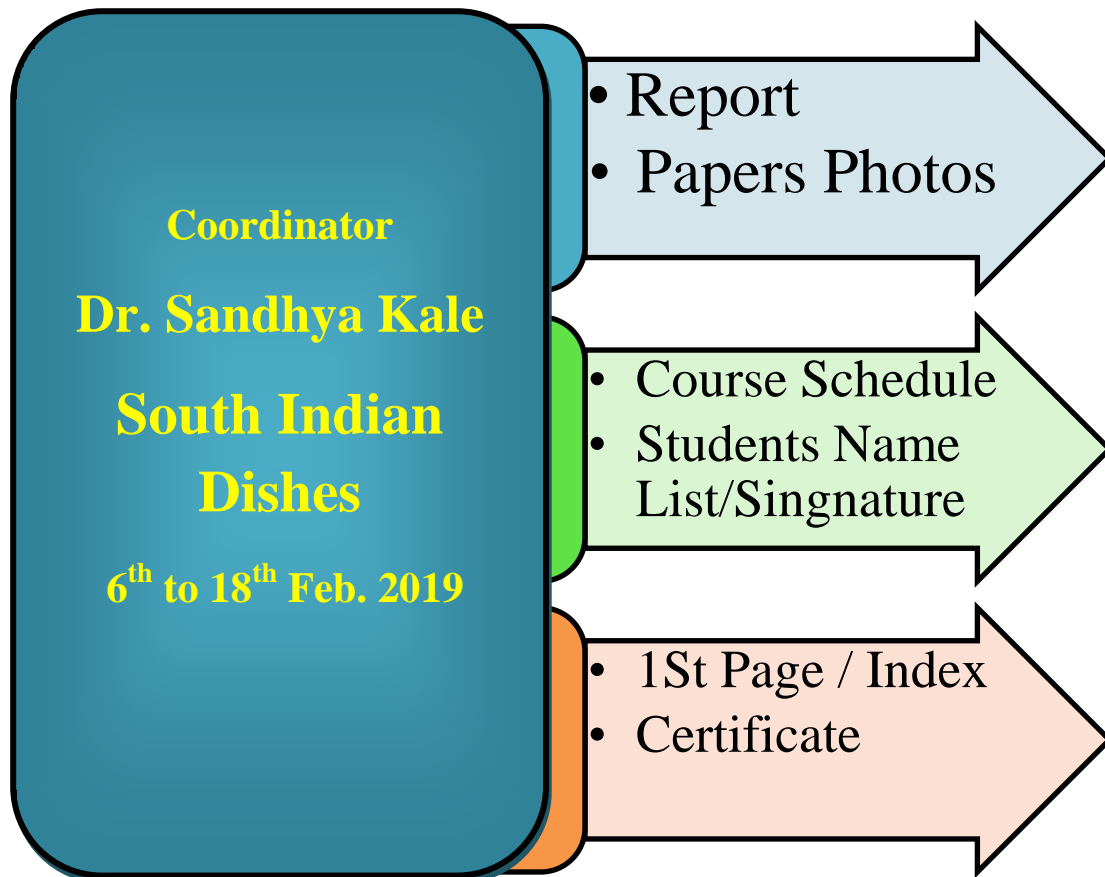


VI. South Indian Dishes



Report
Certificate Course: South Indian Dishes

Title :- **Certificate Course in South Indian Dishes**

Name of Coordinator with Dept.:- Dr. sandhya Anil Kale
Department of Home Economics

Duration :- 6th to 18th Feb 2019

Number of Hours :-30

Date of Inauguration - :-6th Feb 2019

Chief Guest :- Prof. Sonal Kame

President ;:- Dr. Ramesh Patil

Date of Valedictory session :- 18th Feb 2019

Chief guest ;:-Prof. Sonal Kame

President :- Principal Dr. J.M.Saboo

Number of Participants :-52

Names of resource person :- Prof. Sonal Kame . RDGMahila College, Akola


Fees charged :-

Date


Coordinator.

Dr. sandhya Anil Kale


Coordinator,
Add on course committee
Dr. S. A. R. Deshpande
Head Department of Minority
Shankarlal Khandelwal College,


Principal
Principal
Shankarlal Khandelwal Arts,
Science & Commerce College,
AKOLA. (M.S.)

Report

Certificate Course: South Indian Dishes

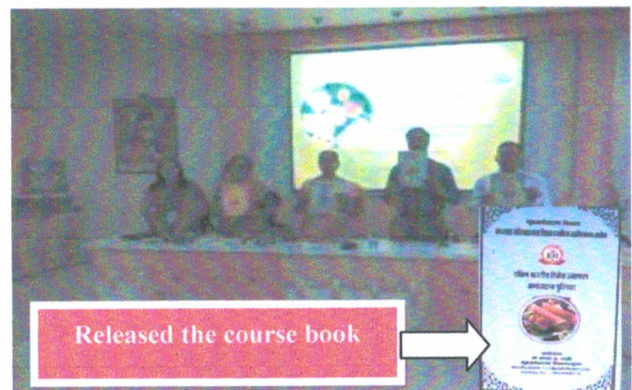
Department of Home Economics **Organized South Indian Dishes Certificate Course within the period 6th to 18th February 2019. The Objective of the course was to impart crucial job skills to the students through certificate programme, to provide additional skill based knowledge supplement to university curriculum and to enable the Students that they will be able to acquire skill in this field. The aim of the Home Economics subject is to inspire and to improve the student's innate skills for skilled work and self employment. This course will be helpful for the students to think about present and future start. On 6th Feb 2019 the inaugural was organized of the **South Indian Dishes Certificate Course** with the lighting of lamp in the presence of Arts faculty staff and all participants. 52 students were registered for the course. Pre planned schedule was formulated for easy going to work on theory and practical portion. Prof. Sonal Kame, the invited resource person demonstrated 20 South Indian Dishes with explanation of its nutritive value and entrepreneurial value. On the inaugural session course's overall information and instructions was given to all participants. After completion of the course program, dish competition was also arranged for reviewing the acquired practical course knowledge. 28 participants took part in competition and first, second and third prize**



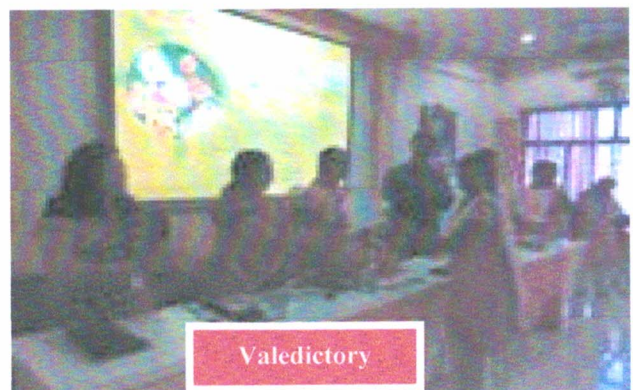
Inaugural



Resource person



Released the course book



Valedictory

was announced and were awarded by certificates and prizes in the valedictory function. All participants were honored by certificates and provide them materials of the course in the form of South Indian Dishes Book by the hand of chairman of the valedictory function- Respected Principal Dr. J.M.Saboo and guest of the valedictory function- Respected Prof. Sonal Kame.

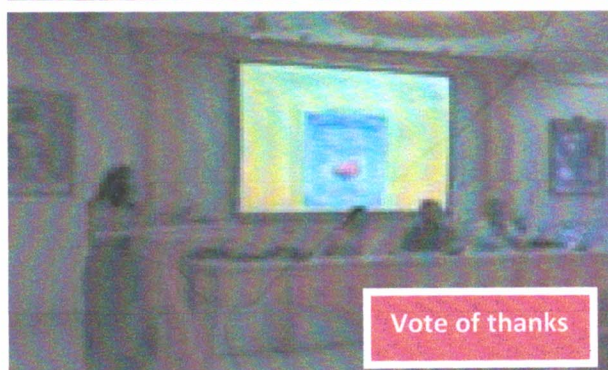


Presence of Dr. Nilima Sarap, Dr. Nagre sir, Dr. Pisolkar Sir and Dr. Shelke grace the function.

The honorable principal of the college has given the Presidential address. Student would be suggested that such type of course must be require for skill and start up the small enterprise.



Participants were highly appreciated the course and recorded their valuable opinions in valedictory function. Staff and student's cooperation gave the success of course. Head of Home Economics Department Dr. Sandhya Kale proposed vote of thanks to all who help to get this course a success.



Home Economics Dept.

Sandhya Kale
**Head Department Of
 Home Economics
 Shankarlal Khandelwal Arts,
 Commerce & Science College,
 AKOLA.**

J. M. Saboo
**Principal
 Shankarlal Khandelwal Arts,
 Science & Commerce College,
 AKOLA. (M.S.)**

गृहअर्थशास्त्र के पाठ्यक्रम पर आधारित स्पर्धा

गुण महारथ

विजेता स्पर्धाक पुस्तकर व प्रमाणपत्र से सम्मानित



विजेता स्पर्धाक पुस्तकर व प्रमाणपत्र से सम्मानित

Home Economics Dept..

दक्षिण भारतीय डिशेस प्रमाणपत्र अभ्यासक्रमाचा समारोप

अकोला वि. २७-१-शंकरलाल खंडेलवाल महाविद्यालयाच्या गृह अर्थशास्त्र विभागाद्वारे दक्षिण भारतीय डिशेस प्रमाणपत्र अभ्यासक्रम ६ ते १६ फेब्रुवारी दरम्यान विभागप्रमुख डॉ. संध्या काळे यांनी आयोजित केला होता. विद्यार्थिनींमध्ये किमान कौशल्ये प्राप्त व्हावे तसेच स्वयंरोजगार व करीअरसाठी विद्यार्थिनींना प्रेरित करण्यासाठी अभ्यासक्रमाचे आयोजन करण्यात आले होते. ६ फेब्रुवारी रोजी आर.डी.जी महाविद्यालयाच्या प्राध्यापिका उपस्थित होत्या. या प्रमाणपत्र अभ्यासक्रमाचे उद्घाटन डॉ. काकडे, डॉ. निलिमा सरप, डॉ. सकळकळे, प्रा. मापारी, प्रा. पाटील व अभ्यासक्रमाला निर्मात्र प्रा. सोनल कामे यांच्या उपस्थितीत करण्यात आले.



समारोपीय कार्यक्रमात अध्यक्ष प्राचार्य डॉ. साबू, प्रमुख अतिथि प्रा. सोनल कामे उपस्थित होते. समाजशास्त्र विभागप्रमुख डॉ. नीलिमा सरप, इतिहास विभागप्रमुख प्रा. पाटील यांच्याहस्ते नोंदणी केलेल्या ५२ विद्यार्थिनींना प्रमाणपत्रे व दक्षिण भारतीय पदार्थ प्रमाणपत्र अभ्यासक्रम पुस्तिका सादर केल्या.

सहभागी विद्यार्थिनींनी आपल्या फिडबॅकमध्ये एक नवीन अनुभव, माहिती कौशल्यावर आधारित ज्ञान

मिळाल्याने आनंद व्यक्त केला. गृह अर्थशास्त्र विभागप्रमुख डॉ. संध्या काळे यांनी अभ्यासक्रमाचे उद्दिष्ट व स्वरूपा सांगितली.

समारोपीय कार्यक्रमाचे संचालन कल्याणी जोशी तर सहभागी विद्यार्थिनींनी यशस्वीतेसाठी मदत केली. उपस्थित मान्यवरांचे तसेच डॉ. नागरे, डॉ. पिसोळकर यांच्या सहकार्याबद्दल प्राचार्य, स्टाफ सहभागी विद्यार्थिनींचे संध्या काळे यांनी आभार मानले.

दक्षिण भारतीय व्यंजन अभ्यासक्रमाचा समारोप

अकोला, २७ फेब्रुवारी
थेथील शंकरलाल खंडेलवाल महाविद्यालयाच्या गृहअर्थशास्त्र विभागाद्वारे दक्षिण भारतीय व्यंजन प्रमाणपत्र अभ्यासक्रमाचे आयोजन ६ ते १६ फेब्रुवारी दरम्यान गृहअर्थशास्त्र विभाग प्रमुख डॉ. संध्या काळे यांनी केले होते. विद्यार्थिनींमध्ये किमान कौशल्य प्राप्त होणे तसेच स्वयंरोजगार व करीअरसाठी विद्यार्थिनींना प्रेरित करणे या उद्देशाने या अभ्यासक्रमाचे आयोजन करण्यात आले होते. ६ फेब्रुवारी रोजी प्रमाणपत्र अभ्यासक्रमाचे उद्घाटन डॉ.



काकडे, डॉ. निलिमा सरप, डॉ. सकळकळे, प्रा. मापारी, प्रा. पाटील, अभ्यासक्रमाला निर्मात्र प्रा. सोनल

कामे यांनी उपस्थिती होती. ५२ विद्यार्थिनींनी या प्रमाणपत्र अभ्यासक्रमासाठी नोंदणी केली होती. शिअरी व प्रात्यक्षिकाद्वारे २० डिशेसची प्रात्यक्षिके सादर करण्यात आली. विद्यार्थिनींनी आत्मसात केलेल्या ज्ञानाचे मूल्यमापन करण्यासाठी अभ्यासक्रमावर आधारित स्पर्धेचे आयोजन करण्यात आले होते. स्पर्धीत विजेत्यांना बक्षिसे व प्रमाणपत्र देऊन सन्मानित करण्यात आले.

समारोपीय कार्यक्रमात अध्यक्ष प्राचार्य डॉ. साबू, प्रमुख अतिथि प्रा. सोनल कामे, डॉ. निलिमा सरप, प्रा. पाटील यांच्याहस्ते नोंदणी केलेल्या ५२ विद्यार्थिनींना प्रमाणपत्रे व दक्षिण भारतीय पदार्थ प्रमाणपत्र अभ्यासक्रम पुस्तिका सादर केल्या.

समारोपीय कार्यक्रमाचे संचालन कल्याणी जोशी हिने केले तर सहभागी विद्यार्थिनींनी यशस्वीतेसाठी प्रयत्न व मदत केली. उपस्थित मान्यवरांचे तसेच डॉ. नागरे, डॉ. शेळके, डॉ. पिसोळकर यांचे सहकार्याबद्दल व अभ्यासक्रम यशस्वीकरित प्राचार्य व्मू व विद्यार्थिनींचे डॉ. संध्या काळे यांनी आभार मानले. (तमा वृत्तसेवा)

दक्षिण भारतीय प्रमाणपत्र अभ्यासक्रमाचे आयोजन

अकोला : शहरातील शंकरलाल खंडेलवाल महाविद्यालयाच्या गृहअर्थशास्त्र विभागाच्यावतीने रोजगार व करीअरच्या अनुषंगाने दक्षिण भारतीय प्रमाणपत्र अभ्यासक्रमाचे आयोजन करण्यात आले होते. याप्रसंगी विभागप्रमुख डॉ. संध्या काळे यांनी विद्यार्थ्यांमध्ये किमान कौशल्य प्राप्त होणे आवश्यक असल्याचे मत मांडले. या अभ्यासक्रमाचे उद्घाटन डॉ. काकडे, डॉ. निलिमा सरप, डॉ. सकळकळे, प्रा. मापारी, प्रा. पाटील, प्रा. सोनल कामे आदींच्या उपस्थितीत करण्यात आले. या अभ्यासक्रमात थिअरी व प्रात्यक्षिकांमध्ये २० डिशेसचे प्रात्यक्षिके देण्यात आले. यामध्ये सहभागी झालेल्या स्पर्धकांना प्रमाणपत्र, बक्षीसाचे वितरण करण्यात आले. यावेळी महाविद्यालयाचे प्राचार्य डॉ. जगदीश साबू यांची उपस्थिती होती. कार्यक्रमाचे संचालन कल्याणी जोशी यांनी केले. कार्यक्रमाकरिता डॉ. नागरे, डॉ. शेळके, डॉ. पिसोळकर आदींसह महाविद्यालयातील प्राध्यापक, शिक्षक, शिक्षकेत्तर कर्मचारी, विद्यार्थ्यांनी पुढाकार घेतला.

Head Department Of
Home Economics
Shankarlal Khandelwal Arts,
Commerce & Science College,
AKOLA.

Principal
Shankarlal Khandelwal Arts,
Science & Commerce College,
AKOLA. (M.S.)

Certificate Course in South Indian Dishes".

Course schedule (06/02/19 to 18/02/19)

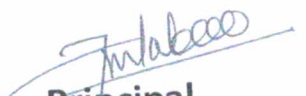
Duration -30 hours-

Teaching scheme- Theory & Practical

Time - 8:30 -

Sr.No	Content	Date	Allotted hours
1.	Inaugural Introduction of the course & Course objective (Theory)	06/02/19	2 hours
2.	Scope & Importance as a self employment view (Theory)	07/02/19	2 hours
3	Nutritive values of the dishes	08/02/19	2.30 hours
4.	Demonstration- 3 dishes with NV	09/02/19	3 hours
5.	Demonstration- 3 dishes with NV	10/02/19	3 hours
6.	Demonstration- 3 dishes with NV	11/02/19	3 hours
7.	Demonstration- 3 dishes with NV	12/02/19	3 hours
9.	Demonstration- 3 dishes with NV	13/02/19	3 hours
10.	Demonstration- 3 dishes with NV	14/02/19	3 hours
11.	Garnishing & Decoration techniques	15/02/19	2.30 hours
12.	Visit to café (for experiencing)	16/02/19	5 hours
13	Valedictory & distribution of books & certificates	18/02/19	1.00 hours

Head of Department
Of
Shankar Lal Khandelwal Arts,
Science & Commerce College,
AKOLA, (M.S.)


Principal
Principal
Shankar Lal Khandelwal Arts,
Science & Commerce College,
AKOLA, (M.S.)

Shankarlal Khandelwal Arts, Science & Commerce College, Akola

• ACTIVITY •

Academic / Extension / Social / Research / Co-curricular / Guest Lecture / Educational Tour & Visit / Interdisciplinary / Entrepreneurship / Innovative / Workshops / Creative

Date: from 06/02/2019 Additional 06/02/2019

Faculty: Arts Deptt. Home-Eco. Committee: _____

Name of the activity & Name of the Guest/Speaker/Judge/Resource person	Aims & Objectives of the activity	Number of beneficiaries	Outcomes of the activity	Remark
South Indian Dishes Certificate Course Res. Person Prof. Saral Jhame	1) To impart crucial job skills. 2) Additional skill based knowledge 3) Enable to career	52	1) Participants took part in arranged competition 2) Obtained good feedback from students	

Sr. No.	Name of the Student - Registration No.	Class	Signature
1	Priya R. Gawande	B.A.III	<u>Priya</u>
2	Kalpna Bhimsao Jamne	B.A.III	<u>Kalpna</u>
3	yogita mahadikar Hetsule	B.A.III	<u>Yogita</u>
4	Radha V. Tekade	B.A.III	<u>R.V. Tekade</u>
5	Vishakha Sheshrao more	B.A.III	<u>V.S. more</u>
6	Laxmi G. Pawar	B.A.III	<u>Laxmi</u>
7	Vaishnavi S. Dhawale	B.A.III	<u>V.S. Dhawale</u>
8	chaitali R. godmare	B.A.III	<u>C.R. godmare</u>
9	Pinal R. Kamble	B.A.I	<u>Pinal</u>
10	Rina. G. Shrinath	B.A.I	<u>R. Shrinath</u>
11	Ashwini G. Abhang	B.A.I	<u>A. Abhang</u>
12	vishakha v. Pavi	B.A.I	<u>V. Pavi</u>
13	sheetal D. chavhan	B.A.I	<u>S.D. Chavhan</u>
14	Ashwini G. Polakhade	B.A.I	<u>A. Polakhade</u>
15	Anureadha. U. Jungade	B.A.I	<u>A. Jungade</u>
16	Devyani D. Ghatole	B.A.I	<u>D.D. Ghatole</u>
17	Dnyaneshwari Sandosh Raut	-II-	<u>D.S. Raut</u>
18	Pooja Motiram Ingle	B.A.I	<u>P.M. Ingle</u>
19	Vandana Natayan Surashe	B.A.I	<u>V.N. Surashe</u>
20	Neha C. Alone	B.A.I	<u>Neha</u>

67/20/2

21	Ka Divya Vilas Gawande	B.A.I	<u>AG</u>
22	Ku Vaishnavi Laxman sateate	B.A.I	<u>Sateate</u>
23	Ku. Dakshi Jantosh Shinde	B.A.I	<u>S.S. Shinde</u>
24	Ku. Vaishnavi Mitharam Awatibak	B.A.I	<u>AW</u>
25	Ku. Gayatri Shankar Khetale	B.A.I	<u>SK</u>
26	Ku. Komal Pureshottam Langote	B.A.I	<u>K.P. Langote</u>
27)	Ku. Mansi Vijay Pandav	-11-	<u>M.V. Pandav.</u>
28)	Ku. Myka Gokaknath Chivant	B.A.II	<u>Chivant</u>
29)	K.G. Shubhangi Ajabdeo Bavane	-11-	<u>Bavane</u>
30)	Ku. Krupa. Milind. Joshi	-11-	<u>Krupa</u>
31)	Ku. Paval Prashant Deshpande	-11-	<u>Peshande</u>
32)	Ku. Vrushali Bhaudeo Thakare	B.A.I	<u>Thakare</u>
33)	Ku. Shubhangi Rajendra Modke	B.A.III	<u>S.R. modke.</u>
34)	Ku. Chaitali. Vishnu Bhojare.	B.A.III	<u>C.V. Bhojare.</u>
35)	Ku. Kalyani. Shrikant Joshi	B.A.III	<u>K.S. Joshi.</u>
36)	Ku. Nikita Digambar Bhalhalkar	B.A.II	<u>N.O. Bhalhalkar</u>
37)	Ku. Dipali Anil Rathod	B.A.II	<u>D.A. Rathod</u>
38)	Ku. Pratiksh. Date	B.A.III	<u>P.O. Date.</u>
39)	Ku. Veshnavi. Deshpande	B.A.III	<u>V.</u>
40)	Ku. Pragati Nagayan Wadekar.	B.A.III	<u>PW</u>
41)	Ku. Gauri Vasant Shinde	B.A.III	<u>GShinde.</u>
42)	Ku. Harshu Dinkruth Jadhav	B.A.III	<u>HJadhav.</u>
43)	Ku. Pooja Mithuram Awatibak	B.A.III	<u>PA</u>
44)	Ku. Vaibhavi Rajesh Ranghal	B.A.III	<u>VR</u>
45)	Ku. Vaishnavi Sham Apturkar	B.A.II	<u>VApturkar</u>
46)	Ku. Gayatri Madhukar Chandurkar	B.A.II	<u>Gimchandurkar</u>
47)	Ku. Pallavi Nagesha Kadavkar	-1-	<u>P.N. Kadavkar</u>
48)	Ku. Ansh Ramesh Shinde	-1-	<u>A.R. Shinde</u>
49)	Ku. Priyanka Vilasa Shinsat	-1-	<u>P.V. Shinsat</u>
50)	Ku. Pooja Mahendra Shinde	-1-	<u>P.M. Shinde.</u>
51)	Ku. Anvedd. Vansh Jungade	-1-1	<u>Anvede</u>
52)	Ku. Pragati S. Chavan	B.A.III	<u>P.S. Chavan</u>
53)	Rohini P. Rathod	B.A.II	<u>R.P. Rathod</u>

गृहअर्थशास्त्र विभाग
शंकरलाल खंडेलवाल कला विज्ञान व वाणिज्य महाविद्यालय अकोला.



दक्षिण भारतीय डिशेश प्रमाणपत्र
अभ्यासक्रम पुस्तिका



संयोजक
डॉ.संध्या अ. काळे
गृहअर्थशास्त्र विभागप्रमुख
sandhyakale.113@rediffmail.com
Mobile No – 9923908576

अनुक्रमणिका

अ.क्र.	पदार्थाची नावे	पान क्र.
1	उत्तपा	
2	मसाला डोसा	
3	मैसोर मसाला डोसा	
4	थ्रीन डोसा	
5	आप्पे	
6	तीळ चकली	
7	अप्पम	
8	मेंदू वडा	
9	कारमपुरी चटणी	
10	रगडा पैटीस	
11	पुरी समोसे	
12	खवा बर्फी	
13	टोमॅटोआम्लेट	
14	बालूशाही	
15	हांडवा	
16	कांचीपुरम इडली	
17	पुन्नू	
18	वेज पोंगल	



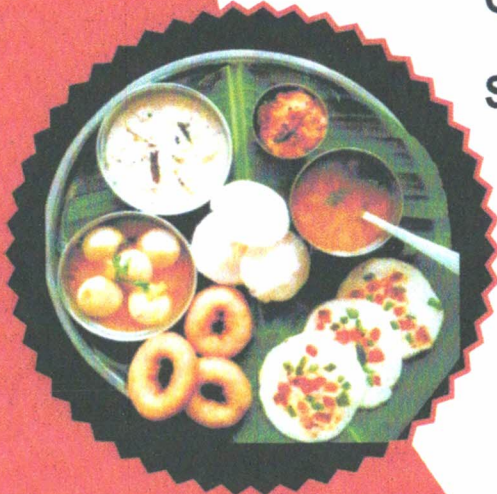
Shankarlal Khandelwal Art, Science & Commerce College, Akola (MS).

CERTIFICATE COURSE : SOUTH INDIAN DISHES

Organised by Department of Home Economics

6th to 18th February 2019

This is to certify that Ms./Mr. _____
class _____ has successfully completed the Certificate
Course : South indian Dishes organized by Department of Home Economics,
Shankarlal Khandelwal Art, Science & Commerce College, Akola



Dr. Sandhya A. Kale

Head.
Department of Home Economics

Dr. J.M. Saboo

Principal