 on property management system.
5. Mr. Ankit Pillai & Mr. Prajay agawane deputed to do the training session at elephanta caves under the destination based skill development programme from 11th January, 2021 to 16th January, 2021.

6. Ms. Neelam Nadkar & Mr. Kaustubh Patil was deputed for inspection of properties under HSRT programme, Nashik.
7. Mr. Amol balkawade & Ms. Madura Mahimkar attended 5 days online FDP on “Unlocking potential empowering yourself organised by IHM bhopal from 2nd March, 2021 to 6th March, 2021.
8. Ms. Neelam Nadkar & Ms. Deepika Reddy deputed for centre inspection under HSRT scheme on 4th March, 2021 as inspection was schedule at Bhavandi, Maharashtra centre for course conduted for Food & Beverage service and Food & Beverage service steward.
9. Ms. Maitreeye Lovalekar was deputed as member of the panel to conduct the walk-in interview for visiting Faculty (FP & Bakery) at Institute of Hotel Management Catering Technology Karad, D & NH in the chamber of Principal & Member Secretary (IHM&CT) Silvassa on 15th March, 2021.
10. Ms. Neelam Nadkar, Mr. Abhishek Chowdhury & Ms. Chandrokala Biswas were deputed for destination based skill programme (Hunar se Rozgar Tak) – 5 days skill program in Housekeeping services conducted at conference room in Regional Director Office, Air India Building Marine Drive, Mumbai from 15th March, 2021 to 19th March, 2021.
11. Mr. Vivekanand was appointed as the examiner for assessment of Multi cuisine cook (2 batch) on 18th March, 2021.
12. Ms. Mugdha Khare deputed as representative from Institute for the inspection of homestay/bed & breakfast units at Lonavala, Pune, Panchgani & Mahabaleshwar on 22nd March, 2021 to 26th March, 2021.
13. Mr. Amol Balkawade & Mr. Sayta Shankar Raman participated in Discover Italy through its culinary traditions webinar on Italian Breads/Pizza/Gelato – indo – Italian Chamber of Commerce & Industry on 16th, 23rd, & 30th July, 2020.
14. Mr. Nandakumar Gaikwad, Ms. Medha Bhattacharya, Mr. Abhishek Chowdhury and Food Production department participated in webinar on How to be a better online teacher on 18th June, 2020 by Mr. Priyadarshan Lakhawat.

xiv) **Events & Activities**

1. Swachhta Pakhwada 2020: Following activities were organized for the year 2020 – 2021

1. Webinar on “Increase in the importance of the cleanliness in the kitchen of the hotel in a post covid era” 220 students participate in the webinar conducted by Chef Kamlesh A Salve.

2. Swachhta Awareness Drive for the Applied Training Centre staff at the institute was organized and 20 staff attended the awareness programme.

3. Institute had organized online rangoli competition with the theme cleanliness during covid – 19. 10 students participate in this competition.

4. Online poster making competition was conducted with the theme cleanliness monuments & 10 students participated in this competition.

5. Cleanliness awareness campaign by Principal Mr. A. K. Singh for administrative staff of the Institute was organized.

5. Webinar on “ New Cleanliness protocols undertaken by the Housekeeping department of the Hotels in this post covid situation by executive Housekeeper Ms. Meghana Tendulkar.

2. Ek Bharat Shreshtha Bharat: To celebrate the unity in diversity of our nation and to promote the spirit of national integration through engagement between all Indian states and showcase the rich heritage and culture. According to the instruction of Ministry of Tourism, Government of India this event took place in IHM Mumbai. Following are the events:-

Sr. No.	Date	Activities / Programme conducted
1	May 2020	Intra college virtual quiz, showcase of Odisha cuisine
2	June 2020	Showcase of odia cuisine
3	July 2020	Online inter college quiz between IHM, Mumbai & IHM, Bhubaneshwar
4	August 2020	Learning Paired states language
5	September 2020	Poster making competition
6	October 2020	Learning paired states language
7	November 2020	Learning paired states language online cultural quiz competition
8	December 2020	Learning paired states language, online poster making competition
9	January 2021	Learning paired states music
10	February 2021	Online quiz on general knowledge of Odisha
11	March 2021	Online cultural quiz competition

xv) Measures taken / System in place to prevent ragging

Suitable measures have been taken to prevent ragging. No ragging cases have been reported.

xvi) Status relating to court cases

There are no court cases.

xvii) Implementation of Right to information Act, 2005

The system has been put in place and is displayed prominently on the website of the institute. The authorities under the act are:

1. Public Information Officer – Administrative Officer Tel. no 022-24457241/2
Extn 215 E-mail: admin@ihmctan.edu
2. Assistant Public Information Officer – Ms. Sneha Kambli - Establishment
Department Tel.no.022-24457241/2 Extn 257 E-mail : sneha@ihmctan.edu
3. Number of applications received : 15
4. Number of appeals received : 01

xviii) Status of Audit Paras

Para-wise reply was sent to the PAO for all the paras.

xix) Progressive use of Hindi

Institute has made efforts to ensure maximum use of Hindi in its official formats, signatures and day - to - day work wherever possible. Hindi reports are also being sent online regularly.

Staff are also being sent for Hindi Translation training programs held by Rajbhasha Department, Ministry of Tourism, Government of India.