

నోటీస్ బోర్డు

నేషనల్ ఎయిడ్స్ రిసెర్చ్ ఇన్స్టిట్యూట్

పుణెలోని నేషనల్ ఎయిడ్స్ రిసెర్చ్ ఇన్స్టిట్యూట్ తాత్కాలిక ప్రాతిపదికన కింది ఖాళీల భర్తీకి దరఖాస్తులు కోరుతోంది. **పోస్టులు:** జూనియర్ మెడికల్ ఆఫీసర్, జూనియర్ నర్స్, ప్రాజెక్ట్ టెక్నిషియన్, ప్రాజెక్ట్ టెక్నికల్ ఆఫీసర్, రిసెర్చ్ ఆసిస్టెంట్. ఖాళీలు: 10.



ప్రభుత్వ ఉద్యోగాలు
అర్హత: ఇంటర్, డి.ఎం.ఎల్.టి., ఎం.బీ.బీ.ఎస్, డిప్లొమా/బీఎస్సీ(నర్సింగ్), బీఫార్మసీ ఉత్తీర్ణత, పని అనుభవం. ఎంపిక: రాతపరీక్ష, ఇంటర్వ్యూ ఆధారంగా. **ఆన్లైన్ దరఖాస్తు వివర తెలియ:** 23.07.2018. **వెబ్ సైట్:** www.nari-icmr.res.in

వార్ ఇన్ ఇంటర్వ్యూ

ఎన్ఆర్ఆర్ఐఎల్ ఎన్ఆర్ఐఎస్

కటక్లోని జాతీయ పరిశోధనా కేంద్రంలో తాత్కాలిక ప్రాతిపదికన కింది ఖాళీలకు వార్ ఇన్ ఇంటర్వ్యూ. **పోస్టు-ఖాళీలు:** సీనియర్ రిసెర్చ్ ఫెలో- 03, గ్రాడ్యుయేట్ ఆసిస్టెంట్- 02, ల్యాబ్ ఆసిస్టెంట్- 02, పీల్డ్ ఆసిస్టెంట్- 01, పీల్డ్



అవరేటర్- 01. **అర్హత:** పదోతరగతి, ఇంటర్, సంబంధిత విభాగంలో బీఎస్సీ, ఎంఎస్సీ ఉత్తీర్ణత, పని అనుభవం. **వయస్సు:** పురుషులకు 35, మహిళలకు 40 ఏళ్లు మించకూడదు. **ఇంటర్వ్యూ తేదీలు:** జూలై 20, 21, 24, 25. **వెబ్ సైట్:** www.ccri.nic.in

ప్రవేశాలు

ఎన్ఐకెఎల్ఐఐ, బెరంగాబాద్

బెరంగాబాద్లోని నేషనల్ ఇన్స్టిట్యూట్ ఆఫ్ ఎలక్ట్రానిక్స్ అండ్ ఇన్ఫర్మేషన్ టెక్నాలజీ కింది ప్రోగ్రాముల్లో ప్రవేశాలకు దరఖాస్తులు కోరుతోంది. **ప్రోగ్రాం-సీట్లు:** ఎంటిక (ఎలక్ట్రానిక్స్ డిజైన్ అండ్ టెక్నాలజీ)- 49, బి.టి.కె (ఎలక్ట్రానిక్స్ సిస్టమ్ ఇంజనీరింగ్)- 60, డిప్లొమా (ఎలక్ట్రానిక్స్ ప్రొజెక్ట్ అండ్ మెయింటెనెన్స్)- 60. **అర్హత:** మెట్రిక్యులేషన్, బి.బి.పి, పన్నెండో తరగతి, బీ.బి/బి.టి.కె ఉత్తీర్ణత. రిజిస్ట్రేషన్ వివరతేది: 14.07.2018. **వెబ్ సైట్:** www.nielit.gov.in



వెటర్నరీ పాలిటెక్నిక్ లలో డిప్లొమా

తిరుపతిలోని శ్రీ వేంకటేశ్వర పశువైద్య విశ్వవిద్యాలయం అనుబంధ పాలిటెక్నిక్ లలో డిప్లొమా కోర్సుల ప్రవేశానికి దరఖాస్తులు. **డిప్లొమా కోర్సులు- సీట్లు:** పశు సంవర్ధన - 360, మత్స్య శాస్త్రం- 79, డెయిరీ ప్రాసెసింగ్- 50. **అర్హత:** పదోతరగతి ఉత్తీర్ణత. అభ్యర్థులు ఆంధ్రప్రదేశ్ కు చెందిన వారై, పదేళ్ల పాఠశాల విద్యలో కనీసం 4 సంవత్సరాలు గ్రామీణ ప్రాంతాల్లో చదివి ఉండాలి. **వయస్సు:** 15 నుంచి 22 ఏళ్ల మధ్య ఉండాలి. ఎంపిక: విద్యార్హత మార్కుల ఆధారంగా. **ఆన్లైన్ దరఖాస్తు వివర తెలియ:** 24.07.2018. **వెబ్ సైట్:** www.svu.edu.in

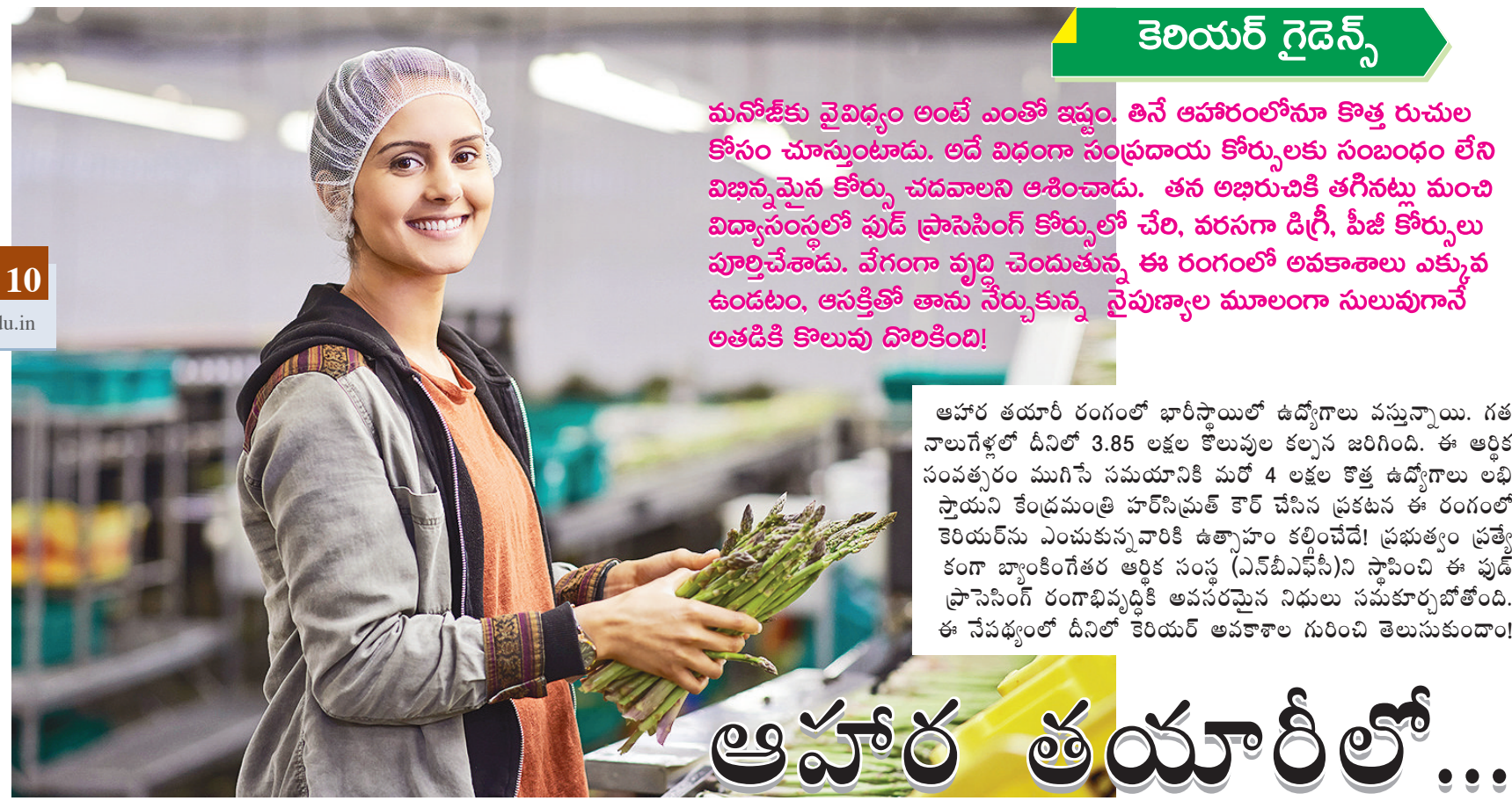
ఏపీ ఎల్ఐసెట్-2018

ఏపీలోని వివిధ ప్రభుత్వ/ప్రైవేటు పండిట్ ట్రైనింగ్ కళాశాలల్లో తెలుగు/హిందీ పండిట్ ట్రైనింగ్ కోర్సులో ప్రవేశాలకు నిర్వహించే ఆంధ్రప్రదేశ్ లాంగ్వేజీ పండిట్ కామన్ ఎంట్రన్స్ టెస్ట్ (ఏపీ ఎల్ఐసెట్)-2018 ప్రకటన విడుదలైంది.



అర్హత: సంబంధిత సబ్జెక్టులో బీ.ఎం. (ఓరియంటల్ లాంగ్వేజీ)/ బ్యాచిలర్ ఆఫ్ ఓరియంటల్ లాంగ్వేజీ/ ఎం.ఎ ఉత్తీర్ణత. **వయస్సు:** 19 ఏళ్ల తగ్గకూడదు. **ఎంపిక:** ప్రవేశపరీక్ష ఆధారంగా. **పరీక్ష తేదీ:** 31.07.2018. **ఆన్లైన్ దరఖాస్తు వివరతేది:** 15.07.2018. **వెబ్ సైట్:** https://lpet.apcfss.in/

మరిన్ని నోటిఫికేషన్ల కోసం www.eenadupratibha.net చూడవచ్చు



కెలయర్ గైడెన్స్
మనోజీకు వైవిధ్యం అంటే ఎంతో ఇష్టం. తినే ఆహారంలోనూ కొత్త రుచుల కోసం చూస్తుంటాడు. అదే విధంగా సంప్రదాయ కోర్సులకు సంబంధం లేని విజువల్ మైన్ కోర్సు చదవాలని ఆశించాడు. తన అభిరుచికి తగినట్లు మంచి విద్యాసంస్థలో ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ కోర్సులో చేరి, వరసగా డిగ్రీ, పీజీ కోర్సులు పూర్తిచేశాడు. వేగంగా వృద్ధి చెందుతున్న ఈ రంగంలో అవకాశాలు ఎక్కువ ఉండటం, ఆసక్తితో తాను నేర్చుకున్న నైపుణ్యాల మూలంగా సులువుగానే అతడికి కొలువు దొరికింది!

ఆహార తయారీ రంగంలో భారీస్థాయిలో ఉద్యోగాలు వస్తున్నాయి. గత నాలుగేళ్లలో దీనిలో 3.85 లక్షల కొలువుల కల్పన జరిగింది. ఈ ఆర్థిక సంవత్సరం ముగిసే సమయానికి మరో 4 లక్షల కొత్త ఉద్యోగాలు లభిస్తాయని కేంద్రమంత్రి హరీశ్ కుమార్ చెప్పిన ప్రకటన ఈ రంగంలో కెలయర్స్ ఎంచుకున్నవారికి ఉత్సాహం కలిగించేది! ప్రభుత్వం ప్రత్యేకంగా బ్యాంకింగ్ తర ఆర్థిక సంస్థ (ఎన్ఐఎఫ్ఐసీ)ని స్థాపించి ఈ ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ రంగాభివృద్ధికి అవసరమైన నిధులు సమకూర్చబోతోంది. ఈ నేపథ్యంలో దీనిలో కెలయర్ అవకాశాల గురించి తెలుసుకుందాం!

ఆహార తయారీలో...

కొలువులు ఆహా!

ఆధునిక జీవనశైలికి అనుగుణమైన ఆహారమూ, పెరుగుతున్న ఆహారోత్పత్తి, నిల్వ సౌకర్యాల కారణంగా ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ రంగం అభివృద్ధి చెందుతోంది. ముడిపదార్థాలను ఆహార పదార్థాలుగా మార్చడానికి ఉపయోగించే మెలకువలూ, పద్ధతులూ దీనిలో ఉంటాయి. వేగంగా పరిధిని విస్తరించుకుంటున్న ఈ రంగం సైన్స్, ఇంజనీరింగ్, ఇలా అన్ని రకాల నేపథ్యాలవారికీ ఉద్యోగావకాశాలను కల్పిస్తోంది. 'భవిష్యత్తులో మొత్తం వ్యవసాయోత్పత్తుల విలువ విస్తరించడానికి మారకం దేశంలో ఆహారోత్పత్తిలో ప్రధాన పరిశ్రమల్లో ఒకటిగా మారనుంది' అని గత సవరించిన ఆర్థికశాఖ మంత్రి అరుణ్ జైట్లీ చేసిన వ్యాఖ్యలు రాబోయే కాలంలోనూ ఈ రంగం ఉజ్వల భవిష్యత్తును సూచిస్తున్నాయి.



ప్రాసెసింగ్ ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ రంగంలోని కొన్ని ఉపశాఖలు. ఇవే కాకుండా బేకరీ సంబంధ, కాస్టెర్స్, కోకా ఉత్పత్తులు, సోయా, మినరల్ వాటర్, హై ప్రోటీన్ ఫుడ్స్, సాఫ్ట్ బెవరేజెస్, ఆల్మహాలిక్, నాన్ ఆల్మహాలిక్ ఫ్రూల్ బెవరేజెస్ మొదలైన వాటిలోనూ ఉద్యోగావకాశాలుంటాయి. ఈ రంగంలో ప్రెవల్టకా, అనుభవజ్ఞులైన ప్రాసెసింగ్ పనులకూ ఉద్యోగావకాశాలు ఉన్నాయి. మేనేజర్లు, ఫుడ్ టెక్నాలజిస్టులు, ఇంజనీరింగ్ గ్రాడ్యుయేట్లు మంచి అవకాశాలు పొందుతున్నారు. ఈ రంగంలో గ్రాడ్యుయేట్లు ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ సంస్థలు, ఫుడ్ రిసెర్చ్ లెబొరేటరీలు, హాస్పిటల్స్, కేటరింగ్ ఎంప్లాయిమెంట్, రిటైల్, ఫుడ్ హోటల్స్, సెర్, రెస్టారెంట్లలో కొలువులు పొందొచ్చు. మిల్క్ ప్రొడక్ట్స్ గ్రెయిన్స్, ఫ్రూట్స్ అండ్ వెజిటబుల్స్, పిషరీస్, కాన్సర్వెస్, బెవరేజెస్, ప్యాకెజ్డ్/ కన్సెర్వెడ్ ఫుడ్స్, ఫ్లావోరింగ్, డ్రెస్సింగ్, పాల్డ్ ఫుడ్స్, సబ్స్టెంట్లు వంటి వివిధ విభాగాల్లో ఉద్యోగాలుంటాయి. బాక్టీరియాలజిస్ట్, టాక్సికాలజిస్ట్, ఫుడ్ టెక్నాలజిస్ట్, ఫుడ్ బ్యాన్ మేకర్, ఫుడ్ చికిత్స మెషిన్ ఆపరేటర్లు అండ్ టెండర్స్, బేకర్స్ పోస్టులకు సంస్థలు వీరిని ఎంచుకుంటాయి.

ఏయే కోర్సులు?

- సర్టిఫికెట్ కోర్స్ ఇన్ ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ అండ్ టెక్నాలజీ
- సర్టిఫికెట్ కోర్స్ ఇన్ ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ అండ్ టెక్నాలజీ
- పీహెచ్.డి ఇన్ ఫుడ్ టెక్నాలజీ/ బయోటెక్నాలజీ/ ఫుడ్ టెక్నాలజీ
- డిప్లొమా ఇన్ ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్
- డిప్లొమా ఇన్ ఫుడ్ టెక్నాలజీ
- డిప్లొమా ఇన్ ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ అండ్ టెక్నాలజీ
- బ్యాచిలర్ కోర్సులు (మూడు/ నాలుగేళ్లు):
 - బి.ఎస్.ఎస్. ఇన్ హోమ్ సైన్స్/ ఫుడ్ టెక్నాలజీ/ ఫుడ్ సైన్స్
 - బి.టి.కె ఇన్ ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ అండ్ టెక్నాలజీ
- మాస్టర్ డిగ్రీ (రెండేళ్లు):
 - ఎం.ఎస్.ఎస్. ఇన్ హోమ్ సైన్స్/ ఫుడ్ టెక్నాలజీ/ ఫుడ్ అండ్ న్యూట్రిషన్/ బయోటెక్నాలజీ
 - ఎంటిక ఇన్ హోమ్ సైన్స్/ ఫుడ్ టెక్నాలజీ/ ఫుడ్ అండ్ న్యూట్రిషన్/ బయోటెక్నాలజీ

తెలుగు రాష్ట్రాల్లో..

- ఎంపెడ్ ర్యాంకు ద్వారా ప్రవేశం కల్పిస్తున్న కొన్ని సంస్థలు..
- ఆచార్య ఎన్.జి. రంగా యూనివర్సిటీ
- యూనివర్సిటీ కాలేజీ ఆఫ్ టెక్నాలజీ
- ఉస్మానియా యూనివర్సిటీ
- ఆలోరా టెక్నాలజీ అండ్ రిసెర్చ్ ఇన్స్టిట్యూట్- హైదరాబాద్
- కాలేజీ ఆఫ్ ఫుడ్ అండ్ సైన్స్ టెక్నాలజీ- బాపట్ల
- విజ్ఞాన్ యూనివర్సిటీ- గుంటూరు
- బీఎస్సీ- ఫుడ్ టెక్నాలజీ కోర్సును అందిస్తున్నవారిలో కొన్ని..
- ఆదివి నన్నయ యూనివర్సిటీ- రాజమండ్రి
- ఆంధ్ర లయోలా కాలేజీ- విజయవాడ
- ఆంధ్ర యూనివర్సిటీ అనుబంధ కళాశాలలు
- హోమ్ సైన్స్ కాలేజీ- హైదరాబాద్
- వయస్ రిసెర్చ్ ఇన్స్టిట్యూట్ ఆఫ్ హోటల్ మేనేజ్మెంట్- హైదరాబాద్.

ఆహార ఉత్పత్తి, రవాణా, నిల్వ పరిరక్షణ, ప్యాకేజింగ్, క్యానింగ్, ఆధునిక యంత్రాలను ఉపయోగించడం, పరిశోధన మొదలైన ప్రధాన అంశాలను ఈ కోర్సుల్లో నేర్చుతారు. ఆహార పదార్థాలను పరిశీలించడానికి ఫ్లేవర్లను జోడించడం, కృత్రిమ రంగులను అద్దడం లాంటివి చేస్తున్నారు. ఈ కోర్సులో ఆహార పరిశ్రమలో ఉపయోగించే రసాయనాల పరిజ్ఞానాన్ని అందిస్తారు.

ఉపాధి అవకాశాలు

రాబోయేకాలంలో దేశంలో ఆహారోత్పత్తి రెట్టింపు అయ్యే అవకాశముందని నిపుణులు అంచనా వేస్తున్నారు. కాబట్టి ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్లో డిగ్రీ చేసినవారికి అదరణ పెరుగుతుంది. వీరికి క్యానింగ్, డెయిరీ అండ్ ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్, ప్యాకేజింగ్, ప్రొజెక్ట్ ఫుడ్/ రెటైలరీషిప్, డ్రాఫ్ట్ ప్రాసెసింగ్ విభాగాల్లో ఎక్కువగా అవకాశాలుంటాయి. ఫ్రూట్స్ అండ్ వెజిటబుల్స్ ప్రాసెసింగ్, పిషరీస్, మిల్క్, అండ్ మిల్క్ ప్రొడక్ట్స్, మీట్ అండ్ పౌల్ట్రీ, ఆల్మహాలిక్ బెవరేజెస్, సాఫ్ట్ డ్రింక్స్, గ్రెయిన్

అర్హత, ప్రవేశం

పుడ్ ప్రాసెసింగ్లో సర్టిఫికెట్ కోర్సు చేయాలనుకునే వారు పదో తరగతి ఉత్తీర్ణత ఉండాలి. బ్యాచిలర్ కోర్సులు చేయాలనుకునేవారు 10+2లో సైన్సు గ్రూపులు (ఎంపీసీ/ బైసీసీ) ప్రవేశాలు కల్పిస్తున్న ప్రముఖ సంస్థల్లో కొన్ని..

- ఇండియన్ ఇన్స్టిట్యూట్ ఆఫ్ టెక్నాలజీ, ఖరగ్ పూర్
- బి.పంత్ యూనివర్సిటీ ఆఫ్ అగ్రికల్చర్ అండ్ టెక్నాలజీ, పట్నాగర్
- రాజస్థాన్ టెక్నికల్ యూనివర్సిటీ, కోటా, రాజస్థాన్
- ఎన్ఆర్ఐఎం యూనివర్సిటీ, డిపార్ట్మెంట్ ఆఫ్ ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ ఇంజనీరింగ్, ఘజియాబాద్, యూపీ

చదివుండాలి. జే.కె.ఎం.ఎస్. ద్వారానూ అడ్మిషన్ పొందొచ్చు. ఎంపెస్, ఎంటిక చేయాలనుకునేవారు సైన్స్ విభాగంలో బ్యాచిలర్ డిగ్రీ పూర్తిచేసుకోవాలి. ఎంటిక చేయాలనుకునేవారు గేట్ రాయాల్సి ఉంటుంది. కొన్ని ప్రైవేటు విశ్వవిద్యాలయాలు తమకుంటూ ప్రత్యేకమైన ప్రవేశపరీక్షలను నిర్వహిస్తున్నాయి.

- ఇన్స్టిట్యూట్ ఆఫ్ కెమికల్ టెక్నాలజీ (ఐసీటీ), ముంబయి
- ఎంపెస్ యూనివర్సిటీ, హోదర
- యూనివర్సిటీ ఆఫ్ బాంబే, ముంబయి
- అమిటీ యూనివర్సిటీ, నోయిడా
- సామ్ హిగ్గిన్స్ బోధనా ఇన్స్టిట్యూట్ ఆఫ్ అగ్రికల్చర్ టెక్నాలజీ అండ్ సైన్స్- అలహాబాద్

పట్టు పెంచుకుంటే హిట్!

నీట్ వంటూ రెండుసార్లు నిర్వహించాలని కేంద్ర ప్రభుత్వం నిర్ణయించింది. సంబంధిత షెడ్యూల్ కూడా విడుదలైంది. ఈ నేపథ్యంలో నీట్-2018లో ఆల్ ఇండియా 8వ ర్యాంకు సాధించిన శ్రీకాళకుం విద్యార్థి అంకడాల అనిరుద్ధ్ బాబు అనుభవాలు ప్రస్తుత అభ్యర్థులకు ఉపయోగపడతాయి. నీట్ కౌంటు కష్టమనే భయం నుంచి బాటర్ గా ఎలా నిలిచాడో అనిరుద్ధ్ వివరించాడు.

ఎప్పుడు మొదలు పెట్టాలి, ఎలా కొనసాగించాలి, ఏ పాఠపాఠ్యం జరుగుతాయి, ఏవిధంగా అధిగమించాలో తెలియజేస్తున్నాడు. అభ్యర్థులు తమ ప్రీవరీషన్ కు వదులు పెట్టుకోవడానికి ఈ సూచనలను వినియోగించుకోవచ్చు.

■ ఇంటర్మీడియట్ రెండేళ్లలో సాఫ్ట్ ఎం.ఎ. సాగింది? నీట్ కోసం ఎలాంటి ప్రణాళిక తయారు చేసుకున్నాం?
మొదటి ఏడాది వరకూ ఫూర్తిగా ఇంటర్మీడియట్ సబ్జెక్టులపైనే దృష్టి పెట్టాను. రెండో ఏడాది నుంచి నీట్ కు అనుగుణంగా ప్రణాళికతో సాగాను. ఇంటర్ సబ్జెక్టుల అనుసంధానంగానే నీట్ పేపర్ కూడా ఉండడంతో అవసరమైనపుడు అధ్యాపకుల సలహాలను తీసుకుంటూ సాఫ్ట్ చేశాను. సబ్జెక్టులపై పట్టు పెంచుకున్నాక నీట్ సిలబస్ కు అనుగుణంగా చదవడం ప్రారంభించాను.

■ సబ్జెక్టుల వారీగా డేని పై ఎక్కువ దృష్టి పెట్టాలి?
నీట్ కు బోటనీ, జియాలజీ కీలకం కావడంతో వాటి కోసమే అధిక సమయం కేటాయించాను. రోజుకు నాలుగైదు గంటలు బయటాబయటి వెచ్చించాను. ఎక్కువ గుర్తుంచుకుని, పరీక్ష సమయంలో జ్ఞాపకం తెచ్చుకోవాలి కనుక.. ఈ రెండు సబ్జెక్టుల్లో పట్టు సాధించడం ద్వారా ఉత్తమ ర్యాంకును సాధించగలిగాను. ఉదయం సమయంలో ఎక్కువగా ఈ రెండే చదివేవాడిని.

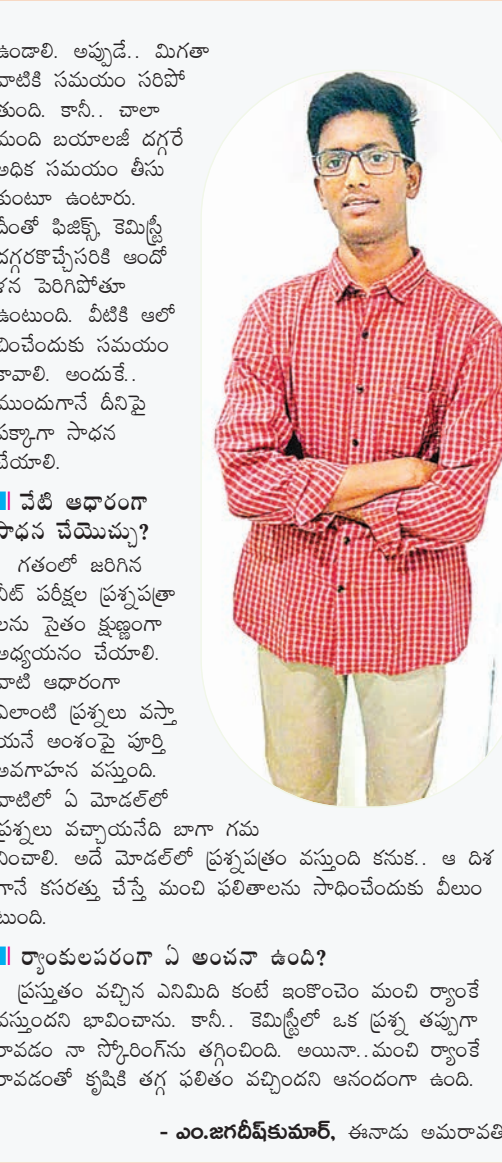
తర్వాత పిజిల్లో మోడల్స్ ను వీలైనన్ని ఎక్కువ సాధన చేసేవాడిని. కెమిస్ట్రీలో ఆర్గానిక్ పై దృష్టి పెట్టాను. పిజిల్ కెమిస్ట్రీకి ప్రాధాన్యం ఇచ్చాను.

■ నీట్ పరీక్ష కోసం ఎలాంటి జాగ్రత్తలు తీసుకోవాలి?
సబ్జెక్టుల్లో చేసిన తప్ప మరోసారి చేయకుండా ఉండేలా జాగ్రత్త పడటం ముఖ్యం. ఇంటర్ రెండేళ్లలో తెలియని ప్రశ్నలు అనేవి లేకుండా ఉండేలా సాధన చేశాను. తెలియని ప్రశ్న ఉంటే.. వెంటనే చైతన్య కళాశాలలో అధ్యాపక బృందం సహాయంతో నివృత్తి చేసుకునేవాడిని. ఇలా.. ముందుకెళ్లడం వల్ల ఫలితం వచ్చింది.

■ రోజుకు ఎన్ని గంటల సాధన అవసరం?
ఉదయం 6 నుంచి 10 గంటల మధ్యలో చదివే సమయం నాకు అత్యంత కీలకంగా ఉండేది. తర్వాత మధ్యలో కొంచెం సమయం విశ్రాంతి తీసుకుంటూ మళ్లీ సాధన చేసేవాడిని. ఆలా రాత్రి 10 గంటల వరకూ ప్రణాళికతో చదివేవాడిని. ఉదయం సమయంలో బోటనీ, జియాలజీకి ఫూర్తిగా కేటాయించాను. ఇతర సబ్జెక్టులకు మిగతా సమయం కేటాయించాను. అన్ని సబ్జెక్టులూ రోజు కచ్చితంగా పునశ్చరణ చేసుకుంటూ ఉండేవాడిని. అదే నాకు జ్ఞాపకశక్తిని పెరకా పెంది. పరీక్షలో ఉపయోగపడింది.

■ నీట్ పరీక్షలో ఎక్కువగా చేసే పాఠపాఠ్యం ఏమిటి?
పరీక్ష కేంద్రంలోకి వచ్చాక.. ఎక్కువ మంది చేసే పాఠపాఠ్యం ప్రశ్నలు ఫూర్తిగా చదవకపోవడం. దీనివల్ల సమాధానం వచ్చే జవాబులను తప్పుగా టీక పెడుతుంటారు. అందుకే ఆఖరిలో ఉన్న ఫుల్ స్టాప్ వరకూ ప్రశ్నలు తప్పనిసరిగా చదవాలి. ఆ తర్వాత సమాధానం కోసం వెళతాను. కానీ.. ఆందోళనతో చాలా మంది తప్పులు చేస్తుంటారు. సబ్జెక్టులకు సైతం కచ్చితంగా కొంత సమయం కేటాయించుకోవాలి.

నీట్ లో 180 బిట్లలో 90 బయటాబయటి ఉంటాయి. వీటిని 40 నిమిషాల్లో పూర్తిచేయాలి. సబ్జెక్టులపై పూర్తి పట్టు సాధిస్తే.. ఇది పెద్ద కష్టం కాదు. ప్రశ్న చదవగానే.. సమాధానం మనకు వెంటనే స్ఫురించేంత వచ్చేలా బోటనీ, జియాలజీపై పట్టు



- ఎం.జగదీష్ కుమార్, ఈనాడు అమరావతి

అవరోషన్స్
సంస్థ: Uber
ప్రదేశం: హైదరాబాద్
స్టైపెండ్: నెలకు రూ.15,000
లింకు: internshala.com/i/12594
గడువు: జూలై 16, 2018
అర్హులు: ఆంగ్లభాషా నైపుణ్యాలన్నవారు.

బిజినెస్ డెవలప్ మెంట్ (సెల్స్)
సంస్థ: MobiKwik
ప్రదేశం: హైదరాబాద్
స్టైపెండ్: నెలకు రూ.10,000
లింకు: internshala.com/i/12595
గడువు: జూలై 16, 2018
అర్హులు: సంబంధిత నైపుణ్యాలన్న విద్యార్థులు. ఇటీవలి గ్రాడ్యుయేట్లు.

కస్టమర్ సర్వీస్ లో..

కంటెంట్ రైటింగ్
సంస్థ: Autozhop India
ప్రదేశం: హైదరాబాద్
స్టైపెండ్: నెలకు రూ.5000-రూ.8000
లింకు: internshala.com/i/12596
గడువు: జూలై 18, 2018
అర్హులు: ఆంగ్లభాషా నైపుణ్యాలు ఉన్నవారు.

కస్టమర్ సర్వీస్
సంస్థ: Seminole Tech
ప్రదేశం: హైదరాబాద్
స్టైపెండ్: నెలకు రూ.12,000-రూ.20,000
లింకు: internshala.com/i/12597
గడువు: జూలై 18, 2018
అర్హులు: ఆంగ్లం, హిందీ భాషా నైపుణ్యాలు ఉన్నవారు.

లైబ్రరీ

ఎన్ఐ, కానిస్టేబుల్స్

1) ఆర్.ఎం.ఎల్. ఆండ్ ఫుర్ డిప్లొమా (మెయిన్స్ కోసం - రెండు వాల్యూమ్లు), వాల్యూమ్-1 పేజీలు: 400, ధర: రూ. 300, వాల్యూమ్-2 పేజీలు: 348, ధర: రూ. 261

2) సీఎన్ఐఎస్ డిప్లొమా పేపర్-1 టాప్ 10 మోడల్ మెమోస్ పేజీలు: 240, ధర: రూ. 179

3) జనరల్ స్టడీస్ సాటిల్ బిట్ ట్రాక్, పేజీలు: 224, ధర: రూ. 169

కాంటెంట్ రైటింగ్

4) ఇంగ్లీష్ గ్రామర్ మోడల్ బుక్ లోయల్, పేజీలు: 304, ధర: రూ. 229; 5) తెలంగాణ ఉద్యమం - రాష్ట్ర అవిర్తావం (1948-2014) బిట్ ట్రాక్, పేజీలు: 560, ధర: రూ. 419; 6) తెలంగాణ జాగ్రత్త బిట్ ట్రాక్, పేజీలు: 368, ధర రూ. 279. ప్రచురణ: సీఆర్ పబ్లికేషన్స్