

**Smt. Radhabai Sarda Arts, Commerce &
Science College, Anjangaon Surji**

Dist : Amravati.



ADD-ON COURSE

REPORT

NAME OF COURSE-PRESERVATIVES FOOD

Session - 2016-2017

Department of Home-Economics

Dr. M.P. Barapatre
Associate Professor

Dr. S. A. Jawanjal
Head of the Department

श्रीमती राधाबाई सारडा कला , वाणिज्य आणि विज्ञान महाविद्यालय

अंजनगॉव सुर्जी

गृह-अर्थशास्त्र विभाग

सूचना

गृह-अर्थशास्त्र विभागातील सर्व सदस्यांना सूचित करण्यात येते की, विभागातील सर्व सदस्यांची सभा दिनांक 22/07/2016 ला आयोजित केली आहे तरी सर्वांनी ठीक 3 वाजता गृह-अर्थशास्त्र विभागात उपस्थित राहावे. सभेमध्ये खालील मुद्द्यांवर चर्चा होणार आहे

सभे समोरील मुद्दे:

1. अभ्यासक्रम विभाजन: बी ए भाग 1, 2 ,3 चे प्रात्यक्षिक आणि थेअरी
2. Teaching & evaluation plan
3. बी ए भाग 1,2,3 चे अंतर्गत मूल्यमापन संबंधित क्रियकृती
4. अँड-ओं कोर्सेस आणि सर्टिफिकेट कोर्सेस राबविण्याबाबत
5. Extention activity आणि फील्ड सर्वे संबंधित निर्णय
6. स्तन पान सप्ताह आणि पोषण सप्ताह राबविण्याबाबत
7. सभेसमोर वेळेवर येणारे विषय

13/7/2016

कुसुम हारणे



डॉ. संगीता जवंजाळ

Shri Sarda Education Society (Trust)'s
SMT RADHABAI SARDA ARTS, COMMERCE & SCIENCE
COLLEGE, ANJANGAON SURJI DIST AMRAVATI - 444705

DEPARTMENT OF HOME-ECONOMICS

Date: 22/7/2016

To,

The Hon'ble Principal,

Smt. Radhabai Sarda College,

Anjangaon Surji, Dist. Amravati

Subject: Permission for Introduction of ADD-ON Course for the session 2016-17

Respected Sir,

Department of Home Economics is going to conduct a ADD-ON course entitled "**Preservative Food**" for the B.A. students in current academic session 2016-17. The course will consist of 30 clock hour's duration including theoretical and practical work. So, we kindly request you to grant the permission for the same.

Thanking you in anticipation.

22/7/2016

Yours Faithfully

22/7/2016
Dr. S. A. Jawanfal





**Smt Radhabai Sarda Arts, Commerce &
Science College, Anjangaon Surji
Dist.- Amravati**

Name of Course-Preservative Food (Add-On Course)

Time Table

Sr. No.	Date	Time	Unit	Course (Contents)
1.	01/08/2016	3 ते 5	1	अन्न शिजविणे अर्थ व महत्व
2.	02/08/2016	3 ते 5	1	अन्न संरक्षण परिभाषा व महत्व
3.	03/08/2016	3 ते 5	1	अन्न संरक्षणाची गरज
4.	04/08/2016	3 ते 5	2	अन्न इपितीकरण अर्थ व कारणे
5.	05/08/2016	3 ते 5	2	अन्न संरक्षणाचे महत्व
6.	06/08/2016	3 ते 5	2	अन्न संरक्षणाचे सिध्दांत
7.	08/08/2016	3 ते 5	3	अन्न संरक्षण पध्दती-निर्जलीकरण
8.	09/08/2016	3 ते 5	3	रासायनिक अन्नसंरक्षणाचा उपयोग करून अन्नसंरक्षण
9.	10/08/2016	3 ते 5	3	साखर, मीठ, तेल यांच्या सहाय्याने अन्नसंरक्षण
10.	11/08/2016	3 ते 5	4	अन्नसंरक्षक पदार्थ तयार करतांना घ्यावयाची काळजी
11.	12/08/2016	3 ते 5	4	लिंबाचे लोणचे तयार करणे
12.	13/08/2016	3 ते 5	4	मिक्स लोणचे तयार करणे
13.	15/08/2016	3 ते 5	5	टोमॅटो सॉस तयार करणे
14.	16/08/2016	3 ते 5	5	गाजराचे लोणचे व पेरु जॅम तयार करणे
15.	17/08/2016	3 ते 5	5	अन्न संरक्षक पदार्थाच्या माध्यमातून स्वयंरोजगार





श्रीमती राधाबाई सारडा कला, वाणिज्य व विज्ञान महाविद्यालय,

अंजनगांव सुर्जी

सूचना

वरिष्ठ महाविद्यालयातील गृहअर्थशास्त्र विषयातील सर्व विद्यार्थिनींना सूचित करण्यात येते की, गृहअर्थशास्त्र विभागातर्फे 'प्रिझरवेटीव्ह फुड (Preservative Food)' हा अॅड-ऑन कोर्स (Add-On Course) 30 तासाकरिता राबविण्यात येत आहे. ज्या विद्यार्थिनींना यात प्रवेश घ्यावयाचा आहे, त्यांनी आपली नावे डॉ. माला पु. बारापात्रे यांचेकडे नोंदवावी.

- (1) प्रवेश निशुल्क आहे.
- (2) कोर्सची वेळ दुपारी 3 ते 5 राहिल.
- (3) कोर्सला नियमित उपस्थिती अनिवार्य आहे.
- (4) कोर्स वर्क पूर्ण होताच परीक्षा घेण्यात येईल.
- (5) कोर्स वर्क पूर्ण करताच 'प्रमाणपत्र' मिळेल.

दिनांक : 27/07/2016

डॉ. संगीता आ. जवंजाळ

विभाग प्रमुख

प्राचार्य

Principal

Smt. Radhabai Sarda College Of

Arts, Commerce & Science

Anjangaon Surji

Page 2

Add-On Course





श्रीमती राधाबाई सारडा कला, वाणिज्य व विज्ञान महाविद्यालय,

अंजनगाव सुर्जी

गृहअर्थशास्त्र विभाग

अॅड ऑन कोर्सचा अभ्यासक्रम

(Syllabus of Add-on Course-Preservative Food Making)

अभ्यासक्रम

- युनिट-1
- 1.1 अन्न शिजविणे अर्थ व महत्व
 - 1.2 अन्नसंरक्षण परिभाषा व महत्व
 - 1.3 अन्नसंरक्षणाची गरज
- युनिट-2
- 2.1 अन्न इपितीकरण अर्थ व कारणे
 - 2.2 अन्नसंरक्षणाचे महत्व
 - 2.3 अन्नसंरक्षणाचे सिद्धांत
- युनिट-3
- 3.1 अन्नसंरक्षण पद्धती निर्जतीकरण
 - 3.2 रासायनिक अन्नसंरक्षकांचा उपयोग करून अन्नसंरक्षण
 - 3.3 साखर, मीट, तेल यांच्या सहाय्याने अन्नसंरक्षण
- युनिट-4
- 4.1. अन्नसंरक्षण पदार्थ तयार करताना घ्यावयाची काळजी
 - 4.2 मिक्स लोणचे तयार करणे फळीचा जॅम
 - 4.3 मिक्स लोणचे तयार करणे-मिक्स लोणचे
- युनिट-5
- 5.1. टोमॅटो सॉस तयार करणे.
 - 5.2. गाजराचे लोणचे व पेरुची जेली तयार करणे
 - 5.3. अन्नसंरक्षक पदार्थाच्या माध्यमातून स्वयंरोजगार



श्रीमती राधाबाई सारडा कला, वाणिज्य व विज्ञान महाविद्यालय,
अंजनगाव सुर्जी

गृहअर्थशास्त्र विभाग

ॲड ऑन कोर्सचा अभ्यासक्रम

(Syllabus of Add-on Course-Preservative Food Making)

अभ्यासक्रम

- युनिट-1
- 1.1 अन्न शिजविणे अर्थ व महत्व
 - 1.2 अन्नसंरक्षण परिभाषा व महत्व
 - 1.3 अन्नसंरक्षणाची गरज
- युनिट-2
- 2.1 अन्न इपितीकरण अर्थ व कारणे
 - 2.2 अन्नसंरक्षणाचे महत्व
 - 2.3 अन्नसंरक्षणाचे सिद्धांत
- युनिट-3
- 3.1 अन्नसंरक्षण पद्धती निर्जतीकरण
 - 3.2 रासायनिक अन्नसंरक्षकांचा उपयोग करून अन्नसंरक्षण
 - 3.3 साखर, मीट, तेल यांच्या सहाय्याने अन्नसंरक्षण
- युनिट-4
- 4.1. अन्नसंरक्षण पदार्थ तयार करताना घ्यावयाची काळजी
 - 4.2 मिक्स लोणचे तयार करणे फळीचा जॅम
 - 4.3 मिक्स लोणचे तयार करणे-मिक्स लोणचे
- युनिट-5
- 5.1. टोमॅटो सॉस तयार करणे.
 - 5.2. गाजराचे लोणचे व पेरुची जेली तयार करणे
 - 5.3. अन्नसंरक्षक पदार्थांच्या माध्यमातून स्वयंरोजगार



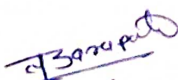
श्रीमती राधाबाई सारडा कला, वाणिज्य व विज्ञान महाविद्यालय,
अंजनगाव सुर्जी

गृहअर्थशास्त्र विभाग
ADD-ON COURSE-PRESERVATIVE FOOD (अन्नसंरक्षक पदार्थ)
शैक्षणिक सत्र 2016-2017

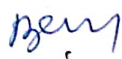
अहवाल

गृहअर्थशास्त्र विभागातर्फे शैक्षणिक सत्र 2016-17 मध्ये दिनांक पर्यंत अॅड-ऑन कौर्स-प्रिझरव्हेटीव्ह पदार्थ बनविणे हा विद्यार्थिनीचा आवडीचा अभ्यासक्रम 30 तास प्रत्येक दिवशी 2 तास याप्रमाणे राबविण्यात आला यात एकूण 20 विद्यार्थिनी सहभागी झाल्या होत्या कोर्स मधून विद्यार्थिनींना झालेला लाभ (Course out Come) पुढीलप्रमाणे :

- (1) विद्यार्थिनींना अन्नसंरक्षण (Preservation) म्हणजे काय हे समजते.
- (2) अन्नसंरक्षणासाठी वापरले जाणारे घरगुती आणि रासायनिक प्रिझरव्हेटीव्ह कोणते आहेत याचे ज्ञान प्राप्त झाले.
- (3) अन्नसंरक्षक घालून एखादा पदार्थ कसा तयार करावा याचे ज्ञान मिळाले.
- (4) पदार्थ तयार झाल्यानंतर त्याची किंमत कशी काढावी याचे ज्ञान प्राप्त झाले.
- (5) पदार्थ विक्रीसाठी तयार करताना पॅकींग व लेबलींग कसे करावे याबाबत ज्ञान मिळाले.
- (6) घरगुती पदार्थापासून स्वयंरोजगार कसा करता येतो याची माहिती प्राप्त झाली.
- (7) विद्यार्थिनींमध्ये स्वयरोजगार करण्याची प्रवृत्ती व आत्मविश्वास निर्माण झाला.


डॉ. माला पी बारापात्रे
सहयोगी प्राध्यापक


डॉ. संगीता आ. जवंजाळ
विभागप्रमुख


प्राचार्य

Principal



श्रीमती राधाबाई सारडा कला, वाणिज्य व विज्ञान महाविद्यालय,
अंजनगाव सुर्जी

गृहअर्थशास्त्र विभाग

ADD-ON COURSE-PRESERVATIVE FOOD (अन्नसंरक्षक पदार्थ)

शैक्षणिक सत्र 2016-2017

अहवाल

गृहअर्थशास्त्र विभागातर्फे शैक्षणिक सत्र 2016-17 मध्ये दिनांक पर्यंत अॅड-ऑन कोर्स-प्रिझर्वेटिव्ह पदार्थ बनविणे हा विद्यार्थिनीचा आवडीचा अभ्यासक्रम 30 तास प्रत्येक दिवशी 2 तास याप्रमाणे राबविण्यात आला यात एकूण 20 विद्यार्थिनी सहभागी झाल्या होत्या कोर्स मधून विद्यार्थिनींना झालेला लाभ (Course out Come) पुढीलप्रमाणे :

- (1) विद्यार्थिनींना अन्नसंरक्षण (Preservation) म्हणजे काय हे समजते.
- (2) अन्नसंरक्षणासाठी वापरले जाणारे घरगुती आणि रासायनिक प्रिझर्वेटिव्ह कोणते आहेत याचे ज्ञान प्राप्त झाले.
- (3) अन्नसंरक्षक घालून एखादा पदार्थ कसा तयार करावा याचे ज्ञान मिळाले.
- (4) पदार्थ तयार झाल्यानंतर त्याची किंमत कशी काढावी याचे ज्ञान प्राप्त झाले.
- (5) पदार्थ विक्रीसाठी तयार करताना पॅकींग व लेबलिंग कसे करावे याबाबत ज्ञान मिळाले.
- (6) घरगुती पदार्थापासून स्वयंरोजगार कसा करता येतो याची माहिती प्राप्त झाली.
- (7) विद्यार्थिनींमध्ये स्वयरोजगार करण्याची प्रवृत्ती व आत्मविश्वास निर्माण झाला.

डॉ. माला पी बारापात्रे
सहयोगी प्राध्यापक

डॉ. संगीता आ. जवंजाळ
विभागप्रमुख

प्राचार्य

Principal

श्रीमती राधाबाई सारडा कला, वाणिज्य व विज्ञान महाविद्यालय, अंजनगाव सुर्जी जि. अमरावती.



श्रीमती राधाबाई सारडा कला, वाणिज्य व विभाग महाविद्यालय,

अंजनगाव सुर्जी

गृहअर्थशास्त्र विभाग

- सूचना : 1. सर्व प्रश्न आवश्यक आहे
2. सर्व प्रश्नांना समान गुण आहे.

वेळ : 3 तास

गुण : 30

- | | |
|---|---|
| प्र.1 : अन्न शिजविण्याचा अर्थ व महत्व लिहा. | 3 |
| प्र.2 : अन्नसंरक्षणाचे महत्व व सिध्दात लिहा. | 3 |
| प्र.3 : रासायनिक अन्नसंरक्षकाचा उपयोग करून अन्नसंरक्षण कसे कराल. | 3 |
| प्र.4 : घरगुती अन्नसंरक्षक व त्याचा उपयोग लिहा. | 3 |
| प्र.5 : अन्नसंरक्षक पदार्थ बनविताना घ्यावयाची काळजी लिहा. | 3 |
| प्र.6 : फळांचा जॅम कसा तयार करावा? | 3 |
| प्र.7 : मिक्स लोण- साहित्य व कृती लिहा. | 3 |
| प्र.8 : टोमॅटो सॉस-साहित्य व कृती लिहा. | 3 |
| प्र.9 : अन्नसंरक्षक पदार्थाचे पॅकींग व लेबलिंग कसे कराल. | 3 |
| प्र.10: अन्न संरक्षक पदार्थाच्या माध्यमातून स्वयंरोजगार कसा कराल. | 3 |



Smt.Radhabai Sarda Arts, Commerce & Science College
Anjnagaon Surji Dist.Amravati
DEPARTMENT OF HOME-ECONOMICS

Name of Course : Add -On Course

Title of Course : Preservative Food Making

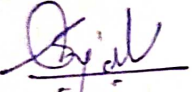
Session : 2016-2017

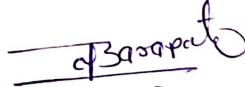
Duration of : 30 Hours

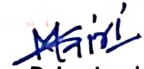
RESULT SHEET

Sr.No.	Name of Student	Class	MARKS OBTAINED OUT OF 30	
			In Fig	In Words
1	Ku.Pooja P. Tayade	B A I	25	Twenty Five
2	Ku.Manasvi Arunrao Hore	B A I	26	Twenty six
3	Ku. Rani Sanjay Dhole	B A I	27	Twenty seven
4	Ku. Payal Uddhavrao Dhole	B A I	26	Twenty six
5	Ku.Sharda Rajendra Uke	B A I	25	Twenty Five
6	Ku.Ankita Ramesh Pakhare	B A I	26	Twenty six
7	Ku.Ankita Naresh Solanke	B A I	25	Twenty five
8	Ku.Priya Vinod Chincholkar	B A II	24	Twenty Four
9	Ku.Sapana Digambar Kedar	B A II	26	Twenty six
10	Ku.Pranita Rameshrao Sontakke	B A II	24	Twenty Four
11	Ku.Kanchan Prakash Tank	B A II	25	Twenty Five
12	Ku.Ashvini D. Bhuskat	B A II	24	Twenty Four
13	Ku.Pratiksha Vilas Dike	B A II	25	Twenty Five
14	Ku.Divya Suresh Bahire	B A II	26	Twenty six
15	Ku.Jayashri Kishor Lolure	B A II	25	Twenty Five
16	Ku.Pooja Sheshrao Raybole	B A II	26	Twenty six
17	Ku.Pooja S. Sharma	B A II	26	Twenty six
18	Ku.Roshani G. Bhaskar	B A II	26	Twenty six

19	Ku.Ashwini Vinod Gole	B A III	24	Twenty Four
20	Ku.Bhagyashri S. Kale	B A III	23	Twenty Three
21	Ku.Dipali Manohar Neware	B A III	24	Twenty Four
22	Ku.Sonu S. Bhandhate	B A III	25	Twenty Five
23	Ku.Pratiksha A Warherkar	B A III	24	Twenty Four
24	Ku.Vrushali Vishnu Londhe	B A III	23	Twenty Three
25	Ku.Shumbhangi D Gawai	B A III	25	Twenty Five
26	Ku.Sakshi M.Choukhande	B A III	26	Twenty six
27	Ku.Mukta R.Dongarkar	B A III	25	Twenty Five
28	Ku.Praniti S.Madaghe	B A III	24	Twenty Four


Dr S A Jawanjil


Dr M P Barapatre


Principal

Smt.Radhabai Sarda Arts, Commerce & Science College

Anjnagaon Surji Dist.Amravati

DEPARTMENT OF HOME-ECONOMICS

Name of Course : Preservative Food Making [Add -On Course]

Session : 2016-2017

List of Student Enrolled

Sr.No.	Name of Student	Class	Signature
1	Ku.Pooja P. Tayade	B A I	P.P.Tayade
2	Ku.Manasvi Arunrao Hore	B A I	KuMA Hore
3	Ku. Rani Sanjay Dhole	B A I	Ku RSDhole
4	Ku. Payal Uddhavrao Dhole	B A I	PUDhole
5	Ku.Sharda Rajendra Uke	B A I	Ku.Ruke
6	Ku.Ankita Ramesh Pakhare	B A I	ARPakhare
7	Ku.Ankita Naresh Solanke	B A I	Solanke
8	Ku.Priya Vinod Chincholkar	B A II	Ku PVChincholkar
9	Ku.Sapana Digambar Kedar	B A II	Ku.S.D.kedar
10	Ku.Pranita Rameshrao Sontakke	B A II	P.R.Sontakke
11	Ku.Kanchan Prakash Tank	B A II	KPTank
12	Ku.Ashvini D. Bhuskat	B A II	Ashvini
13	Ku.Pratiksha Vilas Dike	B A II	KuPVDike
14	Ku.Divya Suresh Bahire	B A II	Bahire
15	Ku.Jayashri Kishor Lolure	B A II	JKlolure
16	Ku.Pooja Sheshrao Raybole	B A II	PS.Raybole
17	Ku.Pooja S. Sharma	B A II	PSSharma
18	Ku.Roshani G. Bhaskar	B A II	R.G.Bhaskar
19	Ku.Ashwini Vinod Gole	B A III	KuAVGole

20	Ku. Bhagyashri S. Kale	B A III	<u>B S Kale</u>
21	Ku. Dipali Manohar Neware	B A III	<u>Ku D M Neware</u>
22	Ku. Sonu S. Bhandhate	B A III	<u>SS Bhandhate</u>
23	Ku. Pratiksha A Warherkar	B A III	<u>P A Warherkar</u>
24	Ku. Vrushali Vishnu Londhe	B A III	<u>Ku V V Londhe</u>
25	Ku. Shumbhangi D Gawai	B A III	<u>Gawai</u>
26	Ku. Sakshi M. Choukhande	B A III	<u>SM Choukhande</u>
27	Ku. Mukta R. Dongarkar	B A III	<u>Dongarkar</u>
28	Ku. Praniti S. Madaghe	B A III	<u>P S Madaghe</u>

S. A. Jawanjal
Dr S A Jawanjal

M. P. Sarapatre
Dr M P Sarapatre

Principal
Principal

Anjnagaon Surji Dist.Amravati

Session : 2016-2017

Attendance Sheet

Sr.No.	Name of Enrolled Students	Class
1	Ku.Pooja P. Tayade	B AI
2	Ku.Manasvi Arunrao Hore	B AI
3	Ku. Rani Sanjay Dhole	B AI
4	Ku. Payal Uddhavrao Dhole	B AI
5	Ku.Sharda Rajendra Uke	B AI
6	Ku.Ankita Ramesh Pakhare	B AI
7	Ku.Ankita Naresh Solanke	B AI
8	Ku..Priya Vinod Chincholkar	B AII
9	Ku.Sapana Digambar Kedar	B AII
10	Ku.Pranita Rameshrao Sontakke	B AII
11	Ku.Kanchan Prakash Tank	B AII
12	Ku.Ashvini D. Bhuskat	B AII
13	Ku.Pratiksha Vilas Dike	B AII
14	Ku.Divya Suresh Bahire	B AII
15	Ku.Jayashri Kishor Lolure	B AII
16	Ku.Pooja Sheshrao Raybole	B AII
17	Ku.Pooja S. Sharma	B AII

18	Ku.Roshani G. Bhaskar	BA II	1/8	2/8	3/8	4/8	5/8	6/8	7/8	8/8	9/8	10/8	11/8	12/8	13/8	14/8	15/8	16/8	17/8	18/8
19	Ku.Ashwini Vinod Gole	BA III	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
20	Ku.Bhagyashri S. Kale	BA III	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
21	Ku.Dipali Manohar Neware	BA III	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
22	Ku.Sonu S. Bhandhate	BA III	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
23	Ku.Pratiksha A Warherkar	BA III	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
24	Ku.Vrushali Vishnu Londhe	BA III	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
25	Ku.Shumbhangi D Gawai	BA III	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
26	Ku.Sakshi M.Choukhande	BA III	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
27	Ku.Mukta R.Dongarkar	BA III	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
28	Ku.Praniti S.Madaghe	BA III	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P

Dr. M. P. Barapatre
Dr. M. P. Barapatre

Dr. S. A. Jawanjal
Dr. S. A. Jawanjal

Principal
Principal

Shri. Sarda Education Society's
**Smt. Radhabai Sarda Arts, Commerce & Science
College Anjangaon Surji, Dist Amravati - 444705**

Application Form for Course Work

(Academic Session: 2016-2017)

Applicant's Full Name : ANKITA RAMESH PAKHARE
(In Block Letters)

Application Form No.: _____



Class: B.A.I Section: A

Date of Birth: 17/9/1999 Gender: FEMALE

Category:

OPEN		OBC		SC	☒	ST		NT		VJ		SBC	
------	--	-----	--	----	-------------------------------------	----	--	----	--	----	--	-----	--

Aadhaar Card No.:

8	2	6	2	6	9	0	9	7	4	9	5
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Name of the Department: HOME-ECONOMICS

Date of Admission in College: 30/6/2016 College ID No.: 4435

Name of the Course Applied For: Add-on course

Name of the Course Work: Preservative Food

Applicant's Permanent Address: Gokul dhusa Mahesh Nagar

Anjangaon - Surji

District: Amravati State: Maharashtra Pin Code:

4	4	4	7	0	5
---	---	---	---	---	---

Email ID: ankitapakhare790@gmail.com

Note: I certify that the above information is true and if it is found incorrect, my application will be rejected at any stage.

ARPakhare
Applicant's Signature

Shri. Sarda Education Society's
**Smt. Radhabai Sarda Arts, Commerce & Science
College Anjangaon Surji, Dist Amravati - 444705**

Application Form for Course Work

(Academic Session: 2016-2017)

Applicant's Full Name : KY. SONU S. BANDHATE
(In Block Letters)

Application Form No.:



Class: B.A. PART III Section: A

Date of Birth: 30/12/1995 Gender: Female

Category:

OPEN	☒	DBC	☐	SC	☐	ST	☐	NT	☐	VJ	☐	SBC	☐
------	-------------------------------------	-----	--------------------------	----	--------------------------	----	--------------------------	----	--------------------------	----	--------------------------	-----	--------------------------

Aadhaar Card No.:

4	0	3	4	6	5	4	0	4	6	9	8
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Name of the Department: HOME - ECONOMICS

Date of Admission in College: 30/6/2016 College ID No.: 2064

Name of the Course Applied For: Add on course

Name of the Course Work: preservative Food

Applicant's Permanent Address: Sonu S. Bandhate

Shindhi Ta - Achalpur dist - Amravati

District: Amravati State: Maharashtra Pin Code:

4	4	4	7	0	5
---	---	---	---	---	---

Email ID: sonubandhate1995@gmail.com

Note: I certify that the above information is true and if it is found incorrect, my application will be rejected at any stage.

SS Bandhate
Applicant's Signature

Shri Sarda Education Society's

Smt.Radhabai Sarda Arts, Commerce & Science College, Anjangaon Surji.

Department of Home Economics

An Add On Course

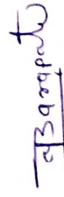
(Academic Year 2016-2017)

Certificate of Participation

This is to certify that Miss _____ of class _____ of college _____

has successfully completed An Add on course of 30 Hours in **Preservatives Food.**

Certified by



Teacher in Charge



Head, Department of Home Economics



Principal

Principal

Smt.Radhabai Sarda College Of
Arts,Commerce & Science
Anjangaon Surji