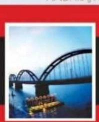
ఆంధ్రజ్యోతి
ANDHRAJYOTHY

తూర్పుగోదావరి
16
శనివారం 28 ఏప్రిల్ 2018
ఆంధ్రజ్యోతి Sat, 28 April 2018
epaper.andhrajyothy.com/c/28237733

ఫుడ్ టెక్నాలజీ విద్యార్థులకు

ప్రముఖ పరిశ్రమల్లో..

ఉద్యోగావకాశాలు

జేఎన్టీయూకే: ఎంటెక్ ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ టెక్నాలజీ పూర్తి చేసిన విద్యార్థులకు ప్రముఖ పరిశ్రమల్లో ఉద్యోగాలు లభిస్తున్నాయని జేఎన్టీయూకే స్కూల్ ఆఫ్ ఫుడ్ టెక్నాలజీ ప్రోగ్రాం డైరెక్టర్ ప్రొఫెసర్ పి.రామకృష్ణ తెలిపారు. ఈ కోర్సుకు సంబంధించి ఆయన పలు విషయాలు వెల్లడించారు. ఆ వివరాలు ఆయన మాటల్లోనే..

విద్యార్థులకు ఉద్యోగావకాశాలు

ఎంటెక్ ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ టెక్నాలజీ కోర్సుకు మొత్తం 25 సీట్లు ఉంటాయి. ఏపీపీజీఈ సెట్ ద్వారా 5, గేట్ ద్వారా 13, 7 సీట్లను స్పాన్సర్డ్ కోటాలోను భర్తీ చేస్తాం. బీటెక్ ఫుడ్‌టెక్నాలజీ, డైరీ టెక్నాలజీ, అగ్రికల్చర్ ఇంజనీరింగ్, ఎంఎస్సీ లైఫ్ సైన్సెస్ పూర్తి చేసిన విద్యార్థులు ప్రవేశ పరీక్షలో సాధించిన మార్కుల ఆధారంగా సీట్లను భర్తీ చేస్తామన్నారు. 2010లో స్కూల్ ఆఫ్ ఫుడ్ టెక్నాలజీ విభాగాన్ని మినిస్ట్రీ ఆఫ్ ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ ఇండస్ట్రీస్ ద్వారా మంజూరైన రూ.75లక్షలతో ఏర్పాటు చేశారు. రెండేళ్ల కాల వ్యవధిగల ఈ కోర్సులో మొదటి ఏడాది కోర్సుకు సంబంధించిన తరగతులు, రెండో ఏడాది ప్రాజెక్టు వర్కు ఉంటుంది. ఈ కోర్సు పూర్తి చేసిన విద్యార్థులకు నెస్లే, హిందూస్థాన్ యూనిలివర్ లిమిటెడ్, ఐటీసీ, గోద్రేజ్ టైసన్, మోండీలేజ్(క్యాడ్‌బరీ)సీపీఎఫ్, ఎంటీఆర్, టాటాకాఫీ, టాటా గ్లోబల్ బెవరేజస్ కంపెనీల్లో రూ.20వేల నుంచి రూ.40వేల వరకు వేతనం లభించే ఉద్యోగాలు వస్తాయి. ప్రాజెక్టు వర్కు చేస్తున్న విద్యార్థులకు రూ.10వేల నుంచి రూ.15వేలకు స్టైఫండ్ లభిస్తుంది. దీంతోపాటు ఆహార పరిశ్రమల్లోను, విశ్వవిద్యాలయాల్లో శిక్షణ ఇచ్చే అధ్యాపకులుగాను, పరిశోధన అభివృద్ధిలోను, రెగ్యులేటరీ ఆర్గనైజేషన్స్, బీఐఎస్, ఎఫ్ఎస్ఎస్ఏఐ, ఏఐ గుర్తింపు పొందిన కోర్సు. ఎంటెక్ ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ టెక్నాలజీ కోర్సుకు ఏఐసీటీఈ గుర్తింపు కూడా ఉంది.

» జేఎన్టీయూకే స్కూల్ ఆఫ్ ఫుడ్ టెక్నాలజీ ప్రోగ్రాం డైరెక్టర్ ప్రొఫెసర్ రామకృష్ణ

రూ.1.56కోట్లతో ఫుడ్ టెస్టింగ్ ల్యాబ్

మినిస్ట్రీ ఆఫ్ ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ ద్వారా రూ.1.56కోట్లతో ఫుడ్ టెస్టింగ్ ల్యాబ్‌ను 2014లో ఏర్పాటు చేశారు. దీనిలో పరిశ్రమలు, రెగ్యులేటరీస్, వినియోగదారుడికి సంబంధించిన ఆహార ఉత్పత్తుల నాణ్యతను పరీక్షిస్తాం. ఈ ల్యాబ్‌కు ఎన్ఏబీఎల్, ఎఫ్ఎస్ఎస్ఏఐ గుర్తింపు ఉంది. ఈ తరహా ల్యాబ్‌లు భీమవరంలో ఒకటి, విశాఖపట్నంలో రెండు ఉన్నాయి. కాకినాడ పోర్టుకు దిగుమతి అయిన ఆహార పదార్థాల నాణ్యతను పరీక్షించేందుకు ఈ ల్యాబ్‌కు పంపిస్తారు. వెజిటబుల్ ఆయిల్స్‌ను కూడా పరీక్షిస్తారు. ప్రాంతీయ పరిశ్రమలు కూడా పరీక్షకోసం ఈ ల్యాబ్‌కు శాంపిల్స్‌ను పంపిస్తారు. రిలయన్స్, జెట్రోఫా ఫీడ్‌ను పరీక్ష కోసం పంపిస్తారు. త్వరలో రూ.4.4కోట్ల నిధులతో ఏపీ ప్రభుత్వం ఈ ల్యాబ్‌ను మరింత అభివృద్ధి చేసేందుకు ప్రణాళికలు సిద్ధం చేసింది. ఏపీ, తెలంగాణలోని ఆహార భద్రతకు సంబంధించిన అధికారులకు ఇక్కడ శిక్షణ ఇవ్వనున్నాం.

జేఎన్టీయూకేలోని ఫుడ్ టెక్నాలజీ ల్యాబ్

ఐదు లక్షల మానవవనరులు అవసరం

మినిస్ట్రీ ఆఫ్ ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ ఇండస్ట్రీస్ లెక్కల ప్రకారం సంవత్సరానికి ఐదు లక్షల మానవ వనరులు అవసరం. కాబట్టి ఈ కోర్సు పూర్తి చేసిన విద్యార్థులకు ఎంతో డిమాండ్ ఉంటుంది. త్వరలో బీటెక్ ఫుడ్ టెక్నాలజీ కోర్సును ప్రారంభించేందుకు ప్రయత్నం చేస్తున్నాం.

ఒకరోజే రూ.కోటి వసూలు

అడ్వాన్స్ ట్యాక్స్ చెల్లింపునకు స్పందన

అధికారులకు చెక్కు అందిస్తున్న జేఎన్టీయూకే ప్రిన్సిపాల్

కాకినాడ కార్పొరేషన్, ఏప్రిల్ 27: అడ్వాన్స్ ట్యాక్స్ చెల్లింపు పథకానికి మంచి స్పందన వస్తోంది. శుక్రవారం ఒక్కరోజే రూ.కోటి వసూలు కావడం విశేషం. అందులో ముఖ్యంగా కాకినాడ జేఎన్‌టీయూకేకు చెందిన 80 ఆస్తులకు సంబంధించి రూ.64 లక్షల 50 వేల 31 అడ్వాన్సు పన్నుగా చెల్లించినట్టు కమిషనర్ కె.శివపార్వతి తెలిపారు. రెవెన్యూ అధికారులు, డీఎస్ఎన్ మూర్తి, ఆకుమర్తి శామ్యూల్ బృందాన్ని అభినందించారు. జేఎన్‌టీయూకే ఒక్కసారే అడ్వాన్సు చెల్లింపునకు ముందుకు రావడం అభినందనీయమని, ఈ సందర్భంగా ప్రిన్సిపాల్ జీవీఆర్ ప్రసాదరాజును కమిషనర్ అభినందించారు.

సిద్ధాంత వ్యాసాలకు పీహెచ్‌డీలుగా ఆమోదం

జేఎన్టీయూకే, ఏప్రిల్ 27: పరిశీలకుల బృందం సిఫార్సుల మేరకు ఎస్.చిన్నవెంకటేశ్వర్లు, ఎ.వరప్రసాద్ సిద్ధాంత వ్యాసాలకు జేఎన్టీయూకే పీహెచ్‌డీలుగా ఆమోదముద్ర వేసినట్లు వర్సిటీ పీఆర్వో ప్రొఫెసర్ సీహెచ్ సాయిబాబు తెలిపారు. చిన్నవెంకటేశర్లుకు ఈసీఈ విభాగంలోనూ, వరప్రసాద్‌కు ఫార్మసీ విభాగంలోనూ డాక్టర్ ఆఫ్ ఫిలాసఫీ అవార్డు లభించాయన్నారు.