

పోషకాలను సేకరించి.. శక్తిని సమకూర్చి

మన ఆహారం

- » దాదాపు 170 సంవత్సరాల కిందటి వరకు పోషణపై కొంతవరకు మాత్రమే వైజ్ఞానిక సమాచారం ఉండేది
- » ఆధునిక పోషణ వైజ్ఞానిక శాస్త్రవేత్త, ఫ్రెంచ్ దేశ స్థుడైన లెవోయిజర్ (1743-1793) చేసిన పరిశోధనలు పోషణలో ఆధునిక ఆలోచనలకు దారి తీశాయి
- » 1752లో జేమ్స్ లింగ్డ్ అనే శాస్త్రవేత్త సృష్టి అనే వ్యాధిని తాజా పరిచాడు, కూరగాయలను తినడం వల్ల నయం చేయవచ్చని కనుగొన్నాడు
- » 1952లో కొన్ని రకాల వ్యాధులను కొన్ని రకాల ఆహార పదార్థాలు తినడం వల్ల నయం చేయవచ్చు అని తెలిసింది
- » మన శరీరంలో ప్రోటీన్లు, కొవ్వులు, పిండి పదార్థాల రూపంలో ఉన్న ఆహారాన్ని స్వీకరిస్తుందని 19వ శతాబ్దపు పరిశీలనలో నిరూపించారు

- ఆహారం-ఆవశ్యకత**
- » నడవడం, పరుగెత్తడం, ఆడుకోవడం వంటి వివిధ పనులు చేయడానికి శక్తి అవసరం
 - » మనకు కావాల్సిన శక్తి ఆహారం నుంచి లభిస్తుంది
 - » మనం తీసుకునే ఆహారంలో ముఖ్యంగా శక్తిని సమకూర్చే దాన్ని ప్రధాన ఆహారం అంటారు
- ఉదా. పరి, చపాతి, రొట్టె
- ఆహార వనరులు**
- » మనకు కావాల్సిన ఆహారం రెండు రకాలుగా లభిస్తుంది
 - 1. మొక్కలు - కూరగాయలు, ధాన్యాలు, పండ్లు, దుంపలు
 - 2. జంతువులు - పాలు, గుడ్లు, మాంసం మొదలైనవి

- ఆహారం తయారు చేయడానికి కావాల్సిన దినుసులు**
1. పాయసం - బియ్యం, బెల్లం, యాలకులు, జీడిపప్పు
 2. కోడికూర - కోడిమాంసం, సుగంధ ద్రవ్యాలు, నూనె, ఉప్పు
 3. పల్లీకారం అన్నం - అన్నం, పల్లీలు, కారం, ఉప్పు

- మొక్కలు ఆహారంగా తీసుకునే మొక్క భాగాలు**
- » మొక్కల వివిధ భాగాలను మనం ఆహారంగా తీసుకుంటాం
 - » మేకులు, గొర్రెల నుంచి మాంసం, పాలు రెండూ లభిస్తాయి
 - » కోళ్లు, బాతుల నుంచి మాంసంతో పాటు గుడ్లు కూడా లభిస్తాయి
- మొక్కల నుంచి లభించే ఆహారం**
- » పరి, గోధుమ, జొన్న, రాగులు, కూరగాయలు, ఉప్పు, పువ్వులు మొదలైనవి
- జంతువుల నుంచి లభించే ఆహారం**
- » మాంసం, పాలు, గుడ్లు, వెన్న, పెరుగు, నెయ్యి, తేనె, నూనె మొదలైనవి
 - » ఆహారం పండటానికి ఎన్నో రకాల వంట దినుసులు అవసరం అవుతాయి
 - » ఉదాహరణ : బిర్రానీ తయారీకి కావాల్సినవి : బియ్యం, ఉప్పు, జీలకర్ర, బెహుట, అలుగడ్డ, ఉల్లిపాయ, చికెన్ లేదా మటన్ వంటివి అవసరమవుతాయి
 - » అన్నం పండటానికి కేవలం బియ్యం, నీరు అనే రెండు పదార్థాలు మాత్రమే సరిపోతాయి



- » ఆహారపు రుచి వంట చేసే విధానం మీద, అందులో ఉపయోగించే వంట దినుసుల మీద, మన సంస్కృతికి సంబంధించి అలవాట్లమీద ఆధారపడి ఉంటుంది
 - » ఆహారాన్ని తయారుచేయడానికి ఉపయోగించే పదార్థాలను దినుసులు అంటారు. ఇవి మొక్కలు, ఖనిజాలు, జంతువుల నుంచి లభిస్తాయి
 - ఉదా :** పాలకూర, కొత్తిమీర మొక్కల్లో ఆకులు మొదలైనవి
 - ద్రై స్రావ్య**
 - » బాదం, జీడిపప్పు, కిస్మీస్, ఎండు ఖర్జూరం, ఎండు కొబ్బరి, మేడిపండ్లు, పిస్తా మొదలైనవాటిని ద్రై స్రావ్య అంటారు
 - » ఎండిన పండ్లు, గింజలు శరీరానికి ఆరోగ్యాన్ని బలరాన్ని ఇస్తాయి.
 - » అయితే వీటిని తక్కువ పరిమాణంలో తీసుకోవడం మంచిది
 - » ఎండబెట్టడం వల్ల ఇవి నీటిని కోల్పోయి ఎక్కువ కాలం నిల్వ ఉంటాయి
- సలాడ్లు**
- » సలాడ్ అనే పదం సలాటా అనే లాటిన్ పదం నుంచి వచ్చింది
 - » సలాటా అంటే ఉప్పు అని అర్థం
 - » సలాడ్లలో అన్ని పచ్చికూరగాయ మొక్కలు ఉంటాయి
 - » ఇవి ఉడికించరు కాబట్టి పోషక విలువలు ఉంటాయి
 - » ఈ కాయగూరల్లో నీరు అధికంగా ఉంటుంది
 - » ఇవి సులువుగా జీర్ణమవుతాయి కాబట్టి ఆరోగ్యానికి మంచిది
- సుగంధ ద్రవ్యాలు**
- » ఆహార పదార్థాలకు మంచి సువాసనలు తీసుకు వచ్చే పదార్థాలను సుగంధద్రవ్యాలు అంటారు
 - ఉదా :** యాలకులు, లవంగాలు, దాల్చినచక్క, బిర్రానీ ఆకు మొదలైనవి
- మనుషుల్లో ఆహారపు అలవాట్లు**
- » ఒక ప్రాంతంలో నివసించే మనుషుల ఆహారపు అలవాట్లు దాదాపుగా ఒకే విధంగా ఉంటాయి
 - » మనరాష్ట్రం భౌగోళిక, శీతోష్ణ పరిస్థితులు పరి పండించడానికి ఎంతో అనుకూలంగా ఉండటం వల్ల పరిని ఎక్కువగా పండితారు
 - » రైతులు వివిధ రకాల వంటలు పండించినప్పటికీ

- » మనం సాధారణంగా బియ్యాన్ని ఆహారంగా ఉపయోగిస్తాం
 - » ఎన్నో రకాల ఆహార పదార్థాలు బియ్యంతో తయారవుతాయి
 - » బియ్యాన్ని రవ్వగా, పిండిగా, ఉపయోగించి రక రకాల ఆహార పదార్థాలను తయారు చేస్తారు
 - » గోధుమలతో, మొక్కజొన్నతో గానీ పోలిస్తే బియ్యం, బియ్యం ఉత్పత్తులను ఎక్కువగా తింటారు
 - » రాజస్థాన్ లో ఎక్కువగా వరికంటే మొక్కజొన్నలు, సజ్జలు, గోధుమలు ఉత్పత్తి అవుతాయి. అందుకే రాజస్థాన్ లో అన్నం బియ్యం చపాతిలు లేదా రొట్టెలను ప్రధానమైన ఆహారంగా ఉపయోగిస్తారు
- ఆహారం తయారు చేసే పద్ధతులు**
- » ఆహారం తయారు చేయడం ముఖ్యమైన కళ. ఇవి జీవితానికి ఎంతో ముఖ్యమైనవి
 - » ఆహారం తయారు చేయడానికి ఎన్నో పద్ధతులు ఉన్నాయి
 - » అలుగడ్డ, గుడ్డు, మొక్కజొన్న వంటివి ఉడికించి వండుతారు
 - » ఇడ్లీలను ఆవిరిలో ఉడికించి వండుతారు
 - » జిలేబీ, దోహండిని పులియబెట్టి వండుతారు
 - » కోడిమాంసం, కాకరకాయపై వేయించి వండుతారు
 - » చేప, అప్పడాలు, బజ్జీలు అధిక నూనెలో వేయించి వండుతారు
- ఆహారం నిల్వ చేసే పద్ధతి**
- » కొన్ని రకాల పదార్థాలను ఉపయోగించి ఆహార పదార్థాలను కొంతకాలం పాటు నిల్వ చేయవచ్చు
 - » కొన్ని ఆహార పదార్థాలు ఉప్పు పూసి ఎండబెట్టడం వల్ల ఎక్కువ రోజులు నిల్వ ఉంటాయి
 - » పచ్చళ్లను నిల్వ ఉంచడానికి ఉప్పు, కారం, నూనె, పసుపుపొడి ఉపయోగిస్తారు
 - » ధాన్యాన్ని సంచులో పోసిగానీ, గాడెలో పోసి గానీ ఎక్కువ కాలం నిల్వ చేయడానికి మాలధియోన్ అనే మందును వివికారీ చేస్తారు
 - » ధాన్యాన్ని పాడు చేయకుండా ఎలుకలను నివారించడానికి జింకే ఫాస్ఫేడ్, వార్మిన్ అనే మందులను ఉపయోగిస్తారు
 - » ధాన్యాన్ని బాం ఎత్తున నిల్వ చేయాలంటే గోదాముల్లో నిల్వ చేస్తారు

- » ఉదాహరణకు - భారత ప్రభుత్వం ఆహార సంస్థ తేమ గల వంట ఉత్పత్తులను శీతల గిడ్డంగుల్లో నిల్వ చేస్తారు
 - ఉదాహరణ** - పండ్లు, కూరగాయలు, చేపలు, రొయ్యలు మొదలైనవి
 - » బూజా మొక్కల నుంచి వెలువడే సో్ధులు ఆహార పదార్థాలను కుళ్లే విధంగా చేస్తాయి
 - » బ్యాక్టీరియా, బూజా 'అధిక ఉష్ణోగ్రత, అధిక శీతరాన్ని' భరించలేవు
 - » పండ్ల రసాలకు 'సిటిక్ ఆమ్లం, పొటాషియం మెటాబైసల్ఫేట్' కలపడం ద్వారా ఎక్కువ కాలం నిల్వ ఉంచవచ్చు.
 - » కూరగాయలను ముక్కలుగా కోసి ఎండబెట్టడాన్ని ఒరుగులు అంటారు
 - » పచ్చి బఠాణీలు, ఉల్లిపాయలు, నూనెలు నిల్వ చేయడానికి 'నిర్బలికరణం' తోడ్పడుతుంది
 - » తక్కువ ఖర్చుతో జనతా ప్రీక్షను తయారు చేసుకోవచ్చు
 - » జనతాప్రీక్షను మట్టి లేదా సిమెంట్ తొట్టల రెండింటినీ ఒకదానిలో ఒకటి అమర్చి తయారు చేస్తారు. దీనిలో అతి తక్కువ ఖర్చుతో కూరగాయలను, పండ్లను కొన్ని రోజులపాటు తాజాగా ఉండేలా నిల్వ చేసుకోవచ్చు. దీన్నే పేదవారి ప్రీక్ష అని కూడా అంటారు
- చీడపురుగులు-కీటకాల నియంత్రణ**
- » చీడపురుగులు, కీటకాల నియంత్రణకు రెండు రకాల పద్ధతులను ఉపయోగిస్తారు
 - 1. మందులు చల్లడం
 - 2. పొగ వెట్టడం
1. మందులు చల్లడం
 - » ఈ పద్ధతిలో ధాన్యం నిల్వ ఉంచిన ప్రదేశంలో డీడిబీ మరాధియాన్ వంటి కీటక నాశనలను ఉపయోగించడం ద్వారా నిల్వ చేసిన స్థలాల్లో ఉండే చీడపురుగులు నాశనమవుతాయి
 2. పొగ వెట్టడం
 - » పొగబారించే పద్ధతి వల్ల ధాన్యంలోని నిల్వ ఉంచిన స్థలంలో ఉండే చీడపురుగులు నాశనం అవుతాయి
 - » ఈ పద్ధతిలో ఇంటిని డై బ్రోమైన్ గానీ, అల్యూమినియం ఫాస్ఫేడ్ గానీ ఉపయోగిస్తారు
 - » రక రసాయనాలను ధాన్యపు కొట్లలో ఉంచి కీటికీలు, జలుపులు మూసివేస్తారు
 - » ఒక వారం తరువాత ఆ కొట్లు తలుపులు తెరిచి

గ్రూప్-డి, టెట్ ప్రత్యేకం

ఎన్విరాన్మెంటల్ స్టడీస్

చనిపోయిన కీటకాలను పురుగులను తీసివేస్తారు వెజిటబుల్ కార్నింగ్

- » పండ్లు, కూరగాయలను ఉపయోగించి ఆహారం తయారుచేయడం అనేది ఒక కళ. కొంతమంది కూరగాయలను ఉపయోగించి వివిధ రకాల ఆకారాలు, డిజైన్స్ తో అలంకరిస్తారు. దీన్నే వెజిటబుల్ కార్నింగ్ అంటారు
- ఆహారంలోని అంశాలు**
- » మన శరీరంలో నిరంతరం అనేక క్రియలు జరుగుతూ ఉంటాయి. వీటికి కావాల్సిన శక్తి మనకు ఆహారం నుంచి లభిస్తుంది
- » వ్యక్తి వయసును బట్టి, పనిని బట్టి వివిధ పరిమాణాల్లో ఆహార పదార్థాలు అవసరమవుతాయి
- » నిద్రిస్తున్నప్పుడు కూడా శాస్త్రక్రియ, రక్త ప్రసరణ మన శరీరంలో జరుగుతూనే ఉంటాయి. అందుకే నిద్రించే సమయంలో కూడా శక్తి అవసరం.
- » మనం తీసుకొనే ఆహారంలో ప్రధానంగా కార్బో హైడ్రేట్లు, ప్రోటీన్లు, కొవ్వులు, నీరు, విటమిన్లు, పీచు పదార్థాలు ఉంటాయి

- పిండి పదార్థాలు**
- » ఇవి శరీరానికి శక్తినిచ్చే పోషకాలు
 - » మనం తీసుకొనే ఆహారంలో అధికశాతం కార్బో హైడ్రేట్లు ఉంటాయి
 - » ఆహారంలోని పిండిపదార్థాన్ని నిర్ధారించడానికి ఆయోడిన్ పరీక్షను నిర్వహిస్తారు
 - » ఆయోడిన్ పరీక్షలో పిండిపదార్థం నీలిరంగులోకి మారుతుంది
 - » వీటిలో C, H, O మూలాలు ఉంటాయి
 - » ఒక గ్రాము పిండి పదార్థంలో 4 కిలోల శక్తి ఉంటుంది

- ప్రోటీన్**
- » ఇవి శరీర నిర్మాణానికి తోడ్పడే పోషకాలు
 - » వీటినే మాంసకృత్తులు అని కూడా అంటారు
 - » మన శరీరంలో ఎప్పటికప్పుడు పాతకణాలు నశించి కొత్త కణాలు పుడుతూ ఉంటాయి
 - » గాయాలు, పుండ్లు మానడానికి కొత్త కణాలు పుట్టడం చాలా అవసరం. దీనికి ప్రోటీన్లు అనే మాంసకృత్తులు సహకరిస్తాయి
 - » ప్రోటీన్స్ పప్పు ధాన్యాల్లో అధికంగా ఉంటాయి. వీటితో పాటు చేపలు, గుడ్లు, పాలలో కూడా ఉంటాయి
 - » ప్రోటీన్ పరీక్ష - ప్రోటీన్లు ఉన్న ఆహార పదార్థానికి 2 శాతం కావర్ సల్ఫేడ్, 10 శాతం సోడియం హైడ్రాక్సైడ్ ద్రావణం కలపడం వల్ల పదార్థం నీలి రంగు నుంచి ముదురు నీలంలోకి మారుతుంది.
 - » పాలల్లో ఉండే కాల్షియం ఎముకల పెరుగుదలకు, పటిష్టంగా ఉండటానికి సహాయపడు తుంది

ఎస్ అండ్ ఎస్ పబ్లికేషన్స్ సాజన్యంతో..

నమస్తే తెలంగాణ

విద్య, ఉద్యోగ సమాచారం

డీఆర్డీవోలో సైంటిస్టులు..

డీఆర్డీవో పరిధిలోని వివిధ విభాగాల్లో కింది పోస్టుల భర్తీకి నోటిఫికేషన్ విడుదలైంది.

- మొత్తం ఖాళీలు: 148
- పోస్టులు: సైంటిస్ట్ బీ, సైంటిస్ట్/ఇంజనీర్ బీ
- విభాగాలు: ఈసీఈ, మెకానికల్, సీఎస్ఈ, ఈఈ, కెమికల్, కెమిస్ట్రీ, సైకాలజీ
- దరఖాస్తు: ఆన్లైన్లో
- చివరితేదీ: జూన్ 18
- వెబ్సైట్: <https://rac.gov.in>

ఇండియన్ ఆర్మీలో...

ఇండియన్ ఆర్మీ.. 142వ టీజీసీ

నోటిఫికేషన్ ను విడుదల చేసింది.

- ఎంట్రీ: టెక్నికల్ గ్రాడ్యుయేట్ కోర్సు (టీజీసీ-142) (జనవరి 2026)
- అప్లికేషన్లు: సంబంధిత విభాగంలో బీటెక్
- దరఖాస్తు: ఆన్లైన్లో
- చివరితేదీ: మే 29
- వెబ్సైట్: www.joinindianarmy.nic.in

ఏడీఏలో...

బెంగళూరులోని ఏరోనాటికల్ డెవలప్మెంట్

ఏజెన్సీ (ఏడీఏ)లో కాంట్రాక్ట్ ప్రాతిపదికన కింది పోస్టుల భర్తీకి ప్రకటన విడుదలైంది.

- మొత్తం ఖాళీలు: 23
- పోస్టులు: ప్రాజెక్ట్ ఆడ్మిన్ అసిస్టెంట్, ప్రాజెక్ట్ టెక్నికల్ అసిస్టెంట్
- దరఖాస్తు: వెబ్సైట్లో
- చివరితేదీ: జూన్ 13
- వెబ్సైట్: <https://www.ada.gov.in>

ఆన్లైన్లో స్టడీ మెటీరియల్



- గ్రూప్-డి, టెట్: సోషల్ కంటెంట్, సైన్స్ అండ్ టెక్నాలజీ కోసం పై క్యూఆర్ కోడ్ ను స్కాన్ చేయండి.

ఐఎస్సీఏ సమావేశాలకు అధ్యక్షత వహించిన మొదటి మహిళ ?

డిజిటల్ ఇండియా

- గ్రామీణ ప్రాంతాలను అధిక వేగవంతమైన అంతర్జాలం ఆధారంగా అనుసంధానించేందుకు ఉద్దేశించిన డిజిటల్ ఇండియా కార్యక్రమాన్ని ఎప్పుడు ప్రారంభించారు?
 - ఎ) 2015, జూలై 5
 - బి) 2015, జూలై 4
 - సి) 2015, జూలై 2
 - డి) 2015, జూలై 1
- కింది వాటిలో దేని ద్వారా సాంస్కృతికంగా వినియోగించుకొన్నా డిజిటల్ వనరులు అభివృద్ధి చేస్తున్నాడు?
 - ఎ) డిజిటల్ మౌలిక వసతులను కల్పించడం
 - బి) ప్రభుత్వ సేవలను డిజిటల్ మాధ్యమంగా అందించడం
 - సి) ఎ, బి
 - డి) డిజిటల్ అక్షరాస్యతను కల్పించడం
- డిజిటల్ ఇండియాలో భాగంగా గుర్తించిన మూలస్తంభాల సంఖ్య?
 - ఎ) 3
 - బి) 5
 - సి) 9
 - డి) 11
- అన్ని గ్రామీణ ప్రాంతాలకు బ్రాడ్బ్యాండ్ సౌకర్యం' కింద అనుసంధానించే గ్రామ పంచాయతీలు?
 - ఎ) 1,25,000
 - బి) 2,50,000
 - సి) 2,00,000
 - డి) 1,00,000
- అన్ని గ్రామ పంచాయతీలకు బ్రాడ్బ్యాండ్ సౌకర్యం కల్పనలో భాగంగా నోడల్ ఏజెన్సీగా పనిచేస్తున్నది?
 - ఎ) Department of Technology
 - బి) Department of Science
 - సి) Department of Telecommunications
 - డి) National Optic Fibre Network
- ప్రభుత్వ వ్యాపార సేవలు అందించడానికి ప్రత్య గ్రామ పంచాయతీలో ఏర్పాటు చేసిన బహుళళ ప్రయోజనాలు కలిగిన కేంద్రాలు?
 - ఎ) National Knowledge Network
 - బి) Common Service Centres
 - సి) Government User Network
 - డి) Digital Locker
- గ్రామ పంచాయతీల్లోని ఉమ్మడి సేవా కేంద్రాల ఏర్పాటుకు నోడల్ ఏజెన్సీగా పని చేసింది?
 - ఎ) Department of Posts



- Department of Panchayath Raj
 - సి) Diety
 - డి) Department of Telecommunications
- డిజిటల్ ఇండియా వారోత్సవాలు ఎప్పుడు ప్రారంభమయ్యాయి?
 - ఎ) 2015, జూలై 1
 - బి) 2015, జూలై 7
 - సి) 2015, జూలై 4
 - డి) 2015, జూలై 2
- ఎలక్ట్రానిక్ మాధ్యమంగా సేవలను అందించడంలో అతిముఖ్యమైన మూలస్తంభంగా భావించేది?
 - ఎ) e-Governance
 - బి) e-Kranti
 - సి) Broadband Highway
 - డి) ఉమ్మడి సేవా కేంద్రాలు
- డిజిటల్ ఇండియాకు మద్దతుగా గూగుల్ సంస్థ చేపావ్వంగా ఎన్ని రైల్వేస్టేషన్లకు బ్రాడ్బ్యాండ్ కనెక్టివిటీని అందిస్తుంది?
 - ఎ) 200
 - బి) 300
 - సి) 400
 - డి) 500
- కింది వాటిలో డిజిటల్ ఇండియాలో ప్రధాన భాగాలుగా ఉన్న వాటిని గుర్తించండి.
 - 1- డిజిటల్ మౌలిక వసతుల కల్పన
 - 2- గ్రామీణ ప్రాంతాల్లో అందరికీ బ్రాడ్ బ్యాండ్
 - 3. డిజిటల్ మాధ్యమంగా సేవల బట్యాడా
 - 4. డిజిటల్ అక్షరాస్యత
- ఎ) 1, 2, 3
- బి) 1, 3, 4
- సి) 2, 3, 4
- డి) 1, 2, 4

వాటిని గుర్తించండి.

- దీని ద్వారా వ్యక్తిగత డాక్యుమెంట్లను డిజిటల్ రూపంలో భద్రపరుచుకోవచ్చు
- దీని ద్వారా ఆధార్ ద్వారా ప్రామాణిక రించిన సేవలను ఇది ఉపయోగించుకుంటుంది
- వీటిలో భద్రపరుచుకోవాల్సిన సర్టిఫికేట్లు గరిష్ట పరిమాణం 50 MB
 - ఎ) 1, 3
 - బి) 2, 3
 - సి) 1, 2
 - డి) 1, 2, 3
- ప్రభుత్వసౌలభ్యత చర్యల వంటి వాటి ద్వారా దేశ ప్రజల అభిప్రాయాలు, సూచనలు, సలహాలు అందుకొనే వేదిక?
 - ఎ) డిజి లాకర్
 - బి) mygov.in
 - సి) స్వచ్ఛ భారత్ మిషన్ మొబైల్ యాప్
 - డి) attendance.gov.in

	జవాబులు
1.డి	2.డి
3.సి	4.బి
5.సి	6.బి
7.సి	8.ఎ
9.బి	10.డి
11.బి	12.డి
13.డి	14.ఎ
15.సి	16.బి

భారత సైన్స్ కాంగ్రెస్ లిసాసియేషన్

- దేశ ప్రధాన శాస్త్రీయ సంస్థ 'ఇండియన్ సైన్స్ కాంగ్రెస్ అసోసియేషన్'(ISCA)ను ఏ సంవత్సరంలో ప్రారంభించారు?
 - ఎ) 1900
 - బి) 1910
 - సి) 1914
 - డి) 1904
- కలకత్తా ప్రధాన కేంద్రంగా ISCAను ప్రారంభించింది?
 - ఎ) ప్రా. జెమల్ సైమన్ సన్
 - బి) ప్రా. పీఎస్ మెక్ మోహన్
 - సి) ఎ, బి
 - డి) జవహర్ లాల్ నెహ్రూ
- 2018, జనవరి 3 నుంచి 7 వరకు జరిగిన ISCA 105వ సమావేశాలు తొలుత ఎక్కడ ప్రారంభించాలనుకొన్నారు?
 - ఎ) తిరుపతి
 - బి) హైదరాబాద్
 - సి) విశాఖపట్నం
 - డి) వరంగల్
- 104వ ISCA సమావేశాలకు అధ్యక్షత వహించింది?
 - ఎ) అశోక్ కుమార్ సక్సేనా
 - బి) డి నారాయణ రావు
 - సి) సర్దారావు బి సిమ్మే

డి) మన్మోహన్ సింగ్

- 104వ ఐఎస్సీఏ సమావేశాల ఇతివృత్తం?
 - ఎ) మానవాభివృద్ధికి శాస్త్ర సాంకేతికత
 - బి) సర్వోత్తమ వైజ్ఞానాభివృద్ధికి శాస్త్ర సాంకేతికత
 - సి) దేశాభివృద్ధికి శాస్త్ర సాంకేతికత
 - డి) సమగ్ర అభివృద్ధికి శాస్త్ర సాంకేతికత
- ఐఎస్సీఏ సమావేశాలకు అధ్యక్షత వహించిన మొదటి మహిళ?
 - ఎ) అసీమా ఫటల్లి
 - బి) అర్చనా శర్మ
 - సి) గీతాబాబి
 - డి) అంజనా శర్మ
- డా. మన్మోహన్ సింగ్ అధ్యక్షత వహించిన ఐఎస్సీఏ శతాబ్ది సమావేశాల ఇతివృత్తం?
 - ఎ) మానవాభివృద్ధికి శాస్త్ర సాంకేతికత
 - బి) దళ భవిష్యత్ ను తీర్చిదిద్దడంలో శాస్త్రీయ విజ్ఞానం
 - సి) సమగ్ర సవకల్పనలకు శాస్త్ర సాంకేతికత - మహిళల పాత్ర
 - డి) జాతీయాభివృద్ధికి శాస్త్ర సాంకేతికత
- హైదరాబాద్ లో నిర్వహించిన మొదటి ఐఎస్సీఏ సమావేశాలకు అధ్యక్షత వహించింది?
 - ఎ) టీఎన్ వెంకట రమణ
 - బి) భీర్బరత్ సాహ్ని
 - సి) ఎస్ఎన్ బోస్
 - డి) జెసీ హుడ్
- ఐఎస్సీఏ ఫ్లాటినం జూబ్లీ సమావేశాలకు అధ్యక్షత వహించింది?
 - ఎ) డా. ఎస్ బగవతం
 - బి) ప్రా. సీఎన్ ఆర్ రావు
 - సి) ప్రా. డీఎన్ కొరారి
 - డి) పిపీ మిత్ర
- ఏ సమావేశాల నుంచి ఐఎస్సీఏలో విదేశీ శాస్త్రవేత్తలకు భాగస్వామ్యం కల్పిస్తున్నాడు?
 - ఎ) గోల్డెన్ జూబ్లీ సమావేశాలు
 - బి) ప్లాటినం జూబ్లీ సమావేశాలు
 - సి) సిల్వర్ జూబ్లీ సమావేశాలు
 - డి) డైమండ్ జూబ్లీ సమావేశాలు
- జతపరచండి.
 - సి. సిల్వర్ జూబ్లీ
 - బి. గోల్డెన్ జూబ్లీ
 - సి. డైమండ్ జూబ్లీ
 - డి. ప్లాటినం జూబ్లీ
- ఎ) ఎ-1, బి-4, సి-3, డి-2
- బి) ఎ-1, బి-3, సి-4, డి-2
- సి) ఎ-1, బి-4, సి-2, డి-3

డి) ఎ-1, బి-3, సి-2, డి-4

- ISCA సమావేశాలను అవి నిర్వహించిన నగరాలతో జతపరచండి.
 - ఎ. 105వ సమావేశం
 - 1. తిరుపతి
 - బి. 104వ సమావేశం
 - 2. హైదరాబాద్
 - సి. 103వ సమావేశం
 - 3. ముంబై
 - డి. 102వ సమావేశం
 - 4. మైసూర్
- ఎ) ఎ-2, బి-1, సి-3, డి-4
- బి) ఎ-2, బి-1, సి-4, డి-3
- సి) ఎ-2, బి-3, సి-1, డి-4
- డి) ఎ-2, బి-4, సి-3, డి-1

గ్రూప్-డి, టెట్ ప్రత్యేకం

సైన్స్ అండ్ టెక్నాలజీ

జవాబులు				
1.సి	2.సి	3.బి	4.బి	
5.సి	6.ఎ	7.బి	8.ఎ	
9.బి	10.సి	11.ఎ	12.బి	
13.డి	14.సి	15.ఎ		

తెలుగు లకాడమీ సాజన్యంతో

మీకు తెలుసా?

దర్శనాలు