

Scheme of Examination and Courses of Study
B.Sc. Home Science, Part –I, 2015
Duration of Theory Examinations: 3 hrs

Paper No.	NOMENCLATURE OF PAPERS	MAX MARKS		HOURS/ WEEK	
		Th.	Pr.	Th.	Pr.
Main Papers					
1.	Applied life Science	50	--	2	--
2.	Human Physiology	100	--	4	--
3.	Extention and Communication I	100	50	4	2
4.	Food and Nutrition (Fundamental of Food & Nutrition)	100	50	4	2
5.	Family Resource Management Introduction to Resource management	100	50	4	2
6.	Human Development I Life Span Development	100	50	4	2
7.	Textile and Clothing I Introduction to Textiles and Clothing	100	50	4	2
	Total	650	250	26	10
	Grand Total	900		36	

MAIN PAPERS

Paper I INTRODUCTION TO LIFE SCIENCES

Hours/Week- 2 hrs/ batch

Max. Marks : 50

Duration of Examination: 3hrs

Note: each theory paper is divided to three parts, Part –A, Part-B and Part-C

Part A : (10 marks) is compulsory and contain 10 Questions (20 words each) at least 3 Questions from each Unit.(each question is of 1 mark)

Part B : (10 marks) is compulsory and contain 5 question (50 words each) at least one question from each unit (each question is of 2 mark

Part C : (30 marks) contains at least 6 questions two from each unit(400 words)

Candidate is required to attempt 3 question one from each unit.

(each question is of 10 marks)

Contents:

APPLIED BOTANY

UNIT I

1. BASIC BOTANY

- (a) Structure of Flower with details of its parts.
- (b) Structure of an ovule and fertilization in Angiosperms
- (c) Structure of an monocot and a dicot seed and seed germination
- (d) Types of vegetative propagation
- (e) Important physiological processes (diffusion, osmosis, plasmolysis and absorption)
Important of mineral nutrients in plants role of micro organisms in soil fertility. Nitrogen – cycle, Sulphur –cycle, Carbon – cycle.

2. PROPAGATION AND PREPARATION FOR PROPOGATION

- a) Speed propagation – viability, dormancy, seed treatment, planting, transplanting, plant protection from microbes and insects/ Pets for raising healthy seedling.
- b) Artificial methods – cutting , layering grafting , tissue culture techniques

3. ECONOMIC BOTANY

- (i) Vegetables – Potato. Cauliflower, carrot, tomato, onion
- (ii) Oil Seeds – groundnut, mustard, coconut, sunflower
- (iii) Fruits – mango, papaya, guava
- (iv) Spices & Condiments – pepper (black & red) , turmeric, asafoetida, Bay leaf, clove , garlic , ginger, Cinnamon, Cumin, Fennel, Coriander
- (v) Beverages – Tea, Coffee, Cocoa
- (vi) Ornamental & foliage plants – Rose, Bougainvillea, fern, colius, croton
- b) Laying out a Kitchen Garden – Principles of planning, Cultivation of vegetables & fruits with special reference to nutritionally relevant fruits and vegetables

4. GENETICS

Cell Structure and division, Mendel's law of Inheritance, plant breeding techniques, transgenic plants.

APPLIED ZOOLOGY

UNIT II

5. Cell Biology, Genetics and Genomics

- a. Cell as unit of life, Cell Structural, cell organelles and their functions
- b. Importance of nucleic acids (DNA & RNA) Chromosomes, genes, genetics code and protein synthesis

- c. Human chromosomes, human genome, surveillance of hereditary diseases and health implications
- d. Genetically modified organism – ethical and socio-economic issues.
- e. Recombinant molecules, stem cell technology and Tissue engineering
- f. DNA finger printing

- 6. a. Parasitic Protozoa : Entamoeba, Plasmodium, Giardia & Leishmania (Morphology, Pathogenesis & Control)
- b. Parasitic Helminthes : Taenia, Ascaris, Pinworm, Hook Worm & Filaria (External features, pathogenesis and control)
- c. Malarial Parasitic – life history
- d. Common Household Pests (Morphology, lifecycle , Economic importance/0
- e. Mosquitoes, Housefly, Silverfish, termites, Cockroach, Stored grain pests.
- f. Insect Parasites – Fleas, bedbug, louse, ticks & mites.

UNIT III

7. Inspects as manageable Resources:-

- a. Honey Bee b. Silk moth c. Lac culture
- 8. a. Vermi-composting b. Poultry farming

MICROBIOLOGY

- 9. a. Classification of micro organisms –modules, yeasts and Bacteria characteristics
- b. Useful and pathogenic micro organisms
- 10.a. Fundamentals of control of micro organisms – Extrinsic and intrinsic parameters affecting growth and survival of microbes.
- b. Physical & Chemical methods used in the destruction of microorganisms (Sterilization and disinfection)

RECOMMENDED READING

BOTANY

1. Gopalaswamianger K.S. 1991, Complete gardening in India (Messers, Nagraj and Madras)
2. Handbook of Agriculture : ICAR , New Delhi 1987
3. Brickell C. 1993, Step by Step Gardening Technique (Royal Hor) Encyclopaedia of Practical Gardening , T.K. Bose and M.G. Som, : Vegetables Crops in India Naya Prakash, Calcutta 1986)
4. H.T. Harman and D. Kester : Plant Propagation, Principles and Practices (Printice Hall of India Pvt. Ltd. New Delhi 1986)
5. B. Choudhary : Vegetables (National Book of India, New Delhi 1986)
6. S. Kumar: Home gardening
7. J.L. Shreemali : Economics Botany (Kitab Mahal, Allahabad 1982)
8. Sudhir Pradhan : Economic Botany (Har Aanand Publications, New Delhi, 1995)
9. Robert, W. Sehery : Plants for Man (Printice Hall Incorporation 1972)
10. Sham Singh Fruit Cultivation in India.
11. Gangulee H.C., Dass K.S., Dass K.S and Dutta C.: College Botany Vol. I (New Central Book Agency Calcutta (1991))
12. Dutta A.C. : Botany For Degree Students (Oxford University Press, New Delhi, 1970)
13. Pelezar M.J., Chan and Krieg : Microbiology (Megraw Hill Book company. New York 1986)
14. Purohit S.S. : Microbiology, Fundamentals and Applications (Agro Botanica, Bikaner)

ZOOLOGY

1. Chatterjee K.D. : Parasitology (Published by the author) 1981

2. Chandler and Read : Introduction to parasitology(John Wilsy and sons) 1960
3. Metcalf and Flint : Destructive and useful insects(Tata McGraw hill 1983)
4. Nayar Anathakrishnan and david : general and applied Entomolgy (Tata McGraw Hill 1986)
5. Roy & Brown: Entomolgy Medical and Veterinary including insecticides (Banglore printing anf publishing company) 1970
6. Kotpal : Morden Text book of zoology(Rastogi publications, 2000)
7. Jordan and Verma : Inverobrate Zoology(S. Chandanad Co. Ltd. 1998)
8. Jordan and Nigam : Animal Biology (Hindustani Book Depot , Lucknow 1986)
9. Dhoti A.K. : Silkworm biology and rearing (NECRT 1990)
10. Mehrota V.S. Bee Keeping (Instruction cum Practical Manual), NECRT 1997
11. Winchester A.M. Genetics (A Survey of the principles of heredity) Oxford and IBH publishing company
12. Singh B.D. : Introduction to genetics (Kalyani Publishers 1997)
13. Atwal A.S. : Agricultural pests of India and South-East Asia, 1986
14. Outo and towel : Morden Biology (Holt, Rinchart and Winston Inc. New York. 1970)
15. Pelezar M.J. Chan and Krieg :Microbiology (Mcgraw hill Book Co. New York 1986) 5th Edition
16. Ravindra Nath Principles of Cytogenetics, Evolution, Plant Breeding, Genetics Engineering ,Biotechnology (Kalyani Publishers, 1997)
17. Verma V. (1986) A textbook of Practical Botany. Vol I-IV Rastogi Publications
18. Anderson D.B. and Mayer B.S. (1970) Plant Physiology , Van Nostrand Renihold Co. Ease-west Press
19. Kochhar, P.L. (1994) A Textbook of Zoology Plant Physiology , Atma Ram & Sons, Delhi
20. Dhami, P.S. (1987) : A Textbook of Zoology, S.Nagin & Co. Jallundar
21. K.S. Gopaldaswami lynger(1991) Complete Gardening in India , Banglore , Gopalswami, Parthasarthu
- 22.Kocher, S.L. (1981) Economics Botany in tropics , MacMillan India
23. Hartmann, H. And kester, D.E. (1993) Plant Propagation Principle and Practice, N. Delhi, Prentice hall of India (Pvt.) Ltd.

Paper - 2

HUMAN PHYSIOLOGY

Hours/Week – 4 hrs /week

Max Marks : 100

Duration Examination – 3 hrs

Note: each theory paper is divided to three parts, Part –A, Part-B and Part-C

Part A : (20 marks) is compulsory and contain 10 Questions (20 words each) at least 3 Questions from each Unit.(each question is of 2 mark)

Part B : (20 marks) is compulsory and contain 5 question (50 words each) at least one question from each unit (each question is of 4 mark)

Part C : (60 marks) contains at least 6 questions two from each unit(400 words)

Candidate is required to attempt 3 question one from each unit.

(each question is of 20 marks)

Objectives:

This course is enable the students to-

1. Understand the physiology of human body

Contents:

UNIT I

1. General principles of Physiology
2. Elementary anatomy of various systems
3. Cardiovascular System
 - a) Blood and its compositions
 - b) Blood Groups
 - c) Coagulation of Blood
 - d) Structure and functions of heart
 - e) Heart rate, cardiac output, blood pressure and its regulation
 - f) Circulation of Blood
4. Endocrine Glands – Functions, impacts of hypo and hyper functioning
5. Gastrointestinal System
 - a) Structure and functions of various organs of the GI Tract
 - b) Digestion and absorption of food (protein, fats & carbohydrates) and role of enzymes and hormones

UNIT II

6. Reproductive System
 - a) Structure and function of sex glands and organs, including hormones
 - b) Menstrual Cycle
 - c) Physiology of Pregnancy, Parturition, Lactation and Menopause
7. Excretory System
 - a) Structure and function of kidney, bladder, formation of urine, role of Kidney in homeostasis
 - b) Structure and functions of skins
 - c) Regulation of Temperature of the body
8. Respiratory System
 - a) Structure of lungs
 - b) Mechanism of respiration and its regulation
 - c) O₂ and CO₂ transport in blood
 - d) Vital Capacity and other volumes
 - e) Muscular exercises

UNIT III

9. Nervous System
 - a) Elementary anatomy of nervous system
 - b) Functions of different parts of the brain in brief
 - c) Autonomous, sympathetic and parasympathetic nervous system
 - d) Special Senses
10. Musculoskeletal System
 - a) Types of muscles-functions
 - b) Skeletal System – formation of bone and teeth
11. Human Genetics
 - a) Human Chromosomes, the inheritance and variation in man
 - b) Abnormalities of autosomal chromosomes and chromosome structure
The genetic basis of human disease, sickle cell anaemia, haemophilia
 - c) Genetic Counselling.

References:

1. Guyton, A.C. , Hall, J.E. (1996): Textbooks of Medical Physiology, 9th Ed. Prism Books(Pvt.) Ltd., Bangalore
2. Winwood (1998): Sear's Anatomy and Physiology for Nurses, London, Edward, Arnold

3. Wilson (1989) : Anatomy and Physiology in health and illness, Edinburgh, Churchill Living Stone.
4. Chatterjee, C.C.(1988) : A Textbook of Medical Physiology, London, W.B. Sounder's Co.

Paper 3
EXTENSTION AND COMMUNICATION – I
Introduction to Extension Education

Hours/Week – 4 hrs /week

Max Marks : 100

Duration Examination – 3 hrs

Note: each theory paper is divided to three parts, Part –A, Part-B and Part-C

Part A : (20 marks) is compulsory and contain 10 Questions (20 words each) at least 3 Questions from each Unit.(each question is of 2 mark)

Part B : (20 marks) is compulsory and contain 5 question (50 words each) at least one question from each unit (each question is of 4 mark)

Part C : (60 marks) contains at least 6 questions two from each unit(400 words)

Candidate is required to attempt 3 question one from each unit.

(each question is of 20 marks)

Contents :

UNIT I

1. Education
 - a. Meaning : Definition and Need of Educaiton
 - b. Ways of importing Education :
 - i. Fomral
 - ii. Non Formal
 - iii. Imformal
 - c. Meaning , Importnace and Charactristics of
 - i. Audlt Education
 - ii. Continuining Educaiton
 - iii. Distance Education
2. Extension Education
 - a. Meaning and Definition of Extension Education and Home Science Extension. Scope of Home Science Exention Education and its relationship with others social science
 - b. Philosophy of extension education
 - c. Principles of Extension Education
 - d. Basic Elements of Extension Education

UNIT II

3. Qualities of an Extension Worker
4. Extensions teaching approaches and methods
 - a. Classification of Extensions teaching approaches and methods
 - i. Individual Approach
 - ii. Group Approach
 - iii. Mass Approach

Characteristics , selection and use, advantages and limitations of each approach

UNIT III

5. Communication
 - a. Meaning, Definition, Importance and scope nature of communication
 - b. Functions of Communication
6. Communication Process
 - a. Elements of Communication process and their characteristics
 - b. Model of Communication Process
 - c. Barries of communication process
7. Extension Education Process
 - a. Meaning, Definition and Importance of extension Education process
 - b. Motivation : Meaning, Definition, Importance and role of motivation in extension education.
 - c. Learning : Meaning, Principles, Factors affecting learning process. Importance of Extension Education
 - d. Teaching Steps of Extension Education.

PRACTICAL

Duration of Examination: 4 hrs

Max Marks:50

Hours/Week: 2hrs

Min. Pass Marks : 18

1. Planning, Preparation & presentation of communication aids/media particularly for women and children
 - a. Poster
 - b. Chart/Flip Chart
 - c. Flash cards/ Flip Book
 - d. Flannel Graph
 - e. Folder/Pamphlets/Leaflet
2. Planning & arranging any one
 - a. Bulletine Board Display
 - b. Window Display
 - c. Exhibition
3. Planning Preparation & presentation of the following in Home Science
 - a. Demonstration – Result/Method
 - b. Role Play/Dramatization
 - c. Puppet Show
4. Assess two of the following
 - a. T.V. Programme – educational/ recreational
 - b. Radio Programme – education/recreational
 - c. New stories/items
 - d. Social & commercial advertisement
 - e. Magzine Articles
5. Developing skills in using (handling and care) of various : instruments/ equipements used for communication
 - a. Overhead Projector
 - b. Slide Projector
 - c. Public Speaking Equipement
 - d. Television

- e. VCR/VCD
- f. Computer & Other

Distribution of Marks:

1. File & Record	20 Marks
2. Any one graphics Communication aid	12 Marks
3. Bulletin Board/ window display presentation	6 Marks
4. Role Play/Puppet Show/Exhibition(Group Activity)	7 Marks
5. Viva Voce	5 Marks
Total	50 Marks

References

1. Rogers, Alan, Teaching Adults in Extention Education for Development, West wood Proc., Tilehurst, Reading Rg 316 LT England, Woodmans 1989
2. Rogers, A. Teaching Methods in Extention Education for Development Westwood row, Tilehurst, Reading RG 316 LT, England, Woodmans 1989
3. Reddy, A. Extension Education, Bapatia India, Sreelakshmi, Press, 1987
4. WHO, Education for Health, World Health Organisation, Switzerland, Geneva, 1988
5. Dhamma, O.P. & Bhatnagar, O.P , Extension and Communication for Development, Oxford and IBH Publishing Co. New Delhi, 1985
6. Extension Education in Community Development, Directorate of Extention Ministry of Food and Agriculture, Government of Indai, New Delhi, 1961
7. Supe, S.V. An Introduction to Extention Education, Oxford and IBH, Publishing Co. Pvt. Ltd. New, 1980
8. Waghmare, S.K. Teaching Extention Education, Prashant Publishers, Vallabh Vidyanagar,1980
9. Parlikar, K.P., The Art of Teaching Home Science, Ekvira Education process.
 - a. Teaching – Steps of extension education
 - b. General Guide to learning and teaching and their implication in extension education. Publications, Baroda, 1990
10. Bhatia, R.L. Developing Presentation Skills , Wheelers Publishing, New Delhi,1994
11. Prereira M.J., Development Communication Handbook – Ideas Skills, Illustrations, Satprabhaboshon Sanchar Kendra, Indore.1994
12. Yadav, Seema, Teaching of Home Sciences, Anmol Publicatins Pvt. Ltd. New Delhi1978
13. Devdas, R.P. Methods of Teaching Home Sciences, National Council of Educational Research and Training , New Delhi 1978
14. Singh, R. Textbook of Extension Education, Sahitya Kala Prakashan Ludhiana, 1987

Journals:

1. Channing Villages, PPS Gussain for Consortium on Rural Technology, D-320, Laxmi Nagar, New Delhi-110092
2. Kurukshetra, Director, Publications Divisions, Ministry of I&B, Goverment of India, Patila House, New Delhi-110001
3. Yojana, Director, Publications Divisions, Patiala House, New Delhi – 110003
4. Indian Journal of Extension Education, The Indian Society of Extensions Education, Division of Agriculture Extension, IARI, New Delhi – 110012

FOODS AND NUTRITION –I

Fundamental of Foods and Nutrition

Hours/Week – 4 hrs /week

Max Marks : 100

Duration Examination – 3 hrs

Note: each theory paper is divided to three parts, Part –A, Part-B and Part-C

Part A : (20 marks) is compulsory and contain 10 Questions (20 words each) at least 3 Questions from each Unit.(each question is of 2 mark)

Part B : (20 marks) is compulsory and contain 5 question (50 words each) at least one question from each unit (each question is of 4 mark)

Part C : (60 marks) contains at least 6 questions two from each unit(400 words)

Candidate is required to attempt 3 question one from each unit.

(each question is of 20 marks)

Contents :

UNIT I

1. a. Concept and definition of the terms – nutrition food, nutrients, malnutrition and health. Relationship between Food, Nutrition, health and disease. Brief History of nutritional science. Scope of Foods and Nutritions
- b. Functions of Food – Physiological, psychological and socio-cultural functions
- c. Factors affecting selection of food & food related behaviour of families-availability agriculture production, food cost and economy, environment, sociocultural, psychological and religious factors, role of industrialization, urbanization, work pattern mass media, et. Acceptability of foods – sensory qualities, likes & dislikes, knowledge, attitude & practices regarding food-fads, fallacies and beliefs
- d. Objectives in study of food- to learn about composition, nutritional contribution, selection of different foodstuffs, retention of nutritive value, development of flavours and palatability, control of economy, improvement of digestibility, preservation of quality and safety, development of special foods for specific needs.
2. Concept of minimum nutrient requirements and Recommended dietary Allowances, General methods of assessment of nutrient needs for- energy, protine, vitamis and minerals
3. Nutrients : Macro and Micronutrients. Classification, chemistry and properties, functions, sources, digestion, absorption and utilization, Recommended Dietary Allowances, Deficiency and Excess of –
 - a. (i) Water (ii) Carbohydrate (iii) fats(including FFA) (iv)Fiber (v) Protien (including – quality definition methods of improving protein quality of diets)
 - b. Minerals & Trace elements – calcium, phosphorous, magnesium, manganese, iron, copper, zinc, selenium, fluorine, iodine, sodium and potassium

UNIT II

- c. Vitamins –
 - i. A.D. E. & K.
 - ii. Water soluble vitamins – Thiamine, riboflavin, nia cin, pyridoxine, pantothenic acid, folic acid, cynocobalamin ascorbic acid
- d. Phyto chemicals
4. Energy Metabolism-
 - a. Units of measuring energy, fuel value of foods, methods of measuring energy value of foods, calculating of energy value of diets

- b. Concepts of energy balance – components of energy expenditure and factors affecting the same. Measurement and determination of Basal Metabolic Rate and Energy Expenditure, Energy requirement and recommended allowances
- 5. (a.) Food production (in brief), structure , food composition, nutritional contribution, selection, storage and care of the following.
 - a. Cereals and millets
 - b. Pulses and legumes
 - c. Nuts and oilseeds
 - d. Milk and milk products
 - e. Vegetables & Fruits
 - f. Eggs
 - g. Meat, fish and poultry
 - h. Sugar and sugar products
 - i. Fats and oils
- (b) Nutritional contribution, uses, storage and care of following (in brief)
 - a. Tea, coffee, cocoa, chocolate and other beverages
 - b. Processed foods

UNIT III

- 6. Concepts of Basic Food Groups and Food Exchanges list
- 7. Food Preparation
 - a. Basic terminology used in food preparation
 - b. Reason of cooking food
 - c. Principles of food preparation
 - d. Methods of cooking – classification, procedure, merits & limitations
 - e. Effects of cooking and home processing on food constituents and colour, texture
 - f. Improving nutritional quality of foods – improving bio availability of nutrients and enhancement of quality of diets by –
 - i. Germination
 - ii. Fermentation
 - iii. Supplementation
 - iv. Substitution
 - v. Combination and
 - vi. Fortification and enrichment
- 8. Food Safety – causes of food spoilage, sources of contamination Safe handling of food- personal hygiene, good food handling habits and training

PRACTICAL

Hours/Week: 2 hr

Max. Marks : 50

Duration of Examination: 3 hrs

Min. Marks : 18

Objectives:

- 1. To acquire skills in food preparation techniques
- 2. To use appropriate methods of cooking for preparation of specific food products
- 3. Learn proper handling, preparation and service foods
- 4. Be familiar with evaluation of food products for their quality characteristics

Contents:

- 1. Use and care of kitchen equipment
- 2. Controlling techniques

- a. Weights and Measure – standard and household measures for raw and cooked foods
- b. Recipe standardization technique
- c. Evaluation of food as rich, moderate and poor sources of specific nutrients
3. Categorization of food as rich, moderate and poor sources of energy and nutrients
4. Preparation, serving and evaluating food items
 - a. Beverages – tea, coffee, cocoa, fruits juice, punches, milk shakes etc.
 - b. Cereals – Breakfast cereals – upma, pohae, variation in paranthas, purees, chapatti, rice, pulao, biriyani, sandwiches, pastas, pancakes, porridges, biscuits, cookies, cakes etc.
 - c. Pulses – using whole, dehusked and sprouted pulses-chana, rajmahm sambharwada, dhokla, kadi etc.
 - d. Vegetables – dry vegetables, curries, koftas, baked vegetables dishes, cutlets etc.
 - e. Salads, Soups and Stews
 - f. Milk Chees and Khoa preparation – Puddings – custards, kheers, ice-creams, Indian Sweets – barfis, gulab jamun, chenna, sandesh etc.
 - g. Eggs – hard and soft boiled, poached, scrambled Omlette and eggnog etc.
 - h. Meat fish and poultry(Optional)
 - i. Desserts – halwas, soufflés, baked and steamed desserts, other hot and cold desserts
 - j. Snacks – Savoury : mathri, kachories, pakoras etc.
Sweets : Ladoos, Junjias, malpuas

Distribution of marks

(a)	Preparation of two dishes	
	1. Quality characteristics (12+12)	24
	2. Method of works & cleanliness	8
	3. Serving	8
(b)	Files and Record	10
	Total	50

Paper 5

FAMILY RESOURCE AND MANAGEMENT – I

Introduction to Resources Management

Hours/Week – 4 hrs /week

Max Marks : 100

Duration Examination – 3 hrs

Note: each theory paper is divided to three parts, Part –A, Part-B and Part-C

Part A : (20 marks) is compulsory and contain 10 Questions (20 words each) at least 3 Questions from each Unit.(each question is of 2 mark)

Part B : (20 marks) is compulsory and contain 5 question (50 words each) at least one question from each unit (each question is of 4 mark)

Part C : (60 marks) contains at least 6 questions two from each unit(400 words)

Candidate is required to attempt 3 question one from each unit.

(each question is of 20 marks)

UNIT I

1. Introduction to Management
 - a. Management and Home – management definitions & objectives
 - b. Similarities and differences in business and family resources management
 - c. Principles of Management(in brief)
 - d. Functions of Management (in brief)

2. Management as a system- Definition , elements, characteristics and its application in family management
3. Obstacles to the improvement of management
 - a. Lack of awareness of managements and resources
 - b. Failure to evaluate results of management
 - c. Seeking ready made answer to problems
 - d. Lack of informations
4. Family characteristics influencing management – life style, type, size, education, occupation, stages of family life cycle etc.

UNIT II

5. Factors Motivating management
 - a. Goals – definition, importance, type, changing goals
 - b. Values – definition, importance, sources, classification, hier-archy, changing values
 - c. Standards – definition, types, characteristics , factors affecting the use of resources
6. Resources in the family – definition , types, characteristics, factors affecting the use of resources
7. Decision – making meaning, types process of decision making, role of decision making in management
8. Management Process – Meaning, elements of mgt. Process- planning, controlling and evolution
 - a. Planning – definition , importance , objectives, characteristics , types, step process of planning, essentials of good planning, limitations of planning
 - b. Controlling- definition, importance, objectives, characteristics, process and type of controlling organisation, delegation, direction, supervision, co-ordination
 - c. Evaluation – objectives, types- formal, informal, overall

UNIT III

9. Management of time- importance, goals, attitudes towards time – managements tools in time management- work curve, peak, load, rest period, leisure time, time norms, Process of time management-planning-steps in to making time plans., controlling evaluation , factors affecting time managements
10. Management Energy
 - a. Work Physiology – introduction and definition, types of muscular work static and dynamic
 - b. Physiological factors influencing work – age, sex, body buildm body work posture physical fitness, diet, work shift, duration of work, attitude , climate clothing
11. Mascular fatigue – causes , remedial measures importance of rest, avoidance of fatigue
 - a. Causes, Role of work place environment in creating and avoiding fatigue concept, heat, cold, noise, lighting ventilation, vibration, atmospheric pollution
 - b. Management process applied to conserve energy – planning, controlling and evaluation of energy use.
12. Work simplification – meaning, importance , mundells classed of change and its applications in various household activities

References:

1. Gross and Crandall E. (1963) –Management for Morden Fanrillies, Applenton Cenary Craft, New York
2. Nickel and Dorsey, J.M. (1970) Management in family living wiliy Eastern Ltd. New Delhi
3. Mullick, Premlak (2000) Textbook of Home Science Kolyani Pubhishers, New Delhi
4. Stidal R.E. & Bratton,E.C. Work in Home
5. Gross I.H. Crandall, E.W. Crandall and Knall, N.M (1980) Management for Morden Families
6. Donnelly J.H. Gibson, J.L. and Francirish J.M. (1995) Fundamentals of Managements Chicago
7. Fisher C.O. (1997) Human Resources Management Chennai, All India Publishers and Distributors
8. Kale M.G. (1998) Management and Human Resources
9. प्रबन्ध – नौलखा

PRACTICAL

Hours – 2 hrs/week

Max Marks- 50

Duration of Examination- 3 hrs

Min Pass Marks : 18

Note:- Students are expected to do survey for excercises 1-3 and present report

1. Practical identification of values and goals of selected families
2. To evaluate the time schedule families
3. Develop pathway and process charts of various household acticivities
4. Application of managerial process for various events eg. Organizing a party on any occasion
5. House Keeping
 - Serving of meals – traditional, formal and Buffet
 - Napkin folding
 - Rangoli, alpana

Marks Distribution

- | | |
|-----------------------------------|--------------|
| 1. Records and file | 10(internal) |
| 2. Report of Exercise 1,2,3 | 10(internal) |
| 3. Napkin folding | 08 |
| 4. Exercise on party arrangements | 16 |
| 5. Rangoli/Alpana | 06 |

Total Marks

50

Paper 6
HUMAN DEVELOPMENT I
Life Span Development

Hours/Week – 4 hrs /week

Max Marks : 100

Duration Examination – 3 hrs

Note: each theory paper is divided to three parts, Part –A, Part-B and Part-C

Part A : (20 marks) is compulsory and contain 10 Questions (20 words each) at least 3 Questions from each Unit.(each question is of 2 mark)

Part B : (20 marks) is compulsory and contain 5 question (50 words each) at least one question from each unit (each question is of 4 mark)

Part C : (60 marks) contains at least 6 questions two from each unit(400 words)

Candidate is required to attempt 3 question one from each unit.

(each question is of 20 marks)

Contents:

UNIT I

1. Introduction to Human Development
 - a. Concept, Meaning & Definition, Nature
 - b. Need & Importance
 - c. Dimensions of Human Development
2. a. Methods of studying Human Development
 - b. Principles of Human Development
 - c. Genetic & Environmental influences on Development
3. Physical Changes & Development from conception to old age (Prenatal Infancy, childhood, Adolescence, Adulthood & Old age)
4. Motor Development from Infancy to maturity Reflexes, Sequences Hand and Leg Skills, Handedness

UNIT II

5. Speech and Language development
 - a. Pre speech & speech forms of communication
 - b. Major task in learning to speak
 - c. Hazards in speech development attempt 3 questions from each unit
6. Cognition Development (Infancy to Adulthood)
 - a. Cognition, Cognitive concepts
 - b. Jean Piaget's Theory of Cognitive development
 - c. Relation between Language and Cognition
7. Moral Development
 - a. Moral behaviour, Morality
 - b. Pattern of moral development
 - c. Piaget's & Kohlberg's stages of Moral development
8. Discipline
 - a. Meaning & essential of discipline
 - b. Techniques and Evaluations
9. Social Development
 - a. Meaning, Importance, Pattern, Hazard of Social Development
 - b. Techniques & Evaluations
 - c. Erikson's theory of Psychosocial development

UNIT III

10. Emotional Development
 - a. Pattern
 - b. Characteristics
 - c. Emotional Catharsis & hazards of Emotional Development
11. Play Development
 - a. Meaning, Contributions & Characteristics
 - b. Types of Play activities
12. Development of Creativity
 - a. Meaning, Values, Development
 - b. Expression & Hazard of Creativity
13. Personality Development
 - a. Meaning Development, Determinants
 - b. Sigmund Freud's Theory of Psychosexual development
 - c. Changes in interests from Infancy to Old age

PRACTICAL

Hours – 2 hrs/week

Max Marks- 50

Duration of Examination-3hrs

Min Pass Marks : 18

1. Assessment of Growth and development through Anthropometry
2. Psychometric Testing – use of common Intelligence and Personality Status
3. Use of different method of studying Human Development
4. Preparation and use of teaching aids for promoting various developments.
5. Planning and implementing activities promoting various development

Distributions of Marks

1. Anthropometry	6
2. Psychometric testing	6
3. Method of studying human development	6
4. Teaching Aids	8
5. Activity Planning & Implementation	8
6. File & record	8
7. Viva Voce	8
Total	50

References:

1. Hurlock E.B. : Child Development, 1978 McGraw Hill, London
2. Hurlock E.B. : development Psychology , A Life Span Approach 1980, 5th ed. Tata McGraw Hill, New Delhi
3. Mussen, P.H.: Conger, J.J.:Kagan J. Child development and Personality 1979, 5th ed. Harper and Row, New York
4. Gordan, I.J. (1975) : Human Development : Harper and Row , New York
5. Mussen, P. : Conger , J.J. Kagan J. And Huston, A.C. (1990): Child Development and Personality, New York
6. Santrock, J.W. (1988) Children Iowa: WMC Brown
7. Saraswathi, T.S. and Kaur B. (1993) : Human Development and Family studies in India New Delhi, Sage Publications
8. Sinha D. (1981) Socialization of the India Child, Concept New Delhi
9. Berk, L.E.(1996) Child development, Prentice hall , New Delhi
10. Craig G. (1999): Human Development ,Prentice Hall , NJ
11. Bigner, J.J. (1994) Individual and Family Development : A life span inter disciplinary approach, Prentice Hall
12. Harris, C.(1986) Child Development, West publishing company
13. Steward, Clarke. A. And Friedman S.(1987) Child Development : Infancy through Adolescence, John Wiley and sons
14. Papalia, D.E. and Olds , S.W. (1978) Human Development McGraw Hill Book Company
15. Sharma, N. (1999), Understanding Adolescence , New Delhi, NBT
16. Devedas R.P. Jaya, N.A.: text book of Child Development, 1984 Mac Millan, New Delhi
17. Gulati R et al (1994) Child Development: A Practical Manual , Phoenix Publishing House Pvt. Ltd. New Delhi

Paper 7

TEXTILES AND CLOTHING I
Introduction to Textile and Clothing

Hours/Week – 4 hrs /week

Max Marks : 100

Duration Examination – 3 hrs

Note: each theory paper is divided to three parts, Part –A, Part-B and Part-C

Part A : (20 marks) is compulsory and contain 10 Questions (20 words each) at least 3 Questions from each Unit.(each question is of 2 mark)

Part B : (20 marks) is compulsory and contain 5 question (50 words each) at least one question from each unit (each question is of 4 mark)

Part C : (60 marks) contains at least 6 questions two from each unit(400 words)

Candidate is required to attempt 3 question one from each unit.

(each question is of 20 marks)

Contents:

UNIT I

1. Textile Fibres & Their Properties
 - a. Classification of Fibres, terminology in textiles
 - b. History, Molecular structure, production and properties primary and secondary and uses of cotton, linen, jute, wool, silk, rayon, polyamides, acrylics, olefin, elastomeric fibres.
2. Yarn Constructions
 - a. Basic Principles of Yarn Constructions
 - b. Mechanical Spinning (cotton, wool and other)
 - c. Chemical Spinning (wet, dry, melt and other methods)
 - d. Types of yarns – Classification and Manufacturing (Simple, Complex and Sewing thread)
 - e. Textured Yarn – Classification manufacture and properties
 - f. Properties of Yarn – yarn numbering systems, strength and twist

UNIT II

3. Introduction to clothing
 - a. Importance of Clothing
 - b. Social and Psychological aspects of clothing
 - c. Functions of Clothing
 - d. Theories and origin clothing
 - e. Clothing in relation to status, culture and rituals
 - f. Individuality and conformity
4. Fashion
 - a. Terminology, sources , fashion cycle and season
 - b. Factors favouring fashion cycle and season
 - c. Customer demand and fashion marketing
 - d. Fashion Change
5. Principles of Clothing Constructions
 - a. General Principles of clothing constructions drafting and making paper patterns
 - b. Body measurement – importance of taking body measurement and its relation to sizes and different types of garments
 - c. Preparation layout, pinning , marking and cutting

- d. Equipment and supply used in clothing construction, their maintenance, problem faced, remedies with specific reference to sewing machine.

PRACTICAL

Hours – 2 hrs/week
Duration of Examination-3hrs

Max Marks- 50
Min Pass Marks : 18

1. Fibre Identification – visual, microscopic, burning and chemical
2. Thread count
3. Hand Stitches – (Sample)
 - a. Functional – Temporary and permanent
 - b. Decorative
4. Seams and seam –finishes (Sample)
5. Fullness plackets , fasteners (Simple)
6. Collars, sleeves, pockets (simple and variations)(Sample)
7. Patch Work and darning (Sample)
8. Introduction to sewing machine and its functions
9. Practical related unit V of theory syllabus
10. Basic bodice block – child and adult

Distribution of Marks

1. Record & File	15 marks
2. Fibre Identification	8 marks
3. Thread count	4 marks
4. Hand stitches, seams & seam finishes	5 marks
5. Sample of item no. 6, 7, and 8	8 marks
6. Vice-voce	10 marks
Total	50 marks

References:

1. Joseph, Marjory L: "Introductory Textiles Science" Holt, Tichard and Winstone N. York
2. Wintage, Isabel B : "textiles and Fabrics and Their Solutions" Prentice Hall. Inc. Engewood Cliffs, N. Jersey
3. Joseph, Marjory L: Essentials of Textiles " Hold, Rinehart and Winston, New York
4. Hess, Katherine Paddock " Textiles Fabrics and Their uses Oxford and IBH-Publishing Co. N. Delhi
5. Corbman Bernard : "Textiles fibre to Fabric" : McGraw Hill-Book Company, New York
6. Hollen Norma. Saddle Jane, Angford Anna – "Textiles": Macmillan Publishing Co. Inc. N. York
7. Deulkar Durga : "Household Textiles and Laundry Work" : Atma Ram & Sons. N. Delhi
8. Dhatyagi: Susheela : "Fundamentals of Textiles and Their care" : Orient Longmans Bombay

9. Smith Betty F. And Black Ira Textiles in Perspective – Prentice Ha;; INC Englewood life elifee Jersey
10. Kefgen, Mary and Speent Phylies – “Individuality in selection and Personal appearance” – Macmillan Publishing, New York
11. Erur, Mabil and Kinchen ,”Clothing for Morden”, Macmillan Publishing, New York
12. Mathew Mary: Practical Clothing Construction I & II Cosmic Press, Madras
13. Doongaji S and Deshpande R- Basic Processes of Clothing Construction

प्रश्न पत्र – 01

जीव विज्ञान का परिचय

कालांश – 2 घण्टे प्रति सप्ताह

पूर्णांक : 50

नोट : प्रत्येक प्रश्न पत्र तीन भागों में विभाजित किया गया है पार्ट अ, पार्ट ब और पार्ट स
पार्ट अ– (अंक 10) सभी दस प्रश्न करना अनिवार्य है। प्रश्नों का उत्तर 20 शब्दों से अधिक ना हो। प्रत्येक ईकाई से कम से कम 3 प्रश्न होंगे। (प्रत्येक प्रश्न 1 अंक का होगा)
पार्ट ब– (अंक 10) प्रत्येक सभी पांच प्रश्न करना अनिवार्य है। प्रश्नों का उत्तर 50 शब्दों से अधिक ना हो। प्रत्येक ईकाई से कम से कम एक प्रश्न होगा। (प्रत्येक प्रश्न 2 अंक का होगा)
पार्ट स – (अंक 30) छः प्रश्न होंगे। प्रत्येक ईकाई में से दो प्रश्न होंगे।
छात्रों को प्रत्येक ईकाई में से एक प्रश्न को चुनते हुए 3 प्रश्नों का उत्तर देना होगा। (400 शब्द)
(प्रत्येक प्रश्न 10 अंक का होगा)

1. मूल वनस्पति विज्ञान

- अ. फूल की संरचना एवं उसका संभागों का विवरण
- ब. बीजाण्ड की संरचना एवं आवृत बीजियों का निषेचन
- स. एक बीजप्रत्री एवं दो बीजप्रत्री बीजों की संरचना एवं बीज अंकुरण
- द. प्रवर्धन के प्रकार
- य. प्रमुख कार्यात्मक क्रियाएं (विसरण परासरण, जीवद्वय कुंचन एवं अवशोषण)
पौधों में खनिज तत्वों का महत्व, भूमि अवरता में सूक्ष्मजीवों को योगदान, नाइट्रोजन चक्र, सल्फर चक्र, कार्बन चक्र

2. प्रवर्धन एवं प्रवर्धन की तैयारी

बीज प्रवर्धन – जीवन क्षमता, प्रसक्ति, बीज उपचार, रोपण, प्रतिरोपण, स्वस्थनवोद्भिद उत्पन्न करने वाले पौधों का सूक्ष्मजीवों, कीटों/नाशकजीवों से रक्षण कृत्रिम कार्यात्मक प्रवर्धन – कटान, दाब लगाना, कलम बांधना एवं उत्तक संवर्धन तकनीकी

3. आर्थिक वनस्पति शास्त्र–

1. सब्जी– आलू, गोभी, गाजर, टमाटर एवं प्याज
2. तेलीय सब्जी – मूंगफली, सरसोस नारियल एवं सूरजमुखी
3. फल – आम, पपीता, अमरुद
4. मसाले – काली मिर्च (लाल एवं काली) हल्दी, हींग, तेजपत्र, लौंग, अदरक, लहसून, दालचीनी, जीस, सौंफ एवं धनिया
5. पेय – चाय, कॉफी, कोको
6. सजावटी पौधे – गुलाब, बोगेनबेलिया, फर्न, कोलियस, क्रोटन

रसोईघर उद्यान का आयोजन – आयोजन के सिद्धान्त, पोषण के संदर्भ के महत्व वाले फल एवं सब्जियों को उगाने के सिद्धान्त की जानकारी

4. आनुवांशिकी – कोशिका : संरचना एवं विभाजन आनुवांशिकी का मैन्टलवाद, पादप प्रजनन तकनीक, ट्रान्सजीनिक पादप

अनुप्रयुक्त जन्तु विज्ञान

इकाई 2

5. कोशिका विज्ञान, आनुवांशिकी एवं जीनोमिक्स
अ. कोशिका- जैविक इकाई के रूप में , कोशिका की संरचना, कोशिकीय अंगक एवं उनके कार्य
ब. न्यूक्लिक अम्ल (डी.एन.ए. एवं आर.एन.ए.) का महत्व, गुणसूत्र, जीन, आनुवांशिक कूट एवं प्रोटीन संश्लेषण
स. मानव गुणसूत्र, आनुवांशिक रोग एवं स्वास्थ्य पर उनके प्रभाव
द. आनुवांशिक रुपान्तरित जीव, नैतिक व सामाजिक – आर्थिक मुद्दे (जीनीटिकली मॉडिफाइड आरगनिज्मस)
य. पर्नयोजी डी. एन. ए. अणु, स्टेम सेल तकनीक, उत्तक अभियांत्रिकी
र. डी.एन.ए. फिंगर प्रिंटिंग
6. अ. प्रोटोओजा परजीवी – एन्टामीबा, मलेरिया – परजीवी प्लाज्मोडियम गिआर्डिया, लेश्मनिया (संरचना, रोजनकता एवं नियंत्रण)
ब. हैल्मिन्थ परजीवी – टीनिया, एस्केरिस, पिन-कृमि, हुक-कृमि एवं फाइलेरिया (बाह्य संरचना, रोजनकता एवं नियंत्रण)
स. मलेरिया परजीवी – जीवन चक्र
द. सामान्य घरेलु शत्रु पैस्ट्स – संरचना, जीवन चक्र, एवं आर्थिक महत्व
य. मच्छर, घरेलु मक्खी – सिल्वरफिश, दीमक, काकोज एवं संग्रहित अनाज के शत्रु
र. कीट परजीवी – फली, खटमल, टिक्स एवं माइट्स

इकाई 3

7. कीट – संसाधन के रूप में
अ. मधुमक्खी ब. रेशम कीट स. लाख – संवर्धन
8. अ. कृमि – कम्पोस्टिंग
ब. कुक्कुट पालन

सूक्ष्म जीव विज्ञान

9. अ. सूक्ष्मजीवों का वर्गीकरण – मोल्ड, ईस्ट एवं बैक्टीरिया (जीवाणु), लाक्षणिक विशेषताएं (गुण)
ब. उपयोगी एवं रोजजनक सूक्ष्म जीव
10. अ. सूक्ष्म जीव नियंत्रण – सूक्ष्मजीवों की वृद्धि एवं उत्तरजीवित को प्रभावित करने वाले आन्तरिक एवं बाह्य कारक
ब. सूक्ष्मजीव नियंत्रण की भौतिक एवं रासायनिक विधियां (बन्धीयकरण एवं संक्रमण से बचाव)

प्रश्न पत्र 2

मानव शरीर क्रिया विज्ञान

कालांश – 4 घण्टे प्रति सप्ताह

पूर्णांक : 100

नोट : प्रत्येक प्रश्न पत्र तीन भागों में विभाजित किया गया है पार्ट अ, पार्ट ब और पार्ट स

पार्ट अ- (अंक 20) सभी दस प्रश्न करना अनिवार्य है। प्रश्नों का उत्तर 20 शब्दों से अधिक ना हो। प्रत्येक ईकाई से कम से कम 3 प्रश्न होंगे। (प्रत्येक प्रश्न 2 अंक का होगा)

पार्ट ब- (अंक 20) प्रत्येक सभी पांच प्रश्न करना अनिवार्य है। प्रश्नों का उत्तर 50 शब्दों से अधिक ना हो। प्रत्येक ईकाई से कम से कम एक प्रश्न होगा। (प्रत्येक प्रश्न 4 अंक का होगा)

पार्ट स - (अंक 60) छः प्रश्न होंगे। प्रत्येक ईकाई में से दो प्रश्न होंगे।

छात्रों को प्रत्येक ईकाई में से एक प्रश्न को चुनते हुए 3 प्रश्नों का उत्तर देना होगा। (400 शब्द) (प्रत्येक प्रश्न 20 अंक का होगा)

उद्देश्य – इस पाठ्यक्रम का उद्देश्य है छात्रों को

1. मानव शरीर की जानकारी देना।

इकाई 1

1. शरीर क्रिया विज्ञान के सामान्य सिद्धान्त
2. विभिन्न तंत्र की संक्षिप्त शारीरिक रचना
3. परिवहन तंत्र
 - अ. रक्त एवं उसका संघटन
 - ब. रक्त समूह
 - स. रक्त का थक्का
 - द. हृदय की संरचना एवं कार्य
 - य. हृदय गति, हृदय निकास, रक्त चाप एवं इसका नियमन
 - र. रक्त का परिसंचरण
4. अंतःस्त्रावी ग्रंथियां – विभिन्न कार्य, अल्प स्त्राव एवं अतिस्त्राव के प्रभाव
5. पाचन तंत्र
 - अ. पाचन तंत्र के विभिन्न अवयवों की संरचना एवं कार्य
 - ब. भोजन का पाचन, अवशोषण (प्रोटीन, कार्बोहाइड्रेट एवं वसा) और एन्जाइम्स एवं हार्मोन की भूमिका

इकाई 2

6. जनन तंत्र
 - अ. लिंग ग्रंथियों एवं अंगों की संरचना एवं कार्य, लिंग हार्मोन
 - ब. आर्तव चक्र
 - स. गर्भावस्था की कार्यिकी, प्रसव की कार्यिकी, दुग्धपान की कार्यिकी व मेनोपॉज की कार्यिकी
7. उत्सर्जी तन्त्र
 - अ. मूत्राशय एवं वृक्क की संरचना एवं कार्य, मूत्र निर्माण, वृक्क की समस्थान में भूमिका
 - ब. त्वचा की संरचना एवं कार्य
 - स. शरीर के तापमान का नियमन
8. श्वसन तन्त्र
 - अ. फेफड़े की संरचना
 - ब. श्वसन की क्रिया विधि एवं नियमन
 - स. रक्त में ऑक्सीजन(O₂) एवं कार्बन डाइ ऑक्साइड(CO₂) का परिवहन
 - द. जैव क्षमता एवं अन्य आयतन
 - य. पेशीय व्यायाम

इकाई 3

9. तंत्रिका तंत्र
 - अ. तंत्रिका तंत्र की संक्षिप्त संरचना
 - ब. मस्तिष्क के विभिन्न अंगों के कार्य (संक्षिप्त में)

- स. स्वायत्त, अनुकम्पिय एवं परानुकम्पिय तंत्रिका तंत्र
द. विशिष्ट संवेदी अंग
10. पेशीय कंकाल तंत्र
अ. पेशी के प्रकार एवं कार्य
ब. कंकाल तन्त्र – अस्थियो एवं दांतो का निर्माण
11. मानव आनुवांशिकी
अ. मानव गुणसूत्र, मानव मे आनुवांशिकता एवं भिन्नता
ब. अलिंग गुणसूत्रों में असामान्यताएं, गुणसूत्र की संरचना मानव बीमारियों का आनुवांशिक आधार, सिकेल सेल अनीमिया, हिमोफिलिया, वर्णान्धता व मधुमेह।
आनुवांशिक काउन्सलिंग

प्रश्न पत्र – 3

प्रसार एवं संचार – 1 प्रसार शिक्षा का परिचय

कालांश – 4 घण्टे प्रति सप्ताह

पूर्णांक : 100

नोट : प्रत्येक प्रश्न पत्र तीन भागों में विभाजित किया गया है पार्ट अ, पार्ट ब और पार्ट स

पार्ट अ- (अंक 20) सभी दस प्रश्न करना अनिवार्य है। प्रश्नों का उत्तर 20 शब्दों से अधिक ना हो। प्रत्येक ईकाई से कम से कम 3 प्रश्न होंगे। (प्रत्येक प्रश्न 2 अंक का होगा)

पार्ट ब- (अंक 20) प्रत्येक सभी पांच प्रश्न करना अनिवार्य है। प्रश्नों का उत्तर 50 शब्दों से अधिक ना हो। प्रत्येक ईकाई से कम से कम एक प्रश्न होगा। (प्रत्येक प्रश्न 4 अंक का होगा)

पार्ट स – (अंक 60) छः प्रश्न होंगे। प्रत्येक ईकाई में से दो प्रश्न होंगे।

छात्रों को प्रत्येक ईकाई में से एक प्रश्न को चुनते हुए 3 प्रश्नों का उत्तर देना होगा। (400 शब्द) (प्रत्येक प्रश्न 20 अंक का होगा)

इकाई 1

1. शिक्षा

अ. शिक्षा का अर्थ, परिभाषा तथा आवश्यकता

ब. शिक्षा के उन्नयन के तरिके

(1) औपचारिक (2) गैर औपचारिक (3) अनौपचारिक

स. अर्थ, महत्व एवं विशेषताएं

(1) प्रौढ शिक्षा (2) सतत् शिक्षा (3) दूरस्त शिक्षा

2. प्रसार शिक्षा

अ. प्रसार शिक्षा एवं गृहविज्ञान प्रसार का अर्थ एवं परिभाषा, गृहविज्ञान प्रसार शिक्षा का स्रोत एवं समाज विज्ञान के अन्य योगों में इनका संबंध

ब. प्रसार शिक्षा का दर्शन

स. प्रसार शिक्षा का सिद्धान्त

द. प्रसार शिक्षा के मूल तत्व

इकाई 2

3. प्रसार कार्यकर्ता की विशेषताएं

4. प्रसार शिक्षण की विधियां

अ. प्रसार शिक्षण की विधियों का वर्गीकरण

(1) वैयक्तिक विधि (2) समूह विधि (3) जन संचार विधि

प्रत्येक विधि की देखभाल, विशेषताएं, उपयोग, चयन, लाभ एवं सीमाएं

इकाई 3

5. संचार

अ. संचार का अर्थ, परिभाषा, महत्व, क्षेत्र एवं प्रगति

ब. संचार के कार्य

6. संचार प्रक्रिया
 - अ. संचार प्रक्रिया की विशेषताएं एवं तत्व
 - ब. संचार प्रक्रिया के मॉडल
 - स. संचार प्रक्रिया की बाधाएं
7. प्रसार शिक्षा की प्रक्रिया
 - अ. प्रसार शिक्षा प्रक्रिया का अर्थ, परिभाषा एवं महत्व
 - ब. प्रेरणा – अर्थ, परिभाषा एवं महत्व तथा प्रसार शिक्षा में प्रेरणा की भूमिका
 - स. अधिगम – अर्थ, सिद्धान्त, अधिगम प्रक्रिया को प्रभावित करने वाले तत्व, प्रसार शिक्षा में अधिगम का महत्व
 - द. प्रसार शिक्षण के चरण

प्रायोगिक

समय – 3 घण्टे

पूर्णांक –50

कालांश – 2 घण्टे प्रति सप्ताह

उत्तीर्णांक – 18

1. नियोजन, संचार सामग्री का क्रियान्वयन और प्रदर्शन करना – महिला और बच्चों के लिये पोस्टर, फलेश कार्ड, फलालेन ग्राफ, फिलप चार्ट, फलेश कार्ड, फिलप कार्ड, पुस्तिका / पैम्फलेट / पत्रक
2. किसी एक का नियोजन और प्रदर्शन करना
बुलेटिन बोर्ड, खिडकी में (शोकेस में) , प्रदर्शनी लगाना
3. गृह विज्ञान में प्रसार शिक्षा के संचार माध्यम के रूप में निम्नलिखित का नियोजन, क्रियान्वयन, और प्रदर्शन करना, प्रदर्शन विधि, नाटक(अधिनय करना), कठपुतली प्रदर्शन
4. किन्ही दो का मूल्यांकन करना
टी वी प्रोग्राम – शैक्षिक / मनोरंजन
रेडियो प्रोग्राम – शैक्षिक / मनोरेजन
समाचार – कहानी / इकाई
विज्ञापन – सामाजिक / व्यापारिक पत्रिका
पत्रिका
5. संचार के प्रक्षेपित व विद्युतिय माध्यमों का प्रयोग करना, उपयोग करना व देखभाल ओवर हेड, प्रोजेक्टर, स्लाइड प्रोजेक्टर, लाउड स्पीकर, टेलीविजन, वी.सी.आर/वी सी डी, कम्प्यूटर व अन्य
 1. फाईल व रिकार्ड 20
 2. कोई भी ग्राफीक संचार विधि 12
 3. बुलेटिन बोर्ड / खिडकी / प्रदर्शन 6
 4. नाटक / कठपुतली / प्रदर्शनी 7
(ग्रुप कार्य)
 5. मौखिक 5
योग 50

प्रश्न पत्र 4

खाद्य एवं पोषण

कालांश – 4 घण्टे प्रति सप्ताह

पूर्णांक : 100

नोट : प्रत्येक प्रश्न पत्र तीन भागों में विभाजित किया गया है पार्ट अ, पार्ट ब और पार्ट स

पार्ट अ- (अंक 20) सभी दस प्रश्न करना अनिवार्य है। प्रश्नों का उत्तर 20 शब्दों से अधिक ना हो। प्रत्येक ईकाई से कम से कम 3 प्रश्न होंगे। (प्रत्येक प्रश्न 2 अंक का होगा)

पार्ट ब- (अंक 20) प्रत्येक सभी पांच प्रश्न करना अनिवार्य है। प्रश्नों का उत्तर 50 शब्दों से अधिक ना हो। प्रत्येक ईकाई से कम से कम एक प्रश्न होगा। (प्रत्येक प्रश्न 4 अंक का होगा)

पार्ट स - (अंक 60) छः प्रश्न होंगे। प्रत्येक ईकाई में से दो प्रश्न होंगे।

छात्रों को प्रत्येक ईकाई में से एक प्रश्न को चुनते हुए 3 प्रश्नों का उत्तर देना होगा। (400 शब्द) (प्रत्येक प्रश्न 20 अंक का होगा)

उद्देश्य – इस पाठ्यक्रम का उद्देश्य है छात्रों को-

1. भोजन में पोषक तत्वों के कार्य एवं उपयोग, उनके सही मात्रा में उपयोग न करने से पड़ने वाले प्रभाव व बीमारियां
2. विभिन्न प्रकार के भोज्य पदार्थों की संरचना, संगठन, योगदान व उनके चयन के बारे में जानकारी
3. विभिन्न प्रकार की भोजन बनाने की विधियां, लाभ एवं हानियां
4. भोज्य पदार्थों में पोषक पदार्थों की मात्रा को बढ़ाना

इकाई -1

1. अ. निम्न शब्दों की धरता एवं परिभाषा, पोषण, भोजन, पोषक तत्व, कुपोषण व स्वास्थ्य भोजन, पोषण, स्वास्थ्य एवं रोग में संबंध, आहारिय विज्ञान का संक्षिप्त इतिहास, खाद्य एवं पोषण का कार्य क्षेत्र।

ब. आहार के कार्य – शारीरिक, मनोवैज्ञानिक व सामाजिक

स. आहार के चुनाव को प्रभावित करने वाले कारक व परिवार का आहार सम्बन्धी व्यवहार – उपलब्धता, कृषि उत्पादन, आर्थिक स्थिति, पर्यावरण, सामाजिक, सांस्कृतिक, मनोवैज्ञानिक तथा धार्मिक कारक, औद्योगिकरण व शहरीकरण की भूमिका, कार्य के प्रकार, जनसंचार माध्यम, भोजन की स्वीकार्यता – संवेदनात्मक गुण, पसन्द व नापसन्द, भोजन से सम्बन्धित अवधारणाओं, दोष व मान्यताओं के प्रति जानकारी, रवैया व अभ्यास (KAP)

द. आहार अध्ययन के उद्देश्य – रचना का ज्ञान, पोषणीय योगदान, विभिन्न खाद्य पदार्थों का चयन, पोषण मूल्य को बनाए रखना, गंध व रुचीकारिता को बढ़ाना, मितव्ययता को नियंत्रित करना, पाचनशील को बढ़ाना, गुणवत्ता और सुरक्षा को परीक्षित करना, विशिष्ट आवश्यकताओं के लिए विशिष्ट भोज्य पदार्थों का विकास।

2. न्यूनतम पोषक तत्वों की आवश्यकता की धरता, पोषक तत्वों की दैनिक प्रस्तावित मात्रा, निम्न पोषक तत्वों की आवश्यकता के मूल्यांकन की साधारण विधि, उर्जा, प्रोटीन, विटामिन, खनिज लवण।

3. मुख्य व गौण खनिज तत्व, वर्गीकरण, रासायनिक संगठन, विशेषताएं, कार्य, स्रोत, पाचन. अवशेषण व उपयोग, प्रस्तावित दैनिक मात्राएं, कमी व अधिकता के प्रभाव

अ. (1)जल (2)कार्बोहाइड्रेट (3)वसा (मुक्त वसीय अम्ल को समाविष्ट करके) (4)रेशा (5)प्रोटीन-प्रोटीन गुणवत्ता- परिभाषा, भोजन में प्रोटीन की गुणवत्ता बढ़ाने की विधियां

ब. खनिज लवण तथा विरल तत्व : कैल्सियम, फॉस्फोरस, मैग्नीशियम, लोहा, तांबा, जिंक, सिलीनियम, फ्लोरिन, आयोडिन, सोडियम व पोटेशियम

इकाई 2

स. विटामिन

(1) वसा घुलनशील विटामिन – A D E K

(2)जल घुलनशील विटामिन – थायमिन, राइबोफ्लेविन, नायसिन, पिरिडॉक्सिन, पैन्टोथिनिक अम्ल, फोलिक अम्ल, सायनोकोबालमिन व एस्कॉरबिक अम्ल

द. पादप रसायन

4. ऊर्जा चयापचय

अ. ऊर्जा मापन की इकाई , भोज्य पदार्थों का ऊर्जा मूल्य, भोज्य पदार्थों के ऊर्जा मुज्य का निर्धारण, विभिन्न भोज्य पदार्थों के कैलोरी मूल्य को ज्ञात करना।

ब. ऊर्जा संतुलन की धरता – ऊर्जा के संघटक, व्यय व प्रभावित करने वाले कारक। आहारिय चयापचय दर व ऊर्जा व्यय के निर्धारण , ऊर्जा की दैनिक आवश्यकता व प्रस्तावित दैनिक मात्रा।

5. अ. आहार उत्पादन (संक्षिप्त में), संरचना, संघटन, पोषणीय, योगदान, चुनाव , भण्डारण, देखभाल
- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| (1) अनाज व मोटा अनाज | (2) दालें व फलियां |
| (3) गिरी व तिलहन | (4) दूध व दूध से बने पदार्थ। |
| (5) सब्जियां व फल | (6) अंडे |
| (7) मांस, मछली , कुक्कुट | (8) शर्करा व शर्करा पदार्थ |
| (9) वसा व तेल | |
- ब. निम्न का पोषकीय योगदान , उपयोग , भण्डारण एवं देखभाल (संक्षिप्त में)
- (1) चाय, कॉफी, कोको, चॉकलेट व अन्य पेय पदार्थ
(2) जड़ी बुटियां व मसाले (3) तैयार भोज्य पदार्थ

इकाई 3

6. आहारिय भोज्य समूह एवं भोजन विनिमय सारणी की धरता
7. भोजन पकाना
- अ. भोजन पकाने में उपयोग में आने वाली शब्दावली
- ब. भोजन पकाने के कारण
- स. भोजन पकाने के सिद्धान्त
- द. भोजन पकाने की विधियां – वर्गीकरण , विधि , लाभ और हानियां
- य. पकाने और घरेलू क्रम के प्रभाव –
- आहार के संघटन – रासायनिक, शारीरिक, आहार के पोषण मूल्य
- र. आहार के पोषण गुणत्तम को बढ़ाने की विधि
- (1) अंकुरण (2) खमीरीकरण (3) समपूरकता
(4) प्रतिस्थापन (5) सम्मिश्रण (6) प्रबलीकरण व समृद्धिकरण
8. आहार सुरक्षा, भोजन खराब होने के कारण, दूषित होने के स्रोत भोजन का सुरक्षात्मक रख-रखाव सम्बन्धी अच्छी आदतें व प्रशिक्षण।

प्रायोगिक

समय – 3 घण्टे

कालांश – 2 घण्टे प्रति सप्ताह

उद्देश्य –

1. खाद्य / भोजन पकाने की तकनीक में निपुणता अर्जित करना।
2. विशिष्ट खाद्य पदार्थों को पकाने के लिए उचित विधि का उपयोग करना।
3. खाद्यों को पकाने व परोसने की उपयुक्त विधि सीखना
4. व्यंजनों के मूल्यांकन के लिए उनके विशिष्ट गुणों से परिचित होना।

विषय वस्तु –

1. रसोईघर में उपयोग में आने वाले उपकरणों का उपयोग एवम् देखभाल।
2. नियंत्रक की तकलीफ

अ. भार व माप कच्चे व पके खाद्य पदार्थों के लिए आदर्श व घरेलू भार व माप

ब. व्यंजन पाक विधि (नुस्खा) के मानकीकरण की तकनीक

स. व्यंजनों का पोषक तत्वों व ऊर्जा के स्रोत के रूप में व विशिष्ट गुणों का मूल्यांकन
3. खाद्यों का पोषक तत्वों व ऊर्जा के स्रोत के अनुसार वर्गीकरण
4. खाद्य व्यंजनों को पकाना , परोसना व मूल्यांकन करना।

(1) पेय पदार्थ – चाय, कॉफी, कोको, फलों का रस, पंच, दूध से बने पेय पदार्थ आदि

पूर्णांक – 50

उत्तीर्णांक – 18

- (2)अनाज – नाश्ते मे परोसे जाने वाले – उपमा, पोहे, परांटे, पूरी , चावल, पुलाव, बिरीयानी , सैण्डवीच, पास्ता, पैनकेक , दलिया बिस्कुट, केक, कुकीज आदि।
- (3) दाले – साबुत, छिलके वाली,अंकुरित, चना, राजमाह, सांभर, बडा, ढोकला, कडी।
- (4)सब्जिया – सूखी सब्जियां, तरी वाली, कोफता, बेक की हुई सब्जियां, कटलेट्स आदि।
- (5)सलाद सूप व स्टूच
- (6)दूध, पनीर व खोए से बने खाद्य, पुडिन्स, कस्टर्ड, खीर, आईसक्रीम, भारतीय मिठाईयां, – बरफी, गुलाब जामुन, छैना, सन्देश आदि।
- (7)अण्डे – उबले(नरम व सख्त),स्कैम्बल्ड , आमलेट, एगनॉय।
- (8)मीट, मछली, मुर्गा
- (9)डिजर्ट – हलवा, सूफले, बेक किए व भाफ से पके डेजर्ट , अन्य गरम व ठण्डे डिजर्ट
- (10)स्नैक (हल्के नाश्ते) नमकीन – मठरी, कचौरी, पकौडे इत्यादि, मीठे – लड्डू , गुजिया, मालपुर।

अंको का विभाजन –

अ. दो व्यंजन पकाने व परोसने

- | | |
|-------------------------|----|
| (1) विशिष्ट गुण (6+6) | 24 |
| (2) कार्य कुशलता व सफाई | 08 |
| (3)परोसना | 08 |

ब. सत्रिय कार्य एवं फाईल

10

कुल योग

50

प्रश्न पत्र 5
पारिवारिक साधनो का प्रबंध
साधन प्रबंध का परिचय

कालांश – 4 घण्टे प्रति सप्ताह

पूर्णांक : 100

नोट : प्रत्येक प्रश्न पत्र तीन भागों में विभाजित किया गया है पार्ट अ, पार्ट ब और पार्ट स

पार्ट अ- (अंक 20) सभी दस प्रश्न करना अनिवार्य है। प्रश्नों का उत्तर 20 शब्दों से अधिक ना हो। प्रत्येक ईकाई से कम से कम 3 प्रश्न होंगे। (प्रत्येक प्रश्न 2 अंक का होगा)

पार्ट ब- (अंक 20) प्रत्येक सभी पांच प्रश्न करना अनिवार्य है। प्रश्नों का उत्तर 50 शब्दों से अधिक ना हो। प्रत्येक ईकाई से कम से कम एक प्रश्न होगा। (प्रत्येक प्रश्न 4 अंक का होगा)

पार्ट स – (अंक 60) छः प्रश्न होंगे। प्रत्येक ईकाई में से दो प्रश्न होंगे।

छात्रों को प्रत्येक ईकाई में से एक प्रश्न को चुनते हुए 3 प्रश्नों का उत्तर देना होगा। (400 शब्द) (प्रत्येक प्रश्न 20 अंक का होगा)

इकाई 1

1. प्रबन्ध का परिचय
 - (1) प्रबन्ध और गृह प्रबन्ध
 - (2) गृह प्रबन्ध एवं व्यवसाय में समानता एवं विभिन्नता
 - (3) प्रबन्ध के सिद्धान्त
 - (4) प्रबन्ध के कार्य
2. प्रबन्ध में प्रणाली दृष्टिकोण – परिभाषाएं, तत्व, विशेषताएं और प्रबन्ध प्रणाली का पारिवारिक व्यवस्था में सम्बन्धता
3. प्रबन्ध के सुधार में बाधाएँ/व्यवधान
 - (1) प्रबन्ध प्रक्रिया व साधनों से सम्बन्धित जानकारी न होना
 - (2) व्यवस्थापन के परिणामों का सही मूल्यांकन न कर पाना।
 - (3) समस्याओं का तैयार समाधान पाने की इच्छा
 - (4) सूचना का अभाव
4. प्रबंध को प्रभावित करने वाले पारिवारिक तत्व रहने का तरिका, परिवार का प्रकार, आकार, शिक्षा, नौकरी, पारिवारिक जीवन चक्र का सौपान आदि।

इकाई 2

5. प्रबन्ध के उत्प्रेरक तत्व
 - अ. लक्ष्य – व्याख्या, महत्व, प्रकार, लक्ष्यों में परिवर्तन
 - ब. मूल्य – व्याख्या, महत्व, प्रकार/वर्गीकरण, स्रोत, सम्बन्धता, मूल्यों में परिवर्तन
 - स. स्तर – व्याख्या, वर्गीकरण, परम्परागत तथा आधुनिक। गुणात्मक तथा मात्रात्मक स्तर। स्तरों में परिवर्तन।
6. परिवार के साधन – व्याख्या, प्रकार, विशेषता, साधनों के उपयोग को प्रभावित करने वाले तत्व।
7. निर्णय – अर्थ, निर्णय के प्रकार, निर्णय प्रक्रिया के विभिन्न सोपान, प्रबंध में निर्णय का महत्व।
8. प्रबन्ध प्रक्रिया – अर्थ, प्रबंध, प्रक्रिया के तत्व, नियोजन, क्रियान्वयन, नियंत्रण मूल्यांकन
 - अ. नियोजन – व्याख्या, महत्व, उद्देश्य, विशेषताएं प्रकार नियमन के, प्रकार/सोपान प्रभावशाली। अच्छे नियोजन के लिए आवश्यक तत्व, नियोजन की सीमाएं।
 - ब. क्रियान्वयन /नियंत्रण – व्याख्या, महत्व, उद्देश्य, विशेषताएं, प्रक्रिया, प्रकार। क्रियान्वयन से सम्बन्धित तत्व – संगठन, प्रत्यायोजन, निर्देशन, पर्यवेक्षण, समन्वय।
 - स. मूल्यांकन – उद्देश्य, प्रकार – औपचारिक, अनौपचारिक

इकाई 3

9. समय व्यवस्थापन – महत्व, लक्ष्य, समय व्यवस्थापन के प्रति अभिवृत्तिख समय प्रबन्ध के यंत्र – कार्य चक्र, अत्याधिक कार्य का समय/शिखर भार, विश्राम की अवधि, समय मानक। समय प्रबन्ध प्रक्रिया – नियोजन, समय नियोजन के सोपान, क्रियान्वयन एवं मूल्यांकन, समय प्रबन्ध को प्रभावित करने वाले कारक।
10. शक्ति का व्यवस्थापन
अ. कार्य कार्यकी – परिचय व व्याख्या, पेशीय कार्य के प्रकार– स्थिर एवं गतिशील
ब. कार्य को प्रभावित करने वाले शारिरीक तत्व – उम्र, लिंग, शरीर भार, आकार, तन्दरुस्ती, खान-पान, कार्य कौशलता, कार्य समयावधि, अभिवृद्धि मौसम पहनावा आदि।
11. पेशीय थकान – कारण, निवारण, अभाव
अ. थकान – प्रकार, कारण, थकान के कारण व बचाव में मानवीय कारक व वातावरण की भूमिका – कार्य स्थल, जलवायु, प्रकाश, संवाहन, तरंग आदि।
ब. शक्ति को बचाने के लिए प्रबन्ध प्रक्रिया का उपयोग – शक्ति, उपयोग का नियोजन, नियंत्रण एवं मूल्यांकन
12. कार्य का सरलीकरण – अर्थ, महत्व, मण्डल के परिवर्तन के वर्ग व घरेलु कार्य में उनका उपयोग।

प्रायोगिक

समय –3 घण्टे

कालांश – 2 घण्टे प्रति सप्ताह

पूर्णांक– 50

उत्तीर्णांक– 18

1. परिवारों के मूल्य और लक्ष्यो का सर्वेक्षण
2. चुने हुए परिवारो की समय-व्यवस्था का मूल्यांकन और सर्वेक्षण
3. घर के विभिन्न कार्यो का पथ मार्ग और प्रक्रम चार्ट बनाना।
4. विभिन्न प्रकार की पार्टियों की योजना व व्यवस्था।
5. हाऊस कीपिंग – भोजन परोसना – भारतीय औपचारिक एवं बूफे, नैपकीन फोल्डींग, रंगोली / अल्पना।

प्रश्न पत्र – 6

मानव विकास 1

जीवन पर्यन्त विकास

कालांश – 4 घण्टे प्रति सप्ताह

पूर्णांक : 100

नोट : प्रत्येक प्रश्न पत्र तीन भागो मे विभाजित किया गया है पार्ट अ, पार्ट ब और पार्ट स

पार्ट अ- (अंक 20) सभी दस प्रश्न करना अनिवार्य है। प्रश्नो का उत्तर 20 शब्दो से अधिक ना हो।

प्रत्येक ईकाई से कम से कम 3 प्रश्न होंगे। (प्रत्येक प्रश्न 2 अंक का होगा)

पार्ट ब- (अंक 20) प्रत्येक सभी पांच प्रश्न करना अनिवार्य है। प्रश्नो का उत्तर 50 शब्दो से अधिक ना हो। प्रत्येक ईकाई से कम से कम एक प्रश्न होगा।(प्रत्येक प्रश्न 4 अंक का होगा)

पार्ट स – (अंक 60) छः प्रश्न होंगे। प्रत्येक ईकाई मे से दो प्रश्न होंगे।

छात्रो को प्रत्येक ईकाई मे से एक प्रश्न को चुनते हुए 3 प्रश्नो का उत्तर देना होगा।(400 शब्द)

(प्रत्येक प्रश्न 20 अंक का होगा)

इकाई 1

1. मानव विकास का परिचय
अ. धारणा, अर्थ और परिभाषा, प्रकृति
ब. आवश्यकता एवं महत्व
स. मानव विकास के आयाम
2. अ. मानव विकास के अध्ययन की विधियां

- ब. मानव विकास के सिद्धान्त स. विकास पर आनुवांशिकता एवं वातावरण का प्रभाव
3. गर्भधारण से वृद्धावस्था तक होने वाले शारीरिक परिवर्तन एवं विकास (प्रसव पूर्व नवजात, बाल्यावस्था, किशोरावस्था, प्रौढावस्था, वृद्धावस्था)
 4. नवजात से परिपक्वता तक क्रियात्मक विकास, प्रतिक्रियाये, हस्त एवं पाद कौशलों का क्रम एवं हस्तता

इकाई 2

5. वाणी एवं भाषा का विकास
अ. वास्तविक भाषा के पूर्व सम्प्रेषण एवं भाषा सम्प्रेषण की अभिव्यक्तियां
ब. भाषा अधिगम के मुख्य कार्य (चरण)
स. भाषा विकास के बाधक तत्व
6. संज्ञानात्मक विकास
अ. संज्ञानात्मक , संज्ञानात्मक धारणाये
ब. जीन पियाजे का संज्ञानात्मक विकास का सिद्धान्त
स. भाषा एवं संज्ञानात्मक के सम्बन्ध
7. नैतिक विकास
अ. नैतिक व्यवहार एवं नैतिकता
ब. नैतिक विकास के प्रतिमान
स. पियाजे एवं कोलबर्ग के नैतिक विकास के सिद्धान्त की विभिन्न आवश्यकताये
8. अनुशासन
अ. अर्थ एवं अनुशासन के आवश्यक तत्व
ब. तकनीक व मूल्यांकन
9. सामाजिक विकास
अ. सामाजिक विकास का अर्थ
ब. सामाजिक सामजस्य
स. एरिक्सन का मनोसामाजिक सिद्धान्त

इकाई 3

10. संवेगात्मक विकास
अ. प्रतिमान
ब. विशेषताएं
स. संवेगात्मक रेचक एवं संवेगात्मक विकास की बाधायें ।
11. खेल का विकास
अ. अर्थ, योगदान एवं विशेषताएं ।
ब. खेल गतिविधियों के विभिन्न प्रकार
12. सृजनात्मक का विकास
अ. अर्थ, मूल्य, विकास
ब. सृजनात्मकता की अभिव्यक्ति एवं बाधक तत्व
13. व्यक्तित्व विकास
अ. अर्थ, विकास व निर्धारक तत्व
ब. फ्रायड का मनोवैज्ञानिक विकास का सिद्धान्त
स. नवजात अवस्था से वृद्धावस्था मे रुचियो मे परिवर्तन

प्रायोगिक

समय –3 घण्टे

कालांश – 2 घण्टे प्रति सप्ताह

पूर्णांक– 50

उत्तीर्णांक– 18

1. शरीर रचना शास्त्र के द्वारा वृद्धि एवं विकास का मूल्यांकन (एन्थ्रोपोमेट्री)
2. मनसिक शक्ति मापन परिक्षण, बुद्धिमता एवं व्यक्तित्व माप परिक्षण का सामान्य प्रयोग
3. मनव अध्ययन की विभिन्न विधियो का प्रयोग

4. विभिन्न विकास को बढ़ावा देने वाली अध्ययन सहायक सामग्री तैयार करना एवं उनका उपयोग
5. विभिन्न विकास को प्रोस्ताहित करने वाली विभिन्न गतिविधियों की योजना बनाना एवं क्रियान्वयन

अंक	विभाजन	
1.	एनओथोपोमेटरी	6
2.	बुद्धि व व्यक्तित्व मापन	6
3.	मानव अध्ययन की विधियां	6
4.	अध्ययन सहायक सामग्री	8
5.	गतिविधियों की योजना एवं क्रियान्वयन	8
6.	फाइल रिकार्ड	8
7.	मौखिकी	8
	कुल	50

प्रश्न पत्र 7

वस्त्र विज्ञान एवं परिधान 1

वस्त्र विज्ञान एवं परिधान का परिचय

कालांश – 4 घण्टे प्रति सप्ताह

पूर्णांक : 100

नोट : प्रत्येक प्रश्न पत्र तीन भागों में विभाजित किया गया है पार्ट अ, पार्ट ब और पार्ट स

पार्ट अ- (अंक 20) सभी दस प्रश्न करना अनिवार्य है। प्रश्नों का उत्तर 20 शब्दों से अधिक ना हो। प्रत्येक ईकाई से कम से कम 3 प्रश्न होंगे। (प्रत्येक प्रश्न 2 अंक का होगा)

पार्ट ब- (अंक 20) प्रत्येक सभी पांच प्रश्न करना अनिवार्य है। प्रश्नों का उत्तर 50 शब्दों से अधिक ना हो। प्रत्येक ईकाई से कम से कम एक प्रश्न होगा। (प्रत्येक प्रश्न 4 अंक का होगा)

पार्ट स – (अंक 60) छः प्रश्न होंगे। प्रत्येक ईकाई में से दो प्रश्न होंगे।

छात्रों को प्रत्येक ईकाई में से एक प्रश्न को चुनते हुए 3 प्रश्नों का उत्तर देना होगा। (400 शब्द) (प्रत्येक प्रश्न 20 अंक का होगा)

इकाई 1

1. वस्त्र तन्तु एवं उनके गुण
 - अ. रेशो का वर्गीकरण, वस्त्र विज्ञान शब्दावली
 - ब. निम्न रेशो का इतिहास, आण्विक संरचना, उद्गम, निर्माण प्रक्रिया, गुण और उपयोग – कपास, लिनन, जूट, ऊन, रेशम, पॉलीमाइड, एकेलिक्स, ऑलीफिन, इलैस्टोमेरिक रेशो
2. धागे का निर्माण
 - अ. आधारिय सिद्धान्त
 - ब. यांत्रिक कताई (कपास, ऊन आदि)
 - स. रासायनिक कताई (गीली, सूखी, गलन आदि विधियों द्वारा)
 - द. धागो के प्रकार – निर्माण एवं वर्गीकरण (साधारण, जटील, सिलाई धागा)
 - य. टैक्सचर्ड धागे – निर्माण, वर्गीकरण, गुण
 - र. धागे के गुण – धागे की अंकन पद्धति, ताकत एवं एठन

इकाई 2

3. वस्त्रों का परिचय
 - अ. वस्त्रों का महत्व
 - ब. सामाजिक एवं मनोवैज्ञानिक दृष्टिकोण
 - स. वस्त्रों के कार्य
 - द. वस्त्रों के सिद्धान्त (मूल) और उद्गम
 - य. वस्त्रों का स्तर, संस्कृति और त्यौहारों (धार्मिक विधि) से सम्बन्ध

- र. व्यक्तित्व एवं कन्फर्मिटी (पुष्टि)
4. फैशन
- अ. शब्दावली, स्रोत, फैशन चक्र और मौसम
 ब. फैशन चक्र और मौसम को प्रभावित करने वाले कारक
 स. ग्राहाको की मांग और फैशन बाजार
 द. फैशन परिवर्तन

इकाई 3

5. कपड़े निर्माण के सिद्धान्त
- अ. कपड़े निर्माण, ड्रापिंग और पेपर पैटर्न बनाने के सामान्य सिद्धान्त
 ब. शरीर का माप – शरीर का नाप लेने का महत्व और उसका विभिन्न आकारों एवं परिधानों (प्रकार) के साथ संबंध
 स. कपड़े को काटने से पहले उसकी तैयारी
 द. कपड़े को प्रदर्शित करना, पिन लगाना, निशान लगाना, काटना
 य. वस्त्र के निर्माण में आने वाले उपकरणों की देखभाल, समस्याएं और समाधान, विशेषकर सिलाई मशीन के संदर्भ में।

प्रायोगिक

समय –3 घण्टे

कालांश – 2 घण्टे प्रति सप्ताह

पूर्णांक– 50

उत्तीर्णांक– 18

1. तन्तु का परिक्षण, सुक्ष्मदर्शीय, दाहन, रासायनिक
2. रेशो की गणना
3. हाथ के टांके(नमूने तैयार करना) कार्यात्मक – अस्थायी एवं स्थायी आलंकारिक
4. सिलाई एवं सिलाई परिसज्जा
5. चुन्नट डालना, प्लेकेट, बंधक
6. कॉलर, बाहें व पॉकेट (साधारण एवं)
7. रफू करना एवं पेच लगाना
8. सिलाई मशीन और उसके कार्य
9. इकाई V से संबंधित प्रायोगिक कार्य
10. आधारीय शारीरिक ब्लॉक – बच्चे और प्रौढ का अंको का विभाजन

1. रिकॉर्ड और फलाई	15
2. रेशो का	8
3. धागे की गणना	4
4. हाथ के टांके, सिलाई एवं परिसज्जा	5
5. क्रम संख्या 6,7,8 के नमूने	8
6. मौखिकी	10
कुल योग	50

