

2018-19

Department of Mathematics.

ADD-ON COURSE

Aptitude, Arithmetic, Reasoning from 10-12-2018 to 21-12-2018.

21-12-2018.

Name of the Certificate Course : Aptitude, Arithmetic, Reasoning

Name of the Dept organized : Mathematics

Name of the Course Coordinator : P. Obulesu

No. of students enrolled : 53.

Date of Commencement of classes : 10-12-2018 to 21-12-2018.

Details of the Course

* Introduction

* Syllabus

* Model Certificate

* Student Attendance.

* Time of the Course : 30 hrs.

* Class timings : 4.00pm to 6.00pm

* period of Course : 10-12-2018 to 21-12-2018

In this Course shortcut methods explained and illustrated MCQs with explanatory examples, answers, Timed exercises for practice.

Syllabus :-

Numbers	11. Profit & Loss
H.C.F & L.C.M of Numbers	12. Ratio & Proportion
Decimal Fractions	13. Time & Distance
Simplifications	14. Simple Interest
Square Root and cube root.	15. Compound Interest
Average	16. Calendar
Problems on Numbers	17. Number Series
Problems on Ages	18. Arithmetic & Geometric Progression (A.P & G.P)
Surds And Indices	
Percentage	

[Signature]

Department of Mathematics

to 2018-19

22 Attendance from 10-12-2018 to 21-12-2018

Sno	Regd No	Name of the student	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
1	163023042 (MKS)	A. Raju Kumar	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2	163023043	B. Sampath Kumar	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3	163023045	D. Maulamma	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4	163023046	D. Savithri Bai	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5	163023048	D. Chandrika	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
6	163023051	T. Yogitha	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
7	163023052	K. Kethavi Goud	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
8	163023055	K. Sunil Babu	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
9	163023056	R. Rama Anek	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
10	163023057	M. Bhagya Raju	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
11	163023058	M. Pragna	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
12	163023059	M. Pavan Kumar	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
13	163023061	P. Chennakethava Reddy	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
14	163023064	S. Kalpana	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
15	163023065	K. Pavani	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
16	163023067 (MKS)	U. Malleswari	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
17	163023067 (MKS)	M. Nagamani	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
18	163023068	P. Sreetha Murti	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
19	163023070	S. Abdul Rashid	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
20	163023071	S. Hasanabha Shamsud	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
21	163023082	P. Sudar Babu	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
22	163023083	P. Raju	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
23	163023084	S. Radamathi Abdulla	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
24	163023085	S. Mahammad Raji	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
25	163023086	S. Mahammad Raji	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
26	163023090	V. Rajasekhar	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
27	163023091	Y. Madhu	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
28	163023092	Y. Rajesh	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
29	163023093	B. Kumar	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
30	163023094	D. Rahiman	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Signature

Sno	Regd no	Name of the student	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
31	163023096	S. Shekharali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
32	163023097	A. Devaya	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
33	163023098	C. Mounika	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
34	163023099	C. ngasijuna	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
35	163023101	G. Rani	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
36	163023103	K. Pala Brahman Baba	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
37	163023104	K. Dharmar Prasadu	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
38	163023109	M. Thavenika	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
39	163023110	M. Hymavathi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
40	163023111	M. Yuvotiran	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
41	163023112	N. Madhu Sekhar	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
42	163023115	S. Sunilka	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
43	163023116	S. Thoushid	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
44	163023117	S. Matik Easha	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
45	163023118	S. Rajak	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
46	163023119	Y. Sravan	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
47	163023120	P. Rama Thulasi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
48	163023123	J. praveen kumar	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
49	163023124	K. Yuvu Raju	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
50	163023125	N. Mallikarjuna.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
51	163023127	Y. Dinesh	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
52	163023128	Y. Sunil	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
53	163023129	P. Rajia	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Numbers			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
H.C.F & L.C.M of Numbers			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Decimal Fractions			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Simplifications			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Square Root and Cube root			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Average			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
problem on Numbers			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
problem on Ages			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Surds & Indices			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Percentage			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
profit & loss			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Ratio & proportion			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Time & Distance			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Simple Interest			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Compound Interest			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Calendar			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Number Series			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Arithmetic progression			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Saurin

P.S.C. & K.V.S.C. GOVERNMENT DEGREE COLLEGE

Department of Mathematics
NANDYAL - 518 502. Kurnool Dist. A.P.



CERTIFICATE COURSE IN APTITUDE & REASONING

Certified that Kumari/Sri.....
ofunderwent training
in certificate course **IN APTITUDE & REASONING** at **P.S.C. & K.V.S.C.**
GOVT. DEGREE COLLEGE, NANDYAL.

From December, 10, 2018.... To December, 21, 2018.....

LECTURER IN
MATHEMATICS

LECTURER IN CHARGE OF
MATHEMATICS

PRINCIPAL

Certificate course in

GRAFTING TECHNIQUES AND NURSERY MANAGEMENT



PSC&KVSC GOVERNMENT COLLEGE, NANDYAL



DEPARTMENT OF BOTANY

"GRAFTING TECHNIQUES AND NURSERY MANAGEMENT"

Syllabus

1. History of Horticulture, particular to India.

2. Tree improvements - General concepts.

Role of nursery in *In-situ* and *Ex-situ* conservation of plants.

3. Selection of plants –Woody and Non- woody

Herbs, Shrubs, Trees, Climbers, Creepers

4. Vegetative Propagation techniques:

- Cuttings – Root cuttings, Stem cuttings for herbaceous, soft wood, hard wood, leaf , leaf bud cuttings Root cuttings
- Grafting - Scion grafting, Veneer grafting, Cleft grafting , tongue approach grafting, Bud grafting,
- Layering- simple layering, Air layering, Mound layering

4. Multiplication Garden – Establishment and maintenance – spacing, weeding, watering, fertilizers and pesticides.

5. Potting Media- solid waste management, copost

6. Nursery Management

7. Cost- benefit analysis.

Faculty and Resource persons Involved

1. P. Prasada Rao, Lecturer in Botany
2. V.J.Sailaja Rani, Lecturer in Botany
3. Dr.K.Omkar, Lecturer in Botany . Dr. M. Ramesh . P.E. Vijayenind
Lec. in Botany. Lec. in Botany,
4. Sri. Babu Rao, Resource person from Panyam nurseries and State level Awardee in Horticulture.
5. Dr. Saralamma, Senior Scientist, DAT center, (Agriculture Department) Kurnool

Fields Visited

1. Panyam Nurseries
2. Botanical Garden of college campus
3. Forest Department Nurseries raised at Mahanandi

Department of Botany

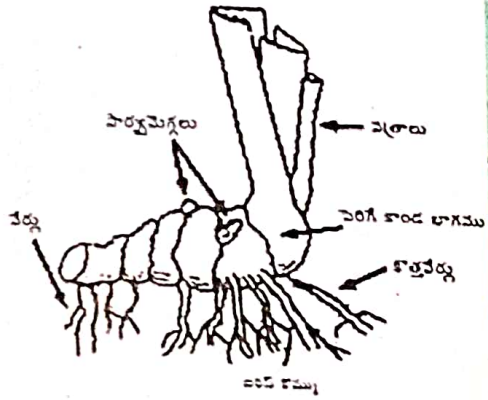
**Certificate Course on Plant Nursery
Management and Grafting methods**



నర్సరీ పెంపకంలో
ఉపయోగించే వివిధ శాఖీయ
భాగాలు

నర్సరీ పెంపకంలో
ఉపయోగించే వివిధ శాఖీయ
భాగాలు

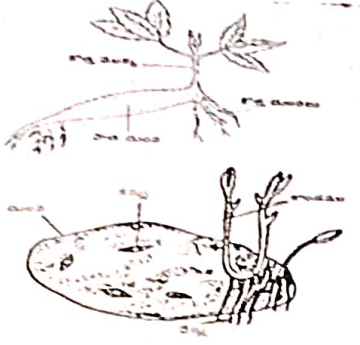
రైజోమ్ - అల్లం, పసుపు, ఎదురు, తామర



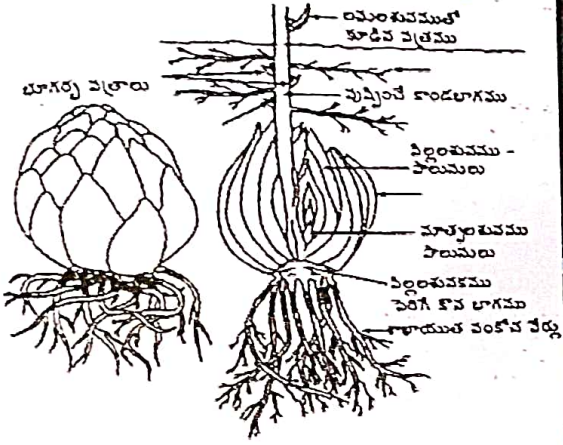
కందముల ద్వారా - క్రొకన్



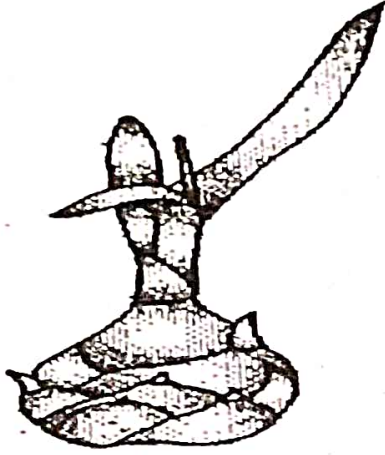
దుంపల ద్వారా- బంగాళా దుంప



లఘునముల ద్వారా- ఉల్లి, వెల్లులి

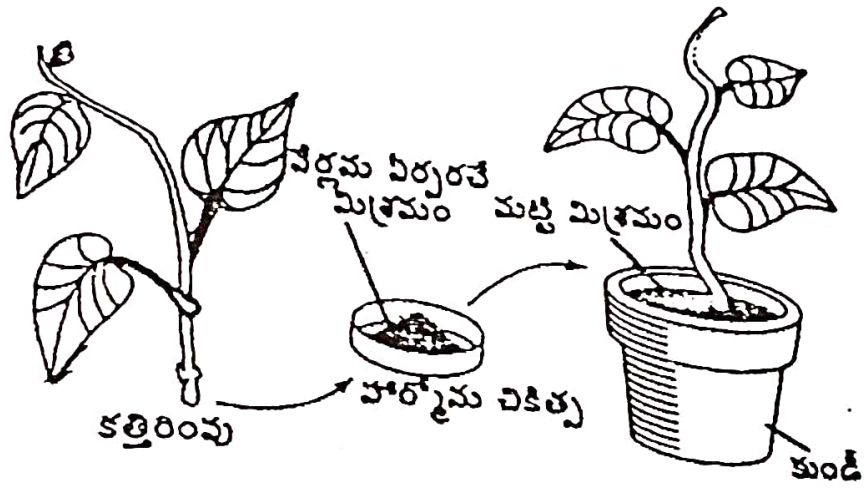


లఘు లఘునముల ద్వారా - తిల్లి, బిగ్గెనియా



కాండ కత్తిరింపులు

5



పటం 20.1 కాండపు కొవ కత్తిరింపు పద్ధతి

కత్తిరింపుల ద్వారా మొక్కల వ్యాప్తి విధానాలు

• కాండ కత్తిరింపులు :

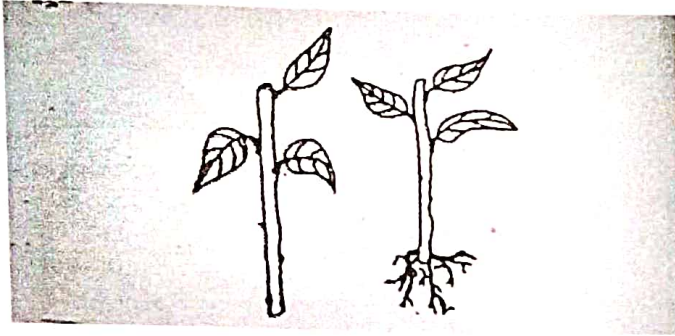
1. గట్టి కాండ కత్తిరింపులు :



మృదు కాండ కత్తిరింపులు - రోజ్



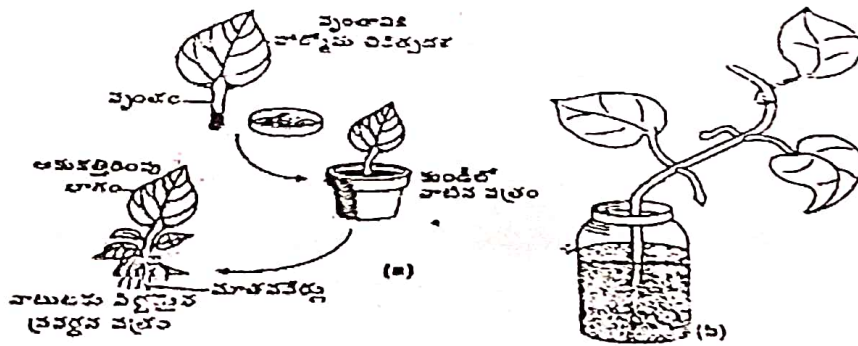
సెమి హార్డ్ వుడ్ కటింగ్ - మామిడి , జామ , నిమ్మ



Leaf Cuttings and Root cuttings – apple, pear, cherry

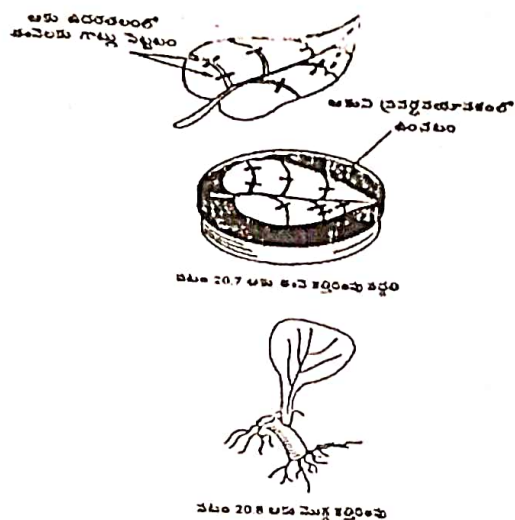
522

పునరాశ్రితం-III



నటం 20.6 (ఎ) ఆకు కత్తిరింపు పద్ధతి, (బి) నీటిలో వేర్ల ఉత్పత్తి పరిచయం

Leaf Cuttings – Bryophyllum, Begonia, sansevieria



విత్తన వ్యాప్తి వలన ప్రయోజనాలు

- నారు మొక్కలు చౌకగా లభిస్తాయి .
- సంకర మొక్కలు రూపొందిస్తారు
- విత్తనాల ద్వారా రూపొందిన మొక్కలు ఎక్కువ కాలం జీవిస్తాయి
- పైరస్ వ్యాధులు విత్తనాల ద్వారా వ్యాపించవు .
- విత్తనాల ద్వారా ఉత్పత్తి అయిన మొక్కలు ఎక్కువ కాలం నిల్వ చేయవచ్చు .

SEED TRAY



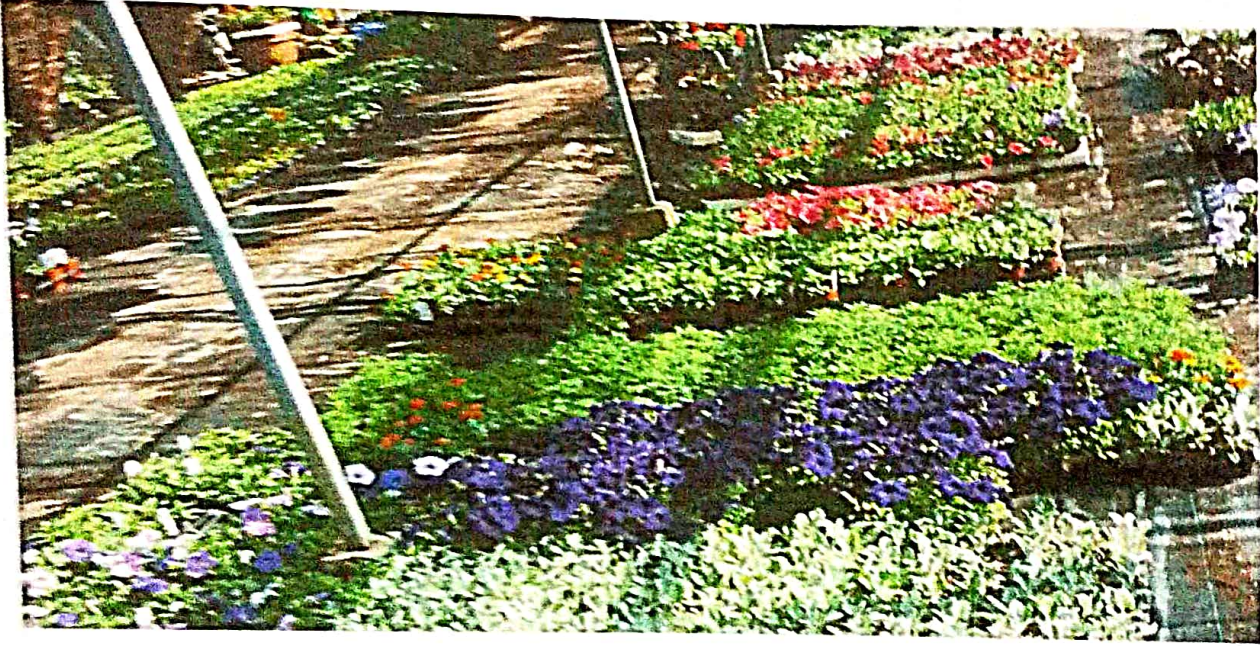
విత్తన అంకురోత్పత్తి పై ప్రభావం చూపే కారకాలు గురించి వ్రాయుము

- ఉష్ణోగ్రత
- తేమ
- విత్తనాలు నాటే సమయం
- విత్తనాలు నాటే లోతు
- విత్తన కవచం
- విత్తన సామర్థ్యం
- విత్తన సుష్టావస్థ
- విత్తన చీడలు
- విత్తన వ్యాధులు

నర్సరీ బెడ్

- కలుపు మొక్కలు, రాళ్ళు లేని నేలను నర్సరీ బెడ్ అంటారు.
- నర్సరీ బెడ్స్- రకాలు :

1. సెంకెస్ బెడ్ - పొడి ప్రదేశాలలో మా మట్టానికి 10-15సం.మీ లోతులో తయారు చేస్తారు. వీటిని పొడి మరియు గాలులు ఎక్కువగా వున్నా ప్రదేశాలలో తయారు చేస్తారు. నీరు అదా అవుతుంది
2. లాంఛ్ బెడ్ / ఫ్లాట్ బెడ్ : వేసవి, శీత కాలంలో తయారు చేస్తారు
3. రైస్ బెడ్ : నేలకు 15సం.మీ ఎత్తులో తయారు చేస్తారు. వీటిని వర్షా కాలంలో తయారు చేస్తారు

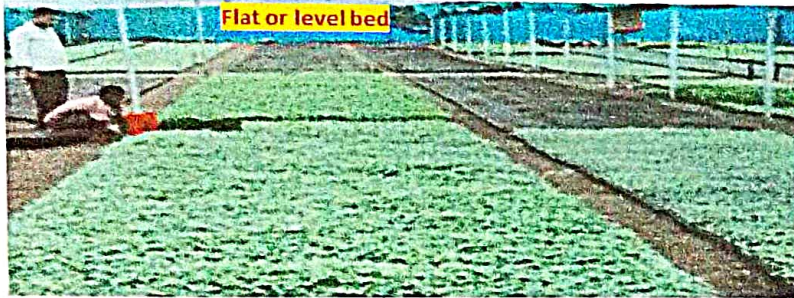




Sunken beds



Raised beds



Flat or level bed

నర్సరీ బెడ్ తయారీలో తీసుకోవలసిన జాగ్రత్తలు

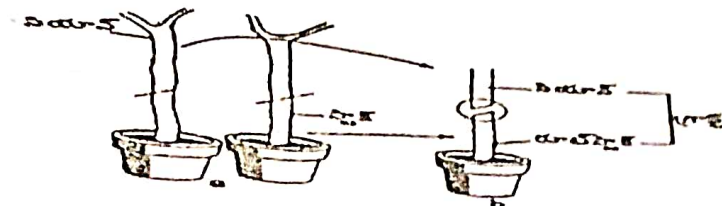
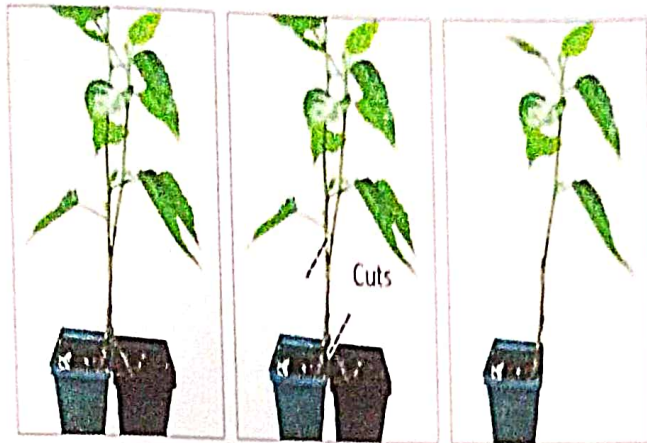
- నర్సరీ బెడ్ నాటిన విత్తనాలు మొలకేత్తుటకు, లేదా కత్తిరింపుల నుండి పేర్లు ఎర్పడుటకు తయారు చేస్తారు .
- పోషణ
- తేమ, వాయు ప్రసరణ
- తగినంత నీటి పారుదల
- బెడ్ వెడల్పు 1 మీటర్
- పాక్షికంగా నీడ వుండే ప్రదేశాలలో ఏర్పాటు చేయాలి
- సంద్రియ పదార్థాలు అధికంగా వుండే నేలలో ఏర్పాటు చేయాలి.



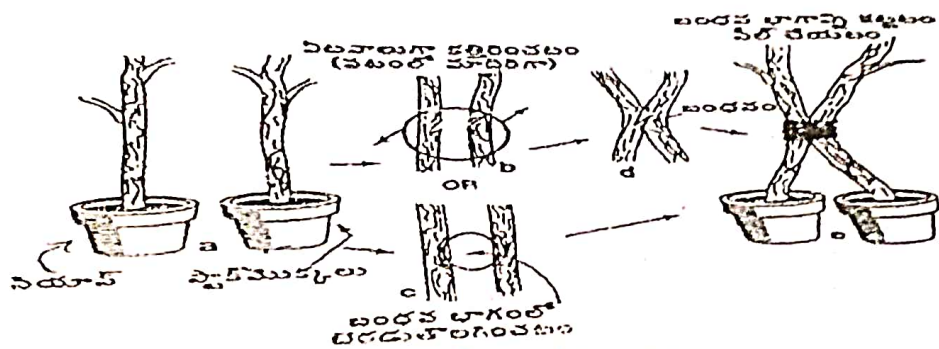
GRAFTING

అంటు కట్టుట

Approach Grafting



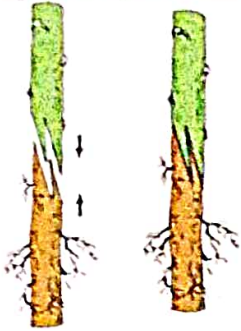
పటం 20.9 దీటాచర్ల నియాన్ గ్రాఫ్టింగ్ దశలు



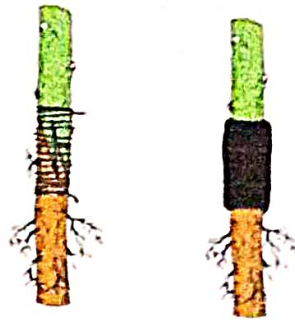
పటం 20.10 అక్రోచ్ గ్రాఫ్టింగ్ విధాన దశలు

TONGUE GRAFTING

The stock and scion are slipped together, the tongues interlocking.



The graft is then tied and sealed.

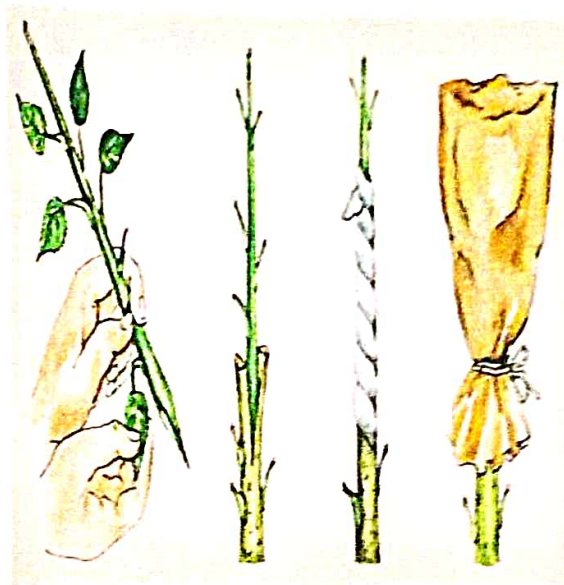


Scion

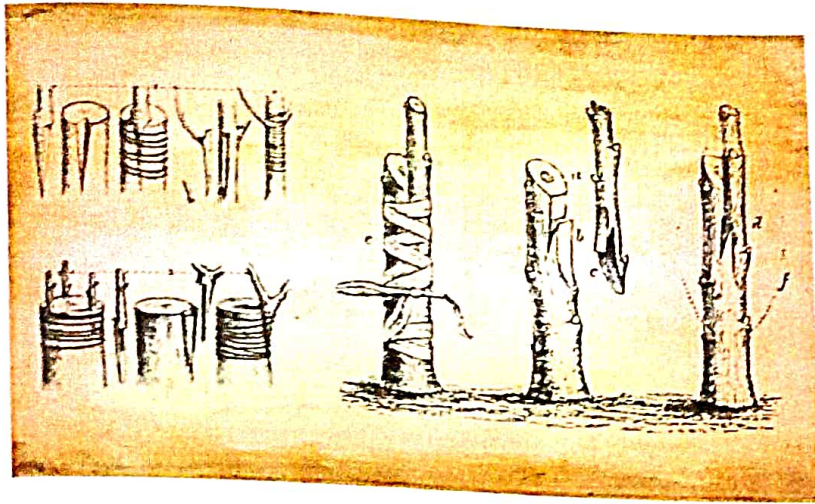


Rootstock

Cleft grafting

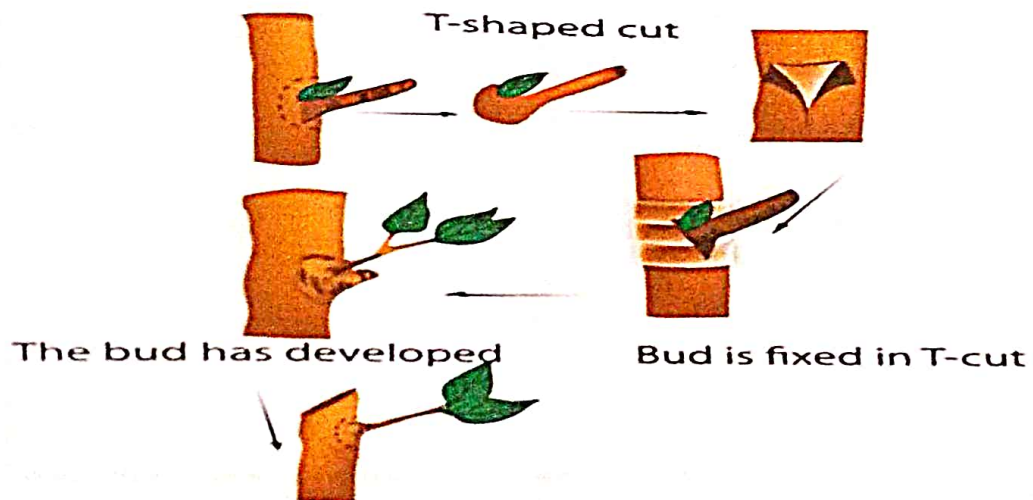


BARK GRAFTING

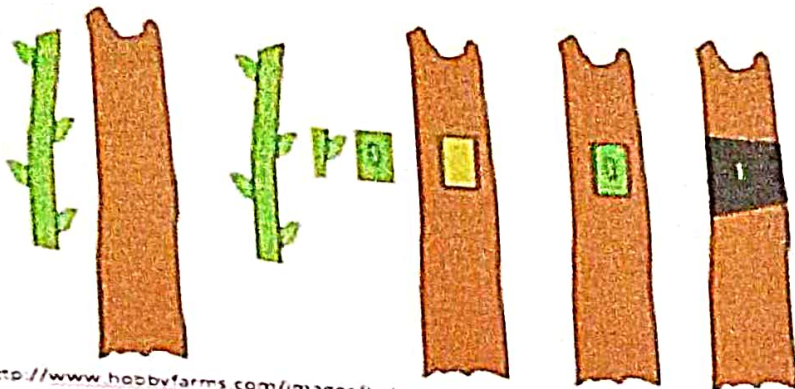


Bud Grafting

T-Budding



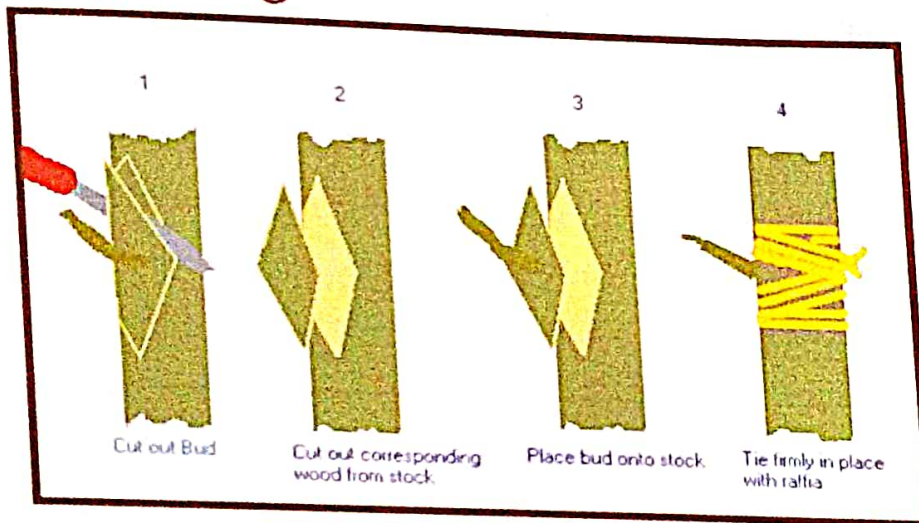
Patch budding



http://www.hobbyfarms.com/images/hobby%20farms%20crops/graft-Patch-Bud_200.jpg

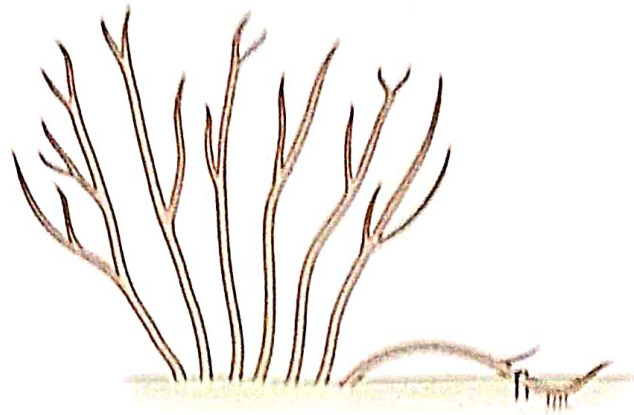
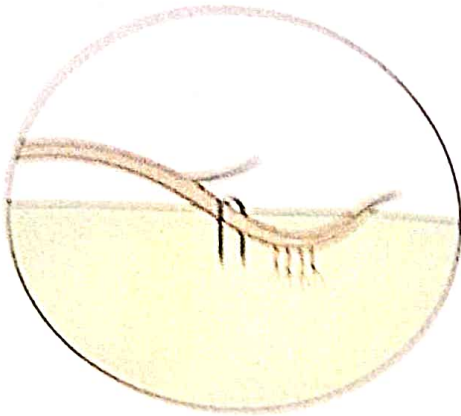
A basic conceptual image of patch budding

Chip grafting

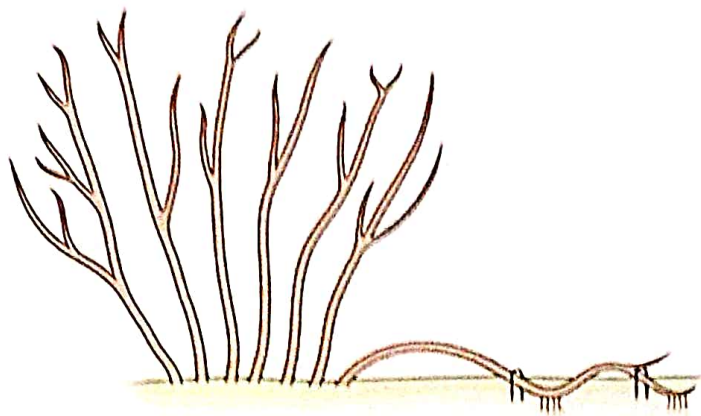
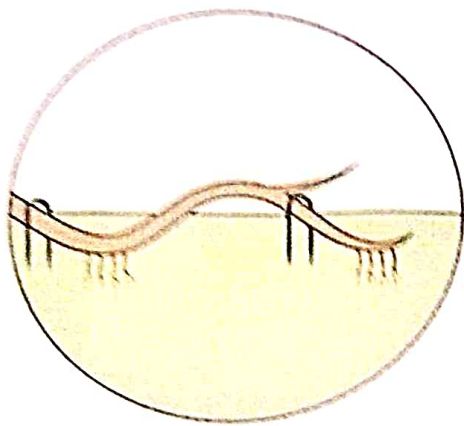


Layering

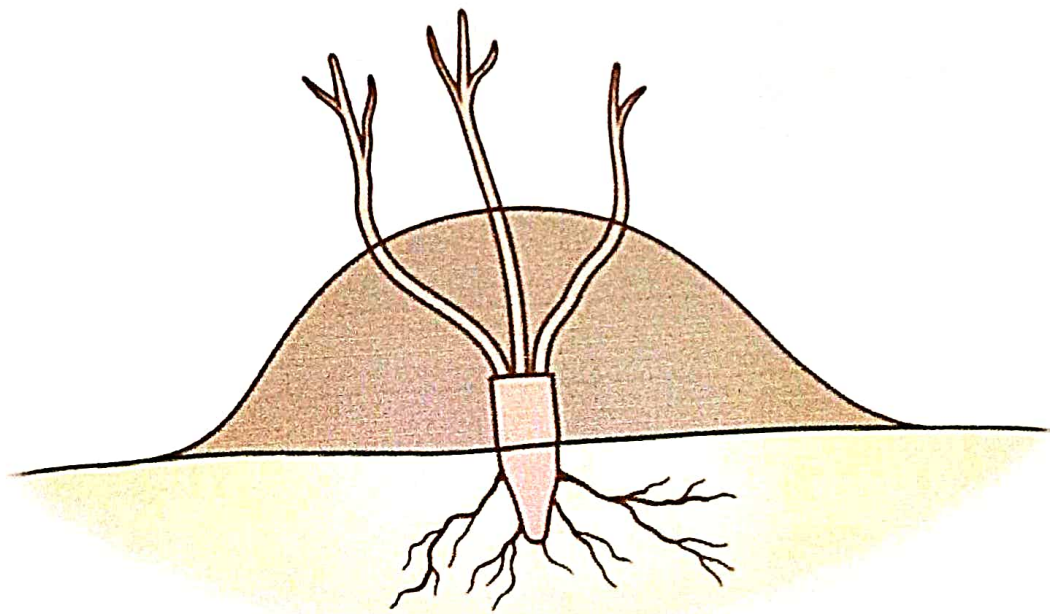
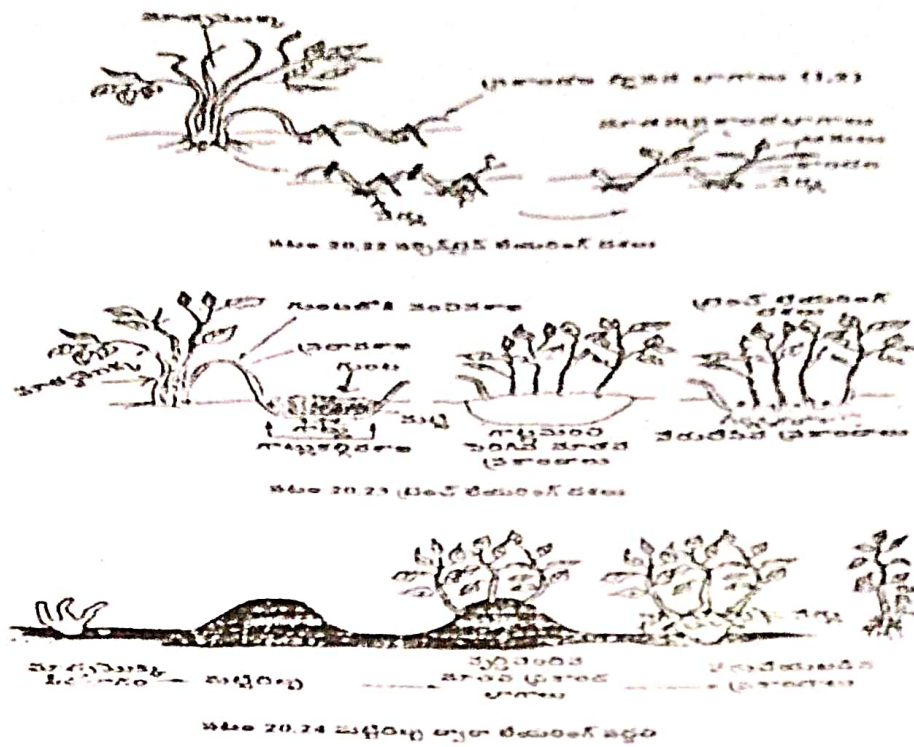
అంటు తొక్కుట



Simple Layering

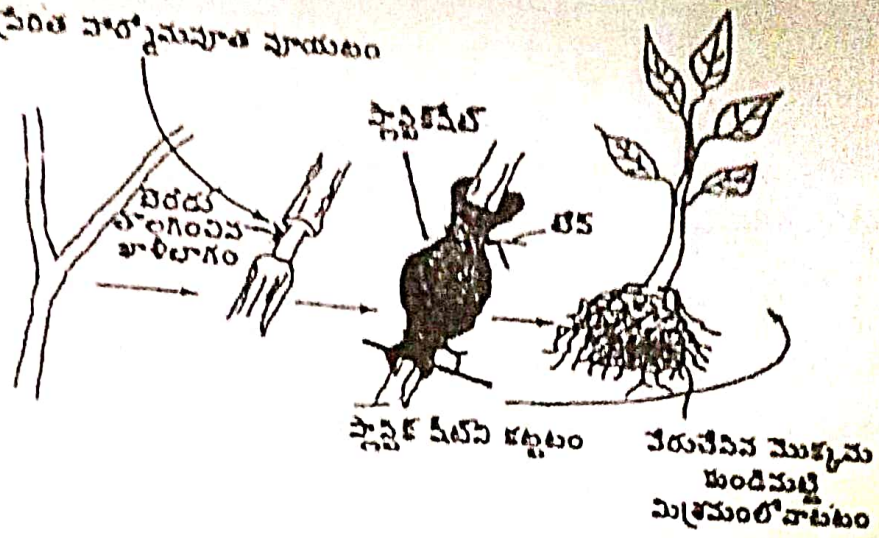


Serpentine Layering



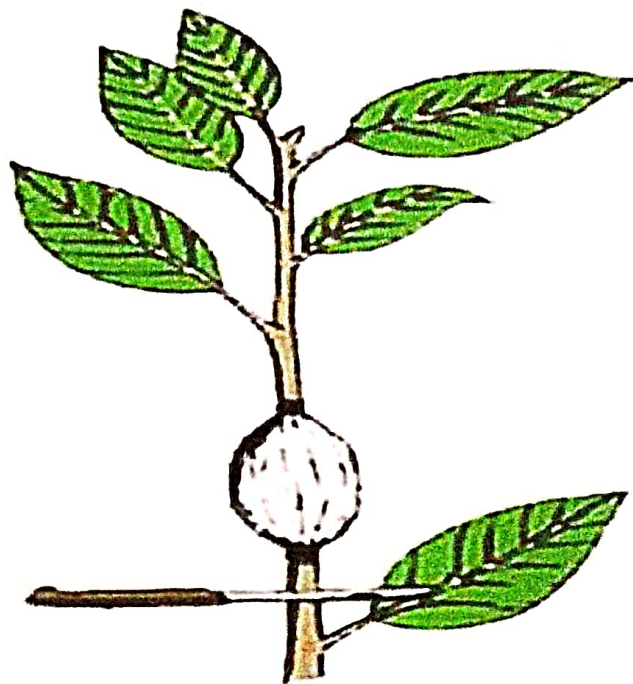
Mound Layering

ವಯ ಪ್ರತಿ ವಾಕ್ಯಾನುಪ್ರಾಸ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನ



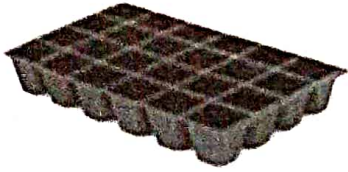
పటం 20.25 ఎయిర్ లేయరింగ్ వద్దది

Air layering



మొక్కల నర్సరీలలో
ఉపయోగించే కంట్రైనర్లు

- మట్టి కుండీలు
- సిమెంట్ కుండీలు
- ప్లాస్టిక్ కుండీలు
- ఫైబర్ కుండీలు
- పిరపిన్ పిపర్ లేదా సెలోఫన్ కప్పులు
- విత్తన ట్రేలు
- నీటి క్యాన్స్
- డ్రమ్స్
- ఎరువుల సంచులు
- పాలిథీన్ బాగ్స్



Seed tray



Plastic pot



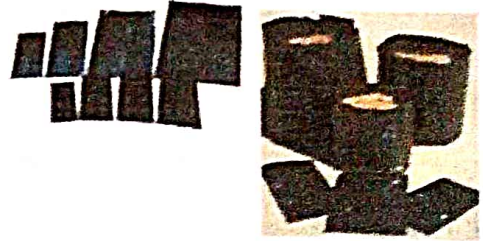
Fiber pot
Polythene bags



Paraffin cups



Manure bags

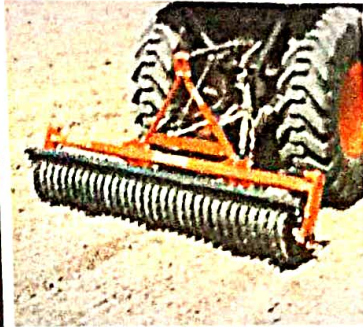


నర్సరీలో ఉపయోగించే పరికరాలు

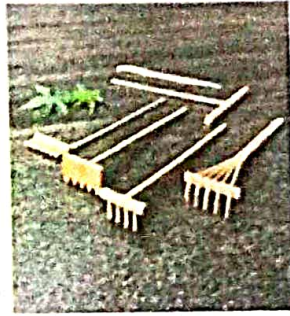
- బీది పోర
- సీడ్ డ్రిల్
- బీడ్ రోలరు మరియు లేవలర్
- గార్డెన్ రాక్
- హ్యాండ్ లేవలర్
- వాగలి
- పాఠ
- గార్డెన్ ఫోర్క్
- Hand cultivator
- కత్తెర, కత్తి, కోడవలి
- టుండీలు
- స్ప్రెయింగులు
- రోజ్ క్యాన్ మరియు నీటి పైపు



Seed drill



Seed bed roller



Garden rake



Hand leveller



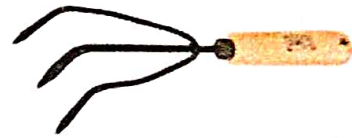
Plough



Garden fork



Pruning Scissors



Hand cultivator



Garden knife



Sickle



Rose can



Water pipe



Spray can



Pots

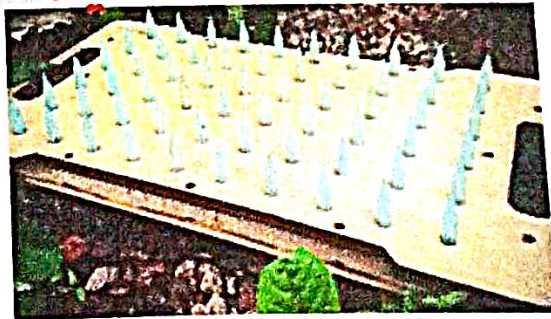
విత్తనాలను నాటే పద్ధతులు

• బ్రాడ్ కాస్టింగ్



Broadcasting of rice seeds

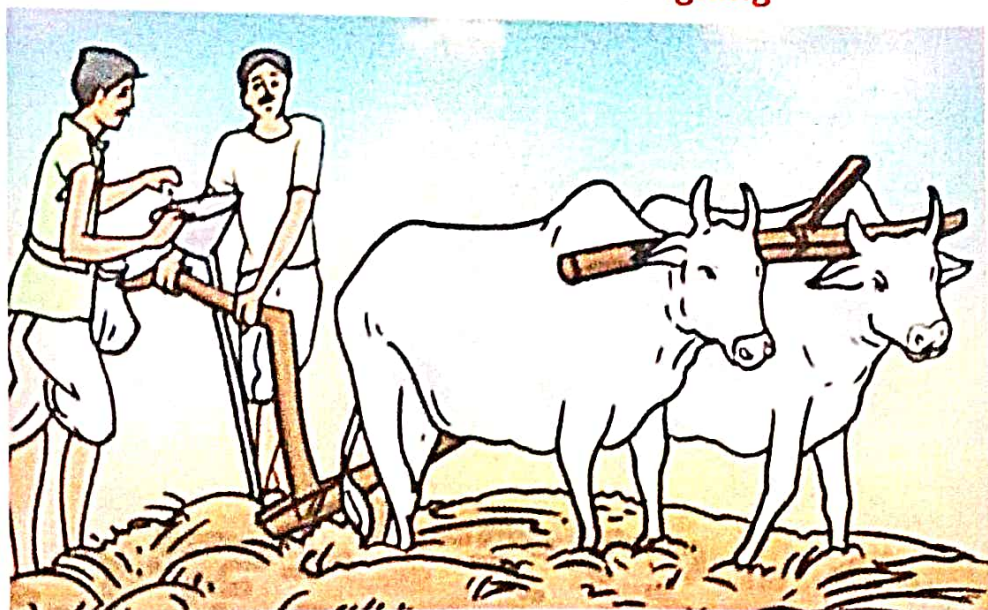
డిబ్బింగ్



Drilling



Traditional seed Ploughing





Transplanting



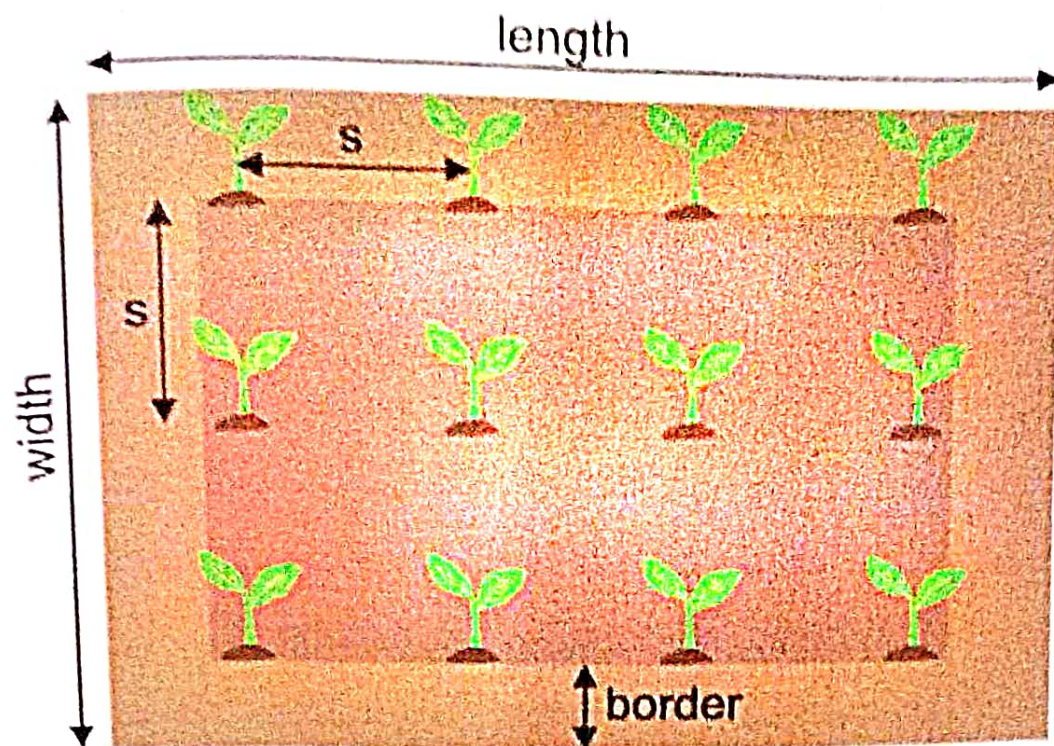
Transplanter



Check row planter



check row plantation



Transplanter



నర్సరీ బెడ్డుపై విత్తనాలను చల్లుట

- పంక్తులలో విత్తనాలు చల్లుట
- భ్రేలలో విత్తనాలను నాటుట
- ఫారి బ్యాగ్ లో / కుండీలలో విత్తుట



భ్రేలలో నాటుట



పంక్తులలో నాటుట



ఫారి బ్యాగ్ లో నాటుట

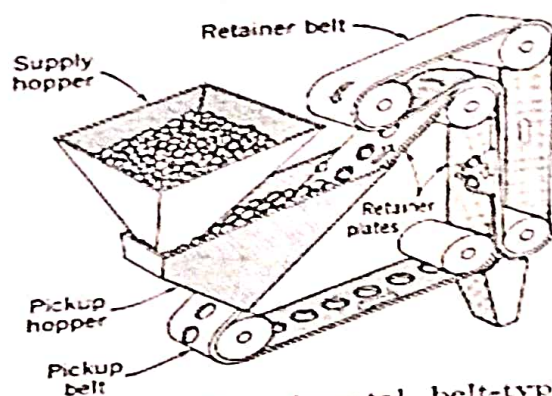


Fig. 11.6. Experimental belt-type planter developed for high-speed drilling of seeds such as peanuts. (J. G. Futral and R. L. Allen. *Agr. Eng.*, April, 1951.)

నర్సరీ నిర్వహణ

• మంచి స్థలం

• ఫ్లాటింగ్

• నీటి పారుదల మరియు ఎరువులు

• మొక్కల సంరక్షణ చర్యలు

• విత్తన చికిత్సలు :

1. వేడి నీటి చికిత్స

2. క్రిమి సంహారకం

3. నేల చికిత్స

4. రసాయన చికిత్స

5. కలుపు మొక్కల నివారణ

6. వేడి మరియు చలి తీవ్రత నుండి రక్షణ

7. నర్సరీ మొక్కల ప్యాకింగ్

8. అమ్మకం

9. మొక్కల నిర్వహణ

ఉద్యానవనాలలో నిరంతరం నిర్వహించే ప్రక్రియలు

a) మృత్తిక - సూక్ష్మజీవరహిత

b) విత్తనాలు - విత్తుట

c) ప్లాంటింగ్ మరియు ట్రాన్స్ ప్లాంటింగ్

1. కుండీలలో ఉన్న మొక్కలను క్షేత్రంలోకి మార్పిడి చేయుట

2. కుండీలో పెరుగుతున్న మొక్కను మరొక కుండీలోకి మార్పుట

3. మొక్కను క్షేత్రంలో పాతుట

4. పెద్ద వృక్షాలు మరియు పొదలను మార్పిడి చేయుట

5. షేడింగ్

6. స్టాంపింగ్ లేదా పింఛింగ్

7. డీవోలియేషన్

8. స్టాకింగ్

9. మల్చింగ్

మల్చింగ్

- నేలను పాల్తీన్ షీట్ లేదా వ్యర్థాలతో కప్పి వాతావరణ పరిస్థితులు మొక్క పెరుగుదల కు అనుకూలంగా చేయడం మరియు నేలలోని తేమను కాపాడటం ప్రక్రియను మల్చింగ్ అంటారు.

మల్చింగ్ పదార్థాలు రకాలు :

1. సేంద్రీయ రకాలు : పశువుల ఎరువు, కంపోస్ట్, తొక్కలు, కండే ముక్కలు, స్పగ్నం, షీట్ మాస్, ఎండు గడ్డి, రంపపు పోడి, పంట అవశేషాలు , కలప ముక్కలు.
2. అసేంద్రీయ రకాలు : బ్లాక్ పాల్తీన్ షీట్, రబ్బర్ టైర్లు, చిప్స్, గులక రాళ్ళూ.

అలంకరణ

మొక్కలు

గుల్మయుత అలంకరణ మొక్కలు

• జీవిత చక్రం ఆధారంగా రకాలు

1. ఏక వార్షిక అలంకరణ రకాలు : బంతి , జినియ జాతులు

2. ద్వి వార్షిక అలంకరణ రకాలు : హాలిహాక్ , డిజిటాలిస్.

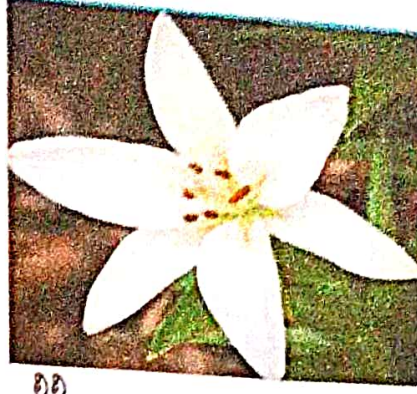
3. బహు వార్షిక అలంకరణ రకాలు

- పుష్పించేవి : లిల్లి , తులిప్ , జిరానియం ,

- పుష్పించనివి : సాన్స్ విరియ , కొలియస్ .



మంటి



లిల్లి



జింజీ



వాలి వాన్



డిజిటాలిస్



తులిప్



పెరాసియం



సాన్స్ వీరయ్య



కోలియస్

పరిమిత చిరకాల ఆధారంగా రకాలు : Indoor or Out door

అంతర్గత మొక్కలు

వీటిని మొదలలో పెంచుతారు

జీనియం, టుజిటస్



హార్టింగ్ మొక్కలు

వైలాడి కుండలలో పెంచుతారు

జిరానియం

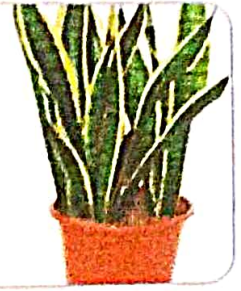
క్లీరీస్టం



గృహ మొక్కలు

అండీర్ రకాలు
పుష్పించే లేదా ఫోలిఎజ్ రకాలు

సెన్స్ విరయ



ధృఢమైన కాండంగల అలంకరణ మొక్కలు

పొదలు

అకు రాలే పొదలు
టెర్పెరిన్, లోనిసిగ
జపానిక

సతత పారితి
మొక్కలు
సైనిస్



వృక్షాలు

అకురాలే వృక్షాలు
టెట్యుల

సతత పారితి
వృక్షాలు
పిసియ



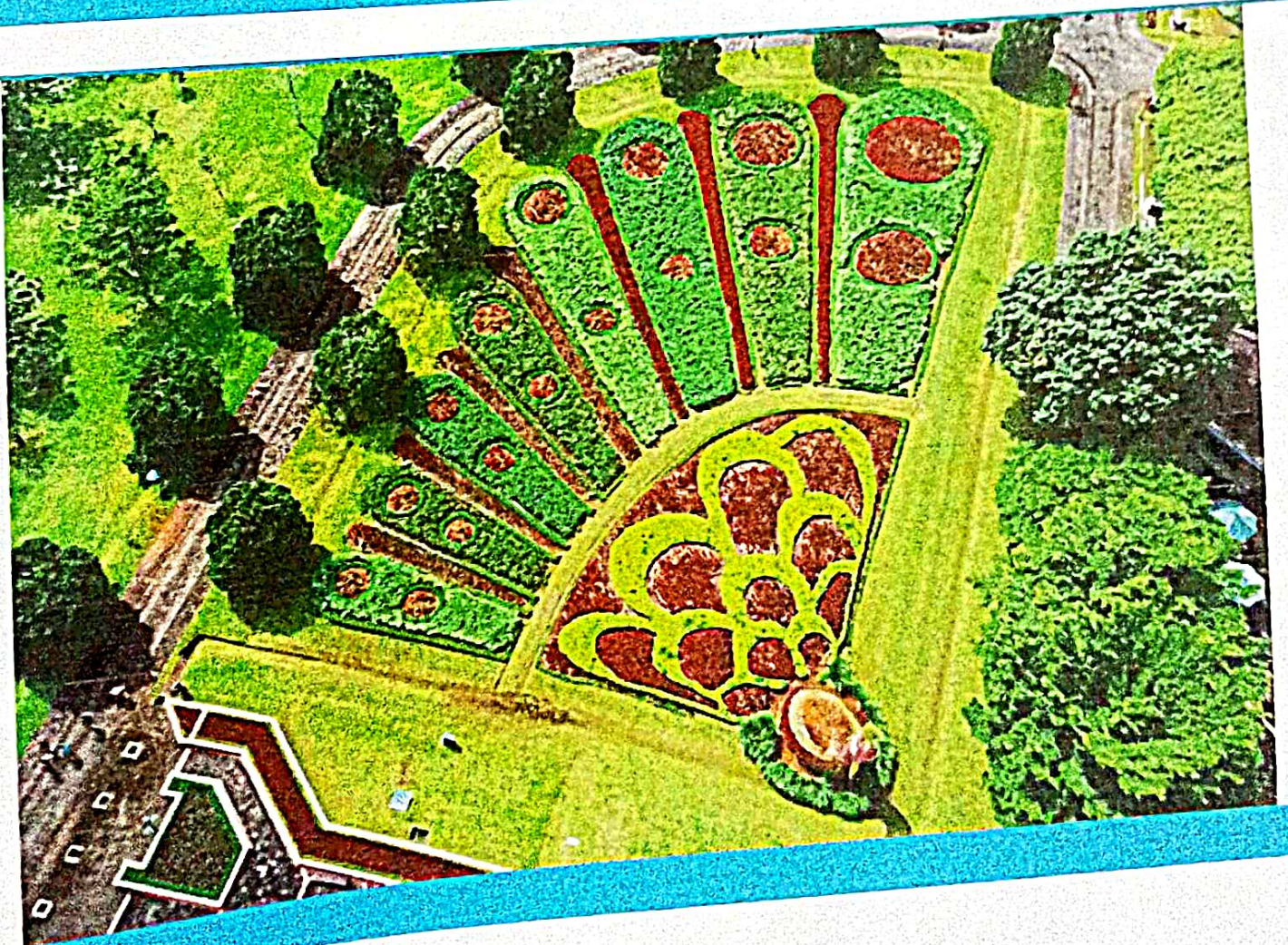
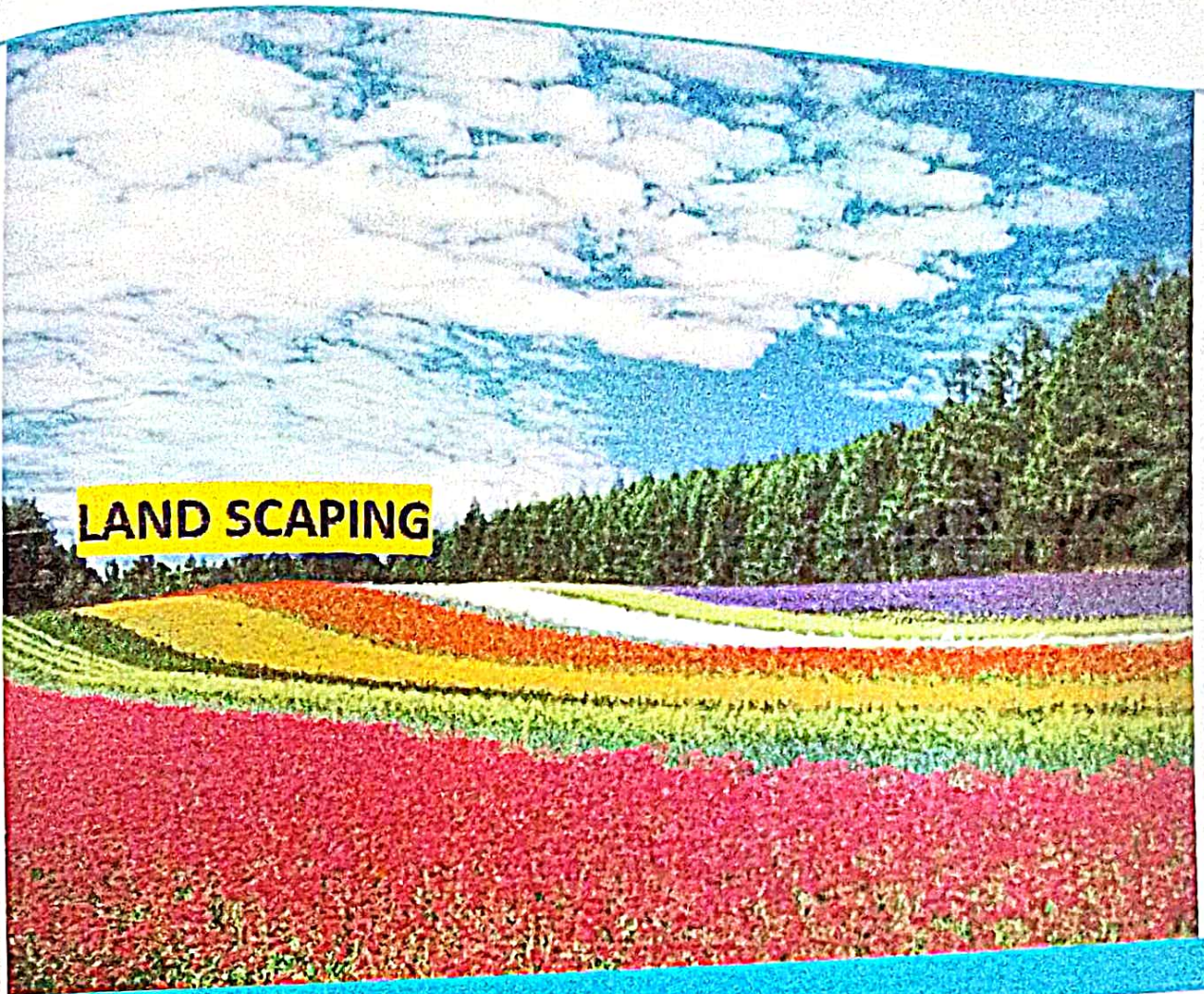
తీగ రకాలు

అకు రాలే రకాలు
క్లైమటిస్

హిడిర హెలిక్స్

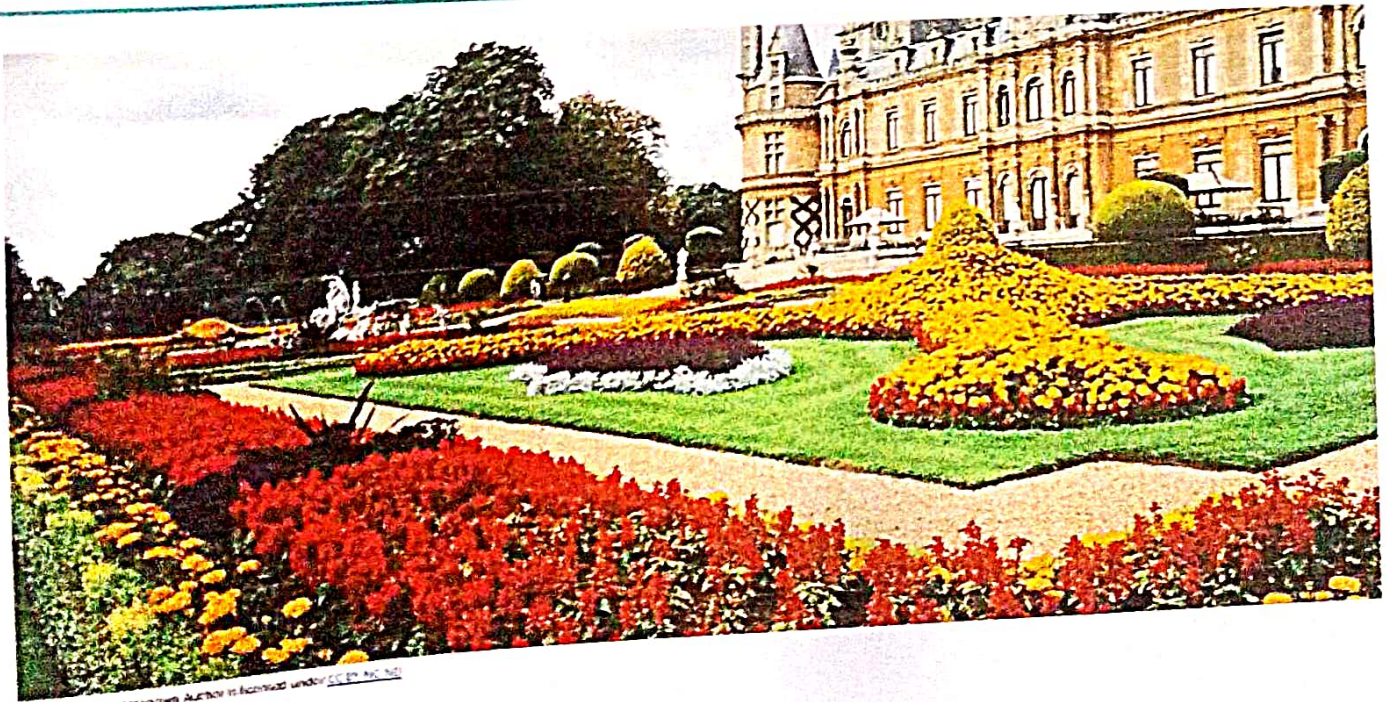


LAND SCAPING





This Photo by Unidentified Author is licensed under [CC BY-NC-ND](#)



This Photo by Unidentified Author is licensed under [CC BY-NC-ND](#)



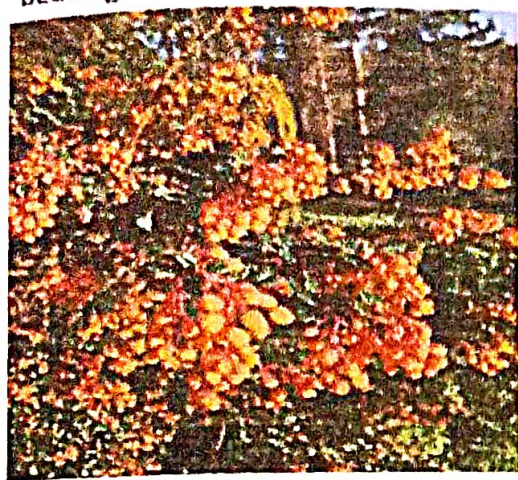
Bedding Plants



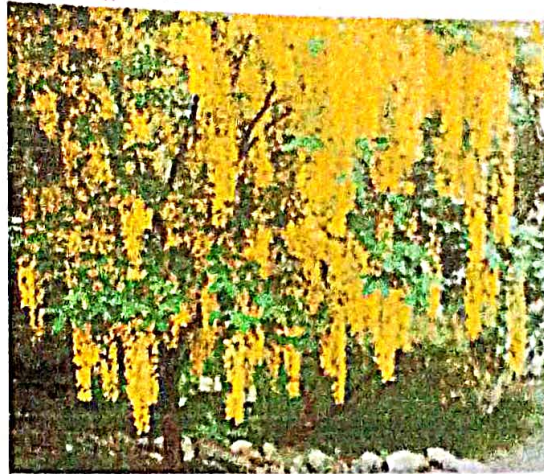
Hanging Plants



House Plants



Bushy Plants



Evergreen ornamental trees



ಶಿಗ ರಸಲು





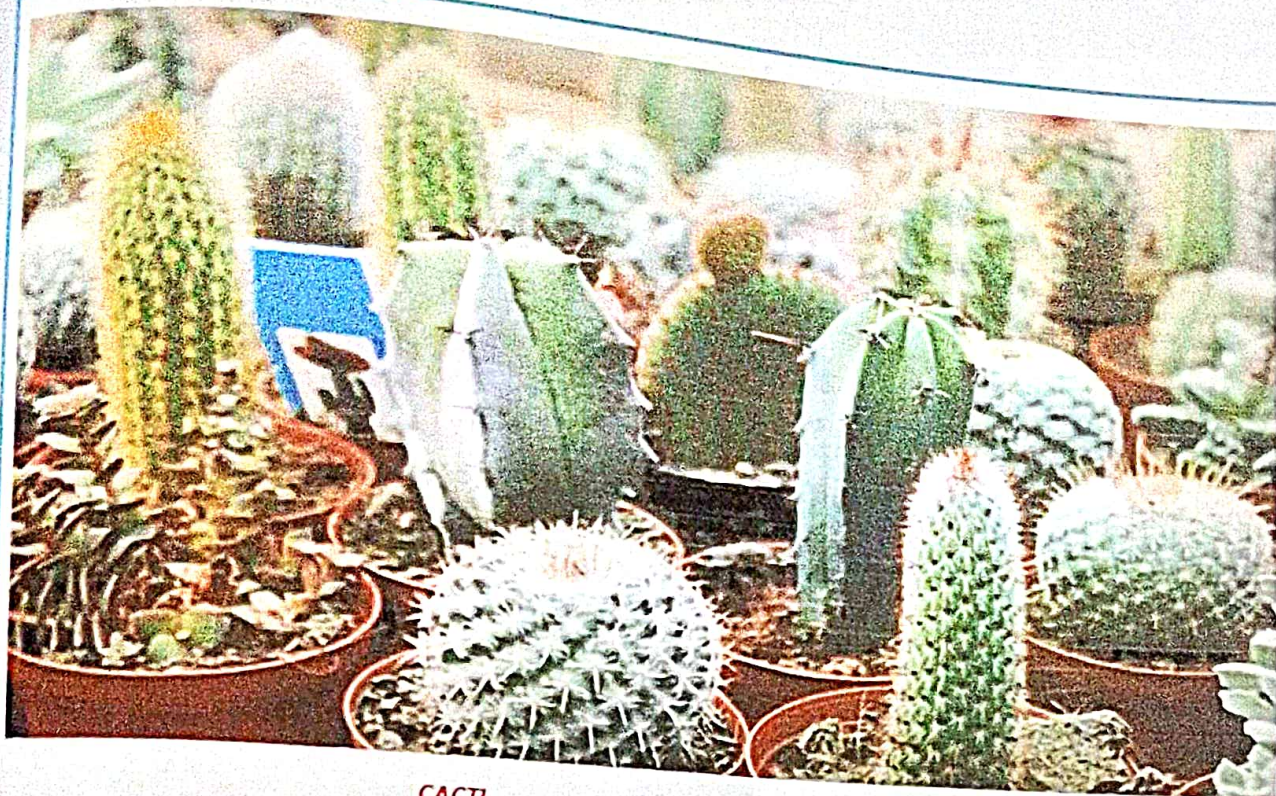
நீலிமலை அலங்கார மூல்கள்



PALM



CYCAS



CACTI



BOTTLE BRUSH

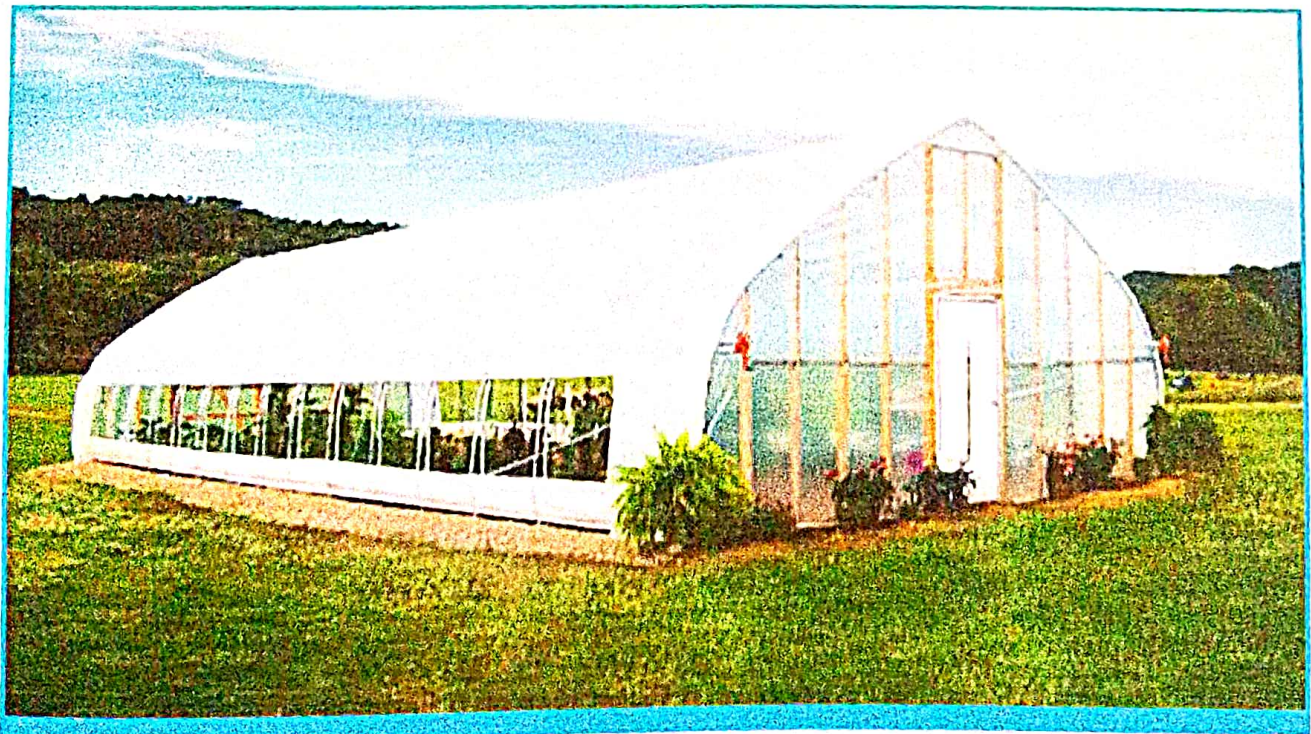
GLADIOLUS



Types of Plant

Nurseries

Green House



Poly House



Mulching



PSC & KVSC Govt. College
Nandiyala
Department of Commerce

2018-19

Certificate Course in "TALLY ERP-9"

Date: 11/12/19
Place: Nandiyala

To
The Principal
PSC & KVSC Govt. College
Nandiyala

Respected Sir,

Sir, seeking permission to conduct a certificate
course "TALLY ERP-9" for 30 days.

We submit that the department of commerce needs to
conduct a certificate course in "TALLY ERP-9" duration of
30 days in the college for the benefit of 3000 students.
It will be an additional qualification to them in getting
employment. Hence we earnestly request permission to conduct
the course and necessary lab facilities for smooth conduct
of course.

P. J. Reddy
11/12/19

Thanking you

Yours faithfully
A. N. S. Reddy
(ANANDARAJA GUPTA)

Circular

12-02-2019

Dear Students,

It is great pleasure, to announce that the department of commerce is going to conduct a certificate course in 'Tally ERP 9' in our college. Duration of course is 30 days. A certificate is also given to the participated students after successful completion of course. So those who are interested they can give their names to Sri P. Nalaneja Gupta (course coordinator) or Sri K. Sankarhamudue (Head Dept of commerce) on or before 16th Feb 2019. The course will commence from 18-02-2019.

course coordinator

P. Nalaneja Gupta

K. Sankarhamudue

Head Dept of commerce

II Bcom (e)



II Bcom (u)



II Bcom (CA)



Sl. No.	Name of the Student	18-02-19	19-02-19	20-02-19	21-02-19	22-02-19	23-02-19	24-02-19	25-02-19	26-02-19	27-02-19	28-02-19	01-03-19	02-03-19	03-03-19	04-03-19	05-03-19	06-03-19	07-03-19	08-03-19	09-03-19	10-03-19	11-03-19	12-03-19	13-03-19	14-03-19	15-03-19	16-03-19	17-03-19	18-03-19
1	P. Sr. Mallikar	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
2	A. Parameswari	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
3	A. Marimuthu	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
4	B. Anitha	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
5	D. Hussian Bee	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
6	P. Guralatha	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
7	R. Jyothi	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
8	K. Venkata Lakshmi	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
9	R. Aravindha	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
10	A. Madhu Subbarani	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
11	C. Narayana	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
12	C. Yerra Madhalethi	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
13	E. Naveen Kumar	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
14	G. Srinivasulu	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
15	K. Ram Prasad	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
16	P. Chandra	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
17	P. Madhu Babu	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
18	B. Manohar Babu	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
19	G. Janardhan	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
20	C. Paramesh	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
21	K. Veera Brahmam	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
22	M. Madhu Kumar	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
23	T. Chinna Subbaiah	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
24	P. Nageswara	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
25	A. Mahendra	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P

Signature of the student

P. srinilitha
 A. parameswari
 A. marimuthu
 B. Anitha
 D. Hussian Bee
 P. Guralatha
 R. Jyothi
 K. Venkata Lakshmi
 R. Aravindha
 G. madhusudha Rani
 C. Narayana
 E. Yerra Madhalethi
 E. Naveen Kumar
 G. Srinivasulu
 K. Ram Prasad
 P. Chandra
 P. Madhu Babu
 B. Manohar Babu
 G. Janardhan
 C. Paramesh
 K. Veera Brahmam
 M. Madhu Kumar
 T. Chinna Subbaiah
 P. Nageswara
 A. Mahendra

Academic Year 2018-2019.

Dept of Chemistry 45

Dt. 28-11-2018

Nandyal

To

The Principal.

Govt. College, Nandyal.

Respected Sir,

Sub: Seeking permission to conduct a certificate course in 'Soil Chemistry' - request regarding.

ISC & KVSC Govt Degree College
NANDYAL-518 501

We submit that the Dept. of Chemistry resolved to run a certificate course in 'SOIL CHEMISTRY' duration of 30 days in the College for the sake of B.Sc. students which will be useful as an additional qualification to them in getting employed opportunities.

Hence I request you to permit us to run the above said course on behalf of our department for which we shall be thankful.

Yours faithfully,

M. Veni Gopal

(Dr. M. Veni Gopal)

Circular

47

Dear Students,

We are very happy to announce you that, the Dept. of Chemistry, is going to start a Certificate course in Soil Chemistry (Soil Testing) duration of 30 days in our college from 03-12-2018 to 29-12-2018. A Certificate is also will be given to the participants after the completion of course. First Year B.Sc. (VI Semester) M.P.C & B.Z.C. Students, who are interested are requested to enroll their names on or before 2nd December 2018 at the Chemistry Dept.

Dept. of Chemistry

[Signature]

(Dr. M. Vinu Gopal)

In-charge of the Chem Dept.

Consultant to

Th. B.Sc. M.P.C. } ✓

Th. B.Sc. B.Z.C. }

500 Group Name of the Student

	03/18	04/18	05/18	06/18	07/18	08/18	09/18	10/18	11/18	12/18	01/19	02/19	03/19	04/19	05/19	06/19	07/19	08/19	09/19	10/19	11/19	12/19	01/20	02/20	03/20	04/20	05/20	06/20	07/20	08/20	09/20	10/20	11/20	12/20	01/21	02/21	03/21	04/21	05/21	06/21	07/21	08/21	09/21	10/21	11/21	12/21	01/22	02/22	03/22	04/22	05/22	06/22	07/22	08/22	09/22	10/22	11/22	12/22	01/23	02/23	03/23	04/23	05/23	06/23	07/23	08/23	09/23	10/23	11/23	12/23	01/24	02/24	03/24	04/24	05/24	06/24	07/24	08/24	09/24	10/24	11/24	12/24	01/25	02/25	03/25	04/25	05/25	06/25	07/25	08/25	09/25	10/25	11/25	12/25	01/26	02/26	03/26	04/26	05/26	06/26	07/26	08/26	09/26	10/26	11/26	12/26	01/27	02/27	03/27	04/27	05/27	06/27	07/27	08/27	09/27	10/27	11/27	12/27	01/28	02/28	03/28	04/28	05/28	06/28	07/28	08/28	09/28	10/28	11/28	12/28	01/29	02/29	03/29	04/29	05/29	06/29	07/29	08/29	09/29	10/29	11/29	12/29	01/30	02/30	03/30	04/30	05/30	06/30	07/30	08/30	09/30	10/30	11/30	12/30	01/31	02/31	03/31	04/31	05/31	06/31	07/31	08/31	09/31	10/31	11/31	12/31	01/32	02/32	03/32	04/32	05/32	06/32	07/32	08/32	09/32	10/32	11/32	12/32	01/33	02/33	03/33	04/33	05/33	06/33	07/33	08/33	09/33	10/33	11/33	12/33	01/34	02/34	03/34	04/34	05/34	06/34	07/34	08/34	09/34	10/34	11/34	12/34	01/35	02/35	03/35	04/35	05/35	06/35	07/35	08/35	09/35	10/35	11/35	12/35	01/36	02/36	03/36	04/36	05/36	06/36	07/36	08/36	09/36	10/36	11/36	12/36	01/37	02/37	03/37	04/37	05/37	06/37	07/37	08/37	09/37	10/37	11/37	12/37	01/38	02/38	03/38	04/38	05/38	06/38	07/38	08/38	09/38	10/38	11/38	12/38	01/39	02/39	03/39	04/39	05/39	06/39	07/39	08/39	09/39	10/39	11/39	12/39	01/40	02/40	03/40	04/40	05/40	06/40	07/40	08/40	09/40	10/40	11/40	12/40	01/41	02/41	03/41	04/41	05/41	06/41	07/41	08/41	09/41	10/41	11/41	12/41	01/42	02/42	03/42	04/42	05/42	06/42	07/42	08/42	09/42	10/42	11/42	12/42	01/43	02/43	03/43	04/43	05/43	06/43	07/43	08/43	09/43	10/43	11/43	12/43	01/44	02/44	03/44	04/44	05/44	06/44	07/44	08/44	09/44	10/44	11/44	12/44	01/45	02/45	03/45	04/45	05/45	06/45	07/45	08/45	09/45	10/45	11/45	12/45	01/46	02/46	03/46	04/46	05/46	06/46	07/46	08/46	09/46	10/46	11/46	12/46	01/47	02/47	03/47	04/47	05/47	06/47	07/47	08/47	09/47	10/47	11/47	12/47	01/48	02/48	03/48	04/48	05/48	06/48	07/48	08/48	09/48	10/48	11/48	12/48	01/49	02/49	03/49	04/49	05/49	06/49	07/49	08/49	09/49	10/49	11/49	12/49	01/50	02/50	03/50	04/50	05/50	06/50	07/50	08/50	09/50	10/50	11/50	12/50	01/51	02/51	03/51	04/51	05/51	06/51	07/51	08/51	09/51	10/51	11/51	12/51	01/52	02/52	03/52	04/52	05/52	06/52	07/52	08/52	09/52	10/52	11/52	12/52	01/53	02/53	03/53	04/53	05/53	06/53	07/53	08/53	09/53	10/53	11/53	12/53	01/54	02/54	03/54	04/54	05/54	06/54	07/54	08/54	09/54	10/54	11/54	12/54	01/55	02/55	03/55	04/55	05/55	06/55	07/55	08/55	09/55	10/55	11/55	12/55	01/56	02/56	03/56	04/56	05/56	06/56	07/56	08/56	09/56	10/56	11/56	12/56	01/57	02/57	03/57	04/57	05/57	06/57	07/57	08/57	09/57	10/57	11/57	12/57	01/58	02/58	03/58	04/58	05/58	06/58	07/58	08/58	09/58	10/58	11/58	12/58	01/59	02/59	03/59	04/59	05/59	06/59	07/59	08/59	09/59	10/59	11/59	12/59	01/60	02/60	03/60	04/60	05/60	06/60	07/60	08/60	09/60	10/60	11/60	12/60	01/61	02/61	03/61	04/61	05/61	06/61	07/61	08/61	09/61	10/61	11/61	12/61	01/62	02/62	03/62	04/62	05/62	06/62	07/62	08/62	09/62	10/62	11/62	12/62	01/63	02/63	03/63	04/63	05/63	06/63	07/63	08/63	09/63	10/63	11/63	12/63	01/64	02/64	03/64	04/64	05/64	06/64	07/64	08/64	09/64	10/64	11/64	12/64	01/65	02/65	03/65	04/65	05/65	06/65	07/65	08/65	09/65	10/65	11/65	12/65	01/66	02/66	03/66	04/66	05/66	06/66	07/66	08/66	09/66	10/66	11/66	12/66	01/67	02/67	03/67	04/67	05/67	06/67	07/67	08/67	09/67	10/67	11/67	12/67	01/68	02/68	03/68	04/68	05/68	06/68	07/68	08/68	09/68	10/68	11/68	12/68	01/69	02/69	03/69	04/69	05/69	06/69	07/69	08/69	09/69	10/69	11/69	12/69	01/70	02/70	03/70	04/70	05/70	06/70	07/70	08/70	09/70	10/70	11/70	12/70	01/71	02/71	03/71	04/71	05/71	06/71	07/71	08/71	09/71	10/71	11/71	12/71	01/72	02/72	03/72	04/72	05/72	06/72	07/72	08/72	09/72	10/72	11/72	12/72	01/73	02/73	03/73	04/73	05/73	06/73	07/73	08/73	09/73	10/73	11/73	12/73	01/74	02/74	03/74	04/74	05/74	06/74	07/74	08/74	09/74	10/74	11/74	12/74	01/75	02/75	03/75	04/75	05/75	06/75	07/75	08/75	09/75	10/75	11/75	12/75	01/76	02/76	03/76	04/76	05/76	06/76	07/76	08/76	09/76	10/76	11/76	12/76	01/77	02/77	03/77	04/77	05/77	06/77	07/77	08/77	09/77	10/77	11/77	12/77	01/78	02/78	03/78	04/78	05/78	06/78	07/78	08/78	09/78	10/78	11/78	12/78	01/79	02/79	03/79	04/79	05/79	06/79	07/79	08/79	09/79	10/79	11/79	12/79	01/80	02/80	03/80	04/80	05/80	06/80	07/80	08/80	09/80	10/80	11/80	12/80	01/81	02/81	03/81	04/81	05/81	06/81	07/81	08/81	09/81	10/81	11/81	12/81	01/82	02/82	03/82	04/82	05/82	06/82	07/82	08/82	09/82	10/82	11/82	12/82	01/83	02/83	03/83	04/83	05/83	06/83	07/83	08/83	09/83	10/83	11/83	12/83	01/84	02/84	03/84	04/84	05/84	06/84	07/84	08/84	09/84	10/84	11/84	12/84	01/85	02/85	03/85	04/85	05/85	06/85	07/85	08/85	09/85	10/85	11/85	12/85	01/86	02/86	03/86	04/86	05/86	06/86	07/86	08/86	09/86	10/86	11/86	12/86	01/87	02/87	03/87	04/87	05/87	06/87	07/87	08/87	09/87	10/87	11/87	12/87	01/88	02/88	03/88	04/88	05/88	06/88	07/88	08/88	09/88	10/88	11/88	12/88	01/89	02/89	03/89	04/89	05/89	06/89	07/89	08/89	09/89	10/89	11/89	12/89	01/90	02/90	03/90	04/90	05/90	06/90	07/90	08/90	09/90	10/90	11/90	12/90	01/91	02/91	03/91	04/91	05/91	06/91	07/91	08/91	09/91	10/91	11/91	12/91	01/92	02/92	03/92	04/92	05/92	06/92	07/92	08/92	09/92	10/92	11/92	12/92	01/93	02/93	03/93	04/93	05/93	06/93	07/93	08/93	09/93	10/93	11/93	12/93	01/94	02/94	03/94	04/94	05/94	06/94	07/94	08/94	09/94	10/94	11/94	12/94	01/95	02/95	03/95	04/95	05/95	06/95	07/95	08/95	09/95	10/95	11/95	12/95	01/96	02/96	03/96	04/96	05/96	06/96	07/96	08/96	09/96	10/96	11/96	12/96	01/97	02/97	03/97	04/97	05/97	06/97	07/97	08/97	09/97	10/97	11/97	12/97	01/98	02/98	03/98	04/98	05/98	06/98	07/98	08/98	09/98	10/98	11/98	12/98	01/99	02/99	03/99	04/99	05/99	06/99	07/99	08/99	09/99	10/99	11/99	12/99	01/100	02/100	03/100	04/100	05/100	06/100	07/100	08/100	09/100	10/100	11/100	12/100	01/101	02/101	03/101	04/101	05/101	06/101	07/101	08/101	09/101	10/101	11/101	12/101	01/102	02/102	03/102	04/102	05/102	06/102	07/102	08/102	09/102	10/102	11/102	12/102	01/103	02/103	03/103	04/103	05/103	06/103	07/103	08/103	09/103	10/103	11/103	12/103	01/104	02/104	03/104	04/104	05/104	06/104	07/104	08/104	09/104	10/104	11/104	12/104	01/105	02/105	03/105	04/105	05/105	06/105	07/105	08/105	09/105	10/105	11/105	12/105	01/106	02/106	03/106	04/106	05/106	06/106	07/106	08/106	09/106	10/106	11/106	12/106	01/107	02/107	03/107	04/107	05/107	06/107	07/107	08/107	09/107	10/107	11/107	12/107	01/108	02/108	03/108	04/108	05/108	06/108	07/108	08/108	09/108	10/108	11/108	12/108	01/109	02/109	03/109	04/109	05/109	06/109	07/109	08/109	09/109	10/109	11/109	12/109	01/110	02/110	03/110	04/110	05/110	06/110	07/110	08/110	09/110	10/110	11/110	12/110	01/111	02/111	03/111	04/111	05/111	06/111	07/111	08/111	09/111	10/111	11/111	12/111	01/112	02/112	03/112	04/112	05/112	06/112	07/112	08/112	09/112	10/112	11/112	12/112	01/113	02/113	03/113	04/113	05/113	06/113	07/113	08/113	09/113	10/113	11/113	12/113	01/114	02/114	03/114	04/114	05/114	06/114	07/114	08/114	09/114	10/114	11/114	12/114	01/115	02/115	03/115	04/115	05/115	06/115	07/115	08/115	09/115	10/115	11/115	12/115	01/116	02/116	03/116	04/116	05/116	06/116	07/116	08/116	09/116	10/116	11/116	12/116	01/117	02/117	03/117	04/117	05/117	06/117	07/117	08/117	09/117	10/117	11/117	12/117	01/118	02/118	03/118	04/118	05/118	06/118
--	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

Dept. of Chemistry Certificate Course on 'SOIL CHEMISTRY'

50

SNO.	Date	Topic	No. of Students attended	Sign. of the Lecturer
1	03-12-2018	Introduction - Types of soils	13	Ready
2	04-12-2018	Soil sample collection in fields	13	Ready
3	05-12-2018	Soil sample preparation for Analysis	15	Ready
4	06-12-2018	Procedure - explanation	14	Ready
5	07-12-2018	Preparation of Soil Testing Reagents	13	Ready
6	10-12-2018	Determination of Qualitative Tests	11	Ready
7	11-12-2018	Practicals on Qualitative Tests	11	Ready
8	12-12-2018	Determination of Organic (C _{org}) (Substn.)	12	Ready
9	13-12-2018	Determination of Soil pH	14	Ready
10	14-12-2018	Practicals - Soil pH (3AM)	11	Ready
11	15-12-2018	Determination of Conductivity	13	Ready
12	17-12-2018	Field Trip to RARS	14	Ready
13	18-12-2018	Estimation of Phosphorus	13	Ready
14	19-12-2018	Estimation of Potassium	14	Ready
15	20-12-2018	Practicals (3AM)	14	Ready
16	21-12-2018	Importance of Micro elements	11	Ready
17	22-12-2018	Analysis of Tests	15	Ready
18	27-12-2018	Types of Bio-Fertilizers	12	Ready
19	28-12-2018	Preparation of Bio-fertilizers	13	Ready
20	29-12-2018	Revision	13	Ready

FOOD &

NUTRITION

Certificate Course

2018 — 2019

2018-2019

Nandyal

Date:

22/08/18

To

The Principal

P.S.C. & K.V.S.C Govt. College

Nandyal

Sir,

Sub: - Requesting for conducting a Certificate Course -
Food & Nutrition regarding.

As part of academic activities we the Dept. of Zoology, is going to conduct Certificate Course on 23/08/18 in this connection please grant me permission to conduct the above said programme and also related activities.

Thanking you sir,

Yours faithfully,

[Signature]
22/08/18

VALEDICTORY OF CERTIFICATE COURSE - FOOD & NUTRITION



Aims and objectives

- To protect the health and safety of consumers by reducing food-related risks
- To help the students make informed choices about food by making sure they have information they need and are not misled
- To support public health by promoting healthy food choices; maintaining and enhancing the nutritional qualities of food and responding to specific public health concerns
- Students can learnt to support a strong, sustainable food industry
- To provide a setting and assist in teaching Nutrition Education as it relates to various subject areas and all grade levels.
- To provide a setting and assist in teaching Nutrition Education as it relates to various subject areas and all grade levels.
- To provide a setting and assist in teaching Nutrition Education as it relates to various subject areas and all grade levels.
- To improve nutrition and health outcomes of students through an integrated approach to food availability and access and food safety and quality.
- Improves nutrition and health outcomes of vulnerable segments (children and women) of the populations, through availability of foods that would increase intake of vegetables and fruits, decrease caloric intake and increase micro nutrient intake.
- To describe how eating a balanced diet, getting enough exercise and rest helps people to stay healthy.
- To describe how regular exercise is important to maintain a healthy strong heart/ lung system, muscle tone and bone strength.
- To explain how good personal hygiene prevents infectious illness.

Expected Programme Outcomes

- Chooses good carbohydrates: whole grains (the less processed the better), vegetables, fruits and beans. Avoid white bread, white rice, and the like as well as pastries, sugared sodas, and other highly processed food.
- Pays attention to the protein package: good choices include fish, poultry, nuts, and beans. Try to avoid red meat.
- Chooses foods containing healthy fats. Plant oils, nuts, and fish are the best choices. Limit consumption of saturated fats, and avoid foods with trans-fat.
- Chooses a fiber-filled diet which includes whole grains, vegetables, and fruits.
- Eat more vegetables and fruits—the more colorful and varied, the better.
- Includes adequate amounts of calcium in the diet; however, milk is not the best or only source. Good sources of calcium are collards, fortified soy milk, baked beans, and supplements containing calcium and vitamin D.
- Prefers water over other beverages. Avoid sugary drinks, and limit intake of juices and milk. Coffee, tea, artificially-sweetened drinks, 100-percent fruit juices, low-fat milk and alcohol can fit into a healthy diet but are best consumed in moderation. Sports drinks are recommended only for people who exercise more than an hour at a stretch to replace substances lost in sweat.
- Limits salt intake. Choose more fresh foods, instead of processed ones.
- Students considers intake of daily multivitamin fruits and extra vitamin D, as these have potential health benefits.

Healthy diet

A healthy diet is a diet that helps to maintain or improve overall health. A healthy diet provides the body with essential nutrition: fluid, macronutrients, micronutrients, and adequate calories.

For people who are healthy, a healthy diet is not complicated and contains mostly fruits, vegetables, and whole grains, and includes little to no processed food and sweetened beverages. The requirements for a healthy diet can be met from a variety of plant-based and animal-based foods, although a non-animal source of vitamin B12 is needed for those following a vegan diet. Various nutrition guides are published by medical and governmental institutions to educate individuals on what they should be eating to be healthy. Nutrition facts labels are also mandatory in some countries to allow consumers to choose between foods based on the components relevant to health.

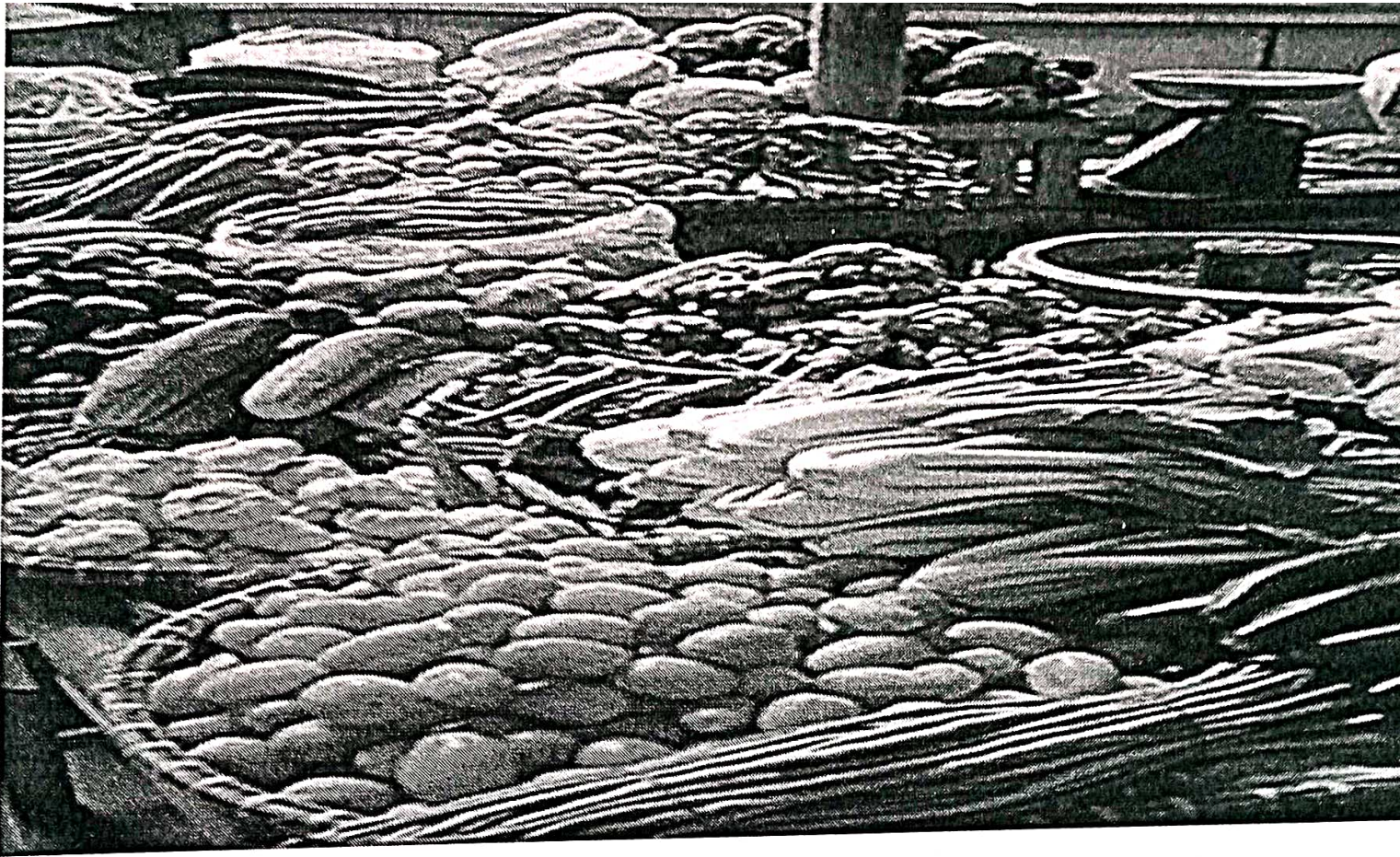
A healthy lifestyle includes getting exercise every day along with eating a healthy diet. A healthy lifestyle may lower disease risks, such as obesity, heart disease, type 2 diabetes, hypertension and cancer.

There are specialized healthy diets, called medical nutrition therapy, for people with various diseases or conditions. There are also prescientific ideas about such specialized diets, as in dietary therapy in traditional Chinese medicine.

Unhealthy diets

The Western pattern diet which is typically eaten by Americans and increasingly adopted by people in the developing world as they leave poverty is unhealthy: it is "rich in red meat, dairy products, processed and artificially sweetened foods, and salt, with minimal intake of fruits, vegetables, fish, legumes, and whole grains."

An unhealthy diet is a major risk factor for a number of chronic diseases including: high blood pressure, diabetes, abnormal blood lipids, overweight/obesity, cardiovascular diseases, and cancer.



The Nutrition Source of Harvard School of Public Health makes the following 10 recommendations for a healthy diet.

Choose good carbohydrates: whole grains (the less processed the better), vegetables, fruits and beans. Avoid white bread, white rice, and pastries, sugared sodas, and other highly processed foods.

Pay attention to the protein package: good choices include fish, poultry, nuts, and beans. Try to avoid red meat.

Choose foods containing healthy fats. Plant oils, nuts, and fish are the best choices. Limit consumption of saturated fats, and avoid foods high in trans-fat.

Choose a fiber-filled diet which includes whole grains, vegetables, and fruits.

Eat more vegetables and fruits—the more colorful and varied, the better.

Include adequate amounts of calcium in the diet; however, milk is not the best or only source. Good sources of calcium are collards, fortified soy milk, baked beans, and supplements containing calcium and vitamin D.

Prefer water over other beverages. Avoid sugary drinks, and limit intake of juices and milk. Coffee, tea, artificially-sweetened drinks, 100-percent fruit juices, low-fat milk and alcohol can fit into a healthy diet but are best consumed in moderation. Sports drinks are recommended only for people who exercise more than an hour at a stretch to replace substances lost in sweat.

Limit salt intake. Choose more fresh foods, instead of processed ones.

Consider intake of daily multivitamin and extra vitamin D, as these have potential health benefits.

Other than nutrition, the guide recommends frequent physical exercise and maintaining a healthy body weight.

A balanced diet is one that provides an adequate intake of energy and nutrients for maintenance of the body and therefore good health. A diet can easily be adequate for normal bodily functioning, yet may not be a balanced diet. An ideal human diet contains fat, protein, carbohydrates, vitamins, minerals, water and fibre all in correct proportions. These proportions vary for each individual because everyone has different metabolic rates and levels of activity.

Malnutrition results from an unbalanced diet, this can be due to an excess of some dietary components and lack of other components, not just a complete lack of food. Too much of one component can be as much harm to the body as too little. Deficiency diseases occur when there is a lack of a specific nutrient, although some diet related disorders are a result of eating in excess. An adequate diet provides sufficient energy for the performance of the body to function.

Carbohydrates, fats and proteins provide energy. Proteins are a provider of energy in an emergency, but are primarily used as building blocks for growth and repair of many body tissues. We also need much smaller amounts of other nutrients, such as vitamins and minerals. Despite the small quantities needed these are essential to provide a healthy diet.

Within the cells of our body, the nutrients ingested are converted to other compounds, which are then used for metabolism and other cellular reactions. Starch, a major carbohydrate is converted to glucose which can be then synthesized into fat for storage, proteins are synthesized from amino acids, and phospholipids are made from glycerol and fatty acids.

Carbohydrates

Carbohydrates are a rapid source of energy; they are the body's fuel. The bulk of a balanced diet should be made from carbohydrates. If eaten in an excess of the dietary requirements carbohydrates are easily stored as fats in the cells.

Fats

Good sources of these fats are found in vegetable oils like sunflower, Soya or corn, oily fish like mackerel, sardines and pilchards, olive oils, margarines (labeled high in polyunsaturated) and avocados.

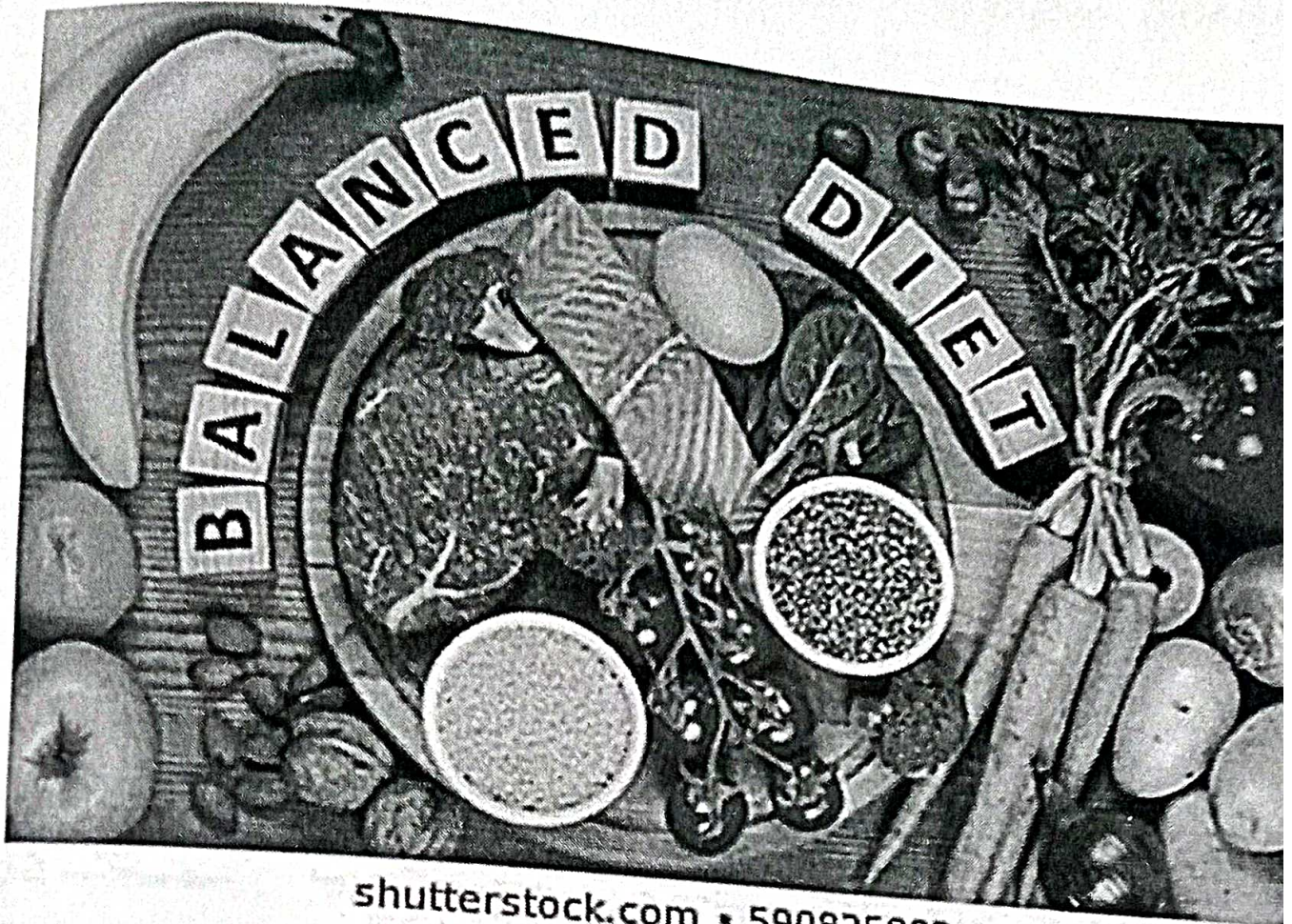
Saturated fats - A diet high in these types of fat will increase your cholesterol levels and also increase the risk of heart disease. These fats are found in high quantities in meat, dairy products like full-fat milk, cheese, and butter, pies, cakes, chocolate and biscuits.

As well as cutting down on fat intake you should try to eat foods containing unsaturated fats instead of saturated fats. You can cut down on your fat intake by reducing the amount of butter and margarine that you use and by avoiding biscuits, cakes and sweets. Try not to fry food, instead bake, grill, poach or microwave. Cut any visible fats off meats before cooking, and remove the skin from chicken and other poultry before cooking. Fats make up 20% of a balanced diet.

Proteins

Protein is essential for growth, repair and the healing of the body. Protein may be found in meats and poultry, fish, eggs, nuts, beans and lentils. You should aim to have two to three portions a day from this group,

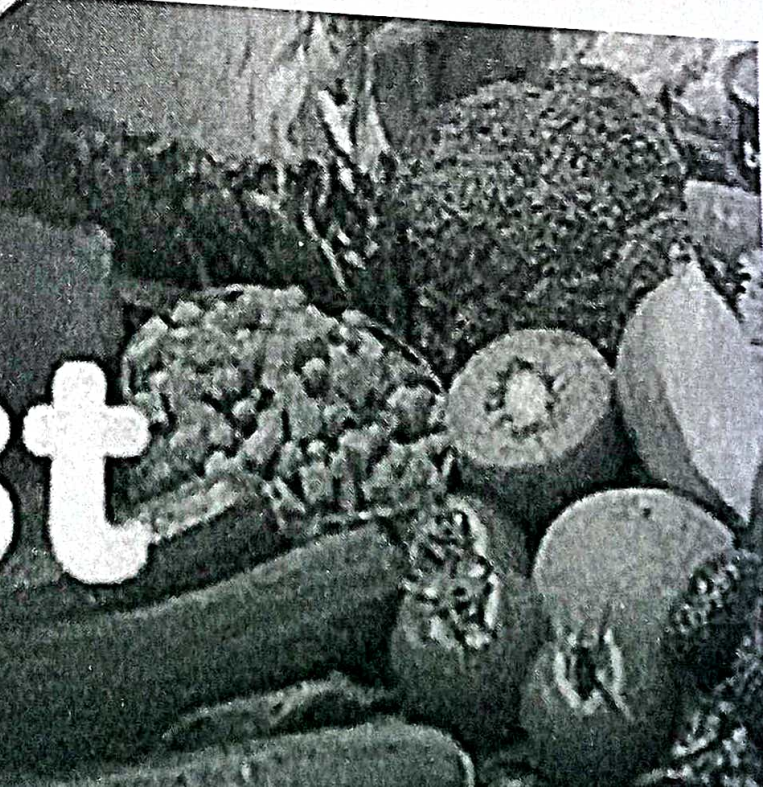
choosing low-fat when possible. Proteins make up 20% of diet.



shutterstock.com • 590825882

**eat
most**

**vegetables
& fruit**



Feed back ON Certificate course

- [illegible]

S. Saddam Hussain

IIIrd BZC

FOOD AND NUTRITION

Feed back on CERTIFICATE COURSE

- * ఆప్ కురగాయలు మనకు జీవీరంగా ఉపయోగపడుతూ, శిగ నిరీడు గర్తీని పెంచుతాయి.
- * జకుకురలు నుంచి ట్రోబిక్స్ మరియు ఎలక్ట్రో లభిస్తాయి.
- * ఈ:- పొలకుర నుంచి కార్బోన్ లభిస్తుంది.
- * జకుకురలు భిక్షంగా ఆస్తివయం వలన గాయలు తొందరగా మాన్చి పోతాయి. ఈ:- జీవకుర లంబాయితీ "C" ఎలక్ట్రో లభిస్తుంది.
- * మూసకృతం లభిస్తో భిక్షంగా లభిస్తో కురగాయ "బిక్స్" దీని ఆస్తివయం వలన మూసం ఆస్తికృత మెంతులను తగ్గించుకోవచ్చును.
- * కురగాయలలో హైడ్రో భిక్షంగా తయారై, పోటో ఎకరవనా ఆస్తి కివయం వలన ట్రోబ్ వంట వ్యాధులను నివారించవచ్చు.

feed back ON CERTIFICATE COURSE

★ ಆವರಣ ಯೋಜನೆ (ಪ್ರಜನ್ಮಾಶ್ರಮ ಕೃಷಿ ಕಾಲ್ಯಾಣ)

* ಸ್ವಾವರೂಪವಲ್ಲ ದೇವತೆ ಬಲಾಂತ ಸಂಕಲ್ಪದಿಂದ
ಸರ್ವಾಂತರ ವದಂತಿಯಿಂದ ಇದು ಕೊನೆಗೊಳ್ಳುವುದು.

* కొరగాయల త్రెసరావడం వల్ల జ్వరం వస్తే పెరినాత్రయం
అని త్రెసరావడం.

1c. Shekany

IIIrd B.Z.C

zoology

FOOD and NUTRITION

Feed back on certificate course

=> food nutrition course వలన, ఎటువంటి ఆహారం శరీరానికి మంచి తెలుసుకున్నాయి.

=> శ్రావ్యం, మరియు, మాంసాహారు శరీరానికి మరే మేర అవసరమో తెలుసుకున్నాయి.

=> కూరగాయలు, ఆకురసాల ఉండి వాంఛ అయిన గురించి తెలుసుకున్నాయి, ఏ ఆహారం త్వరగా జీర్ణం అవుతుందో అని అయ్యేది తెలుసుకున్నాయి.

=> ఇంట్లో లభించే అవి, రకాల, చిరుధాన్యాలు, కలబంద, ముడిసె పొలం మొదలగు మొదల వీటిని ఆశాస్యం కలుగజేస్తాయో తెలుసుకున్నాయి.

=> కార్బోహైడ్రేట్స్ ఎక్కువగా ఉన్న ఆహారం అలాగే రైస్ (బియ్యం) వాడటం తగ్గించి, సాంప్రదాయ, అందుకొరైన జీన రీటి, చీనాబు, రాగి, సజ్జీ, కేరళ, మొదలగు చిరు దాన్యం తోనుకలదు వూర జీర్ణ వ్యవస్థ కు చాల మంచిదని తెలుసుకున్నాయి.

M. Nirmala

Roll No-25

III rd R.T.C

⇒ ఇలాటి వర్గం ఎక్కువగా లభించే వాడు అయితే లాభ
సుగుణాలను సురింజింగ్ అయ్యేలా చేయటం.
తెలుసుకున్నాము.

⇒ అలాంటి కారణాలవల్ల ఎదురయ్యే అడ్డంకులను గురించి
ఓకటి ఆలోచనలకు, మించి అనేక అయ్యేలా
తెలుసుకున్నాము.

⇒ చేపలు, గుడ్లు లాంటి వాటిని శరీరానికి, మించి
అనేక అయ్యేలా తెలుసుకున్నాము.

⇒ ఎటువంటి కారణాల కారకు, వాడు, వాడుకు సంబంధించి
నిష్పత్తులను తెలుసుకోవడం వల్ల, ఎటువంటి
మీద చేపరుతుంది. అనేక అయ్యేలా తెలుసుకున్నాము.

Final Test on Composite Course

-

Feed back on certificate course.

- P. Narasimhakumar
IIIrd BZC
 zoology
 Rain NO-31

RAIN-31

Food And Nutrition

Feed back on CERTIFICATE COURSE

Food and Nutrition గురించి ఈ Feed back course ద్వారా ఎంతో చాలా విషయాలు తెలుసుకున్నాం. అందులో భాగంగా ఎటెంజ్, గురించి, ఏ కూరగాయలు తీసుకోవాలి అంటే కాల్షియం, ఇంప్ టుంటుంది) తెలుసుకున్నాం. అలాగే ప్రామాణికాలను గురించి, ఇంకా చాలా చాలా కత్తె విషయాలను తెలుసుకున్నాం. మురింగు తీసుకోవడం ఎలాగే ఎక్కువ అంటే ప్రామాణికం లభిస్తుంది. అందులోని కెమిస్ట్ విషయం తీసుకోవడం తెలుసుకున్నాం. మరియు ఎంతో రకాల కూరగాయలు గురించి తెలుసుకున్నాం. ఇంతకంటే తీసుకోవడం ఎలాగే మన కొరతకి చాలా ఎంతో.

- * చెక్కెడు, జిన్నె, ఎంబికాయ అంటే ఏమి విషయం లను తీసుకోవడం ఎలాగే, అది ఎక్కువ ఇంకా అది ఎక్కువ నేరలు పుట్టించిస్తాయి. కాల్షియం, ఇంప్ టుంటుంది.
- * రక కూరగాయలు, మరియు గురించి ఎక్కువగా తీసుకోవడం ఎలాగే అందులో ఇంప్, ఎటెంజ్ ఏ ఉంటుంది. ఇంకా ఇంతకంటే చాలా ఎంతో చెప్తారు.
- * చికెన్ తీసుకోవడం ఎలాగే కూడా ఎంతో ప్రామాణికం వస్తోంది.
- * రోజుకు 4-5 గ్లాస్స్ నీరు తీసుకోవాలి.
- * ఉదయం ముందు కలెక్ట్ తీసుకోవడం ఎలాగే ఎక్కువ ఇంకా అది ఎక్కువ D లభిస్తుంది.

A. Varalakshmi

* కరివేపాకు ఆస్థికవడం వల్ల జరిగే బాగా
హెరుకుంది. ఎరియె వల్ల వయస్సుకు తగ్గిస్తుంది.

* పండ్లు బాగా ఆస్థికహారి. దీని వల్ల వల్ల
తెలిగి కుప్పిస్తుంది.

* పోషకం వల్ల ఒక రెండు నెలల వయసు
పండ్లు ఆస్థికహారి.

* వానం కిచ్చి క్రి ప్రాప్త ఆస్థికవడం వల్ల
కత్తి హెరుకుంది.

* చికెన్ యాంట్ ఆస్థికవడం వల్ల వల్ల బాగా
వస్తుంది.

* పోషకం తక్కువ కిచ్చి ఒక అరటి పండ్లు
ఆస్థికవడం వల్ల తక్కువ అరుగుదల ఉంటుంది

A. Varalakshmi

1. INTRODUCTION
 2. AIMS AND OBJECTS
 3. MATERIALS
 4. METHODS
 5. RESULTS
 6. DISCUSSION
 7. CONCLUSION
 8. REFERENCES
 9. APPENDICES
 10. ACKNOWLEDGEMENTS
 11. BIBLIOGRAPHY
 12. INDEX
 13. LIST OF FIGURES
 14. LIST OF TABLES
 15. RESUME
 16. ABSTRACT
 17. NOTES
 18. FOOTNOTES
 19. APPENDIX A
 20. APPENDIX B
 21. APPENDIX C
 22. APPENDIX D
 23. APPENDIX E
 24. APPENDIX F
 25. APPENDIX G
 26. APPENDIX H
 27. APPENDIX I
 28. APPENDIX J
 29. APPENDIX K
 30. APPENDIX L
 31. APPENDIX M
 32. APPENDIX N
 33. APPENDIX O
 34. APPENDIX P
 35. APPENDIX Q
 36. APPENDIX R
 37. APPENDIX S
 38. APPENDIX T
 39. APPENDIX U
 40. APPENDIX V
 41. APPENDIX W
 42. APPENDIX X
 43. APPENDIX Y
 44. APPENDIX Z
 45. APPENDIX AA
 46. APPENDIX AB
 47. APPENDIX AC
 48. APPENDIX AD
 49. APPENDIX AE
 50. APPENDIX AF
 51. APPENDIX AG
 52. APPENDIX AH
 53. APPENDIX AI
 54. APPENDIX AJ
 55. APPENDIX AK
 56. APPENDIX AL
 57. APPENDIX AM
 58. APPENDIX AN
 59. APPENDIX AO
 60. APPENDIX AP
 61. APPENDIX AQ
 62. APPENDIX AR
 63. APPENDIX AS
 64. APPENDIX AT
 65. APPENDIX AU
 66. APPENDIX AV
 67. APPENDIX AW
 68. APPENDIX AX
 69. APPENDIX AY
 70. APPENDIX AZ
 71. APPENDIX BA
 72. APPENDIX BB
 73. APPENDIX BC
 74. APPENDIX BD
 75. APPENDIX BE
 76. APPENDIX BF
 77. APPENDIX BG
 78. APPENDIX BH
 79. APPENDIX BI
 80. APPENDIX BJ
 81. APPENDIX BK
 82. APPENDIX BL
 83. APPENDIX BM
 84. APPENDIX BN
 85. APPENDIX BO
 86. APPENDIX BP
 87. APPENDIX BQ
 88. APPENDIX BR
 89. APPENDIX BS
 90. APPENDIX BT
 91. APPENDIX BU
 92. APPENDIX BV
 93. APPENDIX BW
 94. APPENDIX BX
 95. APPENDIX BY
 96. APPENDIX BZ
 97. APPENDIX CA
 98. APPENDIX CB
 99. APPENDIX CC
 100. APPENDIX CD
 101. APPENDIX CE
 102. APPENDIX CF
 103. APPENDIX CG
 104. APPENDIX CH
 105. APPENDIX CI
 106. APPENDIX CJ
 107. APPENDIX CK
 108. APPENDIX CL
 109. APPENDIX CM
 110. APPENDIX CN
 111. APPENDIX CO
 112. APPENDIX CP
 113. APPENDIX CQ
 114. APPENDIX CR
 115. APPENDIX CS
 116. APPENDIX CT
 117. APPENDIX CU
 118. APPENDIX CV
 119. APPENDIX CW
 120. APPENDIX CX
 121. APPENDIX CY
 122. APPENDIX CZ
 123. APPENDIX DA
 124. APPENDIX DB
 125. APPENDIX DC
 126. APPENDIX DD
 127. APPENDIX DE
 128. APPENDIX DF
 129. APPENDIX DG
 130. APPENDIX DH
 131. APPENDIX DI
 132. APPENDIX DJ
 133. APPENDIX DK
 134. APPENDIX DL
 135. APPENDIX DM
 136. APPENDIX DN
 137. APPENDIX DO
 138. APPENDIX DP
 139. APPENDIX DQ
 140. APPENDIX DR
 141. APPENDIX DS
 142. APPENDIX DT
 143. APPENDIX DU
 144. APPENDIX DV
 145. APPENDIX DW
 146. APPENDIX DX
 147. APPENDIX DY
 148. APPENDIX DZ
 149. APPENDIX EA
 150. APPENDIX EB
 151. APPENDIX EC
 152. APPENDIX ED
 153. APPENDIX EE
 154. APPENDIX EF
 155. APPENDIX EG
 156. APPENDIX EH
 157. APPENDIX EI
 158. APPENDIX EJ
 159. APPENDIX EK
 160. APPENDIX EL
 161. APPENDIX EM
 162. APPENDIX EN
 163. APPENDIX EO
 164. APPENDIX EP
 165. APPENDIX EQ
 166. APPENDIX ER
 167. APPENDIX ES
 168. APPENDIX ET
 169. APPENDIX EU
 170. APPENDIX EV
 171. APPENDIX EW
 172. APPENDIX EX
 173. APPENDIX EY
 174. APPENDIX EZ
 175. APPENDIX FA
 176. APPENDIX FB
 177. APPENDIX FC
 178. APPENDIX FD
 179. APPENDIX FE
 180. APPENDIX FF
 181. APPENDIX FG
 182. APPENDIX FH
 183. APPENDIX FI
 184. APPENDIX FJ
 185. APPENDIX FK
 186. APPENDIX FL
 187. APPENDIX FM
 188. APPENDIX FN
 189. APPENDIX FO
 190. APPENDIX FP
 191. APPENDIX FQ
 192. APPENDIX FR
 193. APPENDIX FS
 194. APPENDIX FT
 195. APPENDIX FU
 196. APPENDIX FV
 197. APPENDIX FW
 198. APPENDIX FX
 199. APPENDIX FY
 200. APPENDIX FZ
 201. APPENDIX GA
 202. APPENDIX GB
 203. APPENDIX GC
 204. APPENDIX GD
 205. APPENDIX GE
 206. APPENDIX GF
 207. APPENDIX GG
 208. APPENDIX GH
 209. APPENDIX GI
 210. APPENDIX GJ
 211. APPENDIX GK
 212. APPENDIX GL
 213. APPENDIX GM
 214. APPENDIX GN
 215. APPENDIX GO
 216. APPENDIX GP
 217. APPENDIX GQ
 218. APPENDIX GR
 219. APPENDIX GS
 220. APPENDIX GT
 221. APPENDIX GU
 222. APPENDIX GV
 223. APPENDIX GW
 224. APPENDIX GX
 225. APPENDIX GY
 226. APPENDIX GZ
 227. APPENDIX HA
 228. APPENDIX HB
 229. APPENDIX HC
 230. APPENDIX HD
 231. APPENDIX HE
 232. APPENDIX HF
 233. APPENDIX HG
 234. APPENDIX HH
 235. APPENDIX HI
 236. APPENDIX HJ
 237. APPENDIX HK
 238. APPENDIX HL
 239. APPENDIX HM
 240. APPENDIX HN
 241. APPENDIX HO
 242. APPENDIX HP
 243. APPENDIX HQ
 244. APPENDIX HR
 245. APPENDIX HS
 246. APPENDIX HT
 247. APPENDIX HU
 248. APPENDIX HV
 249. APPENDIX HW
 250. APPENDIX HX
 251. APPENDIX HY
 252. APPENDIX HZ
 253. APPENDIX IA
 254. APPENDIX IB
 255. APPENDIX IC
 256. APPENDIX ID
 257. APPENDIX IE
 258. APPENDIX IF
 259. APPENDIX IG
 260. APPENDIX IH
 261. APPENDIX II
 262. APPENDIX IJ
 263. APPENDIX IK
 264. APPENDIX IL
 265. APPENDIX IM
 266. APPENDIX IN
 267. APPENDIX IO
 268. APPENDIX IP
 269. APPENDIX IQ
 270. APPENDIX IR
 271. APPENDIX IS
 272. APPENDIX IT
 273. APPENDIX IU
 274. APPENDIX IV
 275. APPENDIX IW
 276. APPENDIX IX
 277. APPENDIX IY
 278. APPENDIX IZ
 279. APPENDIX JA
 280. APPENDIX JB
 281. APPENDIX JC
 282. APPENDIX JD
 283. APPENDIX JE
 284. APPENDIX JF
 285. APPENDIX JG
 286. APPENDIX JH
 287. APPENDIX JI
 288. APPENDIX JJ
 289. APPENDIX JK
 290. APPENDIX JL
 291. APPENDIX JM
 292. APPENDIX JN
 293. APPENDIX JO
 294. APPENDIX JP
 295. APPENDIX JQ
 296. APPENDIX JR
 297. APPENDIX JS
 298. APPENDIX JT
 299. APPENDIX JU
 300. APPENDIX JV
 301. APPENDIX JW
 302. APPENDIX JX
 303. APPENDIX JY
 304. APPENDIX JZ
 305. APPENDIX KA
 306. APPENDIX KB
 307. APPENDIX KC
 308. APPENDIX KD
 309. APPENDIX KE
 310. APPENDIX KF
 311. APPENDIX KG
 312. APPENDIX KH
 313. APPENDIX KI
 314. APPENDIX KJ
 315. APPENDIX KK
 316. APPENDIX KL
 317. APPENDIX KM
 318. APPENDIX KN
 319. APPENDIX KO
 320. APPENDIX KP
 321. APPENDIX KQ
 322. APPENDIX KR
 323. APPENDIX KS
 324. APPENDIX KT
 325. APPENDIX KU
 326. APPENDIX KV
 327. APPENDIX KW
 328. APPENDIX KX
 329. APPENDIX KY
 330. APPENDIX KZ
 331. APPENDIX LA
 332. APPENDIX LB
 333. APPENDIX LC
 334. APPENDIX LD
 335. APPENDIX LE
 336. APPENDIX LF
 337. APPENDIX LG
 338. APPENDIX LH
 339. APPENDIX LI
 340. APPENDIX LJ
 341. APPENDIX LK
 342. APPENDIX LL
 343. APPENDIX LM
 344. APPENDIX LN
 345. APPENDIX LO
 346. APPENDIX LP
 347. APPENDIX LQ
 348. APPENDIX LR
 349. APPENDIX LS
 350. APPENDIX LT
 351. APPENDIX LU
 352. APPENDIX LV
 353. APPENDIX LW
 354. APPENDIX LX
 355. APPENDIX LY
 356. APPENDIX LZ
 357. APPENDIX MA
 358. APPENDIX MB
 359. APPENDIX MC
 360. APPENDIX MD
 361. APPENDIX ME
 362. APPENDIX MF
 363. APPENDIX MG
 364. APPENDIX MH
 365. APPENDIX MI
 366. APPENDIX MJ
 367. APPENDIX MK
 368. APPENDIX ML
 369. APPENDIX MM
 370. APPENDIX MN
 371. APPENDIX MO
 372. APPENDIX MP
 373. APPENDIX MQ
 374. APPENDIX MR
 375. APPENDIX MS
 376. APPENDIX MT
 377. APPENDIX MU
 378. APPENDIX MV
 379. APPENDIX MW
 380. APPENDIX MX
 381. APPENDIX MY
 382. APPENDIX MZ
 383. APPENDIX NA
 384. APPENDIX NB
 385. APPENDIX NC
 386. APPENDIX ND
 387. APPENDIX NE
 388. APPENDIX NF
 389. APPENDIX NG
 390. APPENDIX NH
 391. APPENDIX NI
 392. APPENDIX NJ
 393. APPENDIX NK
 394. APPENDIX NL
 395. APPENDIX NM
 396. APPENDIX NN
 397. APPENDIX NO
 398. APPENDIX NP
 399. APPENDIX NQ
 400. APPENDIX NR
 401. APPENDIX NS
 402. APPENDIX NT
 403. APPENDIX NU
 404. APPENDIX NV
 405. APPENDIX NW
 406. APPENDIX NX
 407. APPENDIX NY
 408. APPENDIX NZ
 409. APPENDIX OA
 410. APPENDIX OB
 411. APPENDIX OC
 412. APPENDIX OD
 413. APPENDIX OE
 414. APPENDIX OF
 415. APPENDIX OG
 416. APPENDIX OH
 417. APPENDIX OI
 418. APPENDIX OJ
 419. APPENDIX OK
 420. APPENDIX OL
 421. APPENDIX OM
 422. APPENDIX ON
 423. APPENDIX OO
 424. APPENDIX OP
 425. APPENDIX OQ
 426. APPENDIX OR
 427. APPENDIX OS
 428. APPENDIX OT
 429. APPENDIX OU
 430. APPENDIX OV
 431. APPENDIX OW
 432. APPENDIX OX
 433. APPENDIX OY
 434. APPENDIX OZ
 435. APPENDIX PA
 436. APPENDIX PB
 437. APPENDIX PC
 438. APPENDIX PD
 439. APPENDIX PE
 440. APPENDIX PF
 441. APPENDIX PG
 442. APPENDIX PH
 443. APPENDIX PI
 444. APPENDIX PJ
 445. APPENDIX PK
 446. APPENDIX PL
 447. APPENDIX PM
 448. APPENDIX PN
 449. APPENDIX PO
 450. APPENDIX PP
 451. APPENDIX PQ
 452. APPENDIX PR
 453. APPENDIX PS
 454. APPENDIX PT
 455. APPENDIX PU
 456. APPENDIX PV
 457. APPENDIX PW
 458. APPENDIX PX
 459. APPENDIX PY
 460. APPENDIX PZ
 461. APPENDIX QA
 462. APPENDIX QB
 463. APPENDIX QC
 464. APPENDIX QD
 465. APPENDIX QE
 466. APPENDIX QF
 467. APPENDIX QG
 468. APPENDIX QH
 469. APPENDIX QI
 470. APPENDIX QJ
 471. APPENDIX QK
 472. APPENDIX QL
 473. APPENDIX QM
 474. APPENDIX QN
 475. APPENDIX QO
 476. APPENDIX QP
 477. APPENDIX QQ
 478. APPENDIX QR
 479. APPENDIX QS
 480. APPENDIX QT
 481. APPENDIX QU
 482. APPENDIX QV
 483. APPENDIX QW
 484. APPENDIX QX
 485. APPENDIX QY
 486. APPENDIX QZ
 487. APPENDIX RA
 488. APPENDIX RB
 489. APPENDIX RC
 490. APPENDIX RD
 491. APPENDIX RE
 492. APPENDIX RF
 493. APPENDIX RG
 494. APPENDIX RH
 495. APPENDIX RI
 496. APPENDIX RJ
 497. APPENDIX RK
 498. APPENDIX RL
 499. APPENDIX RM
 500. APPENDIX RN
 501. APPENDIX RO
 502. APPENDIX RP
 503. APPENDIX RQ
 504. APPENDIX RR
 505. APPENDIX RS
 506. APPENDIX RT
 507. APPENDIX RU
 508. APPENDIX RV
 509. APPENDIX RW
 510. APPENDIX RX
 511. APPENDIX RY
 512. APPENDIX RZ
 513. APPENDIX SA
 514. APPENDIX SB
 515. APPENDIX SC
 516. APPENDIX SD
 517. APPENDIX SE
 518. APPENDIX SF
 519. APPENDIX SG
 520. APPENDIX SH
 521. APPENDIX SI
 522. APPENDIX SJ
 523. APPENDIX SK
 524. APPENDIX SL
 525. APPENDIX SM
 526. APPENDIX SN
 527. APPENDIX SO
 528. APPENDIX SP
 529. APPENDIX SQ
 530. APPENDIX SR
 531. APPENDIX SS
 532. APPENDIX ST
 533. APPENDIX SU
 534. APPENDIX SV
 535. APPENDIX SW
 536. APPENDIX SX
 537. APPENDIX SY
 538. APPENDIX SZ
 539. APPENDIX TA
 540. APPENDIX TB
 541. APPENDIX TC
 542. APPENDIX TD
 543. APPENDIX TE
 544. APPENDIX TF
 545. APPENDIX TG
 546. APPENDIX TH
 547. APPENDIX TI
 548. APPENDIX TJ
 549. APPENDIX TK
 550. APPENDIX TL
 551. APPENDIX TM
 552. APPENDIX TN
 553. APPENDIX TO
 554. APPENDIX TP
 555. APPENDIX TQ
 556. APPENDIX TR
 557. APPENDIX TS
 558. APPENDIX TT
 559. APPENDIX TU
 560. APPENDIX TV
 561. APPENDIX TW
 562. APPENDIX TX
 563. APPENDIX TY
 564. APPENDIX TZ
 565. APPENDIX UA
 566. APPENDIX UB
 567. APPENDIX UC
 568. APPENDIX UD
 569. APPENDIX UE
 570. APPENDIX UF
 571. APPENDIX UG
 572. APPENDIX UH
 573. APPENDIX UI
 574. APPENDIX UJ
 575. APPENDIX UK
 576. APPENDIX UL
 577. APPENDIX UM
 578. APPENDIX UN
 579. APPENDIX UO
 580. APPENDIX UP
 581. APPENDIX UQ
 582. APPENDIX UR
 583. APPENDIX US
 584. APPENDIX UT
 585. APPENDIX UY
 586. APPENDIX UZ
 587. APPENDIX VA
 588. APPENDIX VB
 589. APPENDIX VC
 590. APPENDIX VD
 591. APPENDIX VE
 592. APPENDIX VF
 593. APPENDIX VG
 594. APPENDIX VH
 595. APPENDIX VI
 596. APPENDIX VJ
 597. APPENDIX VK
 598. APPENDIX VL
 599. APPENDIX VM
 600. APPENDIX VN
 601. APPENDIX VO
 602. APPENDIX VP
 603. APPENDIX VQ
 604. APPENDIX VR
 605. APPENDIX VS
 606. APPENDIX VT
 607. APPENDIX VY
 608. APPENDIX VZ
 609. APPENDIX WA
 610. APPENDIX WB
 611. APPENDIX WC
 612. APPENDIX WD
 613. APPENDIX WE
 614. APPENDIX WF
 615. APPENDIX WG
 616. APPENDIX WH
 617. APPENDIX WI
 618. APPENDIX WJ
 619. APPENDIX WK
 620. APPENDIX WL
 621. APPENDIX WM
 622. APPENDIX WN
 623. APPENDIX WO
 624. APPENDIX WP
 625. APPENDIX WQ
 626. APPENDIX WR
 627. APPENDIX WS
 628. APPENDIX WT
 629. APPENDIX WY
 630. APPENDIX WZ
 631. APPENDIX XA
 632. APPENDIX XB
 633. APPENDIX XC
 634. APPENDIX XD
 635. APPENDIX XE
 636. APPENDIX XF
 637. APPENDIX XG
 638. APPENDIX XH
 639. APPENDIX XI
 640. APPENDIX XJ
 641. APPENDIX XK
 642. APPENDIX XL
 643. APPENDIX XM
 644. APPENDIX XN
 645. APPENDIX XO
 646. APPENDIX XP
 647. APPENDIX XQ
 648. APPENDIX XR
 649. APPENDIX XS
 650. APPENDIX XT
 651. APPENDIX XY
 652. APPENDIX XZ
 653. APPENDIX

FOOD AND NUTRITION

Feed back on the Food & Nutrition Course

- * సమగ్ర ఆహార గురించి ఖచ్చిత ఆచరణ పొందినది.
- * ఆహార తయారీని ఎక్కువ మందికి తెలియజేసింది. ఆహార తయారీని అలా ఎక్కువ మందికి తెలియజేసింది.
- * కఠినమైన నాటి ప్రామాణికాలను తెలుసుకున్నాం.
- * పోషక విలువలు తెలుసుకున్నాం. వివిధ పదార్థాలను ఎక్కువగా తెలుసుకున్నాం. వాటిని ఎక్కువగా తెలుసుకున్నాం. వాటిని ఎక్కువగా తెలుసుకున్నాం.
- * జంక్ ఫుడ్ (Junk food) గురించి తెలుసుకున్నాం.
- * సరైన ఆహార విధులను తెలుసుకున్నాం. ఆహార విధులను తెలుసుకున్నాం.
- * వివిధ పదార్థాలను తెలుసుకున్నాం. వివిధ పదార్థాలను తెలుసుకున్నాం.
- * పోషక విలువలను తెలుసుకున్నాం. పోషక విలువలను తెలుసుకున్నాం.
- * ఆహార విధులను తెలుసుకున్నాం. ఆహార విధులను తెలుసుకున్నాం.

Food AND NUTRITION

Feed back ON CERTIFICATE COURSE

Food and Nutrition Kibor's Feed back course
ಇದರ ಮೂಲಕವೂ ಅಭಿಮತವು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸುವುದು ಗಮನ
ಸೆಳೆಯುವುದು. ಅದರಲ್ಲಿ ಕಿಬೋರ್ಸ್ . ಎ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಮನವು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿತು
ಇದರಲ್ಲಿ ಹೊಸದಾದ ಅಭಿಮತವು ಅದರಲ್ಲಿ (ಅಭಿಮತ)
ಕಿಬೋರ್ಸ್ - ಗೂ ಸಹ ಸಂಬಂಧವು ಇದೆ. ಅಭಿಮತವು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿತು
ಅದರಲ್ಲಿ ವ್ಯಕ್ತವಾದ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ (ಅಭಿಮತ) ಅಭಿಮತ
ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ. ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ
ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ
* ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ
ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ
ಹೊಸದಾದ ಅಭಿಮತವು
* ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ
ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಹೊಸದಾದ ಅಭಿಮತವು
* ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ
ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲಿ

- * అలాగే యమ రేఖ అనామ కర్ణ భ్రమకేంద్రం అయిన
అంత్యం గా ఉండాలి. అంతరాల ఉచ్చై దక్షిణం అయిన
అంత్యం గా ఉండాలి.
- * కరివేపానా భ్రమకేంద్రం అయిన పల్లెటూరు పెయింటింగ్.
కంటే సుగంధి కి అంతరంగా వీరివేరు.
- * యమ రేఖ (రే వచ్చి) భ్రమకేంద్రం అయిన వేడి కేంద్ర
అయిన అలాగే అంతరంగా ఉండాలి.
- * అలాగే అంతరంగా భ్రమకేంద్రం అయిన అంతరంగా
అంతరంగా.

M. Mounika.

III d B-2C

Food AND NuTRITION Feed back

1) Food And NuTRITION చాలా మంచి course course

2) B2C అనేది మంచి అంశం తీసుకోవడం నేర్చుకున్నాము.

3) B2C అనేది మంచి అంశం తీసుకుంటున్నందు వలన మేము ఆనందంగా

అవుతున్నాము. అలాగే అంశంపై తగ్గి ఉన్నాము.

4) మేము. ఈ గాము ఆ సమస్యని సంవృద్ధిగా తీసుకుంటున్నాము.

Food and NuTRITION వలన అనారోగ్యం తగ్గింది.

5) మేము సరైన సమయంలో అంశం తీసుకుంటున్నాము.

6) మేము Food and NuTRITION తీసుకోవడం వలన

బెస్ట్ రిజల్టు . అలాగే అంశం తీసుకున్నాము.

7) and NuTRITION వలన ప్రోటీన్, యీడు, కార్బోహైడ్రేట్

నీటి తీసుకున్నాము. ఇవి అంత అవసరం. అంత చురుకైనది

ఉన్నాయి.

8) and NuTRITION వలన ఇంట్లో చురుకైనది చురుకైనది.

9) మేము అంశం అనారోగ్యం తీసుకున్నాము. ఇంట్లో చురుకైనది P. Javitha

10) తీసుకోవడం చురుకైనది

B2.C

Roll No:- 30

FOOD AND NUTRITION

Feed back on CERTIFICATE COURSE

- * Food nutrition was 2nd course.

* Food nutrition course వ్యాస శివవారికి ఇవ్వబడింది 2009, 82.
మొదటిది తెలుగుదేశం.

* కులగణాదులు, ఆకుకుంఠలు వ్రేలి వరకు జరిగిన గురిగిరి
తెలుసుకున్నాము, ఏకాంత వ్యవహార జీర్ణం - వ్యవహార - బి
య్యేయిని తెలుసుకున్నాము.

* ఇంట్లో లాభించే ఐదేళ్ల కాల గడుపుతున్నాం, పుట్టిన, చుట్టిన, మువలగు ముక్కలు ఏ ఐదేళ్లగా ఆంధ్రాన్ని కలగజేస్తామని తెలుపకూర్చాం.

* విద్యార్థి కారగయినట్లు ఎటువంటి ఆధారము లేకుండా -60
వి-శ్రేణులకు మించి -60 వీరికి తరగతిలో ఉన్నప్పుడు.

* Food nutrition వలన అంతర్జాతీయ చర్చనడి.

* విటామిన్లు, షి, కెలైన్లను సులభ వర్ణన అర్థముల నుండి
అవగాహన కల్పించడానికి అర్హుడనుండు. M.D

M. Divya
IIIrd BZC

* The first thing I did when I came to the
place was to look at the map and see
where I was.

* The next thing I did was to go to the
store and buy some food.

* The third thing I did was to go to the
post office and get some mail.

* The fourth thing I did was to go to the
bank and get some money.

FOOD and nutrition

Feed BACK on certificate course

- ⇒ శాఖాసారు, మరియు, మాందావరం కిందకి ఎంత మేర ఉపయోగం తెలుసుకున్నాము
- ⇒ Food Nutrition course వలన, ఎటువంటి భారతం కిందకి ముందరి తెలుసుకున్నాము.
- ⇒ ఇంట్లో లాభించే వివిధ రకాల, చదువులు కూడా, పుస్తక చూసే ముదలగు ముదల వి విధంగా భరించు కుం తెలుసుకున్నాము
- ⇒ కూరగాయలు శిశు కూరగా ఉండే వేయ విలువ (వల్ల) గురించి తెలుసుకున్నాము వి భారత ప్రభుత్వం కిందకి తెలుసుకున్నాము.
- ⇒ ఇంటి వద్దర ఎక్కువగా లాభించే మే ముదలగు సుగులు గురించే విలువలు తెలుసుకున్నాము.
- ⇒ వివిధ కూరగాయలకి ఎటువంటి, ఎటువంటి ఉపయోగం వి విలువలకు, ఎటువంటి రక విలువలకు తెలుసుకున్నాము

G. Shoba Rani

IIIrd BZC

⇒ డ్రై ఫ్రట్స్ దీనిని కట్టర, ఎరులార్డు, బాటం, పిస్తా, పిడిపట్టు
 మొదలగు ఎరు ఫలాలు తీసుకుని చాలా మేలు
 కలుగజేస్తాయని తెలుసుకున్నాము
 ⇒ ఉదాహరణ: నిజాని తోగుడు ఎల్ల చీర్ల వ్యర్థం మొదలగు
 వస్తువులు.
 ⇒ ముందుగా బరి పాలు కంటే శీఘ్ర పాలు తోగుడు
 చాలా ముడిది ఎరుకంటే శీఘ్ర పాలుని ఇచ్చి ఉదాహరణ

Food AND NUTRITION Feed back ON CERTIFICATE COURSE

- ⇒ కొన్ని కూరగాయలు మరియు జీవులకు ఉపయోగపడేటట్లుగా వివిధ రకాల మందులు వేసి పెట్టాలి. కొన్ని వ్యాధుల నుండి రక్షిస్తాయి. Ex:- క్రోలికె, ముల్లూరి, మొ॥
- ⇒ ఎక్కువ ప్రోటెన్స్ అనేవి జీవులకు తెలియకూడని కూరగాయలు నుండి లభిస్తాయి. Ex:- గోరూర.
- ⇒ రక్తంను శుభ్రం చేయడానికి వాడే ఉపయోగిస్తారు. Ex:- చిలగడ మొయ,
- ⇒ ప్రోటెన్స్, వెటమిన్స్ అభివృద్ధి చెందే వల్ల వ్యాధులు రావడం జరుగుతుంది. వాటిని నివారించడానికి మంచి జీవులకు తోసుకోవాలి.
- ⇒ మూంస్ట్రుస్ లో ఎక్కువగా తోసుకోవడం వల్ల అధికంగా కొలెస్ట్రాల్ రావడం జరుగుతుంది. కొలెస్ట్రాల్ పెరిగి క్షయం సులభం అవుతుంది.
- ⇒ చెడులను కంటే చూపుకు మంచి జీవులకు చెరువచ్చు దీనిని తోసుకోవడం వల్ల "వెటమిన్ - A" లభిస్తుంది.
- ⇒ తివి ఉదాత్తలను ఎక్కువగా తోసుకోవడం వల్ల శరీరంలో చూడక స్థాయి పెరిగి "డయాబెటిస్" వ్యాధి వస్తుంది.
- ⇒ Food and Nutrition course వుండటం వల్ల మంచి చూడని విషయాలను తెలుసుకున్నాము.

N. Nagalakshmi
IIIrd B.Z.C [B.Sc]

FOOD AND NUTRITION

Feed back on CERTIFICATE COURSE

* కొన్ని అంశాలను ముందే తెలియజేసి ఉండటం వల్ల మనకు సహజంగా అర్థమవుతుంది. కొన్ని అంశాలను గురించి అర్థమవుతుంది.

Ex:- ఇంటి, ముఖ్యంగా

* అవగాహన (విజ్ఞాన) అనేది తెలుసుకోవడానికి అవసరమైన సమాచారం గురించి అర్థమవుతుంది. Ex:- గోధుమ

* రక్తంను పుష్టి చేయడానికి సరైన మార్గం అనేది ఉండటం వల్ల మనకు అర్థమవుతుంది.

* (విజ్ఞానం, విజ్ఞానం అవగాహన వల్ల అర్థమవుతుంది కావడం సహజమే. అలాగే సమాచారం ముందే తెలియజేసి ఉండటం వల్ల మనకు అర్థమవుతుంది.

* మనకు తెలియని అంశాలను తెలుసుకోవడానికి మన అధ్యయనం కొనసాగించాలి. మనకు తెలియని అంశాలను తెలుసుకోవడానికి మన అధ్యయనం కొనసాగించాలి.

మనకు తెలియని అంశాలను తెలుసుకోవడానికి మన అధ్యయనం కొనసాగించాలి. మనకు తెలియని అంశాలను తెలుసుకోవడానికి మన అధ్యయనం కొనసాగించాలి.

మనకు తెలియని అంశాలను తెలుసుకోవడానికి మన అధ్యయనం కొనసాగించాలి. మనకు తెలియని అంశాలను తెలుసుకోవడానికి మన అధ్యయనం కొనసాగించాలి.

మనకు తెలియని అంశాలను తెలుసుకోవడానికి మన అధ్యయనం కొనసాగించాలి. మనకు తెలియని అంశాలను తెలుసుకోవడానికి మన అధ్యయనం కొనసాగించాలి.

M. Peddakka

IIIrd B.Z.C [B.Sc]

-:- Food and Nutrition
-:- feed back on certificate course. :-:-

* కొన్ని కారణాలు వారలా ఉంటున్నాయి. కొన్ని అవుతున్నాయి నుండి ఉత్పత్తి.

Ex:- కృత్రిక, యల్లని.

* ఎక్కువగా అంటిపోయే అనేది ఉత్పత్తి అనే కారణాల నుండి ఉత్పత్తి.

Ex:- చిగురు.

* కొన్ని సమస్యల వల్లగానే అలాంటి అనేది ఉత్పత్తి.

* ఎక్కువగా అంటిపోయే అనేది ఉత్పత్తి అనే కారణాల నుండి ఉత్పత్తి. అంటిపోయే అనేది ఉత్పత్తి అనే కారణాల నుండి ఉత్పత్తి. అంటిపోయే అనేది ఉత్పత్తి అనే కారణాల నుండి ఉత్పత్తి.

Ex:- అంటిపోయే అనేది ఉత్పత్తి.

* కొన్ని అవుతున్నాయి నుండి ఉత్పత్తి.

* అంటిపోయే అనేది ఉత్పత్తి.

* అంటిపోయే అనేది ఉత్పత్తి.

R. Angli Bw
IIIrd B.2C.

FOOD AND NUTRITION
feed back ON CERTIFICATE COURSE

feed back

- 1) Food And Nutrition చాలా మంచి course
- 2) దీని వలన మంచి భారత ప్రభుత్వం ప్రాధాన్యతను తెలియజేస్తుంది
- 3) దీని వలన భారత ప్రభుత్వం ప్రాధాన్యతను తెలియజేస్తుంది
- 4) దీని వలన మంచి భారత ప్రభుత్వం ప్రాధాన్యతను తెలియజేస్తుంది
- 5) ఇప్పుడు మంచి భారత ప్రభుత్వం ప్రాధాన్యతను తెలియజేస్తుంది
- 6) Food And Nutrition వల్ల భారత ప్రభుత్వం ప్రాధాన్యతను తెలియజేస్తుంది
- 7) ఇప్పుడు మంచి భారత ప్రభుత్వం ప్రాధాన్యతను తెలియజేస్తుంది
- 8) food And Nutrition వలన మంచి భారత ప్రభుత్వం ప్రాధాన్యతను తెలియజేస్తుంది
- 9) Food and Nutrition వల్ల భారత ప్రభుత్వం ప్రాధాన్యతను తెలియజేస్తుంది
- 10) food and Nutrition వల్ల భారత ప్రభుత్వం ప్రాధాన్యతను తెలియజేస్తుంది
- 11) food and Nutrition వల్ల భారత ప్రభుత్వం ప్రాధాన్యతను తెలియజేస్తుంది
- 12) food and Nutrition వల్ల భారత ప్రభుత్వం ప్రాధాన్యతను తెలియజేస్తుంది
- 13) food and Nutrition వల్ల భారత ప్రభుత్వం ప్రాధాన్యతను తెలియజేస్తుంది
- 14) food and Nutrition వల్ల భారత ప్రభుత్వం ప్రాధాన్యతను తెలియజేస్తుంది
- 15) food and Nutrition వల్ల భారత ప్రభుత్వం ప్రాధాన్యతను తెలియజేస్తుంది
- 16) food and Nutrition వల్ల భారత ప్రభుత్వం ప్రాధాన్యతను తెలియజేస్తుంది
- 17) food and Nutrition వల్ల భారత ప్రభుత్వం ప్రాధాన్యతను తెలియజేస్తుంది
- 18) food and Nutrition వల్ల భారత ప్రభుత్వం ప్రాధాన్యతను తెలియజేస్తుంది
- 19) food and Nutrition వల్ల భారత ప్రభుత్వం ప్రాధాన్యతను తెలియజేస్తుంది
- 20) food and Nutrition వల్ల భారత ప్రభుత్వం ప్రాధాన్యతను తెలియజేస్తుంది

M. Rani Prameela
B.ZC
Roll NO = 20

Feed back on ~~the~~ CERTIFICATE course

Ex: 50's, 30's, 20's

೯೭: ಅಲಕ್ಷುಣ, ಅಲೆಕ್ಷುಣ, ಗಂಗುಣ ಎಂಬವೆ.

೫೫. ಅಂತರರಾಜ್ಯ ಸಂಪರ್ಕಗಳಿಗೆ ಅಡ್ಡಲಾಗಿ ಸರ್ಕಾರದ ಸ್ವಾಧೀನ ಸ್ಥಳೀಯ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವುದು.

6. ಜ್ವಿಟ್ಸ್ - ಅಧಿಕಾರಿಗಳಿಗೆ ಅನುಕೂಲವಾಗಿರುವ "ಎಂಕರ್ Levels" ಅಥವಾ "ಡೀಪ್‌ಡಿಸ್ಕ್" ಅನ್ನು ಬಳಸುವುದು.

ಕಂಪನಿ. ಕಂಪನಿ
8. ಇವು ಸುಲಭವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದಾದವು. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ
ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಸುಲಭವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದಾದವು.

B. Mantho
IIIrd. B. 2. e

FOOD AND NUTRITION

Food Intake And COMMUNICATE COURSE

- any unimpaired digestion and absorption of food, energy and essential nutrients for growth and development
- Impaired unimpaired digestion and absorption of food and essential nutrients for growth and development
- Food, energy, nutrients, and growth
- Malabsorption - Impaired digestion and absorption of food and essential nutrients for growth and development
- Impaired digestion and absorption of food and essential nutrients for growth and development
- Food and energy and nutrients for growth and development
- Food and energy and nutrients for growth and development
- Food and energy and nutrients for growth and development
- Food and energy and nutrients for growth and development

⇒ అధిఎథంగా మనం ఎటువంటి తేజస్విని కలిగించాలి
కాబట్టి దీనిని ఎటువంటి తేజస్వినీ ప్రయోగం. కాబట్టి
మనం తేజస్విని కలిగించాలి అంటే, కాబట్టి దీనిని
నేనువేలా తేజస్వినీ.

⇒ రిపీట్, ప్రాక్టీస్ వంటి మేధావ్యుని తేజస్వినీ వలన
రేలర్. ఈ 6 కేసు తేజస్వినీ.

⇒ మొదటిది — అధిఎథంగా తేజస్వినీ వలన అది
అరువేసి లక్షాల్ని కేసు ప్రతి వేసే గేటుని అది
కాబట్టి అధిఎథంగా తేజస్వినీ అధిఎథంగా
నేనువేలా.

B. Lakshmi Devi

11th B2e

FOOD AND NUTRITION

Feed back ON CERTIFICATE COURSE

- [illegible]

G. Sudheer
M.A. B.T.
Zoology

* ಪರಮಾತ್ಮನು ಪರಮಾತ್ಮನು ಪರಮಾತ್ಮನು ಪರಮಾತ್ಮನು ಪರಮಾತ್ಮನು
ಪರಮಾತ್ಮನು ಪರಮಾತ್ಮನು ಪರಮಾತ್ಮನು ಪರಮಾತ್ಮನು ಪರಮಾತ್ಮನು
ಪರಮಾತ್ಮನು

* ಪರಮಾತ್ಮನು ಪರಮಾತ್ಮನು ಪರಮಾತ್ಮನು ಪರಮಾತ್ಮನು ಪರಮಾತ್ಮನು
ಪರಮಾತ್ಮನು

* ಪರಮಾತ್ಮನು ಪರಮಾತ್ಮನು ಪರಮಾತ್ಮನು ಪರಮಾತ್ಮನು ಪರಮಾತ್ಮನು
ಪರಮಾತ್ಮನು

Y. Madhavi

* వాస్తవంగా భారతం వాస్తవంగా భారతం భారతం భారతం

* భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం

* భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం

భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం

* భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం

* భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం

* భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం

భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం

* భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం

* భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం

* భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం

* భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం భారతం

YEAR - 2018-19
FOR THE MONTH OF

2018 - 2019

Place NANDYAL

Section III B2C

ACADEMIC REGISTER OF ATTENDANCE & FEES

Name of the Institute PSC & KVSC GOVT. COLLEGE

S.NO.	Admission No.	NAMES	23/10/18	24/10/18	25/10/18	26/10/18	27/10/18	28/10/18	29/10/18	30/10/18	31/10/18	01/11/18	02/11/18	03/11/18	04/11/18	05/11/18	06/11/18	07/11/18	08/11/18	09/11/18	10/11/18	11/11/18	12/11/18	13/11/18	14/11/18	15/11/18	16/11/18	17/11/18	18/11/18	19/11/18	20/11/18	21/11/18	22/11/18	23/11/18	24/11/18	25/11/18	26/11/18	27/11/18	28/11/18	29/11/18	30/11/18	31/11/18	
1		A. varaheshmi	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
2		B. lakshmi Devi	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
3		B. veeravathi	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
4		D. Premkumar	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
5		D. Baby	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
6		E. Bala chennanah	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
7		G. Sudheer	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
8		G. Shoba Rani	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
9		I. Ravi	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
10		K. Sump Narayana	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
11		K. Vani	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
12		K. Prakash	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
13		K. Shekanna	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
14		K. Raju	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
15		K. Sravani	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
16		M. Peddappa	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
17		M. Rani Prameela	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
18		M. Divya	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
19		M. Sudhakar Raju	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
20		M. K. Satya	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
21		M. Nimala	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
22		N. Nagalakshmi	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
23		N. Chennakesavaiah	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
24		N. Vellewaraiyah	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
25		P. Kavitha	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
26		P. Narendra Kumar	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
27		R. Anjali Bai	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
28		S. Subba Rayudu	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
29		S. Moulali	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

Number present M
Daily E

Initials M
E

No. on roll at the beginning of month

Admission during the month

Left No. on Roll at end of month

No. of working days

Average Attendance during the month

No. on roll during the month

2018- 2019

1. Carbohydrates are as they comprise ? []
A. Carbon, Nitrogen, Oxygen B. Nitrogen, Oxygen C. Carbon, Hydrogen & Oxygen D. None
2. Proteins are polymers of ? []
A. Nucleic acids B. Amino acids C. Fats D. Lipids
3. Most of the biomolecules are ? []
A. Organic compounds B. Inorganic compounds C. Inorganic & organic compounds
D. None of the above
4. What are the biomolecules ? []
A. Non - essential B. Essential C. In Organic molecules
D. Essential organic molecules
5. Carbohydrates are chemically defined as ? []
A. Poly hydroxy aldehydes B. Ketones C. Ketones or compounds D. All of the above
6. Proteins are another class of indispensable biomolecules which make up around ? []
A. 50% of cellular dry weight. B. 20% C. 30% D. 80%
7. Proteins are the fundamental building blocks of ? []
A. Of our body B. No building blocks C. A & B D. None of the above
8. Carbohydrates are ? []
A. Micro nutrients B. Macronutrients C. Macro & Micro nutrients D. None of the above
9. Lipids are organic substances that are ? []
A. Soluble in water B. Insoluble in water C. Soluble & soluble in water D. None of the above
10. Proteins are arranged in the form of ? []
A. Dipeptide chain B. Tri peptide chain C. Polypeptide chains D. Mono peptide chains

To,

15.12.2018

శ్రీశాకలప్రభావార్చనలు,
పి.ఎస్.సి.ఆర్.ఎస్.సి.
(ప్రభుత్వ దిగ్) శాకల,
నల్గొండ.

నల్గొండ.

విషయం: - సర్టిఫికేట్ "జ్యులైం" పరిమళం అనుబంధం

permitted
N^o
15/12/18

గౌరవనీయులైన శాకల ప్రభావార్చనలలో నమోదయ్యాయి.

అయ్యో! శాకలలని దిగ్ మొదటి సంవత్సరం చర్యలకు

42 మంది ఇచ్చినట్లు 2018-2019 గ్రామీణ సంవత్సరం నా
నా 40 గ్రామల జ్యులైం అనుబంధం కలిగి ఉన్న నిర్వహణ
గ్రామాల అనుబంధ వివరాలను ఇచ్చినట్లు.

ఇట్లు
ప్రతిష్టాపకము
D. Halliwal.

CIRCULAR

Department of Telugu

Certificate course

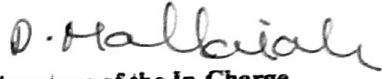
Dated: 15-12-2018

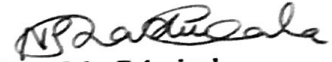
In-charges of the dept. are required to furnish the following

Information immediately

S.NO	Name of dept.	Telugu
1	Title of the Certificate course	
2	No. of Students Enrolled	
3	No. of classes held till date	
4	No. of students attending	
5	Name of the lectures taking the class	
6	Percentage of the Course till date	

Note: Photo copy of attendance sheet to be attached


Signature of the In-Charge


Office of the Principal

P.S.C & K.V.S.C govt Degree college,

PRINCIPAL
Nandyal Government College
NANDYAL, Nandyal (Dt.) A.P.



**PSC & KVSC Govt. Degree College,
Nandyal- 518502**

Department of Telugu

Certificate



Certificate COURSE ON

Certified that Kumari/Sri. _____ of _____
underwent training in certificate course in " *MASS MEDIA IN JOURNALISM* . " for a period
of 40 hours from 16/12/2018 to 10/01/2019 . at PSC & KVSC Govt. College, Nandyal.

D. H. Lakshmi
**Incharge of
Telugu Department**

N. Babu
PRINCIPAL
PSC & KVSC Government College,
NANDYAL, Nandyal (Dt.), A.P.

P.S.C & K.V.S.C Govt. Degree College Nandyal

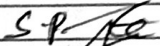
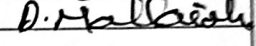
Department of Telugu

Certificate course for A.Y..2018-19

Course Name: Journalism in mass media

Allotment of Students for the course

Dated 16-12-2018 to 10.01.2019

S.NO	Group Allotted	Semester	No. of Students	Department allotted	Signature of the In-charge
1.	BZC		06	Chemistry	
2	B.Com (G)		06	Commerce	
3	B.com (C)		02	Economics	
4	MPc		06	English	
5	B.A. HEP – TM		06	Political science	
6	MPC-EM		06	Physics	
7	MPC –TM		06	Telugu	
8	MPCS				
9	MECS				

The above are requested to take the certificate course from 16-12-2018 and the course will complete by the January

Note: The total no of class hours (both theory and practices) = 30 Hours


PRINCIPAL
PSC & KVSC Government College
NANDYAL, Nandyal (Dt.), A.P.

Month and Year: 2018-2019

Scanned with ACE Scanner

[illegible]

170.

పి.యస్.సి. & తె.వి.యస్.సి. డిగ్రీ ప్రభుత్వ కళాశాల, నంద్యాల
మాస్ మీడియా తెలుగు జర్నలిజం సర్టిఫికేట్ కోర్సు (2018-19)
రెండవ సంవత్సరం : నాల్గవ సెమిస్టర్
పాఠ్యాంశ ప్రణాళిక

పీరియడ్ల సంఖ్య : 30

యూనిట్ల సంఖ్య : 5

యూనిట్ -1

జర్నలిజం

రిపోర్టింగ్, ఎడిటింగ్, నిర్వచనాలు, రకాలు, రిపోర్టర్ అర్హతలు, లక్షణాలు, విధులు, ఎథిక్స్ అండ్ రిపోర్టింగ్, ఎడిటింగ్, సబ్ ఎడిటర్, లక్షణాలు, బరువు బాధ్యతలు.

యూనిట్ -2

1. రిపోర్టింగ్ నిర్వచనాలు - రిపోర్టింగ్ అర్హతలు
2. రిపోర్టింగ్ నీతి నియమాలు - బరువు బాధ్యతలు
3. వార్త నిర్వచనం, లక్షణాలు, వర్గాల్లోని రకాలు
4. న్యూస్ లీడ్స్ - పూర్వచర్చ

యూనిట్ -3

సమాచార వినిమయం (కమ్యూనికేషన్)

కమ్యూనికేషన్ నిర్వచనం రకాలు, డైరెక్ట్ కమ్యూనికేషన్, వెర్బల్ కమ్యూనికేషన్, నాన్ వెర్బల్ కమ్యూనికేషన్, ఇంటర్ పర్సనల్ కమ్యూనికేషన్, ఇంట్రా పర్సనల్ కమ్యూనికేషన్, ఇండోర్ కమ్యూనికేషన్, బెట్ డోర్ కమ్యూనికేషన్, మాస్ కమ్యూనికేషన్

యూనిట్: 4

1. ఎడిటింగ్ నిర్వచనాలు - సబ్ ఎడిటర్ అర్హతలు - బరువు బాధ్యతలు.
2. సంపాదకుడు - సంపాదకీయాలు - ప్రముఖ సంపాదకులు
3. తెలుగు పత్రికల పుట్టుక - వికాసం
4. తెలుగు పత్రికల కృషి

పి.యస్.సి. & తె.వి.యస్.సి. డిగ్రీ ప్రభుత్వ కళాశాల, సంద్యాల
మాస్ మీడియా తెలుగు జర్నలిజం సర్టిఫికేట్ కోర్సు (2018-19)
రెండవ సంవత్సరం : నాల్గవ సెమిస్టర్

సమయం: 2 గం||

మార్కులు : 50

పార్ట్- ఎ

5×4=20

- I. ఈ క్రింది వాటిలో నాల్గింటికి సమాధానాలు వ్రాయండి .
- | | |
|-------------------|----------------------|
| 1. ఎడిటర్ | 2. పూచర్లు |
| 3. కమ్యూనికేషన్స్ | 4. మాస్ కమ్యూనికేషన్ |
| 5. సంపాదకుడు | 6. తెలుగు పత్రికలు |

పార్ట్- బి

5×3=30

- II. ఈ క్రింది వాటిలో మూడింటికి సమాధానాలు వ్రాయండి.
1. రిపోర్టర్ లక్షణాలు, రకాలు వివరించండి.
 2. ఎడిటర్ లక్షణాలు, బరువులు-బాధ్యతలు వివరించండి.
 3. వార్తా లక్షణాలు, వార్తాల్లోని రకాలు తెల్పండి.
 4. కమ్యూనికేషన్ రకాలు, వాటిని వివరించండి.
 5. సబ్ ఎడిటర్ అర్హతలు గూర్చి వ్రాయండి.
 6. తెలుగు పత్రికల కృషిని వివరించండి.

To,
Nandya Government College

14-12-2020



N. Prasad
PRINCIPAL
PSC & KVSC Government College
NANDYAL, Nandyal (Dt.), A.P.