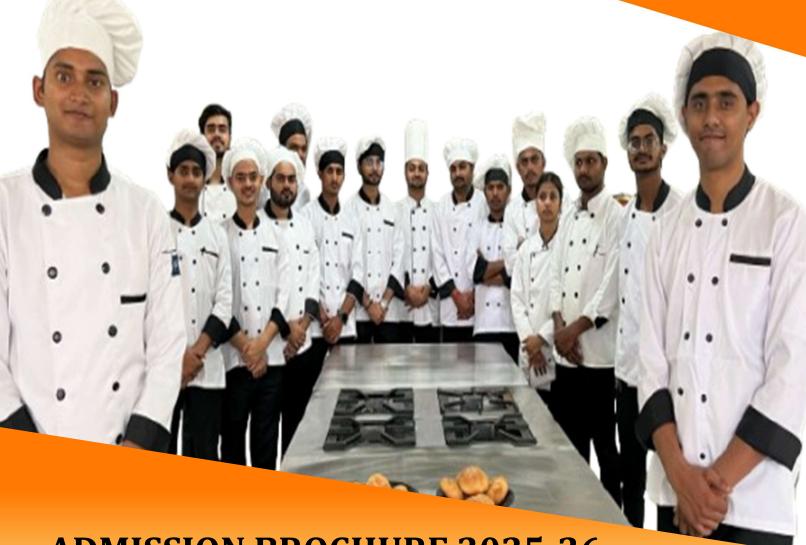




Institute of Hotel Management & Catering Technology
Deen Dayal Upadhyaya Gorakhpur University
Gorakhpur- 273009 (U.P.)



ADMISSION BROCHURE 2025-26

https://ddugu.ac.in/newweb/about-department.php?DCode=HMACT#gsc.tab=0

About Institute of Hotel Management & Catering Technology

Deen Dayal Upadhyaya Gorakhpur University established the Bachelor of Hotel Management and Catering Technology (BHMCT) program in the academic year 2021–22. This program,

launched under the Faculty Commerce, is the first of its kind in the Purvanchal region of Uttar Pradesh and is offered as a four-year full-time degree with the most affordable fee structure in the state. As one of the pioneering institutes in the region to offer a professional degree in Hotel Management and Catering Technology, the program focuses on human resource development for the hospitality offering comprehensive industry, education in key domains of the sector. It is dedicated to fostering professional



competence alongside personal growth, with emphasis on discipline, dedication, and industry-oriented skills. The BHMCT program is thriving under the visionary leadership of Hon'ble Vice-Chancellor Prof. Poonam Tandon and the deanship of Prof. Shrivardhan Pathak, Dean of the Faculty of Commerce. Currently, Dr. Anshu Gupta of the Department of Commerce serves as the Coordinator. Under his leadership, the program has made notable strides in research engagement, industry collaboration, and effective training and placement initiatives.

VISION

To materialize the vision envisaged in the NEP 2020 for vocational education and its integration with general higher learning, to be an institution of academic excellence, managerial expertise, nurture talent and creativity which would influence the young minds towards the Hospitality Industry to cater the global hospitality sector.



MISSION

- To train students to develop and acquire professional abilities, attitudes and technical skills as per the requirements of the Hospitality sector.
- To inculcate core values in students to ensure transformation into skillful human resources for the hospitality industry.
- To provide National & International platforms for student's career by enriching them with wide exposure of the hospitality industry.
- To encourage the students towards entrepreneurship, post their industrial experience in the hospitality industry.
- To impart quality training and education in the hospitality sector.
- To develop managerial skills and expertise in their concerned departments.

CAREER OPPORTUNITIES

- Executives and Managers positions in 5-Star Deluxe Hotels.
- ➤ Junior Commissioned Officer (Catering JCO) in Indian Armed Forces.
- ➤ Hospital and Institutional Catering Managers.
- ➤ Guest Relation Executives in Multinational Companies.
- Cabin Crew in National and International Aviation Sector.
- ➤ Managers in ISRO, ITDC, DRDO.
- ➤ Event Executive and Event Managers in MNCs handling MICE Sectors.
- > Retail and Social catering.
- ➤ Catering Supervisors in Government Institutions, such as, Jawahar Navodaya Vidayalaya, Ministry of Education
- > Self-employment through entrepreneurship and start-ups.





PROGRAMMES OFFERED

Bachelor of Hotel Management & Catering Technology

➤ Eligibility: Passed 10+2 examination Obtained at least 45% marks (40% in case of candidates belonging to reserved category)

> Duration: 8 Semesters

> Fee: 30,000 INR per semester



Master of Hotel Management & Catering Technology

➤ Eligibility: Passed Bachelor degree in Hotel Management & Catering Technology of minimum 4 Years duration or equivalent degree. Obtained at least 50% marks (45% in case of candidates belonging to reserved category)

> **Duration:** 4 Semesters

Fee: 30,000 INR per Semester

ADMINISTRATION



Prof. Poonam TandonHon'ble Vice-Chancellor
DDU Gorakhpur University



Prof. Shrivardhan PathakDean, Faculty of Commerce
DDU Gorakhpur University



Dr. Anshu Gupta
Coordinator- IHMCT
DDU Gorakhpur University

FACULTY PROFILE



Md. Kuresh Khan is a dedicated faculty member at Deen Dayal Upadhyaya Gorakhpur University (DDUGU), with specialization in Rooms Division Management. A silver medalist in his graduation, he brings a perfect blend of academic excellence and practical expertise to the classroom. With over 7 years of rich experience in the hospitality industry and academic institutions, Mr. Khan is known for his hands-on approach to teaching, effectively imparting both knowledge and real-world skills to aspiring professionals. His commitment to inclusive innovation is reflected in his published research and a patent specifically

designed to enhance accessibility for disabled persons—a testament to his socially conscious contributions to the field. Passionate, skilled, and forward-thinking.



Mr. Ashish Ranjan is a distinguished faculty member specializing in Culinary Arts and Gastronomy, with a strong academic and professional background. A gold medallist in his post-graduation. Mr. Ranjan is a certified mixologist from Pernod Ricard USA, adding an international dimension to his expertise in beverages and mixology. He has published numerous research papers in the fields of nutritional analysis and culinary innovation, and holds culinary patents that reflect his commitment to research and development in gastronomy. His dynamic

approach to culinary education bridges tradition with innovation, inspiring students and professionals alike.



Mr. Mahesh Kumar is a distinguished educator and a revered figure in the realm of Food and Beverage Service. Renowned for his exceptional expertise and passion for teaching, he stands as a paragon of excellence in the academic and practical aspects of the hospitality industry. With a specialization in Event Management, he brings a wealth of industry insights and professionalism to his craft. His hands-on approach, particularly in bar training, has earned him accolades for nurturing industry-ready professionals. Moreover, his profound knowledge of Marketing

within the **corporate and hospitality sectors** further enhances his multidimensional profile, making him an invaluable asset to both academia and industry.

INFRASTRUCTURE

IHMCT Offers Excellent Infrastructure with Modern Labs and Classrooms

The Institute of Hotel Management, Catering Technology (IHMCT) stands out as a premier institution in the field of hospitality education, not only for its quality curriculum but also for its impressive infrastructure. The institute has created an environment that mirrors real-world industry settings, ensuring students receive both theoretical knowledge and practical training. One of the key highlights of IHMCT's infrastructure is its well-designed, spacious classrooms. These classrooms are equipped with modern teaching aids such as digital projectors, smart boards, and audio-visual systems to facilitate interactive and engaging learning experiences. Comfortable seating, ample lighting, and good ventilation make these spaces ideal for focused academic sessions. Beyond the classrooms, IHMCT features a range of specialized laboratories that play a crucial role in hands-on learning. The food production lab, outfitted with commercial-grade kitchen equipment, allows students to practice culinary techniques in a professional setting. The bakery and confectionery lab offers students the opportunity to master baking skills using industry-standard tools and ovens. The front office training lab replicates a real hotel reception area, helping students develop communication and customer service skills.











MOU AND PATENT



MoU Signed Between IHMCT and Courtyard by Marriott Gorakhpur

The Institute of Hotel Management & Catering Technology (IHMCT), Deen Dayal Upadhyaya Gorakhpur University (DDUGU), has signed a Memorandum of Understanding (MoU) with Courtyard by Marriott Gorakhpur, marking a significant step toward strengthening industry-academia collaboration in the field of hospitality. The MoU aims to provide students of IHMCT with valuable industry exposure

through internships, on-the-job training, and expert sessions conducted by professionals from Courtyard by Marriott. In return, the hotel will benefit from access to a pool of skilled and enthusiastic hospitality students, fostering mutual growth and development. This partnership is expected to bridge the gap between theoretical knowledge and practical application, enhance the employability of students, and contribute to the overall development of the hospitality ecosystem in the region. The collaboration reflects a shared commitment to excellence and innovation in hospitality education and service. The Institute aims to sign MoU with other national and international organisation for better industry-academic ventures for training and placement of students.

IHMCT Secures Patent for Adaptive Bar Measurement Device for Physically Disabled Individuals

The Institute of Hotel Management, Catering Technology (IHMCT) has been granted a patent for its innovative creation — *An Adaptive Bar Measurement Device for Physically Disabled Persons*. This ground-breaking tool is designed to enhance accessibility and independence for individuals with physical disabilities working in hospitality settings, particularly in bar service. The device simplifies the accurate measurement and pouring of beverages, accommodating users with limited mobility or dexterity. Its user-friendly design integrates adaptive controls and ergonomic features to ensure precision and ease of use.



TRAINING & PLACEMENT (BATCH 2021-2025)



Ms. Swati Srivastava Front Office Taj Ganges, Varanasi



Mr. Anuja Yadav Front Office Fairfield by Marriott, Lucknow



Ms. Sakshi Chaubey Front Office Chauki Dhani Resort, Jaipur



Ms. Muskan Yadav Front Office Chauki Dhani Resort, Jaipur



Mr. Ansh Ranjan Srivastava Culinary Chauki Dhani Resort, Jaipur



Mr. Shubham Yadav Housekeeping Aloft Bengaluru Whitefield



Mr. Yash Tiwari Front Office Renaissance, Lucknow



Ms. Ashu Singh
Front Office
Chauki Dhani Resort, Jaipur



Mr. Talha Javed Housekeeping Renaissance, Lucknow



MD. Ehtesham Ali Khan Front Office Chauki Dhani Resort, Jaipur



Mr. Shailesh Yadav Culinary Aloft Bengaluru Whitefield

ACTIVITIES BY IHMCT IN ACACDEMIC SESSION 2024-25

Category	Activity Name	Date	Summary
International Lecture	Unlocking International Horizons: Premier Placement Opportunities for Indian Hospitality Graduates	15 April 2025	Students were
Seminar	Sustainability & Resilience: Emerging Paradigms in Hospitality and Contemporary Management Practice	17-18Feb 2025	Focused on sustainable practices and resilience strategies in the hospitality industry.
Lecture	Shri Atal Bihari Vajpayee Birth Anniversary Week Celebration	24 Dec 2024	Commemorated contributions of Shri Atal Bihari Vajpayee, highlighting leadership and governance lessons.
Lecture	Developing Personality and Effective Communication	24 Aug 2024	A session on personality development and communication skills for hospitality professionals.
Lecture	International Lecture on SUSHI: Japanese Gastronomy	7 Aug 2024	Discussed Japanese cuisine, focusing on sushi preparation and cultural significance.
World Tourism Day	Heritage Walk	27 Sep 2024	A heritage walk to explore and understand cultural heritage and tourism dynamics.
Front Office: Role Play	Check-in and Check-out Procedure	25 Aug 2024	Practical role-play session on front office operations, emphasizing guest interaction.
Campus Drive	Campus Interview for Industrial Training	11 May 2024	A recruitment drive offering students opportunities for industrial training.
Industrial Visit	Industrial Visit to Courtyard by Marriott	5 April 2024	A field visit to Courtyard by Marriott, providing firsthand exposure to hotel operations.
MOU	Signing of MOU with Courtyard by Marriott, Gorakhpur	2 May 2024	Collaboration for student internships and industry interactions.
UP Travel Mart 2024	UP Travel Mart 2024	25-26April 2024	Representation at UP Travel Mart to network with tourism and hospitality professionals.
Theme Lunch	Rang Barse	22 March 2024	A festive culinary event celebrating Holi with traditional cuisine.

र्जात्रों ने आतिथ्य प्रबंधन का हुनर दिखाया

टेक्नालॉजी (बीएचएमसीटी) के छात्रों ने गोरखपुर के योगीराज प्रवंधन और कैटरिंग टेक्नलॉजी के समन्वयक डा.अंशु गुना की, जो छात्रों के लिए वहत उत्साहजनक रहा गंभीरनाथ प्रेक्षागृह में आयोजित यूपी टवेल मार्ट- 2024 में आतिथ्य प्रबंधन का हुनर दिखाया।

उत्तर प्रदेश में पर्यटक आतिथ्य एवं पर्यटन संवर्धन के क्षेत्र में यूपी ट्वेल मार्ट-2024 एक प्रमुख कार्यक्रम के रूप में भव्यता के साथ प्रारंभ किया गया। फेडरेशन आफ इंडियन

युपी ट्वल माट-2024

चैंबर आफ कामर्स एंड इंडस्टी (फिक्की) के सहयोग से उत्तर प्रदेश सरकार के पर्यटन विभाग द्वारा 25 एवं 26 अप्रैल. 2024 को आयोजित द्वि-दिवसीय कार्यक्रम में कुलपति प्रो. पुनम टंडन के नेतृत्व में होटल मैनेजमेंट एंड कैटरिंग टेक्नालॉजी और मैंनेजमेंट अध्ययन के ख़त्रों ने आयोजन कार्य बल के रूप में भाग लिया एवं इवेंट मैनेजमेंट से संबंधित तकनीकी ज्ञानवांक बातें सीखीं। कार्यक्रम के अंतिम दिन मख्य

गोरखपुर (एसएनबी)। दोनदवाल उपाध्याय गोरखपुर गींबर आफ कामर्स एंड इंडस्ट्री के अध्यक्ष प्रतीक होरा ने के प्रति आभार व्यक्त किया। उन्होंने होटल मैनेवमेंट विभाग विश्वविद्यालय के बैचलर आफ होटल मैनेजमेंट एंड कैटरिंग 🛮 कलपति प्रोपनम टंडन डीन प्रोशीवर्धन पाठक एवं होटल 📑 संकाय सदस्यों और खांबों की कडी मेहनत की भी सराहना



सचिव डीएस मित्रा उपस्थित रहे। फेडरेशन आफ इंडियन कार्यक्रम में पुरस्कृत विश्वविद्यालय के बैंचलर आफ लेटन मेनेजमेंट एंड केटरिंग टेक्नोलाजी की छात-छात्रार्थ।

विश्वविद्यालय एवं कोर्दयाई बाय मैरियट के बीच करार



ने हस्ताक्षर किया। एमओय होटल

□कलपति एवं कोर्टयार्ड बाय मैरियट के महाप्रबंधक ने एमओयू पर किए हस्ताक्षर

स्वतंत्र चेतना गोरखपुर। दीन दयाल उपाध्याय गौरखपुर विश्वविद्यालय ने अंतर्राष्ट्रीय श्रंखल होटल ब्रांडों में से एक, कोर्टवार्ड बाय मैरियट, गोरखपुर के साथ समझौता ज्ञापन (एमओय्) पर हस्ताक्षर किया। एमओयू पर दीनदयाल उपाध्याय गोरखपुर विश्वविद्यालय की कुलपति प्रो. पूनम टंडन एवं कोर्टयार्ड बाय भैरियट के महाप्रबंधक प्रसाद राव

मैनेजमेंट और कैटरिंग टेक्नोलॉजी के छात्रों के प्रशिक्षण और प्लेसमेंट के लिए है जो पाठयक्रम का भाग है। कुलपति ने यूजीसी द्वारा प्रोत्साहित उद्योग-अकादमिक सहयोग के बारे में सभा को संबोधित किया, जो निश्चित रूप से व्यवहारिक कौंशल और विशेषज्ञता को बढ़ाएगा साथ ही प्रबंधकीय दक्षताएँ विकसित करने में छात्रों को होटल का वास्तविक अनुभव लेने में सहायता करेगा। थातिक्या गर्मजोशी और शिक्षातार की अमर्त सेवाओं के साथ होटल में ही एमओयू पर हस्ताक्षर किए गए। कार्यक्रम की मेजबानी मैरियट कोर्टयार्ड के एवआर प्रवीण मिश्रा

ने की। होटल प्रबंधन का संख्रिस व्याख्यान डॉ. अंशू गुप्ता समन्वयक एवएमसीटी द्वारा प्रस्तुत किया गया, जिसमें उन्होंने अपने कार्यभार संभालने के बाद विभागीय अंतर्रीष्ट और उपलब्धियों पर प्रकाश डाला एवं आभार ज्ञापन प्रो. श्रीवर्धन पाठक. डीन वाणिज्य संकाय द्वारा किया गया। हस्ताक्षर समारोह में प्रो. शांतनु रस्तोगी, रजिस्ट्रार, प्रो. अनुभूति दुवै, डीएसडब्ल्यू, प्रो. संदीप दीक्षित, एसओडब्ल्यू, प्रो. आर. पी. सिंह, निदेशक सेत्फ फाइनेंस, प्रो. अहमद नसीम, डीन ऑफ लॉ, प्रो. अनिल यादव, प्रो. दिनेश यादव, डॉ. रामवंत मुप्ता एवं होटल प्रबंधन और खानपान प्रौद्योगिकी के संकाय सदस्य मो. कुरेश खाँ एवं आशीष रंजन भी उपस्थित रहे।

विद्यार्थियों ने जानी जापानी व्यंजन की विशेषता

गोरखपुर : दीनदयाल उपाध्याय गोरखपुर विश्वविद्यालय में बुधवार को होटल प्रबंधन एवं खानपान प्रौद्योगिकी संस्थान (आइएचएमसीटी) में सुशी जापानी भोजन विषय पर एक कार्यशाला का आनलाइन आयोजन किया गया।

रोका, कतर में कार्यरत जापानी व्यंजन की विशेषज्ञ शेफ गरिमा ने जापानी पाक परंपराओं के बारे में जानकारी दी। जापानी व्यंजनों की जटिल कला और सांस्कृतिक महत्व के बारे में बहुमूल्य जानकारी साझा

प्रो.श्रीवर्धन पाठक ने छात्रों को अंतरराष्ट्रीय व्यंजनों को तलाशने और उनकी सराहना करने के लिए प्रोत्साहित किया। उन्होंने कहा कि इस आयोजन से प्रतिभागियों में जापानी भोजन की व्यापक समझ विकसित

भविष्य को देखते हुए संस्थान ऐसे कई और सत्रों की मेजबानी करने की योजना बना रहा है, जिससे छात्र अंतरराष्ट्रीय व्यंजनों के बारे में जान सकें। -विजिप्त

HMCT HIGHLIGHTS

उपलब्धि । डीडीयु के होटल प्रबंधन विभाग ने विकसित की डिवाइस, भारत सरकार ने जारी किया डिवाइस को पेटेंट का प्रमाणपत्र

दिव्यांगों की कार्यक्षमता बढ़ाएगी ग्राउंड ब्रेकिंग डिवाइस

गोरखप्र, निज संवाददाता। दिव्यांगों के लिए भी उद्योग जगत में रोजगार के पर्याप्त अवसर हों और उनकी दिव्यांगता बाधा न बने. इसके लिए दीनदयाल उपाध्याय गोरखपर विश्वविद्यालय के होटल प्रबंधन विभाग ने एक उपयोगी डिवाइस विकसित की है। भारत सरकार से इस पेटेंट को प्रमाणपत्र मिल गया है।

यह डिवाइस दिव्यांगों की कार्यक्षमता बढा देगी। उन्हें उद्योग जगत में काफी हद तक सामान्य व्यक्ति से मुकाबले खडा करने में सहायक सिद्ध होगी। यह 'ग्राउंड बेकिंग डिवाइस' है। नवाचारियों ने इसका नाम 'एन एडाप्टिव बार



डिवाइस को पेटेंट मिलने के बाद कुलपति प्रो. पुनम टंडन से मुलाकात करते डीडीय् के होटल मैनेजमेंट के शिक्षक। • हिन्दुस्तान

मेजरमेंट डिवाइस फार फिजिकली होटल मैनेजमेंट विभाग के डिसेबल्ड' रखा है। समन्ववक डॉ. अंश गणा, संकाय डिवाइस विकसित करने वालों में सदस्य आशीष रंजन और मोहम्मद

द्रव्यको आसानी से मापा जा सकेगा

इस डिवाइस से दृष्टि दिव्यांग व्यक्ति बर्तन में रखे द्रव्य को आसानी से माप सकेगा। क्योंकि इसमें ब्रेल लिपि वाला मापन मीटर लगाया गया है। मक व श्रद्य दिव्यांग व्यक्ति के लिए डिवाइस में एक बर्जर लगाया है, जिससे निकलने वासी विशेष आवाज से वह यह जान सकेगा कि बर्तन कितना भरा हुआ है। इस उपकरण का उपयोग पेशेवर से लेकर व्यक्तिगत उपयोग तक में किया

क्रेश खान शामिल हैं। डॉ अंश् गुप्ता ने कहा कि यह एक अनुकूली डिजाइन करने का उद्देश्य शारीरिक रूप से अक्षम व्यक्तियों की कार्यक्षमता को बढ़ाना और उद्योग जगत में उनके लिए रोजगार के अवसर उपलब्ध कराना है।

डॉ गुप्ता ने बताया कि उनकी डिवाइस फिलहाल होटल उद्योग को ध्यान में रखकर विकसित की

नवाचारियों ने शनिवार को वाणिज्य संकाय के अधिष्ठाता प्रो. श्रीवर्धन पाठक के साथ कुलपति प्रो. पनम टंडन से मलाकात की और अपनी उपलब्धि की जानकारी दी। कलपति ने उन्होंने नवाचार की प्रक्रिया जारी रखने के लिए

गोरखनाथ मंदिर की लोकप्रियता बढ़ा रहे ब्लागर्स

गोवि के दो अतिथि शिक्षकों ने अध्ययन के आधार पर निकाला निष्कर्ष, 157 को बनाया है विषयी

जागरण संबददाता. गोरखपर : वैसे तो गोरखनाथ मंदिर को ख्वाति आध्यात्मक पर्यटन केंद्र के रूप से पहले से ही है, लेकिन अब यह तेजी विशेवक फलक पर सांस्कृतिक पर्यटन केंद्र के रूप विकसित हो रहा है। इसमें ब्लागर्स महत्वपूर्ण भूमिका निभा रहे हैं। उनके ब्लाग में प्रभावित शेकर बड़ी संख्या में पर्यटक मंदिर में आ रहे। यह निष्कर्ष निकाल है टीनटवाल उपाध्याव गोरखपर विश्वविद्यालय के होटल मैनेजमेंट विभाग के दो अतिथि शिक्षकों ने एक अध्यवन के

करेश खान और आशीष रंजन नाम के इन शिक्षकों ने इस परिणाम को पाने के . लिए मॉटर परिसर में आने वाले और वहां स्थायी व अस्थायी रूप से रहने वाले १५७ लोगों पर अध्ययन किया है। इनमें देसी-विदेशी पर्यटक मेटिर के प्रजारी मेटिर

में टकान लगाने वाले स्थावी व अस्थावी

आधार पर।



अध्ययन की कार्य कुलपति प्रो. पुनम टंडन को सौंपते कृरेण खान और आशीष

होटल मैनेजमेंट पाट्यक्रम के अतिथि शिक्षकों का यह अध्ययन गौरखनाथ मंदिर को वैश्वक सांस्कृतिक पर्यटन केंद्र को स्थापित करने पर केंद्रित है। ऐसे अध्ययन अन्य किथा और साथ को भी अध्यवन व शोध के लिए प्रेरित करते हैं। इसके लिए मैं दोनों शिक्षकों को बचाई देती हु और आगे भी ऐसे अध्ययन जारी रखने का सुझाव देती हु (

-पां. पूनम टंडनं, कुलबीत, दीदउ गोरखपुर विश्वविद्यालय

व्यवसायी शामिल हैं। इस अव्ययन के 16 बिंदुओं पर लोगों से जवाब मोगा है। जमा करें परीक्षा शुक्त : गोरखपुर अठ फरवरी तक पंजीकरण व परीक्षा लिए उन्होंने विश्लेषण उपकरण के रूप जवाब आधारित अध्ययन के आधार विश्वविद्यालय और संबद वालेजों के शल्क जमा नहीं किया है वे अब 17 में रिग्रेशन माहल का प्रवेग किया है. पर उन्होंने ब्लागर्स के ब्लाग के जरिये उन हान्न-हानाओं को राहत मिल गई. जिसका आधार प्रश्नावली, साक्षात्कार गोरखनाथ मंदिर की तेजी बढती वैशिवक जो किसी कारणवारा अभी तक सम शत्क जमा कर सकेंगे। इस पर कालेजी और विश्लेषण है। प्रश्नावली के जरिये लोकप्रियता को स्थापित की है। उन्होंने दर्जन भर प्रमुख सवालों सहित जिला विलंब शतक के 17 करवरी तक जमा नहीं कर सके हैं।ऐसे विद्यार्थी अब मांग की थी।

इन प्रमुख सवालों के जवाब के आधार पर तिया निकाला निष्कर्ष

 वया आपने गोरखनाय मट पर आधारित कोई यात्रा ब्लाग सम्बद्धिक वर्षट्य स्थल के स्वा में गोरखनाव घट के

बारे में आपकी धारणा को प्रभावित किया ? ब्लाग में गोरखनाथ मट के किन विशिष्ट पहलुओं पर प्रकाश डाला गया, जिसने ध्यान खींचा? वया यात्रा ब्लाग देखने के बाद गोरखनाथ मठ जाने पर

गोरखनाथ मट के एक लोकप्रिय पर्यटन स्थल बनने से

स्थानीय समुदाय को किस प्रकार लाभ होगा? 17 फरवरी तक बिना विलंब शल्क के

शुल्क जमा कर सकेंगे। गोवि प्रशासन ने 10 फरवरी की

जरी आदेश में कहा था कि स्नातक, परास्नातक पीपचरी व अन्य पातयकम के गां। ग्रेपेस्टर के दिन विशार्थियों ने परवरी तक ५०० रुपये विलंब शल्क वे सेमेस्टर का पंजीकरण व परीक्षा शुरूक और छात्रों ने विलंब शुरूक हटाने की



विद्यार्थियों ने सिजयों और फलों की कराई का तरीका सीखा। बोतः डीडीय

फलों और सब्जियों के भंडारण का तरीका सीखा

गोरखपर। दीनदयल उपाध्यय गोरखपुर विश्वविद्यालय के बाणिज्य संकाय में स्थित डिपार्टमेर ऑफ होरल मैनेजमेर एंड कैरिंग रेक्नोलॉजी में फड पोडक

ACTIVITIES AT GLANCE





Gorakhpur, Uttar Pradesh, India
Hotel Management & Catelroy Technology, Commerce Building, Deen Dayal
Ugadhayin Conschaput University, Clief Lines, Gerakhour -272000
Let 20,719162*
Leng 83,839036*









our, Uttar Pradesh, India , Nauka Vihar Rd, Rail Vihar Colony Phase 3rd, Ta dia 146°

PM GMT +05:30









UP Travel Mart 2024



GLIMPSES OF IHMCT STUDENTS WORK: FLAME FREE





Contact Details

Md. Kuresh Khan +91-8447064187 Mr. Ashish Ranjan +91-7726871789 Mr Mahesh Kumar +91-9125465130

mail id: dhmct.ddugu@gmail.com

Facebook page: https://www.facebook.com/share/16My]]jTs5/?mibextid=wwXIfr