

Semester Wise Scheme of Papers
B.A.Home Science (2024-2025)

Year	Semester	Course Particular	Course Code	Course Nomenclature	Theory/ Practical	Credit (No. of Hrs./ Week)	Assessment & Internal Marks	Total Marks
I YEAR	I SEMESTER	DCCC I	HSC5101T-C	Human Development -	Theory	4	70+30	100
		DCCC I	HSC5101P-C	Human 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	Human Physiology & Mother Craft	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
		Value Added		Environmental studies	Theory	3	70+30	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 and Decoration	practical	2	100	100

		Value Added	BHS5602P-V	Physical Fitness & Yoga	Practical	3	70+30	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

HUMAN PHYSIOLOGY & MOTHER CRAFT

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.
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

मानव शरीर क्रिया विज्ञान एवं मातृकला

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. अंतःस्रावी ग्रंथियां और हार्मोन - पिट्यूटरी ग्रंथि, थायरॉयड ग्रंथि, पैराथायराइड ग्रंथियां, अधिवृक्क ग्रंथियां, थायमस ग्रंथि, लैंगरहैंसके द्वीपिकाएँ, पीनियल ग्रंथि और सेक्स ग्रंथियां ।
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: 09

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 आधारीय पाक कला

पूर्णांक : 30

घंटे / सप्ताह /बैच - 2 घंटे

न्यूनतम प्राप्तांक : 09

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/ग्रिल 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)डीप 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 two dish (Major and Minor)	
a) Quality Characteristics	: 10
b) Method of work and cleanliness	: 5
c) Serving	: 5
2. File and Record	: 10
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

Hours/week/batch: 2 hrs

Min Pass Marks: 40

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
Total	: 100

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-1

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

य) रसोई के प्रकार

8. डिज़ाइन:

अ) अर्थ और प्रकार,

ब) कला के तत्व

स) डिज़ाइन 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

Hours/week/batch: 2 hrs

Min Pass Marks: 09

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

घंटे / सप्ताह /बैच - 2 घंटे

न्यूनतम प्राप्तांक : 09

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	:5
2. Rangoli/Alpana	:10
3. Table Setting	: 5
4. File and Record	: 10
Total	: 30

References :

1. Nickel and Dorsey, J.M. (1970) Management in family living wiliy Eastern Ltd. New Delhi
2. Gross I.H., Crandall, E.W. and Knall, N.M (1980) Management for Morden 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 बृंदा 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

Hours/week/batch: 2 hrs

Min Pass Marks: 40

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. Pickels-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 बाजार सर्वेक्षण
2. जूस और स्कवैश
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. इंस्टैंटमिक्स- 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
 - a) Quality Characteristics :40
 - b) Method of work and cleanliness :10
2. Viva-Voce :20

3. Internal Assessment	: 30
Total	:100

SEMESTER –V

EXTENSION EDUCATION & COMMUNICATION

UNIT-I

1.Home Science Extension

- i. Meaning and Definition
- ii. Relationship of Home science extension with other subjects.

2.Extension Education

- i. Meaning and Definition of extension education
- ii. Principles of extension education
- iii. Basic elements of extension education

3.Community Development

- (i) Meaning and Definition of community development,
- (ii) Objectives and Principles of community development.

UNIT-II

4.Communication

- i. Meaning and definition
- ii. Types of Communication
- iii. Methods and Barriers in communication.

5.Communication process

- i. Concept and importance of communication process.
- ii. Elements of communication process and their characteristics.

6.Classification of extension approaches and methods

- i. Individual
- ii. Group
- iii. Mass
- iv. Selection of extension approaches and methods

7. Panchayati Raj in India - Concept, objectives and structural organization.

UNIT-III

8. Community development programme approach.

- i. Multipurpose
- ii. Growth centered
- iii. Minimum needs
- iv. Integrated
- v. Target group
- vi. Antyodaya.

9. On going national, International, rural and urban development programmes for women and children:

ICDS, MAHANAREGA, National rural livelihood mission (NRLM), CAPART, (in brief)

10. Role of NGO's and agencies in development: UNICEF, WHO. NIPCCD, NABARD, CHETNA and Local NGOs in your district.

11. Institutes working for rural and urban development: ICAR and KVK.

Practical

EXTENSION EDUCATION METHODS

Max Marks:30

Hours/week/batch: 2 hrs

Min Pass Marks: 09

Exam duration: 3 hrs

1. Planning, preparation and presentation of communication aids.

Poster, chart, folder, book let, flash cards, pamphlets and leaflets.

2. Bulletin Board Display, Demonstration, Role play

3. Assessment of any two of the following: T.v. programme, news stories/magazine article, social and commercial advertisement.

प्रसार शिक्षा एवं संचार

यूनिट-I

1. गृह विज्ञान प्रसार

- i. अर्थ एवं परिभाषा
- ii. गृह विज्ञान प्रसार का अन्य विषयों से संबंध।

2. प्रसार शिक्षा

- i. प्रसार शिक्षा का अर्थ एवं परिभाषा
- ii. प्रसार शिक्षा के सिद्धांत
- iii. प्रसार शिक्षा के मूल तत्व

3. सामुदायिक विकास :

- i. सामुदायिक विकास का अर्थ और परिभाषा,
- ii. सामुदायिक विकास के उद्देश्य और सिद्धांत।

यूनिट-II

4. संचार :

- i. अर्थ एवं परिभाषा
- ii. संचार के प्रकार
- iii. संचार की विधियाँ एवं बाधाएँ।

5. संचार प्रक्रिया :

- i. संचार प्रक्रिया की अवधारणा और महत्व।
- ii. संचार प्रक्रिया के तत्व एवं उनकी विशेषताएँ।

6. प्रसार दृष्टिकोण और प्रसार विधियों का वर्गीकरण

- i. व्यक्तिगत
- ii. सामूहिक
- iii. जन संपर्क
- iv. प्रसार शिक्षा की विधियों की भूमिका एवं चयन

7. भारत में पंचायती राज- संकल्पना, उद्देश्य एवं संरचनात्मक संगठन।

यूनिट-III

8. सामुदायिक विकास कार्यक्रम दृष्टिकोण।

- i. बहुउद्देशीय
- ii. विकास केन्द्रित
- iii. न्यूनतम आवश्यकताएँ
- iv. एकीकृत
- v. लक्ष्य समूह
- vi. अंत्योदय।

9. महिलाओं और बच्चों के लिए चलाये जा रहे राष्ट्रीय, अंतर्राष्ट्रीय, ग्रामीण और शहरी विकास कार्यक्रम:

आई सी डी एस. , महानरेगा, एन आर एल एम, सी ए पी ए आर टी, जे एस एस के (संक्षेप में) ।

10. विकास प्रयासों में विविध संस्थाओं एवं गैर सरकारी संगठनों की भूमिका- यूनिसेफ, डब्ल्यू एच ओ, निप्सिड,नाबार्ड, आई सी ए आर, के वी के, चेतना एवं आपके जिले में कार्यरत स्थानीय गैर सरकारी संगठन

प्रायोगिक प्रसार शिक्षा विधियाँ

पूर्णांक : 30

न्यूनतम पास प्राप्तांक : 09

घंटे / सप्ताह /बैच - 2 घंटे

परीक्षा का समय - 3 घंटे

1. संचार सहायता की योजना, निर्माण और प्रस्तुतिकरण :

पोस्टर. चार्ट, फ़ोल्डर, बुकलेट,फ्लैश कार्ड, पैम्फलेट और पत्रक।

2. बुलेटिन बोर्ड डिस्प्ले / प्रदर्शन / रोल प्ले

3. निम्नलिखित में से किन्हीं दो का आकलन करना:

टी.वी. कार्यक्रम, समाचार कहानियां/पत्रिका लेख, सामाजिक और वाणिज्यिक विज्ञापन।

Distribution of Marks:

1.	Activity from 1	: 10
2.	Activity from 2	:10
3.	File and Record	: 10
Total	:30	

References

1. Singh. R. Text Book of Extension Education, Sahitya Kala Prakashan, Ludiana 1987.
2. Supe. S.V.. An Introduction to Extension Edu. Oxford, I.B.FH. New Delhi, 1984.
3. Dhama O.P. & Bhatnagar, O.P., Extension and communication for development. Oxford to IBH publishing Pvt. Lid. New Delhi. 1985.
4. डॉ वंदना सिंह एवं पूनम कुमारी, : प्रसार शिक्षा, पंचशील प्रकाशन जयपुर ।
5. डॉ वृन्दा सिंह, प्रसार शिक्षा, पंचशील प्रकाशन जयपुर ।
6. डॉ पी एन कल्ला, डॉ अचला गख्खर, प्रसार शिक्षा के नए आयाम, राजस्थान हिन्दी ग्रंथ अकादमी, जयपुर।
7. डॉ प्रमिला वर्मा एवं कांति पाण्डेय, गृह विज्ञान प्रसार शिक्षा, बिहार हिन्दी ग्रंथ अकादमी, पटना ।

Skill Enhancement Course**Communication Skills****Practical****Max Marks -100****Course Objectives & Outcomes:**

Upon the completion of the course the students will be able to:

- Understand the nature importance of communication.
- Learn the process involved in communication.
- Develop interview skills.
- Acquire presentation skills.
- Effectively play their roles in group discussions.

☐ Enhance the skills of public speaking.

Course Content:

UNIT-I

BASICS OF COMMUNICATION

1. Nature and importance of communication
2. Process of Communication
3. Principles of communication
4. Barriers to effective communication
5. Strategies for effective communication

UNIT-II

PRESENTATION SKILLS

1. Preparation of a good presentation
2. Verbal communication in presentation
3. Non-verbal communication in presentation
4. Visual aids/Materials in presentation
5. Analyzing audience and managing questions

UNIT- III

INTERVIEWS AND GROUP DISCUSSIONS

1. Interview and its types
2. Before, during and after an interview
3. Do's and Don'ts in an interview
4. Basic Interview questions
5. Structure and process of Group Discussions
6. Role functions, Do's and Don'ts

Recommended Activities:

- Presenting seminar papers.
- Mock interviews.
- Using Power point presentations in seminars.

References:

- Working in English, Jones, Cambridge
- Business Communication, Raman –Prakash, Oxford
- Speaking Personally, Porter-Ladousse, Cambridge
- Speaking Effectively, Jermy Comfort, et.al, Cambridge
- Anjanees Sethi & Bhavana Adhikari, Business Communication, Tata McGraw Hill

कौशल संवर्धन पाठ्यक्रम
संचार कौशल
प्रैक्टिकल अधिकतम अंक -100

पाठ्यक्रम के उद्देश्य और परिणाम:

पाठ्यक्रम पूरा होने पर छात्र इसमें सक्षम होंगे:

- संचार के प्राकृतिक महत्व को समझें।
- संचार में शामिल प्रक्रिया को जानें।
- साक्षात्कार कौशल विकसित करें.
- प्रस्तुतिकरण कौशल हासिल करें.
- समूह चर्चाओं में अपनी भूमिका प्रभावी ढंग से निभाएँ।
- सार्वजनिक रूप से बोलने के कौशल को बढ़ाएं।

पाठ्यक्रम सामग्री:

यूनिट-1

संचार की मूल बातें

1. संचार की प्रकृति एवं महत्व
2. संचार की प्रक्रिया

3. संचार के सिद्धांत
4. प्रभावी संचार में बाधाएँ
5. प्रभावी संचार के लिए रणनीतियाँ

यूनिट-II

कौशल प्रस्तुति

1. एक अच्छे प्रेजेंटेशन की तैयारी
2. प्रस्तुति में मौखिक संचार
3. प्रस्तुति में गैर-मौखिक संचार
4. प्रस्तुति में दृश्य सहायता/सामग्री
5. दर्शकों का विश्लेषण करना और प्रश्नों का प्रबंधन करना

यूनिट- III

साक्षात्कार और समूह चर्चाएँ

1. साक्षात्कार और उसके प्रकार
2. साक्षात्कार से पहले, साक्षात्कार के दौरान और बाद में
3. साक्षात्कार में क्या करें और क्या न करें
4. बुनियादी साक्षात्कार प्रश्न
5. समूह चर्चा की संरचना एवं प्रक्रिया
6. भूमिका कार्य, क्या करें और क्या न करें

अनुशंसित गतिविधियाँ:

- सेमिनार पेपर प्रस्तुत करना।
- नकली साक्षात्कार.
- सेमिनारों में पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन का उपयोग करना।

सन्दर्भ:

- अंग्रेजी में काम करना, जोन्स, कैम्ब्रिज
- बिजनेस कम्युनिकेशन, रमन-प्रकाश, ऑक्सफोर्ड
- व्यक्तिगत रूप से बोलते हुए, पोर्टर-लडौसे, कैम्ब्रिज
- प्रभावी ढंग से बोलना, जेर्मी कम्फर्ट, एट अल, कैम्ब्रिज

- अंजनी सेठी और भावना अधिकारी, बिजनेस कम्युनिकेशन, टाटा मैकग्रा हिल

SEMESTER –VI

FOODS & NUTRITION

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 :

UNIT-I

1. Meaning and definition of terms - Food, nutrition, nutrients, macro and micro nutrients, nutritional status, balanced diet, dietetics, malnutrition (kwashiorkor and marasmus) and food adulteration.
2. Basic food groups
3. Functions of foods, Role of fibre in daily diet.
4. Different methods of food preparation - merits and demerits.
5. Methods used to conserve and enhance the nutritive value of foods.

UNIT-II

6. Proximate principles (protein, carbohydrates, fats) - classification, food sources, functions, deficiency and toxicity.
7. Minerals (calcium, phosphorus, iron, iodine, sodium, Potassium, Magnesium, fluorine)-food sources, functions, deficiency and toxicity.

UNIT-III

8. Vitamins-food sources, functions, deficiency and toxicity.
 - i. Fat Soluble – Vitamin A,D,E,K
 - ii. Water Soluble - Vitamin B Complex and C
9. Meal planning - principles and factors affecting meal planning.
- 10.Recommend dietary allowances for different age, sex, occupation, and physiological condition.
- 11.Therapeutic nutrition – concept and modifications of normal Diet
- 12.Causes, symptoms and dietary Modifications for
 - i. Fever
 - ii. Constipation, Diarrhoea, Ulcer.
 - iii. Overweight and Underweight.

- iv. Diabetes.
- v. Liver Diseases - Jaundice
- vi. Cardiovascular Diseases - Hypertension

PRACTICAL

MEAL PLANNING

Max Marks:30

Hours/week/batch: 2 hrs

Min Pass Marks: 09

Exam duration: 3 hrs

1. Recommended dietary allowances for Indians as per age, sex, physical and physiological condition.
2. Planning, preparation and serving of meals for –
 - i. Sedentary, moderate and heavy worker
 - ii. Pregnant and lactating mothers
 - iii. Old age persons
 - iv. Preschool Child and School going children
 - v. Adolescent boys and girls
3. Planning and preparation of hospital diets:
 - i. Normal diet
 - ii. soft diet
 - iii. full liquid diet
 - iv. clear liquid diet
 - v. bland diet.
4. Planning preparation and serving of meals for special diseased conditions
 - i. Fevers
 - ii. Obesity
 - iii. Under weight
 - iv. Diarrhoea
 - v. Constipation.
 - vi. Hypertension.
 - vii. Diabetes.
 - viii. Peptic Ulcer
 - ix. Liver diseases - Jaundice

आहार एवं पोषण

यूनिट-I

1. परिभाषाएँ - भोजन, पोषण, पोषक तत्व, स्थूल और सूक्ष्म पोषक तत्व, पोषण स्तर, संतुलित आहार, पथ्यापथ्य, कुपोषण (क्वाशियोरकोर और मरास्मस), खाद्य मिलावट ।
2. आधारीय खाद्य समूह
भोजन के कार्य, दैनिक आहार में फाइबर / रेशे की भूमिका।
3. भोजन बनाने की विभिन्न विधियाँ - गुण एवं दोष।
4. खाद्य पदार्थों के पोषण मूल्य को संरक्षित रखने और बढ़ाने के लिए उपयोग में ली जाने वाली विधियाँ।

यूनिट-II

5. निकटवर्ती सिद्धांत (प्रोटीन, कार्बोहाइड्रेट, वसा) - वर्गीकरण, खाद्यस्रोत, कार्य, कमी और अधिकता के प्रभाव।
6. खनिज (कैल्शियम, फास्फोरस, लोहा, आयोडीन, सोडियम, पोटेशियम, मैग्नीशियम, फ्लोरीन) - खाद्यस्रोत, कार्य, कमी और अधिकता के प्रभाव ।

यूनिट-III

7. विटामिन- खाद्यस्रोत, कार्य, कमी और अधिकता के प्रभाव
वसा विलेय - विटामिन ए, डी, ई एवं के
जल विलेय - विटामिन बी समूह एवं सी
8. आहार योजना - आहार योजना को प्रभावित करने वाले सिद्धांत और कारक।
9. विभिन्न आयु, लिंग, व्यवसाय और शारीरिक स्थिति के लिए प्रस्तावित आहारीय मात्राएँ
10. चिकित्सीय पोषण: अवधारणा तथा सामान्य आहार में परिवर्तन
विविध बीमारियों के कारण, लक्षण तथा आहार में परिवर्तन

- i. बुखार
- ii. कब्ज, दस्त एवं अल्सर।
- iii. अति भार एवं अल्प भार।
- iv. मधुमेह।
- v. यकृत रोग- पीलिया।

vi. हृदय संबंधी रोग - उच्चरक्तचाप

प्रायोगिक
आहार नियोजन

पूर्णांक : 30

न्यूनतम प्राप्तांक : 09

घंटे / सप्ताह / बैच - 2 घंटे

परीक्षा का समय - 3 घंटे

1. विभिन्न आयु, लिंग, व्यवसाय और शारीरिक स्थिति के लिए प्रस्तावित आहारीय मात्राएँ
2. निम्न अवस्थाओं के लिए आहार की योजना बनाकर, भोजन पकाना एवं परोसना
 - i. साधारण क्रियाशील , मध्यम क्रियाशील एवं अधिक क्रियाशील पुरुष एवं स्त्री
 - ii. गर्भवती एवं धात्री महिला
 - iii. वृद्ध पुरुष एवं महिला
 - iv. पूर्व विद्यालयी एवं विद्यालय जाने वाले बालक एवं बालिका
 - v. किशोर बालक एवं बालिका
3. अस्पताल में दिये जाने वाले आहार की योजना, भोजन पकाना एवं परोसना-
 - i. सामान्य आहार
 - ii. नरम आहार
 - iii. पूर्ण तरल आहार
 - iv. स्पष्ट तरल आहार
 - v. ब्लेन्ड आहार
4. विविध बीमारियों में दिये जाने वाले आहार की योजना, भोजन पकाना एवं परोसना-
 - i. ज्वर
 - ii. अति भार
 - iii. अल्प भार

- iv. दस्त
- v. कब्ज
- vi. उच्चरक्तचाप
- vii. मधुमेह
- viii. पेप्टिक अल्सर।
- ix. यकृत रोग- पीलिया।

Distribution of Marks:

3. Preparation of two dishes (Major and Minor)
 - d) Quality Characteristics : 10
 - e) Method of work and cleanliness : 5
 - f) Serving : 5
4. File and Record : 10
- Total : 30**

References:

- i. सुधानारायण: खाद्यविज्ञान
- ii. मुक्ता अग्रवाल: भोजन और पोषण
- iii. उषा मिश्रा, अलका अग्रवाल सुधानारायण: खाद्यविज्ञान
- iv. सुधानारायण: आहार योजना
- v. डॉ. बृंदासिंह: आहार विज्ञान और पोषण
- vi. डॉ. देविना सहाय : आहार विज्ञान , New age international publisher , New Delhi.

Skill Enhancement

Interior Design and Decoration

Practical

Max marks 100

Objectives:

☐ To make student understand wide range of skills and information related to the field of interior designing and decoration

☐ To learn skills from wide range of areas including production design, interior design, architecture and the design of retail or commercial spaces.

Practical:

1. Application of elements and principles of interior design and decoration.
2. Preparation of utility and decoration articles by using various painting/printing techniques.
3. Use of floor decoration in interiors.
4. Flower arrangement and decoration for different areas and occasions.
5. Stationery designs.
6. Cover designs for books, magazines, illustrations, lettering construction etc.
7. Accessories: various types, materials and techniques
8. Preparing different articles:
 1. Pottery 2. Collage 3. Handicrafts 4. Utility articles
 5. Poster making 6. Greeting cards 7. Fabric painting 8. Glass painting
9. Gift wrapping

**कौशल संवर्धन
आंतरिक डिज़ाइन और सजावट
प्रैक्टिकल अधिकतम अंक 100**

उद्देश्य:

- छात्र को क्षेत्र से संबंधित व्यापक प्रकार के कौशल और जानकारी को समझाना इंटीरियर डिजाइनिंग और सजावट

- उत्पादन डिजाइन, इंटीरियर डिजाइन सहित कई क्षेत्रों से कौशल सीखना।

वास्तुकला और खुदरा या वाणिज्यिक स्थानों का डिज़ाइन।

व्यावहारिक:

1. आंतरिक डिजाइन और सजावट के तत्वों और सिद्धांतों का अनुप्रयोग।
2. विभिन्न पेंटिंग/मुद्रण का उपयोग करके उपयोगी एवं सजावट की वस्तुएं तैयार करना तकनीकें.
3. आंतरिक सजा में फर्श की सजावट का उपयोग।
4. विभिन्न क्षेत्रों और अवसरों के लिए फूलों की व्यवस्था और सजावट।
5. स्टेशनरी डिज़ाइन.
6. पुस्तकों, पत्रिकाओं, चित्रों, अक्षर निर्माण आदि के लिए कवर डिज़ाइन।
7. सहायक उपकरण: विभिन्न प्रकार, सामग्री और तकनीकें
8. विभिन्न उपयोगी शिल्प तैयार करना:
 1. मिट्टी के बर्तन
 2. कोलाज
 3. हस्तशिल्प
 4. उपयोगी शिल्प
5. पोस्टर बनाना
6. ग्रीटिंग कार्ड
7. फैब्रिक पेंटिंग
8. ग्लास पेंटिंग
9. उपहार लपेटना