

MDSU – Syllabus BA Part II 2025-26

**Semester Wise Scheme of Papers
B.A.Home Science (2025-2026)**

Y e a r	Seme ster	Course Particular	Course Code	Course Nomenclature	Theory/ Practical	Credit (No. of Hrs./ Week)	Assess ment &Internal Marks	Total Marks
I YEAR	I SEMESTER	DCCC I	HSC5101T-C	Child Development -	Theory	4	70+30	100
		DCCC I	HSC5101P-C	Child Development	Practical	2		
	II SEMESTER	DCCC II	HSC5201T-C	Introduction to Clothing & Textile	Theory	4	70+30	100
		DCCC II	HSC5201P-C	Needle Craft	Practical	2		
II YEAR	III SEMESTER	DCCC III	HSC5301T-C	Health Science	Theory	4	70+30	100
		DCCC III	HSC5301P-C	Basic Food Preparation	Practical	2		
		Skill Enhancement	BHS5302P-S	Traditional Embroidery	Practical	2	100	100
	IV SEMESTER	DCCC IV	HSC5401T-C	Family Resource Management	Theory	4	70+30	100
		DCCC IV	HSC5401P-C	Interior Decoration	Practical	2		
		Skill Enhancement	BHS5402P-S	Food Preservation	Practical	2	100	100
III YEAR	V SEMESTER	DCCC V	HSC5501T-E	Extension Education & communication	Theory	4	70+30	100
		DCCC V	HSC5501P-E	Extension Education	Practical	2		
		Skill Enhancement	BHS5502P-S	Communication Skills	Practical	2	100	100
	VI SEMESTER	DCCC VI	HSC5601T-E	Foods & Nutrition	Theory	4	70+30	100
		DCCC VI	HSC5601P-E	Meal Planning	Practical	2		
		Skill Enhancement	BHS5602P-S	Interior Design & decoration	Practical	2	100	100

Duration of Theory Exam: 3 hours

Note : Each theory paper is divided into two parts . Part A and Part B

Part A : (20 marks) is compulsory and contains 10 questions at least 3 questions from each unit.(50 words each). Each question is of 2 marks.

Part B: (50 marks) Contains 10 questions at least 3 questions from each unit . Candidate is required to attempt any 5 questions selecting at least one question from each unit (400 words each). Each question is of 10 marks.

SEMESTER –III HEALTH SCIENCE

UNIT-I

1. Structure and functions of a cell.
2. Tissue: Definition, Classification- Epithelial tissue, Connective tissue, Muscle tissue, Nervous tissue, Glandular tissue & Skeletal tissue.
Each question is of 2 marks
3. Blood: composition of blood, Clotting of blood, Blood groups.

UNIT—II

4. Blood Circulatory System -
 - a) Heart -Function & Structure.
 - b) The Principal Blood Vessels—Arteries, Veins & Capillaries.
 - c) Heart Beat & Blood Pressure
5. Digestive System—
 - a) Digestive Tract— Mouth, Pharynx, Esophagus, Stomach, Small Intestine, Large Intestine, Rectum, Anal Canal & Salivary Glands
 - b) Components of Food—Carbohydrates, Protein, Fat, Minerals, Vitamins, Water & Roughages.
 - c) Definition of Digestion, Absorption & Assimilation

UNIT-III

6. Reproductive System - Structure and Function (Male & Female)
- 7 .Endocrine Glands & Hormones—Pituitary Gland, Thyroid gland, Parathyroid glands, Adrenal or suprarenal glands, Thymus gland, Islets of Langerhans in the pancreas, Pineal gland & Sex glands or Gonads.
- 8 .Mother Craft—
 - a) Signs & Symptoms of Pregnancy.
 - b) Prenatal Development-Conception, Characteristics & Stages of Prenatal Development, Factors Affecting Prenatal Development.
 - c) Common Discomfort During Pregnancy and Their Treatment.

सेमेस्टर – III

स्वास्थ्य विज्ञान

Adrenal or suprarenal glands, Thymus gland, Islets of Langerhans in the pancreas, Pineal gland & Sex glands or Gonads.

यूनिट- I

1. कोशिका की संरचना एवं कार्य।
2. ऊतक: परिभाषा, वर्गीकरण- उपकला ऊतक, संयोजी ऊतक, मांसपेशी ऊतक, तंत्रिका ऊतक, ग्रंथि ऊतक और कंकाल ऊतक।
3. रक्त: रक्त की संरचना, रक्त का थक्का जमना, रक्त समूह।

यूनिट- II

4. रक्त परिसंचरण तंत्र -
 - अ) हृदय-कार्य एवं संरचना।
 - ब) प्रमुख रक्त वाहिकाएं- धमनियां, नसें और केशिकाएं।
 - स) हृदय की धड़कन और रक्तचाप।
5. पाचनतंत्र -
 - अ) पाचनतंत्र - मुंह, ग्रसनी, ग्रासनली, पेट, छोटी आंत, बड़ी आंत, मलाशय, गुदा और लारग्रंथियां।
 - ब) भोजन के घटक- कार्बोहाइड्रेट, प्रोटीन, वसा, खनिज, विटामिन, पानी और रेशा।
 - स) पाचन, अवशोषण और आत्मसात की परिभाषा

यूनिट-III

6. प्रजनन प्रणाली - संरचना और कार्य (पुरुष और महिला)

7. अंतःसावी ग्रंथियाँ और हार्मोन - पिट्यूटरी ग्रंथि, थायरॉयड ग्रंथि, पैराथायराइड ग्रंथियाँ, अधिवृक्क ग्रंथियाँ, थायमस ग्रंथि, लैंगरहैंसके द्वीपिकाएँ, पीनियल ग्रंथि और सेक्स ग्रंथियाँ ।

8. मातृ-कला -

अ) गर्भावस्था के संकेत और लक्षण।

ब) प्रसव पूर्व विकास- गर्भाधान, प्रसव पूर्व विकास के चरण और विशेषताएँ प्रसव पूर्व विकास को प्रभावित करने वाले कारक।

स) गर्भावस्था के दौरान सामान्य असुविधाएँ और उनका उपचार।

PRACTICAL

Basic Food Preparation

Max Marks:30

Hours/week/batch: 2 hrs

Min Pass Marks: 11

Exam duration: 3 hrs

: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

Content:

1. Rules of food laboratory, weights, measurements and vocabulary of cooking.
2. Principles and Types of cooking methods:
3. **Cooking by air-**
 - a. Roasting/grilling (corn, Chapati, bati etc)
4. **Cooking by water –**
 - a. Boiling (dal, sweet corn, rice, dalia, custard, soups, potato etc.)
 - b. Steaming (idli, khaman dhokla, baphlabati etc.)
 - c. Broiling (almost all vegetables, cury etc.)
 - d. Simmering (kheer, Kadhi)
5. **Cooking by fat -**
 - a. Deep frying (kachori, samosa, vada, pakoda, potato fries, puri, gunjia, sakarpara, ghevar, balushahi etc.)

b. Shallow frying (Parantha, tikki, cutlet, cheela etc.)

6. Mixed mode recipes -

a. Fat + water - halwa, dosa, lapsi, biryani

b. Fat +air – biscuits

c. Fat+water+ air - cakes, pastries

प्रायोगिक

पूर्णांक : 30

घंटे / सप्ताह /बैच - 2 घंटे

न्यूनतम पास प्राप्तांक : 11

परीक्षा का समय - 3 घंटे

1. खाद्य प्रयोगशाला के नियम, बाट, माप और खाना पकाने की शब्दावली।
2. खाना पकाने की विधि के सिद्धांत और प्रकार:
3. हवा से खाना पकाना-
अ)भूनना/ग़िल करना (मकई, चपाती, बाटी आदि)
4. पानी से खाना पकाना –
अ)उबालना (दाल, स्वीट कॉर्न, चावल, दलिया, कस्टर्ड, सूप, आलू आदि)
ब)भाप में पकाना (इडली, खमन ढोकला, बाफला बाटी आदि)
स)भूनना (लगभग सभी सब्जियाँ, करी आदि)
द) सिमरिंग (खीर, कढ़ी)
5. वसा द्वारा खाना पकाना -
अ)झीप फ्राई (कचोरी, समोसा, वड़ा, पकोड़ा, आलूफ्राई, पूरी, गुंजिया, शक्कर पारा, घेवर, बालू शाही आदि)
ब)उथला तला (परांठा, टिक्की, कटलेट, चीला आदि)
6. मिश्रित विधि व्यंजन -
अ) वसा+पानी - हलवा, डोसा, लापसी, बिरयानी
ब)वसा+वायु-बिस्कुट
स) वसा+जल+वायु केक, पेस्ट्री

Distribution of Marks:

1. Preperation of one dish

a) Quality Characteristics : 10

b) Method of work and cleanliness : 5

c) Serving : 5

2. File and Record : 5

3. Vi- Voce : 5

Total 30

References:

1. Chatterjee, C.C.: Human Physiology, Vol I & II
2. Pearce, E.C.: Anatomy and Physiology for Nurses
3. डॉ बृंदा सिंह - मानव शरीर एवं क्रिया विज्ञान
4. डॉ बृंदा सिंह - मातृ कला एवं शिशु कल्याण

Skill Enhancement Course

TRADITIONAL EMBROIDERY

Max Marks:100

Min Pass Marks: 40

Hours/week/batch: 2 hrs

Exam duration: 3 hrs

STITCHES, COLOUR, MOTIF, CLOTH, THREAD ETC. USED IN

1. KASHIDA OF KASHMIR
2. CHICKENKARI OF LUKHNOW
3. KANTHA OF BENGAL
4. FULKAARI OF PUNJAB
5. JARDOZI
6. KAANCH KADHAI OF KACHH
7. Kasuti of Karnataka

पारंपरिक कढ़ाई

टांके, रंग, आकृति, कपड़ा, धागा आदि का उपयोग करते हुए

1. कश्मीर का कशीदा
2. लखनऊ की चिकनकारी
3. बंगाल का कांथा
4. पंजाब की फुलकारी
5. जरदोजी
6. कच्छ की कांच की कढ़ाई
7. कर्नाटक की कसूति

Distribution of Marks:

Sample of different embroideries (any two)	: 60
Viva voice	: 10
Internal evaluation	: 30

SEMESTER – IV
FAMILY RESOURCE MANAGEMENT
UNIT-I

1. Home Management—
 - a) Definition & Meaning of Management.
 - b) Family Resources: Importance, Characteristics, Types, Factors affecting use of resources.
2. Management Process: Planning, Organising, Controlling & Evaluation.

3. Factors Motivating Management: Values, Goals and Standard—Their Meaning, Classification and Characteristics.

UNIT—II

4. Decision Making—Types and Process.
5. Family: Function and Types, Stages of Family Life Cycle.
6. Family Wants: Definition, Classification, Characteristics and factors affecting Wants.

UNIT-III

7. Housing
- a) Function and family need of housing
 - b) Advantages and Disadvantage of owned and Rented house.
 - c) Principles of house planning: Aspect, Prospect, grouping of rooms, roominess, privacy, orientation, circulation, flexibility, spaciousness, aesthetic, ventilation, economy, services.
 - d) Division of space on the basis of activities
 - e) Types of kitchen – Elementary Knowledge
8. Design:
- a) Meaning and type,
 - b) Elements of arts
 - c) Principles of design and their application in homes.
9. Ergonomics:
- a) Definition
 - b) Work Simplification
 - c) Fatigue: Types and ways to overcome Fatigue.

सेमेस्टर - IV
पारिवारिक संसाधन प्रबंधन
यूनिट-I

1. गृह प्रबंधन-

अ) प्रबंधन की परिभाषा और अर्थ।

ब) पारिवारिक संसाधन: महत्व, विशेषताएँ, प्रकार, संसाधनों के उपयोग को प्रभावित करने वाले कारक।

2. प्रबंधन प्रक्रिया: योजना, आयोजन, नियंत्रण और मूल्यांकन।

3. प्रबंधन को प्रेरित करने वाले कारक: मूल्य, लक्ष्य और मानक - उनके अर्थ, वर्गीकरण और विशेषताएँ।

यूनिट- II

4. निर्णय लेना- प्रकार और प्रक्रिया।

5. परिवार: कार्य और प्रकार, पारिवारिक जीवन चक्र के चरण।

6. पारिवारिक आवश्यकताएँ: परिभाषा, वर्गीकरण, विशेषताएँ और इच्छाओं को प्रभावित करने वाले कारक

यूनिट-III

7. आवास

अ) कार्य और परिवार को आवास की आवश्यकता।

ब) स्वामित्व और किराए के घर के फायदे और नुकसान।

स) घर की योजना के सिद्धांत: पहलू, संभावना, कमरों का समूह, विशालता, गोपनीयता, अभिविन्यास, परिसंचरण, लचीलापन, विशालता, सौंदर्य, वेंटिलेशन, अर्थव्यवस्था, सेवाएं।

द) पारिवारिक गतिविधियों के आधार पर स्थान का विभाजन

• ~~नियं~~ रेसोई के प्रकार

8. डिजाइन:

अ) अर्थ और प्रकार,

ब) कला के तत्व

स) डिजाइन के सिद्धांत एवं घरों में उनका अनुप्रयोग।

9. एर्गोनॉमिक्स:

अ) परिभाषा,

ब) कार्य सरलीकरण

स) थकान: प्रकार और थकान को दूर करने के तरीके।

PRACTICAL
Interior Decoration

Max Marks:30

Min Pass Marks: 11

Hours/week/batch: 2 hrs

Exam duration: 3 hrs

1. Use of elements of Arts and Principles of Design in interior designing
2. Color Wheel and color schemes
3. Rangoli and Alpana
4. Flower Arrangement
5. Table Arrangements - Formal and Informal
6. House plan
7. Various kitchen layouts – Single Platform I Shape, L shape, U shape .

प्रायोगिक
आंतरिक सज्जा

पूर्णांक : 30

न्यूनतम पास प्राप्तांक : 11

घंटे / सप्ताह /बैच - 2 घंटे

परीक्षा का समय - 3 घंटे

1. इंटीरियर डिजाइनिंग में तत्वों और सिद्धांतों का उपयोग
2. रंग-रंग चक्र और रंग योजनाएं
3. रंगोली और अल्पना
4. पुष्प सज्जा
5. टेबल अरेंजमेंट- औपचारिक एवं अनौपचारिक
6. घर के नक्शे
7. विभिन्न प्रकार के रसोई ले आउट का अध्ययन

Distribution of Marks:

- | | |
|--------------------------------|-----|
| 1. House Plan and Kitchen Plan | :10 |
| 2. Rangoli/Alpana | :5 |
| 3. Table Setting | : 5 |

- | | |
|--------------------|-----|
| 4. File and Record | : 5 |
| 5. Vi- Voce | :5 |

References :

1. Nickel and Dorsey, J.M. (1970) Management in family living Wiley Eastern Ltd. New Delhi
2. Gross I.H., Crandall, E.W. and Knall, N.M (1980) Management for Modern Families.
3. Varghese MA, Ogale NN and Srinivasan K-home management, 2002, New age international publishers, New Delhi.
4. Krishna Oberoi , Muninder Sindhu 2006, Resource management for better homes, Chetna Prakashan, Ludhiana
5. Dr Bela Bhargav, Family resource management and interior decoration, 2003, University Book House Jaipur
6. Niraja Sharma, Home management, 2006, Murari Lal and sons, New Delhi
7. डॉ बृन्दा सिंह -गृह प्रबंध एवं आंतरिक सज्जा, पंचशील प्रकाशन, जयपुर ।
8. करुणा शर्मा एवं मंजू पाटनी, गृह व्यवस्था एवं गृह सज्जा, 2015, शिवा प्रकाशन ,इंदौर।

Skill Enhancement Course

Food Preservation

Max Marks:100

Min Pass Marks: 40

Hours/week/batch: 2 hrs

Exam duration: 3 hrs

Objectives:

1. To learn different methods of preservation of various foods.
2. To Impart knowledge about safe storage of fruits and vegetables

Content :

1. Market survey of raw and preserved foods.
2. Juice and squash
3. Fruit jam, jelly, marmalade

4. Pickles-Mixed vegetables, Raw mango , Green Chilli and Lemon pickles.
5. Ketchup, sauce and chutney
6. Drying of Fruits and Vegetables (Blanched and Unblanched)
7. Domestic preservation of Foods by freezing
8. Instant mixes-Upma, Dhokla, Wadas, Poha, Halwa, idli, dosa, sambhar (any 3)
9. Dehydrated products- Chips, papad, papadi, wadi (any 3)

प्रायोगिक खाद्य संरक्षण

पूर्णांक : 100

न्यूनतम पास प्राप्तांक : 40

घंटे / सप्ताह /बैच - 2 घंटे

परीक्षा का समय - 3 घंटे

उद्देश्य :

1. खाद्य संरक्षण की विविध विधियों को सीखना
2. फल एवं सब्जियों के सुरक्षित भंडारण की जानकारी

विषय सूची :

1. कच्चे एवं संरक्षित भोज्य पदार्थों का बाज़ार सर्वेक्षण
2. जूस और स्क्वैश
3. फलों का जैम, जेली, मुरब्बा
4. अचार-मिश्रित सब्जियां, हरी मिर्च, कच्चे आम और नींबू का अचार.
5. केचप, सॉस और चटनी.
6. फल एवं सब्जियों को सुखाना (ब्लांच एवं अनब्लांच)
7. हिमीकरण द्वारा घरेलू स्तर पर खाद्य संरक्षण
8. इंस्टेंटमिक्स- उपमा, ढोकला, वड़ा, पोहा, इडली, डोसा (कोई भी 3)
9. निर्जलीकृत उत्पाद- चिप्स, पापड़, पापड़ी, वड़ी, (कोई भी 3)

Distribution of Marks:

1. Planning and preparation of two food products	:40
a) Quality Characteristics	:10
b) Method of work and cleanliness	
	:20
2. Viva-Voce	: 30
3. Internal Assessment	:100
Total	