



आवासीय ब्लॉक (सी एंड डी ब्लॉक) / Residential Blocks (C & D Blocks)



स्टूडियो अपार्टमेंट्स / Studio Apartments



प्ले कोर्ट का एरियल व्यू / Aerial View of Play Courts



प्रशासनिक भवन / ADMINISTRATIVE BUILDING



एलाइनिंग प्वाइंट स्थित आई लैंड का एरियल व्यू / Aerial View of I-land at Alighting Point

11. सूचना तकनीकी अवसंरचना

संस्थान ने परिसर में निम्नलिखित सूचना तकनीकी अवसंरचना का निर्माण किया है—

क्र. सं.	सूचना तकनीकी उपकरणों की सूची	संख्या
1	इंटरनेट बैंडविड्थ	— सभी विद्यार्थियों एवं स्टाफ हेतु 1 जीबीपीएस इंटरनेट लीज लाइन — सभी शैक्षणिक एवं प्रशासनिक प्रखंडों के लिये 10जीबीपीएस लोकल नेटवर्क — संपूर्ण परिसर वाईफाई एवं लैन सुविधा से युक्त — आर्थेटिकेशन (कैप्टिव पोर्टल) के माध्यम से सुरक्षित इंटरनेट उपयोग
2	डिजिटल नोटिस बोर्ड	शैक्षणिक खंड एवं सभी छात्रावासों में विद्यार्थियों एवं स्टाफ से संबंधित आवश्यक सूचनाओं के लिये ई-नोटिस बोर्ड
3	डेस्कटॉप	260
4	लैपटॉप	48
5	लेजर जेट प्रिंटर	72 ब्लैक एंड ह्वाइट एवं 5 रंगीन
6	डिजिटल कलर एवं ब्लैक एंड ह्वाइट फोटो कॉपीयर मशीन	13 ब्लैक एंड ह्वाइट एवं 5 रंगीन
7	संचार	— 10 एनालॉग फोन लाइनें — 30 चैनल की सुविधाओं के साथ 1 पीआरआई लाइन की सुविधा
8	यूपीएस पावर बैकअप	सभी अध्ययन कक्ष, प्रयोगशाला, पुस्तकालय प्रशासनिक भवन, छात्रावास, पोर्टा केबिन
9	शिक्षण कक्षों में सुविधाएं	— डिजिटल पोडियम — प्रोजेक्शन सिस्टम — आडियो सिस्टम — श्वेत पट्ट — दस्तावेजों के प्रस्तुतिकरण हेतु विजुअलाइजर — व्याख्यान रिकार्डिंग सुविधा — सभी कक्षों एवं प्रयोगशालाओं में उपस्थिति के लिये बायोमेट्रिक व्यवस्था — पीए सिस्टम
10	प्रयोगशालाओं में सुविधा	— प्रोजेक्शन सिस्टम — श्वेत पट्ट — संचार एवं कम्प्यूटर प्रयोगशालाएं अत्याधुनिक सॉफ्टवेयरों जैसे मेट लैब, सिग्मा प्लॉट, टीम नेट, एसपीएसएस इत्यादि से युक्त एवं विशेषज्ञों के साथ आनलाइन वार्तालाप हेतु आडियो/विडियो सुविधाएं।
11	ट्यूटोरियल कक्ष में सुविधाएं	— प्रोजेक्शन सिस्टम — श्वेत पट्ट
12	केंद्रीकृत बायोमेट्रिक हाजिरी प्रबंधन तंत्र	सभी संकायों, स्टाफ सदस्यों एवं विद्यार्थियों के लिये
13	सम्मेलन कक्ष	स्टाफ एवं विद्यार्थियों के लिये अत्याधुनिक आडियो/वीडियो सुविधाओं से युक्त बहुउद्देश्यीय सम्मेलन कक्ष उपलब्ध है।
14	सभागार	सांस्कृतिक कार्यक्रमों एवं संगोष्ठियों आदि के लिये 700 व्यक्तियों की क्षमता वाला एक सभागार पूर्ण होने के कगार पर।
15	परिसर आटोमेशन तंत्र	सभी संकायों, स्टाफ सदस्यों, विद्यार्थियों एवं उनके अभिभावकों के लिये निम्नलिखित सुविधाओं से युक्त एक ईआरपी सिस्टम उपलब्ध है: — ऑनलाइन फीस भुगतान — विद्यार्थियों का प्रोफाइल — विद्यार्थी का संपूर्ण शैक्षणिक रिकार्ड — सभी प्रकार की परीक्षाओं के ऑनलाइन परिणाम — ई-मेल एवं एसएमएस आदि के माध्यम से ई-नोटिस

11. IT Infrastructure:

The Institute has created the following IT Infrastructure in its campus:

S. No.	List of IT Equipments	Qty
1	Internet Bandwidth	1 Gbps Internet Lease Line for all Students and Staff - 10 Gbps Local Network for all academic and administration block - Whole Campus is covered with redundant Wi-Fi access and LAN Connectivity - Secure Internet usage through authentication (captive portal)
2	Digital Notice Board	eNotice board in academic block and all hostels for displaying latest updates to the students & staff.
3	Desktop	260 Nos.
4	Laptop	48 Nos.
5	Laser Jet Printers	72 Nos. Black & White and 5 Nos. Colour
6	Digital Color & B/W Photocopier Machine	13 Nos. (Black & White) and 5 Nos. Colour
7	Communication	- 10 Nos. Analog phone Lines - 1 PRI Lines with 30 Channel Facility
8	UPS Power Backup	All Classroom, Lab, Library, Administration, Hostels, Porta Cabin.
9	Facility in Classrooms	- Digital Podium - Projection System - Audio System - White Board - Visualizer for document presentation - Lecture Recording Facility - Biometric Attendance of all Classes and Labs - PA System
10	Facility in Labs	- Projection System - White Board - Communication and Computer Labs are loaded with all latest software like Mat lab, Sigma plot, Team net, SPSS etc. and audio/video functionalities for online interaction with expert.
11	Facility in Tutorial Rooms	- Projection System - White Board
12	Centralized Bio-Metric Attendance Management System	For all Faculty, Staff Members and Students
13	Conference Halls	Multipurpose conference halls are available for staff and students with latest Audio / Video functionalities
14	Auditorium	An Auditorium having capacity of 700 person is on completion stage for performing the culture programs, seminars etc.
15	Campus Automation System	A ERP System for Academic and Examination accessible for all Faculty, Staff Members and Students including their parents is in place with following major functionalities: - Online Fee Payment - Student Profile - Complete Academic Record of a Student - Online result of all kind of examination - e-Notice through email and SMS etc.

क्रम सं.	सूचना तकनीकी उपकरणों की सूची	संख्या
16	निफ्टेम पोर्टल	<ul style="list-style-type: none"> सभी विद्यार्थियों एवं स्टाफ के लिये केंद्रीकृत ऑनलाइन शिकायत प्रबंधन एवं निगरानी तंत्र आनलाइन फाइल निगरानी तंत्र एकीकृत ई-मुद्राण के साथ आनलाइन प्रवेश एवं परामर्श तंत्र निफ्टेम वेबसाइट (अंग्रेजी एवं हिन्दी) निफ्टेम परिसर के अंदर एवं बाहर रहने के दौरान विभिन्नार्थकों को जानकारी उपलब्ध कराने हेतु विद्यार्थियों के लिये एसएमएस सेवा डिजील भी मूल्य की निफ्टेम निविदा के प्रकाशन हेतु केंद्रीय ई-खरीद पोर्टल का उपयोग।

12. वेबसाइट

निफ्टेम की बदली हुई वेबसाइट को www.niftem.ac.in के नाम से 27 अगस्त 2014 को लांच किया गया। इसके अलावा निफ्टेम इंटरनेट पोर्टल (प्राइवेट नेटवर्क), निफ्टेम आनलाइन समर्थन/शिकायत रजिस्टर पोर्टल (प्राइवेट नेटवर्क), निफ्टेम ज्ञान केंद्र आनलाइन (पब्लिक नेटवर्क) और निफ्टेम ईआरपी (पब्लिक नेटवर्क) सुचारु रूप से काम कर रहे हैं। वर्तमान में वेबसाइट द्विभाषी है। जिसके मुख्य पृष्ठ के स्क्रीन शॉट की फोटो नीचे अंकित है।

हिन्दी वेबसाइट के मुख्य पृष्ठ स्क्रीन शॉट



S. No.	List of IT Equipments	Qty
16	NIFTEM Portals	<ul style="list-style-type: none"> Centralized Online Complaint Management and tracking System for all Students and Staff Online File Tracking System Online Admission and Online Counselling Module with integration of e-payment NIFTEM Website (English and Hindi Versions) SMS Services for the Students for updating their parents about In & out from NIFTEM Campus Using Central e-Procurement Portal for publishing all NIFTEM tender of any value.

12. WEBSITE

The NIFTEM's redesigned website has been launched on 27th August, 2014 under the domain name of www.niftem.ac.in. Besides, NIFTEM Intranet Portal (Private Network), NIFTEM online Support/Complaint Register Portal (Private Network), NIFTEM Knowledge Centre Online (Public Network) and NIFTEM ERP (Public Network) are working smoothly. Website of NIFTEM is now in both languages, Hindi & English. Presently Website is bilingual. The screen shot of Home Page is as under.

Screen Shot of Home Page of English Website



13. निफ्टेम ज्ञान केंद्र

13. NIFTEM KNOWLEDGE CENTRE

निफ्टेम ज्ञान केंद्र (एनकेसी) एक पांच मंजिला आधुनिकतम पुस्तकालय 6580 वर्ग मीटर के कारपेट क्षेत्रफल में स्थापित किया गया है। एनकेसी निफ्टेम परिसर के अंदर सुन्दरतापूर्वक बनायी गयी नौकाकार भवन में स्थित है। एनकेसी का लक्ष्य निफ्टेम के स्नातक एवं स्नाकोत्तर विद्यार्थियों, शोधकर्ताओं और संकाय सदस्यों की जरूरतें पूरी करना है। यह ग्रंथसूची, पूर्ण पाठ डिजिटल तथा मुद्रित संसाधनों को पाने के इच्छुक सभी पणधारियों को सूचना सेवाएं देकर इंटरनेट/इंट्रानेट के माध्यम से भी प्रयोक्ताओं की जरूरतें पूरी करती है तथा निफ्टेम समुदाय की भी सूचना संबंधी जरूरतें पूरी की जाती हैं।

एनकेसी विद्यार्थियों, अनुसंधानकर्ताओं, संस्थान के शिक्षाविदों और विभिन्न पणधारियों को सूचना की जरूरतें पूरी करता है, जैसे उद्योग, उद्योग, निर्यातक, नीति निर्माताओं, निकाय तथा अन्य

NIFTEM Knowledge Centre (NKC) is a five storey building having an area of 6580 Sq. Mtrs. The state-of-the-art NKC is housed in aesthetically designed boat shaped signature building of the NIFTEM campus. NKC has very rich collections of both print and non-print media on different subject related to food processing technology and management to support the scholarly and informational needs of the Institute. NKC is well equipped with modern facilities and resources in the form of books, journals, on-line databases, e-books, e-journals, etc. Readers can access NKC record on the Internet/Intranet.

NKC is dedicated to cater the information needs of students, researchers, academicians of the institute and various stakeholders such as entrepreneurs,

सूचना एवं संसाधन

सेवाएं
• ओपीएसी
• सेल्फ चेक इन/चेक आउट सेवा
• संदर्भ सेवाएं
• संस्थागत कोष
• एनकेसी ई-रिसोर्स के लिये रिमोट एक्सेस
• द्युरिनिटिन साहित्य चोरी रोधी सेवा
• न्यूज अलर्ट
• सम्मेलन अलर्ट
• समाचार पत्रों की कतरनें
• रिप्रोग्राफिक सेवाएं
• पुस्तक बैंक

INFORMATION & RESOURCES

Services
• OPAC
• Self Check-in / Check-out Service
• Reference Services
• Institutional Repository
• Remote Access for NKC e-Resources
• Turnitin Anti-Plagiarism Service
• News Alert
• Conference Alert
• Newspaper Clippings
• Reprographic Services
• Book Bank

1.	पुस्तकें	टाइटल्स: 7666 खंड: 19155
2.	ई-पुस्तकें	3735 सीआरसी नेटबेस के टाइटल्स, एल्सेवियर, वुडहेड, एस्ट्रल, वर्ल्ड टेक्नोलॉजीज, स्प्रिंगर, टेलर एंड फ्रांसिस, माई लाइब्रेरी, साइंस डायरेक्ट, एस्कोहोस्ट सहित विली पब्लिकेशन
3.	सामयिक पत्रिकाएँ	प्रिंट जर्नल्स: 58 प्रिंट पत्रिकाएं: 28
4.	ई-पत्रिकाएँ/ऑनलाइन डाटाबेस (पूर्ण पाठ्यक्रम)	साइंस डायरेक्ट, आईईईईई, एबिका (बिजिनेस सोर्स कम्प्लीट, फूड साइंस सोर्स), सेज पब्लिकेशन, एएसटीएम, डिजिटल लायब्रेरी, जे-गेट (इंजीनियरिंग एंड टेक्नोलॉजी, सोशल एंड मैनेजमेंट साइंस) की 16722 से अधिक पुस्तकें।
5.	सीडी-रोम संग्रह	पुस्तकों, वस्तावेजों, निफ्टेम के कार्यक्रमों के फोटोग्राफ और वीडियो सहित शैक्षणिक सीडी/डीवीडी के 1200 डिस्क
6.	मानक	680 आईएसओ और बीआईएस मानक
7.	समाचार पत्र (प्रिंट)	8
8.	समाचार पत्र की कतरनें	1200 +
9.	सजिल्द खंड	156

विश्वविद्यालयों के विद्वान समुदाय को समर्पित है। इसका विकास खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में ज्ञान के संग्रहालय के तौर पर किया जा रहा है।

एनकेसी लाइब्रेरी ऑटोमेशन के लिये वीटीएलएस-वर्चुआ एकीकृत पुस्तकालय प्रबंधन सॉफ्टवेयर के माध्यम से सुरक्षा व्यवस्था, स्वयं को जारी/वापसी स्वतःसूची नियंत्रण और वेब ओपेक की सुविधा के लिये 3 एमएस ईएम-आरएफआईडी लागू किया गया है।

एनकेसी ने उपलब्ध संसाधनों के प्रयोक्ताओं के लिये/मल्टीमीडिया पीसी और शिक्षण प्रयोगशालाओं के माध्यम से कार्यशालाओं का आयोजन करने और उपयोक्ताओं के बीच जागरूकता फैलाने की सुविधा उपलब्ध करा रही है। अत्याधुनिक तकनीकी मूल संरचना एनकेसी को अद्वितीय पुस्तकालय बनाती है।

उद्देश्य

भौतिक अवस्थिति के परे, विद्वानों के प्रयास में सहायता देने, अधिगम, अध्यापन और अनुसंधान के लिये विश्वविद्यालयों में मुद्रित, गैर मुद्रित और डिजिटल रूपों में सूचना स्रोतों तक इसका चयन, संग्रह, रचना, व्यवस्था, संरक्षण, प्रबंधन और पहुंच प्रदान करना।

- खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी और संबद्ध विषयों में शिक्षाशास्त्र और अनुसंधान एवं विकास का समर्थन करने के लिये।
- भारतीय खाद्य और संबद्ध उद्योग सूचना की जरूरतों को पूरा करने के लिये।
- सूचना संसाधनों के अनुकूलतम उपयोग की सुविधा और प्रबंधन को बढ़ावा देने के लिये।
- दुनिया भर में एक भोजन सूचना नेटवर्क को विकसित करने के लिये।
- विश्वविद्यालय के बौद्धिक संसाधनों को संरक्षित करने के लिये।

industries, exporters, policy making bodies and scholarly communities of other universities. It is being developed as a repository of knowledge in the food processing sector.

NKC has implemented 3M's EM-RFID for security system, self issue/return, automatic inventory control and Web OPAC facility via VTLS-Virtua's Integrated Library Management software for Library Automation.

NKC has digital library facility with multimedia PCs and Teaching Lab for imparting user's awareness / organizing workshops for optimum utilization of resources available. It has been equipped with modern high-ended technologies and infrastructures, thereby making it unique library.

Objectives

To select, collect, create, organize, preserve, manage and provide access to information sources in print, non-print and digital forms, regardless of physical location, to support scholarly pursuit, learning, teaching and research in the Institute.

- To support pedagogy and allied subjects.
- To meet the information needs of the Indian food & allied industries.
- To manage, promote and facilitate optimum usage of the information resources.
- To develop a food information network across the globe.
- To preserve the intellectual resources of the university.

1.	Books	Titles: 7666 Volumes: 19155
2.	E-Books	3735 titles from CRCNetbase, Elsevier, Woodhead, Astral, World Technologies, Springer, Taylor & Francis, Wiley Publishing including books from Mylibrary, Science Direct, Ebscohost.
3.	Periodicals	Print Journals: 58 Print Magazine: 28
4.	E-Journals / Online Databases (Full Text)	16722 + from Science Direct, IEEE, Ebsco (Business Source Complete, Food Science Source), Sage Publication, ASTM Digital Library, J-Gate (Engineering & Technology, Social & Management Science)
5.	CD-ROM Collection	1200 Disks of books, documents, educational CD/DVD including photograph and audio video materials of NIFTEM events.
6.	Standards	680 ISO Standards, BIS Standards
7.	News Paper (Print)	8
8.	Newspaper Clipping	1200 +
9.	Bound Volumes	156

मुख्य विशेषताएं

- विद्युत-चुम्बकीय सुरक्षा प्रणाली से सज्जित पूर्ण स्वचालित ज्ञान केंद्र और चेक-इन/आउट सेल्फ चेक के लिए आरएफआईडी और स्वचालित मार्गसूत्री नियंत्रण।
- वाई-फाई नेटवर्क, शिक्षण प्रयोगशाला, डिजिटल पुस्तकालय से सज्जित है।
- खाद्य प्रौद्योगिकी, उद्यमशीलता और प्रबंधन पर ई-पत्रिकाओं और ई-पुस्तकों के रूप में उपलब्ध कोर साहित्य।
- कूररचज के उपयोग/स्मिोट एक्सेस के माध्यम से पहुंच योग्य एनकेसी ज्ञान केंद्र।

अपने संरक्षकों को सेवा प्रदान करने के लिए, एनकेसी प्रिंट और गैर-प्रिंट मीडिया की जानकारी दोनों का संग्रह है। प्रिंट मीडिया, पुस्तकें, पत्र-पत्रिकाएं, रिपोर्ट और अन्य प्रकाशन शामिल हैं, जबकि गैर-प्रिंट मीडिया शैक्षिक सीडी-रोम/डीवीडी, ई-पत्रिकाएं, ई-पुस्तकें, ऑनलाइन डेटाबेस, आर्इएसओ आदि शामिल हैं।

पुस्तकालय संसाधनों तक पहुंच को आसान बनाने के लिए एक पुस्तकालय पोर्टल विकसित किया गया है जो <http://nkc.niftem.ac.in/nkc> पर उपलब्ध है। एनकेसी के पास एक डिजिटल पुस्तकालय सर्वर है, जिसकी स्टोरेज क्षमता 16 टेराबाइट्स है। इसमें संस्था से जुड़े ज्ञानकोष का भंडारण किया जाता है। प्रयोक्ताओं की सुविधा के लिए एनकेसी ने स्कैनर के साथ रिप्रोग्राफी सुविधा, तीन हैवी ड्यूटी फोटोकॉपीयर और एक समर्पित सर्वर का प्रबंध कर रखा है। पुस्तकालय को इसकी अद्यतन पुस्तकों और पत्रिकाओं के भंडार से नहीं बल्कि इसकी ओर से अपने प्रयोक्ताओं को मुहैया कराई जा रही सेवाओं की रजह से स्वीकार्यता मिली है। इसके अनुसार, निम्नलिखित सेवाएं प्रयोक्ताओं के लिए मुहैया कराई जाती हैं:

- टर्नटिन साहित्य चोरी का पता लगाने की सेवा
- सभी सदस्य डेटाबेस के लिए कूररचज तक पहुंच
- एनकेसी अलर्ट द्विमासिक आधार
- वेब आधारित ओपीएस (ऑनलाइन पब्लिक एक्सेस कैटलॉग)
- सूचना कियोस्क
- वर्तमान जागरूकता सेवाएं (सीएएस)
- अनुसंधान एवं संदर्भ सेवाएं
- प्रयोक्ताओं के लिए अभिविन्यास कार्यक्रम
- अनुच्छेद अनुरोध सेवा
- साहित्य सेवा खोज

अन्य सेवाएं:

- दो सूचना कियोस्क
- प्रयोक्ताओं लिए आरएफआईडी से युक्त स्वतः संचालित चेक आउट / चेक इन सुविधा
- वाई-फाई सुविधा
- सीसीटीवी
- प्रयोक्ताओं के लिए पेयबल सुविधा
- प्रत्येक मंजिल पर पुरुषों/महिलाओं के लिए शौचालय
- स्मोक डिटेक्टर
- अग्निशमन व्यवस्था
- सार्वजनिक उद्घोषणा तंत्र

Salient Features

- Fully automated knowledge Centre equipped with Electro-Magnetic Security System and RFID for self check in/out and automatic inventory control
- Equipped with Wi-Fi network, teaching lab, digital library.
- Core literature available in the form of e-Journals & e-books on food technology, entrepreneurship and management.
- NKC resources accessible through remote access.

In order to serve its patrons, the NKC has collection of both print and non-print media information. Print media includes Books, Periodicals, Reports and other publications, whereas Non-print media includes educational CD-ROMs/DVDs, e-journals, e-books, online databases, ISO standards etc.

To facilitate the easy accessibility of library resources, library portal has been developed and it is available @ <http://nkc.niftem.ac.in/nkc>. NKC has a digital library server having 16 Terabytes storage capacity for archiving Institutional repository. NKC has also reprography facility with a scanner, three heavy duty photocopiers and dedicated server for providing library service to users.

The library is acknowledged by the services it renders and not by mere richness and up-to-datedness of its collections. Accordingly, following services have been rendered to the users:

- Turnitin Plagiarism detection service
- Remote access for all subscribed databases
- NKC News Alert : Bimonthly basis
- Web based OPAC (Online Public Access Catalogue)
- Information KIOSK
- Current Awareness Services (CAS)
- Research and Reference Services
- Orientation programme for users
- Article request service
- Literature search service

Other Facilities:

- Two Information Kiosk
- RFID enabled Self check out /check in facility for users
- Wi-Fi Facility
- CCTV
- Drinking water facility for users
- Washroom for M/F on each floor
- Smoke detector
- Fire fighting devices
- Public Announcement system

निप्टेम ज्ञान केंद्र (एनकेसी) पुस्तकालय की झलकियाँ Glimpse of NIFTEM Knowledge Center (NKC) Library



14. प्रयोगशालाएं:

निफ्टेम के पास 16 अत्याधुनिक शिक्षण एवं अनुसंधान प्रयोगशालाएं और एक केंद्रीय उपकरण प्रयोगशाला है, जो अत्याधुनिक तकनीक पर आधारित उपकरणों से सुसज्जित हैं। ये प्रयोगशालाएं विभिन्न स्नातक एवं परास्नातक कार्यक्रमों तथा देश के खाद्य उद्योग से जुड़ी बुनियादी तथा प्रायोगिक नवोन्मेषी समाधानों के लिए संस्थान से जुड़ी शैक्षणिक गतिविधियों में सहायता देती हैं।

निफ्टेम में विभिन्न प्रयोगशालाओं को इस प्रकार श्रेणीबद्ध किया गया है:

विभाग का नाम	प्रयोगशाला
खाद्य विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी विभाग	खाद्य विभाग एवं प्रौद्योगिकी
	पशु उत्पाद प्रौद्योगिकी
खाद्य अभियांत्रिकी विभाग	दुग्ध एवं खाद्य अभियांत्रिकी
	इलेक्ट्रिकल एवं इलेक्ट्रॉनिक्स अभियांत्रिकी
	खाद्य पैकेजिंग
	खाद्य अभियांत्रिकी
	अभियांत्रिकी ग्राफिक्स
केंद्रीय सुविधाएं	अभियांत्रिकी कार्यशालाएं-1 और 2
	कम्प्यूटर एवं संचार प्रयोगशाला
बुनियादी एवं प्रायोगिक विज्ञान विभाग	केंद्रीय उपकरण प्रयोगशाला
	रसायन
	जैव रसायन
	भौतिकी
	सूक्ष्मजीव विज्ञान
	खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला

सभी पंद्रह प्रयोगशालाएं बीटेक, एमटेक और पीएचडी पाठ्यक्रमों के अनुरूप हैं और पूरी तरह से क्रियाशील हैं। इनका उपयोग बीटेक, एमटेक और पीएचडी कार्यक्रमों से संबंधित प्रयोगों को करने के लिए किया जाता है। राष्ट्रीय मांस एवं कुक्कुट प्रसंस्करण बोर्ड (एनएमपीपीबी) से विश्लेषणात्मक उपकरणों को भी खाद्य उत्पादों के विश्लेषण के लिये केंद्रीय उपकरण प्रयोगशाला में स्थापित किया गया है।

उल्लिखित प्रयोगशालाओं को अनुसंधान संचालन हेतु निम्नवत ढांचे के अंतर्गत काम करने के लिए स्थापित किया गया है:

- विद्यार्थियों को खाद्य तकनीकी के विभिन्न पहलुओं से संबंधित अत्याधुनिक तकनीकी एवं तकनीकों का प्रायोगिक ज्ञान उपलब्ध कराना।

14. LABORATORIES:

NIFTEM has 15 state-of-the-art Teaching-cum-Research laboratories & one Central Instrumentation Lab which are equipped with the most modern equipments based upon the latest upcoming technologies. The laboratories support the academic activities of the Institute related to the requirements of various undergraduate and post graduate programmes, as well as undertaking innovative research both basic and applied for providing solutions to the upcoming food industry in the country.

All the fifteen labs required as per B. Tech, M.Tech & Ph.D curriculum are fully functional. These labs are used for conducting practicals of B.Tech., M.Tech. & Ph.D. programmes. The analytical equipments shifted from the National Meat and Poultry Processing Board (NMPPB) Lab have also been installed at Central Instrumentation Lab and are functional for undertaking analysis of food products.

The above mentioned laboratories have been set up to function within the following framework for conducting research:

- Provide students with the practical knowledge and an insight into latest state of the art technologies & techniques related to different aspects of food technology.

- शैक्षणिक एवं अनुसंधान शिक्षा के उन्नयन हेतु बुनियादी एवं प्रायोगिक विज्ञान से संबंधित समेकित एवं एकीकृत तरीके से नवाचारी अनुसंधान को आरंभ करना।
- संकाय के नेतृत्व में बुनियादी एवं प्रायोगिक अनुसंधान— दोनों आंतरिक कोष सहायता और साझेदारी एवं प्रायोजित अनुसंधान।
- उद्योग के संदर्भ में नई प्रक्रियाओं एवं उत्पाद विकास और उपलब्ध उत्पादों एवं प्रक्रियाओं से जुड़ी समस्याओं के समाधान हेतु नवीन अनुसंधान शुरू करना।
- निफ्टेम संकाय खाद्य विज्ञान के अग्रणी क्षेत्र में वैश्विक अनुसंधान के ज्ञान निर्माण में साझेदारी हेतु जुड़ेगा।

- Undertake innovative research agenda related to basic and applied research integrated in a seamless manner for enhancing the value of academic research and education.
- Faculty led basic and applied research- both internally funded (intramural) and collaborative and sponsored research (extramural).
- Undertake research for providing solutions to the industry related problems with respect to new process and product development or improvement and modifications in the existing products and processes.
- NIFTEM faculty will engage in global research partnership for knowledge creation in frontier food science arena.

The different laboratories at NIFTEM are categorized as below:

Name of Department	Laboratory
Department of Food Science and Technology	Food Science & Technology
	Animal Product Technology
Department of Food Engineering	Dairy & Food Engineering
	Electrical & Electronics Engineering
	Food Packaging
	Food Engineering
	Engineering Graphics
	Engineering workshops- I & II
Central Facilities	Computer and Communication Lab
	Central Instrumentation Lab
Department of Basic and Applied Science.	Chemistry
	Biochemistry
	Physics
	Microbiology
	Food Testing Laboratory



कम्प्यूटर प्रयोगशाला / Computer Lab



सूक्ष्मजीवी प्रयोगशाला में शिक्षण
Laboratory Teaching at Microbiology Lab



पशु उत्पाद प्रौद्योगिकी प्रयोगशाला
Animal Product Technology Lab



भौतिकी प्रयोगशाला
Physics Lab



खाद्य अभियांत्रिकी प्रयोगशाला / Food Engineering Lab



अभियांत्रिकी ग्राफिक्स / Engineering Graphics



इलेक्ट्रॉनिक्स प्रयोगशाला / Electronics Lab



इलेक्ट्रिकल प्रयोगशाला / Electrical Lab



खाद्य दुग्ध प्रयोगशाला / Dairy & Food Engineering Lab



खाद्य पैकेजिंग प्रयोगशाला / Food Packaging Lab



जीव-रसायन प्रयोगशाला / Bio-chemistry Lab



रसायनशास्त्र प्रयोगशाला
Chemistry Lab



खाद्य विज्ञान तकनीकी प्रयोगशाला / Food Science Technology Lab



अभियांत्रिकी कारखाना / Engineering Workshop



केंद्रीय यंत्रण प्रयोगशाला
Central Instrumentation Lab



छात्र दिग्दर्शक नए बेकरी उत्पाद दिखाते हैं
Students showing Bakery Products

15. द्वितीय चरण परियोजना

आर्थिक मामलों की कैबिनेट समिति ने 31 अगस्त 2006 की अपनी बैठक में 244.60 करोड़ रुपये की अनुमानित लागत से कुडली जिला सोनीपत, हरियाणा में निफ्टेम की स्थापना के प्रस्ताव को अनुमोदित किया। दिनांक 28 अप्रैल 2011 को आर्थिक मामलों की कैबिनेट समिति ने परियोजना की संशोधित लागत 479.94 करोड़ रुपये की मंजूरी दी, जमीन की बढ़ी हुई कीमत के कारण जिसे एमओएफपीआई के सचिव द्वारा आगे संशोधित करके 492.94 करोड़ रुपये किया गया।

31 मार्च 2017 तक निफ्टेम परियोजना का विभागवार संशोधित लागत ब्यौरा और वास्तविक व्यय निम्नवत है:

15. IInd PHASE PROJECT

The Cabinet Committee of Economic Affairs, in its meeting held on 31.08.2006, approved setting up of NIFTEM at Kundli, Distt. Sonapat, Haryana, at an estimated cost of Rs. 244.60 Crore. The revised cost estimated of the project has been approved by CCEA in its meeting held on 28.04.2011 at Rs. 479.94 crore, which has been further revised to Rs.492.94 crore by Secretary, MOFPI towards enhanced cost of land.

The approved Component-wise revised cost estimates of NIFTEM Project and actual expenditure incurred upto 31.03.2017 are indicated below:

(रुपये करोड़ में)

क्र. सं.	विवरण	स्वीकृत आरतीई	31 मार्च 2017 तक वास्तविक व्यय
1.	जमीन (2015-16 के दौरान मंजूरी की गयी बड़ी राशि 12,9992 करोड़ रुपये)	49.10	49.07
2.	इमारत	264.58	264.58
3.	उपकरण	56.00	40.30
4.	हार्डवेयर/सॉफ्टवेयर	13.57	11.64
5.	पुस्तकालय संसाधन एवं अन्य	12.50	11.55
6.	संचालन पूर्व व्यय	13.27	13.27
	कुल योग	409.02	390.41
	राजस्व खर्च	83.92	83.92
	सकल योग	492.94	474.33

भारत सरकार द्वारा स्वीकृति अनुसार परियोजना पूर्ण हो चुकी है जिसका विवरण आगे दिया जा रहा है। इस दौरान स्वीकृति के अनुसार सृजित सुविधाओं की समीक्षा पर यह पाया गया कि कतिपय सुविधायें, जो पूर्व में स्वीकृत मूल परियोजना एवं पुनरीक्षित परियोजना में उल्लिखित नहीं थी, को संस्थान के सुचारु संचालन हेतु सृजित किया जाना अति आवश्यक है। तदएव द्वितीय चरण के अन्तर्गत रु. 98.57 करोड़ का प्रस्ताव तैयार कर भारत सरकार स्वीकृत हेतु भेजा गया है।

द्वितीय चरण के अंतर्गत विस्तृत खंड लागत अनुमान को वास्तुरचना एवं चित्रों के साथ एनबीसीसी द्वारा तैयार किया गया। एनबीसीसी द्वारा द्वितीय चरण के अंतर्गत खंड लागत अनुमान को निम्न प्रकार से सुनिश्चित किया गया है।

खंड लागत अनुमान

(रुपये करोड़ में)

क्र. सं.	विवरण	राशि (लाख रुपये में)
1.	समागार संकुल, लाउंज और कवर्ड पार्किंग आदि में सुविधाएं।	103.30
2.	प्रशासनिक खंड पार्किंग के पीछे पोर्च	66.85
3.	स्टाफ कल्याण केंद्र में खेल सुविधाएं, डायनिंग हॉल, लाउंज आदि।	386.88
4.	हानिकारक रसायन गोदाम।	12.15
5.	संस्थान की इमारत के पिछले हिस्से में सामान्य पार्किंग।	12.15
6.	खेल संकुल, स्विमिंग पूल, विदेशी विद्यार्थियों के लिये छात्रावास, इनडोर स्टेडियम और एक पीजी छात्रावास के साथ विद्यार्थी कल्याण केंद्र।	2159.61
7.	नियमित स्टाफ के लिये 60 प्रतिशत आवासीय इकाईयों के आधार पर अतिरिक्त आवासीय इकाईयों का निर्माण (64 इकाइयां तैयार और 84 इकाइयां प्रस्तावित)	
	3 बीएचके-12 इकाइयां	
	2 बीएचके अध्ययन कक्ष- 32 इकाइयां	1748.81
	2 बीएचके-32 इकाइयां	
	1 बीएचके- 8 इकाइयां	
8.	जल आपूर्ति, नाली, नाला इत्यादि जैसी वाह्य सेवाएं।	614.00
9.	पायलट प्लांट एवं प्रयोगशालाओं के लिये मलजल शोधक संयंत्र।	107.00
	उपकुल योग	5210.75
	जोड़ें: हरित इमारतों एवं लैंडस्केपिंग के प्रावधान 7 प्रतिशत की दर से।	364.75
	जोड़ें: आपात व्यय 3 प्रतिशत की दर से।	167.27

(Rs. in Crore)

S. No.	Component	Approved RCE	Actual Expenditure upto 31.03.2017
1.	Land (including enhanced cost of land of Rs. 12.9992 approved during 2015-16)	49.10	49.07
2.	Building	264.58	264.58
3.	Equipment	56.00	40.30
4.	Hardware/ Software	13.57	11.64
5.	Library Resources & others	12.50	11.55
6.	Pre-operative Expenses	13.27	13.27
	Total	409.02	390.41
	Revenue Expenditure	83.92	83.92
	Grant Total	492.94	474.33

The Institute has almost completed the project approved by Govt. of India as per details given in proceeding paragraphs. The facilities created based on approved project cost were reviewed and it was found that certain additional facilities are still required to be created, which were not envisaged in the original cost estimates as we all in the revised cost estimates but are considered essential for the smooth functioning of the institute. Accordingly, IIInd phase project proposal was prepared at a cost of Rs. 98.56 crore and submitted to the Govt. for approval.

Detailed block cost estimates of additional items under phase II along with architectural designs and drawings has been prepared by NBCC. The block cost estimates of phase II project prepared by NBCC have been firmed up as under:

Block cost Estimates

(Rs. in Crore)

S.No.	Description	Amount (in Lakhs)
1.	Amenities in Auditorium complex, Lounge, Covered Parking etc.	103.30
2.	Porch on backside of admn. block parking	66.85
3.	Staff welfare centre with sports facilities, dining halls, lounge etc.	386.88
4.	Hazardous Chemical Storage	12.15
5.	General Parking on Back side of the Institution building	12.15
6.	Students welfare Centre including sports complex, swimming pool, Foreign Students hostel, Indoor stadiums and 1 PG hostel.	2159.61
7.	Additional Residential Units based on about 60% Residential for Regular staff (Already constructed 64 units, now proposed for 84units)	
	3 BHK - 12 units	
	2 BHK + Study -32 units	
	2 BHK - 32 units	1748.81
	1 BHK - 8 units	
8.	External services viz water supply/ drainage/ sewerage etc.	614.00
9.	Effluent Treatment plant for pilot plants and Labs	107.00
	Sub Total	5210.75
	Add: Provision for Green Building & Landscaping measures@7%	364.75
	Add: Contingencies @3%	167.27

खंड लागत अनुमान

(रुपये करोड़ में)

क्र. सं.	विवरण	राशि (लाख रुपये में)
	जोड़ें: जीएसटी 18 प्रतिशत की दर से।	1033.70
	उपकुल योग	6776.47
	जोड़ें: पीएमए एवं टीपीआईए प्रभार/12.98% (जीएसटी सहित)	879.58
	उपकुल योग	7656.05
10.	बागवानी अवसंरचनाओं जैसे पॉलीहाउस ग्रीनहाउस, ड्रिप इरिगेशन, फर्टिगेशन इत्यादि का निर्माण।	300.00
11.	रूफटॉप/जमीन पर स्थापित सौर हब	500.00
12.	प्रयोगशाला उपकरण	300.00
13.	आईटी उपकरण	100.00
14.	कार्यालय फर्नीचर एवं उपकरण	100.00
15.	पुस्तकालय की पुस्तकें	200.00
16.	स्टार्ट-अप कोष का निर्माण	200.00
17.	आउटरीच एवं कौशल विकास हेतु कोष	200.00
18.	अनुसंधान कोष का निर्माण	300.00
	कुल रुपये	9856.05

इस प्रस्ताव के अंतर्गत आवश्यक कोष का आकार 98.56 करोड़ रुपये है, जो 2017-18 से 2019-20 तक निम्न प्रकार विस्तारित है:

(रुपये करोड़ में)

योजना का नाम	2017-18	2018-19	2019-20	कुल
निफ्टेम द्वितीय चरण परियोजना	20.00	45.00	33.56	98.56

द्वितीय चरण की परियोजना के लिये धन का स्रोत एमओएफपीआई द्वारा वर्ष 2017-18 की वार्षिक योजना के तहत किये गये आवंटन से प्राप्त होगा।

Block cost Estimates

(Rs. in Crore)

S.No.	Description	Amount (in Lakhs)
	Add: GST @18%	1033.70
	Sub Total	6776.47
	Add: PMA & TPIA Charges@12.98%(including GST)	879.58
	Sub Total	7656.05
10.	Creation of Horticulture Infrastructure such as Polyhouse, Green House, Drip irrigation, Fertigation etc.	300.00
11.	Roof top/Ground mounted solar hub	500.00
12.	Lab Equipments	300.00
13.	IT Equipments	100.00
14.	Office furniture & Equipments	100.00
15.	Library Books	200.00
16.	Creation of Start-up Fund	200.00
17.	Fund for Outreach and Skill Development	200.00
18.	Creation of Research Fund	300.00
	Total	9856.05

The fund requirement under this proposal is spread over a period of three years from 2017-18 to 2019-20 as per table given below:

Name of the scheme	2017-18	2018-19	2019-20	Total
NIFTEM Phase-II Project	20.00	45.00	33.56	98.56

The sourcing of Finance for the II phase project will be through annual plan allocations to be made by MoFPI as Grant from 2017-18.

16. प्रदर्शन संकेतक: 2012-17 के दौरान निर्दिष्टता की ओर निफ्टेम का प्रस्थान

निफ्टेम ने प्रभावी शुरुआत करते हुये विगत पांच वर्षों के दौरान कई दिशाओं में प्रगति की है जो इस प्रकार है:-

- **50वीं एनआईआरएफ रैंकिंग** : मानव संसाधन विकास मंत्रालय भारत सरकार ने वर्ष 2016 में 700 विश्वविद्यालयों और 3400 इंजीनियरिंग संस्थानों के बीच निफ्टेम को 50वें स्थान पर दर्शाया।
- **शत प्रतिशत प्लेसमेंट** : एमटेक (2012-14, 2013-15, 2014-16, 2015-17) और बीटेक (2012-16 एवं 2013-17) बैच के उत्तीर्ण विद्यार्थियों का प्रतिष्ठित खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों एवं कारपोरेट घरानों में शत-प्रतिशत समावेशन का सतत वैभवशाली रिकार्ड।
- **वार्षिक उच्चतम पैकेज** : बीटेक विद्यार्थियों को 14 लाख रुपये एवं एमटेक विद्यार्थियों को 10 लाख रुपये का प्रारम्भिक वार्षिक उच्चतम पैकेज।
- **राष्ट्रपति भवन आमंत्रण** : राष्ट्रपति भवन ने हरियाणा में गोद लिये गये 5 गांवों को स्मार्ट मॉडल ग्राम बनाने की योजना से जुड़ने के लिये निफ्टेम को आमंत्रित किया। संस्थान ने ग्राम विकास योजना तैयार की है और इसे तीन चरणों में लागू किया गया है।

विभाग, प्रभाग एवं केंद्र:

निफ्टेम में पांच शैक्षणिक विभाग, दो डिबीजन, तीन उत्कृष्टता केंद्र तथा अन्य प्रकोष्ठ, लैब आदि क्रियाशील हो चुके हैं:

- खाद्य विज्ञान एवं तकनीकी विभाग
- खाद्य अभियांत्रिकी विभाग
- बुनियादी एवं प्रायोगिक विज्ञान विभाग
- कृषि एवं पर्यावरण विज्ञान विभाग
- खाद्य व्यापार प्रबंधन एवं उद्यमिता विकास विभाग
- कौशल विकास प्रभाग
- परामर्श प्रभाग
- कारपोरेट संसाधन प्रभाग (सीआरडी)
- उद्यमिता विकास प्रकोष्ठ (ईडीसी)
- अनुसंधान विभाग
- परीक्षा प्रकोष्ठ
- विद्यार्थी कल्याण विभाग
- स्नातक एवं परास्नातक विभाग
- निफ्टेम ज्ञान केंद्र (एनकेसी)
- खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला
- अंतर्राष्ट्रीय अनाज प्रसंस्करण अनुसंधान एवं प्रशिक्षण केंद्र (आईजीपीआरटीसी)
- अंतर्राष्ट्रीय बेकरी अनुसंधान एवं प्रशिक्षण केंद्र (आईबीआरटीसी)
- अंतर्राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा एवं गुणवत्ता उत्कृष्टता केंद्र (आईसीईएफएसक्यू)
- भारतीय पारंपरिक खाद्य के लिए राष्ट्रीय केंद्र (एनसीआईटीएफ)
- पायलट प्लांट- (पांच)- जिसमे से 4 स्थापना की ओर तेजी से अग्रसर हैं।

16. PERFORMANCE INDICATORS: NIFTEM'S MARCH TOWARDS UNIQUENESS DURING 2012-2017

NIFTEM has made an impressive start and progressed in multiple directions in the last five years as indicated below:-

- **50th Rank in NIRF** : The Ministry of Human Resource Development, Govt. of India has awarded 50th Rank to NIFTEM under NIRF among 700 Universities and 3400 Engineering Institutes in 2016.
- **100% Placement** : Continuous glorious record of 100% placement of M.Tech. (2012-14, 2013-15, 2014-16, 2015-17) & B.Tech. (2012-16 and 2013-17) batches in renowned food processing industries and Corporate houses.
- **Highest package** : Rs. 14 Lakh per annum for B.Tech and Rs. 10 Lakh for M.Tech. students.
- **Rasthrapati Bhawan has invited NIFTEM** to associate with their endeavor to develop 5 villages of Haryana as Smart Model Villages. The Institute has developed Gram Development Plan and has been implementing it in three tiers.

Departments, Divisions and Centers:

There are Five Academic Departments, Two Divisions and three Centers of Excellence besides other cells, labs etc. is functional at NIFTEM:

- Department of Food Science and Technology
- Department of Food Engineering
- Department of Basic and Applied Sciences
- Department of Agriculture and Environmental Sciences
- Department of Food Business Management and Entrepreneurship Development
- Skill Development Division
- Consultancy Division
- Corporate Resource Division(CRD)
- Entrepreneurship Development Cell(EDC)
- Research Cell
- Examination Cell
- Student Welfare Department
- UG & PG Departments.
- NIFTEM Knowledge Centre(NKC)
- Food Testing Laboratory
- International Grain Processing Research and Training Centre (IGPRTC)
- International Bakery Research and Training Centre (IBRTC)
- International Centre of Excellence for Food Safety and Quality (ICEFSQ)
- National Centre for Indian Traditional Foods (NCITF)
- Pilot Plants - (Five)- 4 are under commissioning stage

शैक्षणिक कार्यक्रम
• बीटेक- 180 सीटें

2012-13		2013-14		2014-15		2015-16		2016-17		2017-18	
स्वीकृत सीटों की संख्या	प्रवेश पाए विद्यार्थियों की संख्या	स्वीकृत सीटों की संख्या	प्रवेश पाए विद्यार्थियों की संख्या	स्वीकृत सीटों की संख्या	प्रवेश पाए विद्यार्थियों की संख्या	स्वीकृत सीटों की संख्या	प्रवेश पाए विद्यार्थियों की संख्या	स्वीकृत सीटों की संख्या	प्रवेश पाए विद्यार्थियों की संख्या	स्वीकृत सीटों की संख्या	प्रवेश पाए विद्यार्थियों की संख्या
120	115	180	174	180	174	180	179	180	168+2*	180	151

*अतिरिक्त सीटों के लिए कश्मीरी प्रवासी

► पांच स्ट्रीमों में एमटेक (प्रत्येक स्ट्रीम में प्रति वर्ष 18 सीटें)

- खाद्य आपूर्ति शृंखला प्रबंधन
- खाद्य सुरक्षा एवं गुणवत्ता प्रबंधन
- खाद्य प्रसंस्करण अभियांत्रिकी एवं प्रबंधन
- खाद्य संयंत्र संचालन प्रबंधन
- खाद्य प्रौद्योगिकी एवं प्रबंधन

2012-13		2013-14		2014-15		2015-16		2016-17		2017-18	
स्वीकृत सीटों की संख्या	प्रवेश पाए विद्यार्थियों की संख्या	स्वीकृत सीटों की संख्या	प्रवेश पाए विद्यार्थियों की संख्या	स्वीकृत सीटों की संख्या	प्रवेश पाए विद्यार्थियों की संख्या	स्वीकृत सीटों की संख्या	प्रवेश पाए विद्यार्थियों की संख्या	स्वीकृत सीटों की संख्या	प्रवेश पाए विद्यार्थियों की संख्या	स्वीकृत सीटों की संख्या	प्रवेश पाए विद्यार्थियों की संख्या
90	88	90	89	90	88	90	91*	90	84+1*	90	82+1*

* 1 कश्मीरी प्रवासी

► एमबीए- 2016-17 में 20 सीटें एवं 2017-18 में 40 सीटें

2016-17		2017-18	
स्वीकृत सीटों की संख्या	प्रवेश पाए विद्यार्थियों की संख्या	स्वीकृत सीटों की संख्या	प्रवेश पाए विद्यार्थियों की संख्या
20	15	40	30

► पीएचडी- 25 प्रत्येक/प्रति वर्ष

2013-14		2014-15		2015-16		2016-17		2017-18	
स्वीकृत सीटों की संख्या	प्रवेश पाए विद्यार्थियों की संख्या	स्वीकृत सीटों की संख्या	प्रवेश पाए विद्यार्थियों की संख्या	स्वीकृत सीटों की संख्या	प्रवेश पाए विद्यार्थियों की संख्या	स्वीकृत सीटों की संख्या	प्रवेश पाए विद्यार्थियों की संख्या	स्वीकृत सीटों की संख्या	प्रवेश पाए विद्यार्थियों की संख्या
10	08	20	16	25	24	25	12	30	24

Academic Programmes
•B.Tech.-180 Seats

2012-13		2013-14		2014-15		2015-16		2016-17		2017-18	
No. of seats approved	No. of student admitted	No. of seats approved	No. of student admitted	No. of seats approved	No. of student admitted	No. of seats approved	No. of student admitted	No. of seats approved	No. of student admitted	No. of seats approved	No. of student admitted
120	115	180	174	180	174	180	179	180	168+2*	180	151

*Kashmiri Migrant against supernumerary seats

► M.Tech. in 5 Streams (18 Seats in each Stream/Per year)

- Food Supply Chain Management
- Food Safety and Quality Management
- Food Process Engineering and Management
- Food Plant Operations Management
- Food Technology and Management

2012-13		2013-14		2014-15		2015-16		2016-17		2017-18	
No. of seats approved	No. of student admitted	No. of seats approved	No. of student admitted	No. of seats approved	No. of student admitted	No. of seats approved	No. of student admitted	No. of seats approved	No. of student admitted	No. of seats approved	No. of student admitted
90	88	90	89	90	88	90	91*	90	84+1*	90	82+1*

* 1 Kashmiri Migrant

► MBA- 20 seats in 2016-17 & 40 seats in 2017-18

2016-17		2017-18	
No. of Seat approved	No. of Student admitted	No. of Seat approved	No. of Student admitted
20	15	40	30

► Ph.D.- 25 each/per year

2013-14		2014-15		2015-16		2016-17		2017-18	
No. of seats approved	No. of student admitted	No. of seats approved	No. of student admitted	No. of seats approved	No. of student admitted	No. of seats approved	No. of student admitted	No. of seats approved	No. of student admitted
10	08	20	16	25	24	25	12	30	24