

SOPHIA GIRLS' COLLEGE
(AUTONOMOUS)
AJMER



Scheme of Examination
And
SYLLABUS
2023-24 (Batch)
FOR
Bachelor of Arts Honours
with Research
(Homescience as Major Subject)

Choice Based Credit System
with
New Education Policy
Semester – I to VI

BACHELOR OF ARTS

Eligibility for admission in First Year of BA is 10+2 examination of any Board with at least 45% marks. With regard to admission on reserved category seats government rules will be applicable.

SCHEME OF EXAMINATION

The number of the paper and the maximum marks for each paper together, with the minimum marks required to pass are shown against each subject separately. It will be necessary for a candidate to pass in the theory as well as the practical part of a subject/paper, wherever prescribed, separately.

Classification of successful candidates shall be as follows:

First Division	60%	} of the aggregate marks prescribed in Semesters I to VI taken together
Second Division	50%	

All the rest shall be declared to have passed the examination.

- ▲ For passing a candidate shall have to secure at least 40% marks in each course (Theory and Practical separately).
- ▲ No division shall be awarded in Semesters I to V.
- ▲ Whenever a candidate appears for a due paper examination, she will do so according to the syllabus in force.
- ▲ A candidate not appearing in any examination/absent in any paper of term end examination shall be considered as having DUE in those papers.

Program Outcome

The arts undergraduate program is designed to achieve the following outcomes-

1. To provide opportunities for the holistic development of the students and to enable them to make an effective contribution to the community, society and nation
2. To strive for scholastic excellence, instill moral values, create responsible citizens and to build global competencies
3. To create a conducive environment for experiential learning
4. To instill the core values of faith, integrity, accountability and creativity
5. To enable the students to contribute in building a more sustainable and equitable world
6. To enhance historical, political, environmental, spiritual, moral and ethical consciousness
7. To develop analytical and critical thinking skills in the field of research
8. To sensitize young minds through education towards social, cultural, psychological and economic well-being and to reach out to the underprivileged
9. To integrate and interlink knowledge, skills, values and attitudes to action
10. To provide a general understanding of the concepts and principles of selected areas of study thus enabling the students to decide upon specialized professional choices
11. To mould young girls into mature, responsible, just and empowered women.

Program Specific Outcome

On successful completion of B.A with Home Science, the students will be able to-

- Understand and promote the role of interdisciplinary sciences in the development and well being of individuals, families and communities.
- Develop professional and entrepreneurial skills for empowerment
- Promote an activity based practical knowledge and exposure
- Evolve as a wholesome personality by preparing them for employment through skill development.
- Unify the subject knowledge with related disciplines and develop qualities for responsible home makers.

End Semester Examination Pattern

Maximum Marks: 50

Duration: 2 ½ Hrs.

Section A

10 x 1 = 10 marks

Contains 10 Questions of 1 mark each and all are compulsory.
Three questions from each unit and one extra question from any one unit.
3 + 3 + 4 = 10 Questions

Section B

3+3+4 = 10 marks

Contains 3 questions with internal choice (Two questions from each unit).
(2 Questions of 3 marks each and 1 Question of 4 marks)
A student has to attempt 3 questions, choosing at least one question from each unit.

Section C

3 x 10 = 30 marks

Contains 3 questions with internal choice (Two questions from each unit).
Each Question carries 10 marks.
A Student has to attempt 3 questions, choosing at least one question from each unit.

End Semester Practical Examination Pattern

Maximum Marks: 40

Duration: 3 Hrs.

Note:

1. A Laboratory Exercise File should be prepared by each student for each practical paper and should be submitted during practical examinations.
2. One internal and one external examiner shall conduct two practical exams, in a day, of a batch of 60 students.
3. Duration of practical exam is 3 hours.
4. Practical of 40 marks distribution is as under:
 - a. Distribution of marks to be mentioned according to your syllabus

Course Structure for B.A. I Year

Semester I								
Paper Code	Nomenclature Of the Paper	Contact Hours Per Week	Credits	Total Marks		Max. Marks	Min. Pass Marks	Exam Duration
				CIA	ESE			
MJHSC-101	Fundamentals of Food Science and Nutrition	03	03	25	50	75	30	2½ Hrs
MJHSC-102	Practical: Basic Food Preparation	02	01	0	25	25	10	3 Hrs
Semester II								
MJHSC-201	Introduction to Fashion Designing and Garment Production	03	03	25	50	75	30	2½ Hrs
MJHSC-202	Practical: Fashion Designing and Clothing Construction	02	01	0	25	25	10	3 Hrs

Semester I**MJHSC-101: Fundamentals of Food Science and Nutrition****Max. Marks: 75****Min. Marks: 30****Credits: 03****Duration: 2½ Hrs****Learning Outcomes:** On successful completion of the course, the students will be able to:-

1. Develop the understanding of terms food, nutrition, methods of food preservation.
2. Explain the composition, classification and functions of proteins, carbohydrates and fats.
3. Explain the nutritional importance functions, deficiency of micronutrient in the body.
4. Prepare the students to get entrepreneurial skills in food industries.

Unit – I

1. Definition – Food, Nutrition, Nutrients and Dietetics, RDA
2. Functions and Classification based on functions, nutrients and perishability,
3. Methods of Cooking and Preventing Nutrient Losses
 - Dry, moist, frying and microwave cooking
 - Advantages, disadvantages and the effect of various methods of cooking on nutrients
 - Minimizing nutrient losses
4. Enhancing nutritional quality of foods-supplementation, germination, fermentation, fortification
5. Food preservation- Definition , principles and methods of food preservation
6. Food adulteration- Definition, types and household methods of testing adulterants in food.
7. Genetically modified and organic foods

Unit - II

8. A brief knowledge of the composition, classification, functions, deficiencies, sources and requirements of the following macronutrients and micronutrients:
 - Proteins, Carbohydrates Fats, Water and Dietary fibre
 - Fat Soluble vitamins – A,D,E and K
 - Water Soluble vitamins – Vit. C, Thiamine, Riboflavin, Niacin, Folic Acid and vit.B6 Vit. B12
 - Minerals – Calcium, Phosphorous, Iron, Iodine.

Unit – III

9. Structure, composition, Products, nutritional contribution, selection and changes during cooking of the following food groups
 - Cereals
 - Pulses
 - Fruits and vegetables
 - Milk & milk products
 - Meat, eggs, poultry and fish

- Fats and Oils, nuts and oilseeds
- Spices and condiments

References:

- M. Swaminathan: Principles of nutrition and dietetics
- I.C.M.R.: Nutritive value of Indian Foods
- I.C.M.R.: Nutritive requirements for Indians
- C.H. Robinson: Normal and Therapeutic nutrition, Hindi
- Narayan Sudha: Aahar Vigyan Research Publication Jaipur

MJHSC-101: खाद्य विज्ञान और पोषण के बुनियादी सिद्धांत

अधिकतम अंक: 75

क्रेडिट: 03

न्यूनतम अंक: 30

अवधि: 2½ घंटे

इकाई-I

1. परिभाषा - भोजन, पोषण, पोषक तत्व और आहार विज्ञान, आरडीए
2. खाद्य पदार्थों के कार्यों पोषक तत्वों व उनकी विकारियता के आधार पर वर्गीकरण
3. खाना पकाने के तरीके और पोषक तत्वों की हानि को रोकना
 - सूखा, नम, तलना और माइक्रोवेव में खाना पकाना
 - खाना पकाने के विभिन्न तरीकों के फायदे, नुकसान और पोषक तत्वों पर प्रभाव
 - पोषक तत्वों की हानि को कम करना
4. खाद्य पदार्थों की पोषण गुणवत्ता बढ़ाना-पूरक, अंकुरण, किण्वन, सुदृढ़ीकरण
5. खाद्य संरक्षण - खाद्य संरक्षण की परिभाषा, सिद्धांत और तरीके
6. खाद्य अपमिश्रण- परिभाषा, प्रकार और परीक्षण की घरेलू विधियाँ।
7. आनुवंशिक रूप से संशोधित और जैविक खाद्य पदार्थ

इकाई-II

8. निम्नलिखित मुख्य पोषक तत्वों को संगठन वर्गीकरण कार्य कमी स्त्रोत और आवश्यकताओं की संक्षिप्त जानकारी
 - प्रोटीन कार्बोहाइड्रेट वसा, जल रेशा
 - वसा में घुलनशील विटामिन-A, D, E, K
 - जल में घुलनशील विटामिन- टामिन C, थाइमिन, राइबोफ्लेविन नाइसिन फालिक एसिड विटामिन B₆ विटामिन B₁₂
 - खनिज लवण कैल्शियम फास्फोरस लोहलवण आयोडीन

इकाई-III

9. निम्नलिखित खाद्य समूहों की संरचना, संरचना, उत्पाद, पोषण योगदान, चयन और खाना पकाने के दौरान परिवर्तन
 - अनाज
 - दालें
 - फल और सब्जियां
 - दूध और दूध से बने उत्पाद
 - मांस, अंडे, मुर्गी और मछली
 - वसा और तेल, मेवे और तिलहन
 - मसाले और मसालों

संदर्भ पुस्तके-

- आहार एवं पोषण विज्ञान - स्वामी नाथम
- आहार नियोजन, नायारण सुधा राजस्थान पब्लिकेशन, जयपुर
- डायटेटिक्स बी. श्री लक्ष्मी न्यू ऐज इंटरनेशनल पब्लिकेशन
- आहार एवं पोषण विज्ञान-वृंदा सिंह।

MJHSC-102: Practical: Basic Food Preparation**Max. Marks: 25****Min. Marks: 10****Credits: 01****Duration: 3 Hrs**

- 1 Introduction – Foods Lab. Basic cooking terms, Weights and measures, equipments, Rules and regulation of Working in the Laboratory
- 2 Beverages
- 3 Soups
- 4 Desserts
- 5 Snacks
- 6 Salads
- 7 Bakery items
- 8 Basic preparations from cereals, pulses and vegetables
- 9 Preparing recipes using different methods of cooking – baking, roasting, boiling, steaming. Simmering, deep frying, shallow frying.

Note: Importance to be given to methods of preparation, taste, attractive service, portion size & time plan.

MARKS DISTRIBUTION:**Time: 3 hours****Max. Marks: 50****Min. Marks: 20**

1. Internal.
2. Selection and planning of recipes
3. Preparation of two dishes
4. Table management, service
5. Method of Work & cleaning

10

10

20

05

05**50****MJHSC-102: प्रयोगिक: बुनियादी भोजन तैयार करना****अधिकतम. अंक: 25****न्यूनतम अंक: 10****क्रेडिट: 01****अवधि: 3 घंटे**

1. खाद्य प्रयोगशाला भोजन तथा पकाने सम्बन्धी संग्रह खाद्य पदार्थों का नाप तोल उपकरण व प्रयोगशाला में कार्य करने के नियम एवं विनियम आदि का परिचय।
2. पेय पदार्थ
3. सूप
4. डिजर्ट
5. स्नेक
6. सलाद
7. बेकिंग
8. अनाज दालों व सब्जियों से बने आधारीय व्यंजन
9. विभिन्न प्रकार की भोजन पकाने की विधियों को उपयोग में लाते हुए व्यंजन बनाना- बेकिंग रोस्टिंग उबालना स्टीमिंग खदकाना गहरा तलना उथला तलना

Semester – II

MJHSC-201: Introduction to Fashion Designing and Garment Production

Max. Marks: 75

Min. Marks: 30

Credits: 03

Duration: 2½ Hr

Learning Outcomes: On successful completion of the course, the student will be able to:-

1. Identify various Textiles fibers and their manufacturing process.
2. Develop the knowledge about various production techniques and finishing techniques.
3. Explain the various dyeing, printing and finishing techniques.

UNIT I

1. Textile Fibres:

- (a) Classification and General Properties of Textile Fibres.
- (b) Manufacture, properties storage and their importance to consumer of
 - Natural Fibers: Cotton, Linen, Silk, Wool.
 - Manmade Fibers: Rayon, Nylon, Polyester.

2. Construction of Yarn and Fabric:

- Meaning of Weaving, Knitting, Felting, Warp ,Weft selvedge, and count of cloth

3. Yarn construction

- a) Different methods of spinning
- b) Different types of yarns- Ply, Filament, slub, Novelty, Flock, Boucle, spiral and Knot yarns.

UNIT II

4. Weaving –

- (a) Definition and meaning of Weaving
- (b) Different types of weaving – plain, Twill, Satin and Sateen, Pile and Jacquard.

5. Finishing –

- (a) Meaning and Objective of Finishing
- (b) Different methods of finishing : Bleaching, sizing, tentering, mercerizing, calendering, embossing, napping, shrinkage control, water proofing, fire resistant, moth proofing and permanent press.

6. Dyeing and Printing

- (a) Different types of dyes
- (b) Method of dyeing
- (c) Different methods of printing: Block, Screen, Roller, Resist, Discharge and Stencil

7. Design

- a) Definition and understanding aspects of design
- b) Classification to Design: Structural Design and Applied Design
- c) Types of motifs: Geometrical, Stylized, Figurative, Abstract, Folk, Tribal

UNIT III

8. Fashion Designing : Objectives of Apparel Designing

1. Principles of Art and their application in Apparel designing. Balance, Proportion, Harmony, Rhythm, Emphasis
2. Elements of art and their application in Apparel designing Lines, Texture, Form, Pattern and Color

9. Fashion

- a. Terminology
- b. Fashion cycle
- c. Sources of fashion
- d. Factors favouring and retarding fashion
- e. Fashion Forecasting-Seasons, sources, steps in forecasting
- f. Adoption of fashion
- g. Consumer groups- fashion leaders, followers
- h. Adoption process- Trickle-down theory, bottom up theory & trickle across theory

10. Traditional Textiles-

- (a) Resist dyed Textiles-
- Bandhani of Gujrat and Rajasthan
 - Patola of Gujrat
 - Ikkat of Orissa
 - Pochampalli of Andhrapradesh
- (b) Traditional Embroideries
- Phulkari of Punjab
 - Chamba rumal of Himachal Pradesh
 - Kashida of Kashmir
 - Chikankari of Uttar Pradesh
 - Kantha of Bengal

11. Garment Production-

- Definition of :Grain,Bias,selvedge, seam allowance,facing and Ease Stiching

Reference Books:

- Dhantyagi, Sushila: Fundamentals of textiles and their care Orient Longmans, Bombay.
- Daulkar. Durga: A guide to household textile and laundry work. Atma Ram & Sons, New Delhi.
- Isabel B. Wingtag: Textile fibres and their selection Prentice Hall Inc. Englewood, Chiff, N. Jersey
- Hess, Katherine: Textile fibres and their uses – Oxford & IBH Publishing House, New Delhi.
- Mathews, Mary: Practical clothing Construction – Part I Cosmic Press,
- Corbman B.P: Textile Fibre, Mc Graw hill Co. New York.

MJHSC-201: फैशन डिजाइनिंग और परिधान उत्पादन का परिचय

अधिकतम अंक: 75

क्रेडिट: 03

न्यूनतम अंक: 30

अवधि: 2½ घंटा

इकाई - I

- वस्त्रोपयोगी रेशे
 - वस्त्रोपयोगी रेशों का वर्गीकरण एवं सामान्य गुण
 - निर्माण प्रक्रिया विशेषताएँ एवं उपभोक्ता के लिए इनका महत्व
 - प्राकृतिक रेशे : कपास, लिनन, रेशम, ऊन
 - मानवाकृत रेशे : रेयोन, नाइलोन, पोलिस्टर
- धागे और कपड़े का निर्माण
 - बुनाई, नीटिंग, फेल्टिंग एवं ताना-बना, किनारी कपड़े की गणना करना
- धागे का निर्माण
 - कतरई के विभिन्न तरीके
 - धागे के विभिन्न प्रकार: प्लाई, फिलामेंट, स्लब,नोवेल्टी,फ्लॉक, बौक्ले,स्पाइरल क्नाॅट धागे

इकाई – II

- बुनाई-
 - बुनाई की परिभाषा और अर्थ
 - बुनाई के विभिन्न प्रकार - सादा, टवील, साटन और साटिन, पाइल और जैकार्ड
- परिसज्जा
 - अर्थ और परिसज्जा के उद्देश्य
 - परिसज्जा की विभिन्न विधियाँ - विरंजक कड़ा करना टेंट्रिंग, मरसीराइजिंग,केलेडरिंग, संकुचन नियंत्रण, जल मेघ अज्वलनशीन, कीड़ों से बचना, स्थायी इस्त्री
- रंगाई और छपाई
 - विभिन्न प्रकार के रंग
 - रंगाई की विधियाँ
 - छपाई के विभिन्न प्रकार- ब्लॉक, स्क्रीन ,रोलर , अवरोधी ,डिस्चार्ज एवं स्टेन्सिल
- डिज़ाइन
 - डिजाइन की परिभाषा और समझ

- b. डिजाइन का वर्गीकरण: संरचनात्मक डिजाइन और अनुप्रयुक्त डिजाइन
- c. रूपांकनों के प्रकार: ज्यामितीय, शैलीबद्ध, आलंकारिक, सार, लोक, जनजातीय

इकाई – III

8. फैशन डिजाइनिंग: परिधान डिजाइनिंग के उद्देश्य
 1. कला के सिद्धांत और परिधान डिजाइनिंग में उनका अनुप्रयोग संतुलन, अनुपात, सामंजस्य, लय, ज़ोर
 2. कला के तत्व और परिधान डिजाइनिंग में उनका अनुप्रयोग रेखाएँ, बनावट, रूप, पैटर्न और रंग
9. फैशन
 - a. शब्दावली
 - b. फैशन चक्र
 - c. फैशन के स्रोत
 - d. फैशन को अनुकूल और मंद करने वाले कारक
 - e. फैशन पूर्वानुमान-मौसम, स्रोत, पूर्वानुमान के चरण
 - f. फैशन को अपनाना
 - g. उपभोक्ता समूह- फैशन नेता, अनुयायी
 - h. अपनाने की प्रक्रिया- ट्रिंकल-डाउन थ्योरी, बॉटम अप थ्योरी और ट्रिंकल अक्रॉस थ्योरी
10. पारंपरिक वस्त्र-
 - a. अवरोधक रंगाई द्वारा रंगे हुए वस्त्र
 - गुजरात और राजस्थान की बंधनी
 - गुजरात का पटोला
 - उड़ीसा का इक्कत
 - आंध्रप्रदेश का पोचमपल्ली
 - b. पारंपरिक कढ़ाई
 - पंजाब की फुलकारी
 - हिमाचल प्रदेश का चंबा रुमाल
 - कश्मीर की कशीदा
 - उत्तर प्रदेश की चिकनकारी
 - बंगाल का कंधा
11. परिधान उत्पादन-
 - परिभाषा: ग्रेन, पूर्वाग्रह, सेल्वेज, सीवन भत्ता, सामना करना और आसानी से सिलाई

संदर्भ

- वस्त्र विज्ञान एवं परिधान- वर्मा पी.- बिहार हिंदी ग्रन्थ अकादमी
- तंतु से परिधान
- केवल रमानी निगम साहित्य ग्रन्थ
- वस्त्र विज्ञान एवं परिधान डॉक्टर वृंदा सिंह पंचशील प्रकाशन जयपुर
- वस्त्र विज्ञान के मूल सिद्धांत शेरी जे पी विनोद पुस्तक भंडार

MJHSC-202 Practical: Fashion Designing and Clothing Construction

Max. Marks: 25

Min. Marks: 10

Credits: 01

Duration: 3 Hrs

Learning Outcomes: On successful completion of the course, the studenta will be able to:-

1. Develop skills in apparel designing.
2. Develop enterpreneurial skills in fashion designing.

Section A – T

1. a – Collecting samples of various types of weaves.
- b – Dyeing and Printing (Articles-atleast 1)
 - i. Tie & Dye
 - ii. Block Printing

Section B – Needlecraft and clothingConstruction

2. a - Equipment used for stitching and measurement.
b -Taking of body Measurements
c – Importance of drafting and making paper pattern
d – Calculation of material
e – Preparation of fabric before cutting
3. Preparations of Samples -Basic seams and Fastener
4. Drafting, Cutting and stitching of:
 - i. Children – basic bodice block – adaptation to A Line frock
 - ii. Ladies - Saree Petticoat
5. Making embroidery samples of at least five stitches.
6. Samples of Traditional Embroidery –any (2)

MJHSC-202: प्रयोगिक: वस्त्रों की देखभाल एवं निर्माण प्रायोगिक

अधिकतम अंक: 25

क्रेडिट:01

न्यूनतम अंक: 10

अवधि: 3 घंटे

भाग अ

1. a. विभिन्न प्रकारकी बुनाइयों के नमूने एकत्रित करना
b. रंगना एवं छापना (केवल नमूने)
 - i. बंधेज
 - ii. ठप्पा छपाई

भाग ब सुई का कार्य एवं वस्त्र निर्माण

2. a सिलाई एवं नापने के उपकरण
b शारीरिक नाप लेना
c ड्राफ्टिंग का महत्त्व और पेपर पैटर्न बनाना
d. विभिन्न पोशाकों को बनाने के लिये कपड़े की आवश्यकता का हिसाब
e. कपड़े को काटने के लिए तैयार करना
3. बुनियादी सिवन और बंधक
4. ड्राफ्टिंग कटिंग और सिलाई करना-
 - i. बच्चों की बेसिक बॉडीस ब्लॉक, ए-लाइन फ्रॉक के लिए बेसिक बॉडीस ब्लॉक का अनुकूलन
 - ii. महिलाओं के साड़ी पेटीकोट
5. नमूने तैयार करने एवं कढ़ाई के टांके (कोई 5)
6. परम्परागत कढ़ाई के नमूने (कोई 2)

अंक विभाजन:

समय: 3 घंटे

आन्तरिक मूल्यांकन

पूर्णांक: 50

10

भाग अ

10

भाग ब

10

कपड़े की ड्राफ्टिंग एवं कटाई

कपड़े की सिलाई

(केवल एक तरफ की सिलाई पूरी प्रक्रिया सहित)

15

कढ़ाई का नमूना

05

निम्न अंक: 20

Course Structure for B.A. II Year

Semester III								
Paper Code	Nomenclature Of the Paper	Contact Hours Per Week	Credits	Total Marks		Max. Marks	Min. Pass Marks	Exam Duration
				CIA	ESE			
MJHSC-301	Introduction to Human Development	03	03	25	50	75	30	2½ Hrs
MJHSC-302	Family Resource Planning and Management	03	03	25	50	75	30	2½ Hrs
MJHSC-303	Practical: Human Development	04	02	10	40	50	20	3 Hrs
Semester IV								
MJHSC-401	Human and Life Span Development	03	03	25	50	75	30	2½ Hrs
MJHSC-402	Housing Needs and Interior Designing	03	03	25	50	75	30	2½ Hrs
MJHSC-403	Practical: Housing Needs and Interior Designing	04	02	10	40	50	20	3 Hrs

Semester III

MJHSC-301: Introduction to Human Development

Max. Marks: 75

Min. Marks: 30

Credits: 03

Duration: 2½ Hrs

Learning Outcomes: On successful completion of the course, the student will be able to:-

1. Evaluate the developmental phenomenon from conception to old age.
2. Explain the theory of cognition and sequence of motor development during childhood.
3. Enable the students to understand the various behavioral problems of children

UNIT I

1. Introduction: Meaning, Definition, Scope and importance of human development.
2. Meaning and principles of growth and development: Factors affecting development - heredity, environment, prenatal and post natal factors.
3. Physical Development: Birth to Puberty.
4. Motor Development: Reflexes of the new born, sequence of motor development, Motor skills, handedness

UNIT II

5. Speech development: Speech and Language, pre speech forms of communication, stages in speech development, bilingualism, speech disorders.
6. Cognitive development: Cognition, Cognitive abilities in childhood.
7. Personality Development: Meaning, Definition, types of personality and its determinants.
8. Moral Development: Meaning, development of morality, Parental disciplinary techniques and their effect.

UNIT III

9. Emotional development: characteristics of children's emotions, different types of emotions and their development during childhood.
10. Social Development: meaning and process of social development and socialization, agents of socialization, social adjustment, social acceptance.
11. Children with Special Needs –
 - Definition, Classifications
 - Educational Approaches of Mentally challenged, Learning Disabilities Emotionally Disturbed, Visually Impaired Hearing Impaired and Physically Handicapped - Giftedness.

12. Behavioural Problems in children: Thumb sucking, nail biting, enuresis (Bed wetting), temper tantrum, telling lies, shyness, and aggressiveness.

References Books:

- Cole M & Cole S (1995) The Development of children, N K Freeman & Co
- Elizabeth B Hurlock (1978) (6th Ed.) Child Development, Tata McGraw Hill Publishing Co Ltd
- Elizabeth B Hurlock (1980) Developmental Psychology –A life span Approach (5th Ed.) Tata McGraw Hill Publishing Co Ltd
- Craig G (1999) Human Development N.J: Prentice Hall
- Hurlock, E B (1990) Vikas Manovigyan, PrathamKhand/Second Khand, Delhi University dwaraparkashit

MJHSC-301: मानव विकास का परिचय

अधिकतम अंक: 75

क्रेडिट: 03

न्यूनतम अंक: 10

अवधि: 2½ घंटा

इकाई - I

1. परिचय. अर्थ परिभाषा क्षेत्र एवं मानव विकास का महत्व
2. वृद्धि एवं विकास के अर्थ एवं सिद्धांत प्रभावित करने वाले कारक – वंशानुगत, वातावरण, गर्भकालीन व प्रसवोत्तर कारक
3. शारीरिक विकास. जन्म से योवनारंभ तक
4. गत्यात्मक विकास नवजात शिशु में प्रतिक्षेत्र क्रियाएं विकास का क्रम, गत्यात्मक कौशल, हस्तता

इकाई - II

5. वाणी विकास...वाणी एवं भाषा विकास की पूर्व अभिव्यक्तियां भाषा विकास के मुख्य अवस्थाये बहुभाषी, भाषा दोष
6. संज्ञानात्मक विकास संज्ञान बाल्यवस्था में संज्ञानात्मक क्रियायें
7. व्यक्तित्व विकास अर्थ परिभाषा व्यक्तित्व के प्रकार एवं निर्धारक तत्व
8. नैतिक विकास अर्थ नैतिकता का विकास माता.पिता की अनुशासनात्मक विधि

इकाई - III

9. संवेगात्मक विकास बालकों के संवेगों की विशेषताएँ विभिन्न प्रकार के संवेग और बाल्यावस्था में उनका विकास
10. सामाजिक विकास सामाजिक विकास का अर्थ एवं प्रक्रिया सामाजिकरण सामाजिकरण के प्रचारक, सामाजिक सामंजस्य सामाजिक स्वीकृति
11. विशेष आवश्यकता वाले बच्चे –
 - मानसिक रूप से विकलांग, सीखने की अक्षमता, भावनात्मक रूप से परेशान, दृष्टिबाधित, श्रवणबाधित और शारीरिक रूप से विकलांग प्रतिभा की परिभाषा, वर्गीकरण और शैक्षिक दृष्टिकोण परिभाषा, वर्गीकरण
 - मानसिक रूप से विकलांग, सीखने की अक्षमता, भावनात्मक रूप से परेशान, दृष्टि बाधित, श्रवण बाधित और शारीरिक रूप से विकलांग प्रतिभा के शैक्षिक दृष्टिकोण - ।
12. बच्चों में व्यवहार संबंधी समस्याएं: अंगूठा चूसना, नाखून चबाना, पेशाब करना (बिस्तर गीला करना), गुस्सा आना, झूठ बोलना, शर्मीलापन और आक्रामकता।

संदर्भ:

- एलिज़ाबेथ बी. हरलोक बाल विकास टाटा म्ग्रहव हिल पब्लिशिंग को लिमिटेड
- बाल मनोविज्ञान डॉक्टर वृंदा सिंह पंचशील प्रकाशन जयपुर

MJHSC-302: Family Resource Planning and Management**Max. Marks: 75****Min. Marks: 30****Credits: 03****Duration: 2½ Hrs****Learning Outcomes:** On successful completion of the course, the students will be able to:-

1. Analyse the factors motivating management and the management process
2. Evaluate the various resources and the process of energy management
3. Brief the knowledge about Housing needs, Principle and Elements of Design

UNIT – I

1. Home Management –
 - a. Definition and Objectives
 - b. Factors Motivating Management – Meaning , types and characteristics
 - Values ,
 - Goals
 - Standards
2. Wants- Definition, Classification, Characteristics and factors influencing wants.
3. Resources –
 - Classification
 - Characteristics
 - Factors effecting resource selection

UNIT – II

4. Management Process –
 - Steps of management process- Planning, controlling and Evaluation
 - Decision Making- Importance,Steps and factors influencing decision making
5. Time Management –
 - a. Tools in time management – Time Cost, Time Norm and Time Pattern.
 - b. Peak Loads, Work Curves and Rest Periods.
 - c. Management Process applied to Time Management.
6. Energy Management-
 - a. Work Simplification- Definition and Techniques
 - b. Fatigue- Meaning and Types, ways to overcome it.

Unit III

7. Family Income and money management
 - Meaning, types of income.
 - Budget Making- Meaning, factors influencing the family budget and Steps in making a Family Budget.
8. Market – Definition, Types and Brief description of Retail and Wholesale markets.

Reference Books:

- Dewet, K.K. & Verma: Elementary Economic Theory, S.Chand & Co. Delhi.
- Ahuja, H.L.: Principles of Micro – economics, S. Chand & Co. Delhi. Agarwal A.N.: elementary Economics.
- Gross, Irma H.: Management for Modern Families Sterling & Cradall E.M. Publishers (P) Ltd. Delhi.
- Nickel, Pauline & Dorsey M.: Management in Family Living Johan Willey & Sons, New York.
- Rutt. Anna Hong: Home Furnishing – Wiley Eastern P.Ltd.N. Delhi.
- Peet L, J. and Pickett M: Household Equipments John Willey & Sons
- Agan, Tessie: The house – Its Plans and Use – Oxford & IBH Publishing Co. New Delhi.
- Deshpande R.S.: Modern Ideal Homes for India, United Book Corpn. Poona.
- Seidal R.E. & Bratton E.C.: Work in Home.
- Dr. Bela Bhargava- Family Resource Management.

MJHSC-302: परिवार संसाधन योजना एवं प्रबंधन

अधिकतम अंक: 75

क्रेडिट: 03

न्यूनतम अंक: 30

अवधि: 2½ घंटे

इकाई - I

1. गृह प्रबंधन -
ए) परिभाषा और उद्देश्य
बी) प्रबंधन को प्रेरित करने वाले कारक - अर्थ, प्रकार और विशेषताएँ
 - मान
 - लक्ष्य
 - मानक
2. चाहत- परिभाषा, वर्गीकरण, विशेषताएँ और चाहतों को प्रभावित करने वाले कारक।
3. संसाधन -
 - वर्गीकरण
 - विशेषताएँ
 - संसाधन चयन को प्रभावित करने वाले कारक

इकाई - II

4. प्रबंधन प्रक्रिया -
 - प्रबंधन प्रक्रिया के चरण- योजना, नियंत्रण और मूल्यांकन
 - निर्णय लेना- महत्व, कदम और प्रभावित करने वाले कारक निर्णय लेना
5. समय प्रबंधन -
ए) समय प्रबंधन में उपकरण - समय लागत, समय मानदंड और समय पैटर्न।
बी) चरम भार, कार्य वक्र और विश्राम अवधि।
सी) प्रबंधन प्रक्रिया समय प्रबंधन पर लागू होती है।
6. ऊर्जा प्रबंधन- परिभाषा और तकनीक
ए) कार्य सरलीकरण.
बी) थकान - अर्थ और प्रकार, इसे दूर करने के उपाय।

इकाई - III

7. पारिवारिक आय और धन प्रबंधन
 - अर्थ, आय के प्रकार.
 - बजट बनाना- मतलब, पारिवारिक बजट को प्रभावित करने वाले कारक और पारिवारिक बजट बनाने के चरण।
8. बाजार - परिभाषा, प्रकार, खुदरा और थोक बाजारों का संक्षिप्त विवरण।

संदर्भ

- पारिवारिक साधन एवं गृह प्रबंधन वृंदा सिंह पंचशील प्रकाशन जयपुर
- डेकोरेशन . गोयल अशोक भारत ओपसिट देल्ही
- आवास एवं गृह सज्जा शर्मा के कमल प्रकाशन इंदौर
- परिवार साधन प्रबन्ध बेला भार्गव

MJHSC-303: Practical: Human Development**Max. Marks: 50****Credits: 02****Min. Marks: 20****Duration: 3 Hrs**

- Internal Assessment
- Planning activities fostering various developments for preschoolers
- Implementation of the planned activities/ presentation of Communication Aids
- Visit to a Nursery School/ Anganwadi center for the assessment of a child's behavior and psychology with submission of a project report (Atleast 2 days a week).

MJHSC-303: प्रयोगिक:मानव विकास**अधिकतम. अंक: 50****क्रेडिट: 02****न्यूनतम अंक: 20****अवधि: 3 घंटे**

- आंतरिक मूल्यांकन
 - प्रीस्कूल के लिए विभिन्न विकास को बढ़ावा देने वाली गतिविधियों की योजना बनाना
 - नियोजित गतिविधियों का कार्यान्वयन/संचार सहायता की प्रस्तुति
- प्रोजेक्ट रिपोर्ट प्रस्तुत करने के साथ बच्चे के व्यवहार और मनोविज्ञान के मूल्यांकन के लिए नर्सरी स्कूल/आंगनवाड़ी केंद्र का दौरा (सप्ताह में कम से कम 2 दिन) ।

Semester – IV**MJHSC-401: Human and Life Span Development****Max. Marks: 75****Credits: 03****Min. Marks: 30****Duration: 2½ Hrs****Learning Outcomes:** On successful completion of the course, the student will be able to:-

1. Enable the students to understand the development task and characteristics of adolescents
2. Familiarize the students about different types of marriages and developmental task of early and middle adulthood
3. Analyze the physiological and cognitive changes with ageing

UNIT I**Adolescence**

1. Definition, Characteristics and developmental tasks
2. Physical development- growth spurt, physical transition, sexual maturity, primary and secondary sex characteristics, nutrition and health
3. Problems –physiological, psychological, academic, social, masturbation, heterosexuality, homosexuality (sexual Orientation)
4. Eating disorders-anorexia and bulimia and their prevention
5. Personality – self-identity, identity statuses and body image,
6. Adolescent and media
7. Risk factors- suicide, AIDS, teenage pregnancy, juvenile delinquency and substance abuse

UNIT II**Early and Middle Adulthood**

8. Developmental tasks, characteristics -self identity, marriage, family and parenthood
9. Changing interest and adjustment in early and Middle adulthood
10. Marriage-Definition, meaning and goals of marriage.
 - Types and forms of marriage
 - Responsibilities. Menopause, andropause, health issues.
11. Preparation for retirement.

UNIT III**Late Adulthood and Ageing**

12. Definitions, physiological changes and cognitive changes- Physical, sensory, attitudinal, interests, motor functioning and mental abilities.
13. Retirement – effect on self concept, attitude of family and society
14. Problems of old age- ageing, financial, problems faced, loneliness, prolonged illness, changing relationships.

References:

- Landis J. T. & Landis M. G – Building a Successful Marriage 1968, Prentice hall, London
- Kaplan P. S. & Stein J: Psychology of adjustments 1884, Wadsworth. California
- Pothan's : Divorce and its causes consequences in Hindu Society 1986, Vikas, New Delhi
- Kapadia K M: Marriage and Family in India. 1966 Oxford, Mumbai
- Bond J, Coleman P & Peace S(Ed): Ageing in society 1993, Sage, New Delhi
- Conger J. J: Adolescence and Youth. 1997 2nd Ed, Harper and Row, New York

- Brophy J E: Child Development and Socialization SRA Inc. Toronto
- Cole M & Cole S : The Development of children 1995, N K Freeman & Co
- Elizabeth B Hurlock: Child Development, 1978, 6th Ed. Tata McGraw Hill Publishing Co Ltd
- Elizabeth B Hurlock: Developmental Psychology –A Life Span Approach 1980 5th Ed. Tata McGraw Hill Publishing Co Ltd
- Craig G: Human Development 1999 NJ : Prentice Hall
- Hurlock, E B: Vikas Manovigyan, Pratham Khand/Second Khand, 1990. Delhi University dwaraparkashit.

MJHSC-401: मानव एवं जीवन काल विकास

अधिकतम अंक: 75

क्रेडिट: 03

न्यूनतम अंक: 30

अवधि: 2½ घंटे

इकाई -I

किशोरावस्था

1. परिभाषा, विशेषताएँ एवं विकासात्मक कार्य
2. शारीरिक विकास- विकास में तेजी, शारीरिक संक्रमण, यौन परिपक्वता, प्राथमिक और माध्यमिक यौन विशेषताएँ, पोषण और स्वास्थ्य
3. समस्याएँ-शारीरिक, मनोवैज्ञानिक, शैक्षणिक, सामाजिक, हस्तमैथुन, विषमलैंगिकता, समलैंगिकता (यौन अभिविन्यास)
4. खाने के विकार-एनोरेक्सिया और बुलिमिया और उनकी रोकथाम
5. व्यक्तित्व - आत्म-पहचान, पहचान की स्थिति और शारीरिक छवि,
6. किशोर और मीडिया
7. जोखिम कारक- आत्महत्या, एड्स, किशोर गर्भावस्था, किशोर अपराध और मादक द्रव्यों का सेवन

इकाई -II

प्रारंभिक और मध्य वयस्कता

8. विकासात्मक कार्य, विशेषताएँ-स्वयं की पहचान, विवाह, परिवार और पितृत्व
9. प्रारंभिक और मध्य वयस्कता में रुचि और समायोजन बदलना
10. विवाह-विवाह की परिभाषा, अर्थ एवं लक्ष्य।
 - विवाह के प्रकार एवं स्वरूप
 - जिम्मेदारियाँ, रजोनिवृत्ति, एंड्रोपॉज, स्वास्थ्य संबंधी समस्याएं।
11. सेवानिवृत्ति की तैयारी.

इकाई -III

देर से वयस्कता और बुढ़ापा

12. परिभाषाएँ, शारीरिक परिवर्तन और संज्ञानात्मक परिवर्तन शारीरिक, संवेदी, व्यवहारिक, रुचियाँ, मोटर कार्यप्रणाली और मानसिक क्षमताएं।
13. सेवानिवृत्ति - स्वयं की अवधारणा, परिवार और समाज के दृष्टिकोण पर प्रभाव
14. बुढ़ापे की समस्याएँ- उम्र बढ़ना, आर्थिक समस्याएँ, अकेलापन, लंबी बीमारी, बदलते रिश्ते।

संदर्भ:

- पारिवारिक सम्बन्ध बाल विकास- शर्मा विमल जैन ब्रदर्स
- भारत में विवाह एवं परिवार कपाडिया, के. एम्. ऑक्सफोर्ड मुंबई
- चाइल्ड डेवलपमेंट एलिज़ाबेथ बी. हरलॉक टाटा मकग्रा हिल पब्लिकेशन

MJHSC-402: Housing Needs and Interior Designing

Max. Marks: 75

Credits: 03

Min. Marks: 30

Duration: 2½ Hrs

Learning Outcomes: On successful completion of the course, the student will be able to:-

1. Give knowledge to the students regarding Housing needs.
2. Analyze the principles and elements of Interior Designing.
3. Enable the students to understand the selection and principles of furniture arrangements.

UNIT – I

1. Housing Needs-
 - a. Meaning and Definition of Housing needs.
 - b. Division of space on basis of activity.
 - c. Factors governing the house plans: Selection of site, Orientation, Income, Socio-Economic Status, Stage of family life cycle, grouping of rooms, Functionalism, Circulation within and between the rooms, Flexibility etc.
2. Kitchen Planning- Types, Workplace (Center Concept), Storage

UNIT – II

3. Interior Decoration-
 - a. Design : Meaning and types
 - b. Objectives of Interior decoration.
4. **Principles of Design and their application in Interior decoration**
 - a. Balance.
 - b. Proportion
 - c. Harmony
 - d. Rhythm
 - e. Emphasis
5. **Elements of art and their application in interior decoration**
 - a. Lines
 - b. Texture
 - c. Form
 - d. Pattern and Color
 - e. Computer Aided Designing-Importance

UNIT – III

7. Furniture Selection and principles of arrangements.
8. Furnishings: Selection of curtains, carpets and other furnishing material.
9. Accessories – Types of accessories, lighting their selection and care.
10. Introduction to parameters of design: anthropometrics and ergonomics, human activity and use of interior spaces and furniture.

References:

- Dewet, K.K. & Verma: Elementary Economic Theory, S.Chand & Co. Delhi.
- Ahuja, H.L.: Principles of Micro – economics, S. Chand & Co. Delhi. Agarwal A.N.: elementary Economics.
- Gross, Irma H.: Management for Modern Families Sterling & Cradall E.M. Publishers (P) Ltd. Delhi.
- Nickel, Pauline & Dorsey M.: Management in Family Living John Willey & Sons, New York.
- Rutt, Anna Hong: Home Furnishing – Wiley Eastern P.Ltd.N. Delhi.
- Peet L, J. and Pickett M: Household Equipments John Willey & Sons
- Agan, Tessie: The house – Its Plans and Use – Oxford & IBH Publishing Co. New Delhi.
- Deshpande R.S.: Modern Ideal Homes for India, United Book Corpn. Poona.
- Seidal R.E. & Bratton E.C.: Work in Home.
- Dr. Bela Bhargava- Family Resource Management.

MJHSC-402: आवास आवश्यकताएं और इंटीरियर डिजाइनिंग

अधिकतम. अंक: 75

क्रेडिट: 03

न्यूनतम अंक: 30

अवधि: 2½ घंटे

इकाई- I

1. आवास आवश्यकताएँ-
 - ए) आवास आवश्यकताओं का अर्थ एवं परिभाषा।
 - बी) गतिविधि के आधार पर स्थान का विभाजन।

सी) घर की योजना को नियंत्रित करने वाले कारक: साइट का चयन, अभिविन्यास, आय, सामाजिक-आर्थिक स्थिति, पारिवारिक जीवन चक्र का चरण, कमरों का समूहन, कार्यात्मकता, कमरों के भीतर और बीच में परिसंचरण, लचीलापन आदि।

2. रसोई योजना- प्रकार, कार्यस्थल (केंद्र अवधारणा), भंडारण

इकाई - II

3. आंतरिक सजावट-

ए) डिज़ाइन: अर्थ और प्रकार

बी) आंतरिक साज-सज्जा के उद्देश्य.

4. डिज़ाइन के सिद्धांत और आंतरिक सजावट में उनका अनुप्रयोग

ए) संतुलन।

बी) अनुपात

सी) सद्भाव

डी) लय

इ) जोर

5. कला के तत्व और आंतरिक सज्जा में उनका अनुप्रयोग

ए) पंक्तियां

बी) बनावट

सी) रूप

डी) पैटर्न और रंग

इ) कंप्यूटर एडेड डिजाइनिंग-महत्व

इकाई - III

6. फर्नीचर चयन और व्यवस्था के सिद्धांत।

7. साज-सज्जा: पर्दे, कालीन और अन्य साज-सज्जा सामग्री का चयन।

8. सहायक उपकरण - प्रकाश उनका चयन और देखभाल।

9. डिजाइन मापदंडों का परिचय: एंथ्रोपोमेट्रिक्स और एर्गोनॉमिक्स, मानव गतिविधि और आंतरिक स्थानों और फर्नीचर के उपयोग के।

संदर्भ :

- पारिवारिक साधन एवं गृह प्रबंध वृंदा सिंह पंचशील प्रकाशन जयपुर
- डेकोरेशन गोयल अशोक भारत ओप्सेट देल्ही
- आवास एवं गृह सज्जा शर्मा के कमल प्रकाशन इंदौर
- परिवार साधन प्रबन्ध बेला भार्गव

MJHSC-403: Practical: Housing Needs and Interior Designing

Max. Marks: 50

Min. Marks: 20

Credits: 02

Duration: 3 Hrs

1. Table setting- Formal, informal, traditional.
2. Floor decoration- Rangoli, Mandana, Alpana.
3. Drawing of Architectural symbols
4. Planning a house (2 bedroom) on graph paper.
5. Planning and preparation of 3 Dimensional House plans and Placement of furniture and color scheme for various rooms-
 - LIG
 - MIG
 - HIG

MJHSC-403: प्रयोगिक: आवास आवश्यकताएं और इंटीरियर डिजाइनिंग

अधिकतम अंक: 50

न्यूनतम अंक: 20

क्रेडिट: 02

अवधि: 3 घंटे

1. टेबल सेटिंग- औपचारिक, अनौपचारिक, पारंपरिक।
2. फर्श की सजावट- रंगोली, मांडना, अल्पना।
3. स्थापत्य प्रतीकों का चित्रण
4. ग्राफ़ पेपर पर एक घर (2 बेडरूम) की योजना बनाना।
5. 3 डायमेंशनल हाउस योजनाओं की योजना और तैयारी और विभिन्न कमरों के लिए फर्नीचर और रंग योजना की नियुक्ति-
 - एल. आई. जी
 - एम. आई. जी
 - उच्च

Course Structure for B.A. III Year

Semester V								
Paper Code	Nomenclature Of the Paper	Contact Hours Per Week	Credits	Total Marks		Max. Marks	Min. Pass Marks	Exam Duration
				CIA	ESE			
MJHSC-501	Institutional Food Service Management	03	03	25	50	75	30	2½ Hrs
MJHSC-502	Entrepreneurship Management	03	03	25	50	75	30	2½ Hrs
MJHSC-503	Practical : Institutional Food Service Management	04	02	10	40	50	20	3 Hrs
Semester VI								
MJHSC-601	Extention Education and Com munity Nutrition	03	03	25	50	75	30	2½ Hrs
MJHSC-602	Nutritional Management in Health and Disease	03	03	25	50	75	30	2½ Hrs
MJHSC-603	Practical : Meal Management	04	02	10	40	50	20	3 Hrs

Semester V

MJHSC-501: Institutional Food Service Management

Max. Marks: 75

Min. Marks: 30

Credits: 03

Duration: 2½ Hrs

Learning Outcomes: On successful completion of the course, the students will be able to:-

1. Acquire Knowledge regarding food service institution
2. Impart knowledge of quantity cookery and quality control in food administration
3. Brief the students about quantity food production and food service operation.
4. Prepare the students to get employability in various food institutions.

Unit I

Introduction to Food service institutions:

1. **Food Service Management:**
 - a. Definition and Meaning
 - b. Principles and function
2. **Approaches to Management:**
Traditional Management, System approach, Total quality, Personnel
3. **Introduction of Human Resource:**
 - a. Human Resource- Concept, meaning and definition.and Importance of HR in Food Service Institutions.
 - b. Approaches to managing HRs in Food sectors- Strategic ,Management, Commodity,Proactive,Reactive,System approaches

Unit II

4. **Food Service System Planning and Management Planning**
 - a. Kitchen layout planning
 - b. Pricing of product-Definition and meaning,factors to be considered when pricing a project
 - c. Menu planning
 - d. Food purchase-Types and principles of Food puuurchasing
5. **Management**
 - a. Organization and Management
 - b. Sanitation and safety
 - c. Delivery and service of foods in different systems.

Unit III

6. **Quantity Food Production**

- a. Kitchen production
- b. Quantity Food production
- c. Food cost control

7. Budget Management:

- a. Introduction,
- b. Objectives,
- c. Kinds of Budget- Master, Cash, Operating, Financial, Labour and Static Budget.

References Books:

- West & Wood "Food service in Institutions – Johu Wiley & Sons, 1977
- Mohini Seth, Institutional Food Management, New Age International Puclishers
- John Fuller, Hutchinson, *Modern Restaurant Service*
- Sudhir Andrews, *Food & Beverage Service Training Manual*, Tata McGraw Hill
- Sudhir Andrews, *Housekeeping Training Manual* 2009 edition
- Brenscon & Lanox, *Hotel, Hostel & Hospital Housekeeping*

MJHSC-501: संस्थागत खाद्य सेवा प्रबंधन

अधिकतम. अंक: 75

क्रेडिट: 03

अंक: 30

अवधि: 2½ घंटे

इकाई-I

खाद्य सेवा संस्थानों का परिचय:

1. खाद्य सेवा प्रबंधन:
 - ए) परिभाषा और अर्थ
 - ब) सिद्धांत और कार्य
2. प्रबंधन के दृष्टिकोण: पारंपरिक प्रबंधन, सिस्टम एप्रोच, कुल गुणवत्ता, कार्मिक
3. मानव संसाधन का परिचय:
 - ए) मानव संसाधन- संकल्पना, अर्थ और परिभाषा और खाद्य सेवा संस्थानों में मानव संसाधन का महत्व।
 - बी) खाद्य क्षेत्रों में मानव संसाधन प्रबंधन के दृष्टिकोण- रणनीतिक, प्रबंधन, कमोडिटी, प्रोएक्टिव, रिएक्टिव, सिस्टम दृष्टिकोण

इकाई-II

4. खाद्य सेवा प्रणाली योजना एवं प्रबंधन योजना
 - ए) रसोई लेआउट योजना
 - बी) उत्पाद का मूल्य निर्धारण- परिभाषा और अर्थ, किसी परियोजना का मूल्य निर्धारण करते समय विचार किए जाने वाले कारक
 - सी) मेनू योजना
 - डी) भोजन की खरीद
5. प्रबंधन
 - ए) संगठन एवं प्रबंधन
 - बी) स्वच्छता एवं सुरक्षा
 - सी) विभिन्न प्रणालियों में खाद्य पदार्थों की डिलीवरी और सेवा।

इकाई-III

6. मात्रा खाद्य उत्पादन
 - ए) रसोई उत्पादन
 - बी) मात्रा खाद्य उत्पादन
 - सी) खाद्य लागत नियंत्रण
7. बजट प्रबंधन:
 - ए) परिचय,
 - बी) उद्देश्य,
 - सी) बजट के प्रकार- मास्टर, नकद, परिचालन, वित्तीय, श्रम और स्थैतिक बजट

संदर्भ:

- संस्थागत खाद्य प्रबन्धन डॉ. मंजू पाटनी: प्रकाशक। स्टार प्रकाश

MJHSC-502: Entrepreneurship Management**Max. Marks: 75****Credits: 03****Min. Marks: 30****Duration: 2½ Hrs****Learning Outcomes:** On successful completion of the course, the students will be able to:-

1. Analyse the skills and innovations required for an Entrepreneurship.
2. Evaluate the points to be considered while formulation of a successful Business plan.
3. Brief the knowledge regarding role of entrepreneur

UNIT I

1. Entrepreneurship - meaning and definition, features, types, importance of entrepreneurship.
2. Entrepreneur –concept, characteristics, types, Specific traits/ qualities of entrepreneur
3. Innovation and entrepreneur – definition of creativity and innovation, difference between creativity and innovation

UNIT II

4. Business plan – meaning of business plan, characteristics and need, points to be considered while formulation of a successful business plan.
5. Legal requirements for establishing a new unit.
6. Financial and Marketing plan

UNIT III

7. Role of entrepreneur in socio-economic growth: as an innovator, in generation of employment opportunities, bringing about social stability.
8. Women Entrepreneurship-
 - a. Meaning, Objectives
 - b. Role of women entrepreneur in socio-economic development
9. Entrepreneurial Development Programmes – concept, importance and objectives

Reference books:

- G.S. Sudha, 2013, Fundamentals of Entrepreneurship, 5th Revised Edition, R.B.D. Publications.
- Ramchandani, Sharma, Pareek, Saxena, 2014, Fundamentals of Entrepreneurship, 2nd Edition, Ajmera Book Company.
- Dr. S.S.Khanka, 2014, Entrepreneurial Development, 4th Edition, S.Chand & Company Pvt. Ltd.
- Lewis & Wallace (2000) New Roles and Relevance: Development of NGOs and Challenge of change, Kumarian Press Chennai.
- Publication Division (2000) India: A Reference Manual, New Delhi, Ministry Of Broadcasting.
- Roy, Sam. M (2002) Project planning and Management focusing on Proposal writing, CHAI, Secunderabad.

MJHSC-502: उद्यमिता प्रबंधन और विकास**अधिकतम. अंक: 75****क्रेडिट: 03****न्यूनतम अंक: 30****अवधि: 2½ घंटे****इकाई I**

1. उद्यमिता - उद्यमिता का अर्थ एवं परिभाषा, विशेषताएँ, प्रकार, महत्व।
2. उद्यमी-अवधारणा, विशेषताएँ, प्रकार, उद्यमी के विशिष्ट लक्षण/गुण
3. नवप्रवर्तन और उद्यमी - रचनात्मकता और नवप्रवर्तन की परिभाषा, सृजनात्मकता और नवप्रवर्तन के बीच अंतर

इकाई II

4. व्यवसाय योजना - व्यवसाय योजना का अर्थ, विशेषताएँ और आवश्यकता, एक सफल व्यवसाय योजना बनाते समय विचार करने योग्य बिंदु।
5. नई इकाई स्थापित करने के लिए कानूनी आवश्यकताएँ।
6. वित्तीय और विपणन योजना

इकाई III

7. सामाजिक-आर्थिक विकास में उद्यमी की भूमिका: एक प्रवर्तक के रूप में, रोजगार के अवसर पैदा करने, सामाजिक स्थिरता लाने, उद्योगों के संतुलित क्षेत्रीय विकास, निर्यात प्रोत्साहन और आयात प्रतिस्थापन में

8. महिला उद्यमिता-

- अर्थ, उद्देश्य
- सामाजिक-आर्थिक विकास में महिला उद्यमियों की भूमिका

9. उद्यमशीलता विकास कार्यक्रम - अवधारणा, आवश्यकता और उद्देश्य

सन्दर्भ पुस्तक:

- ब्राउन, एंड्रयू (1970) प्रबंधन विकास और एमबीओ, सोनाला प्रकाशन, बॉम्बे।
- चंद्रा, स्नेहलता (2003) भारत में गैर सरकारी संगठनों के प्रबंधन के लिए दिशानिर्देश, कनिष्क प्रकाशकों, नई दिल्ली।
- Changers। आर (1994) रीडिंग इन ह्यूमन रिलेशंस, मैकग्रा हिल बुक।
- डेविस, कीथ (1994) द ओरिजिन्स एंड प्रैक्टिस ऑफ पार्टिसिपेटरी रूरल अप्रेजल, वर्ल्ड बैंक।
- लुईस और वालेस (2000) नई भूमिकाएं और प्रासंगिकता: गैर-सरकारी संगठनों का विकास और परिवर्तन की चुनौती, कुमारियनशैच इटियन।

MJHSC-503: Practical Institutional Food Service Management**Max. Marks: 50****Min Marks: 20****Credit: 02****Duration: 3 Hrs**

1. Kitchen production and Service:-

Quantity food production project.

Planning, Organization, Presentation and Service of meals for different Occasions, age groups.

2. **Work experience through.**

15 days internship in any Hotel, Hospital or any Social Institution and submission of Project Report.

	Marks Distribution
1. Quantity food production project	10 Marks
2. Table Setting	10 Marks
3. Internship and presentation of Report	20 Marks
4. Internal	10 Marks
Total	50 Marks

MJHSC-503: व्यावहारिक संस्थागत खाद्य सेवा प्रबंधन**अधिकतम. अंक: 50****न्यूनतम अंक: 20****क्रेडिट: 02****अवधि: 3 घंटे**

1. रसोई उत्पादन एवं सेवा

मात्रात्मक खाद्य उत्पादन परियोजना।

विभिन्न महासागरों, आयु समूहों के लिए भोजन की योजना, संगठन, प्रस्तुति और सेवा

2. कार्य अनुभव विचार.

किसी होटल, अस्पताल या किसी सामाजिक संस्थान में 15 दिन की इंटरनशिप और प्रोजेक्ट रिपोर्ट जमा करना

Semester – VI**MJHSC-601: Extension Education and Community Nutrition****Max. Marks: 75****Min. Marks: 30****Credits: 03****Duration: 2½ Hrs****Learning Outcomes:** On successful completion of the course, the student will be able to:-

1. Explain the concept and principles of Extension education.
2. Evaluate the different methods of Communication.
3. Assess the different Medias of communication.
4. Acquaint the student about the communication skills to get employable various NGO's.

UNIT I

1. Home Science-
 - a. Meaning, Definition Objectives and scope
 - b. Areas of Home Science -Objectives and scope of each discipline
2. Extension Education-
 - a. Meaning and definition education, Extension and Extension Education
 - b. Types of Education
 - c. Principles of Extension Education
 - d. Elements of Extension Education

UNIT II

3. Communication-
 - a. Meaning and definition
 - b. Forms of Communication:
 - One and two way
 - Verbal, non verbal, written and Gesture
 - Formal and Informal
 - Interpersonal and Intrapersonal
 - Group, public and Mass
 - c. Barriers and Problems in communication
 - d. Importance and scope of communication in development.
4. Communication Process-
 - a. Elements of Communication Process and their characteristics
5. Media of Communication- their Advantages, Limitations , role and selection
 - a. Definition
 - b. Classification.-
 - c. Types
 1. Audio Aids
 2. Visual Aids-
 - 1) Non-Projected Aids-
 - a. Teaching type
 - b. Display type
 - 2) Projected
 - a. Direct projection
 - b. Indirect projection
 - c. Reflected projectin and Electronic Communication Aids
6. Audio Visual Aids
7. Role of Mass Media in communication.

UNIT III

8. Definition and Meaning:

Health, Health Care, Nutrition, Public Nutrition and Primary health care.
9. Introduction to Community Nutrition
 - (a)Meaning and Definition
 - (b)Relation between health and Nutrition, productivity and Development
 - (c)General Dietary Guidelines

10. Assessment of Nutritional Status and Nutritional Surveillance :

Introduction, definition, objectives, methods advantages and disadvantages of Assessing Nutritional Status:

- Anthropometry
- Biochemical
- Clinical
- Dietary
- Vital statistics – indicators and their use.

11. Community Development:

- Meaning and Definition of Community, Development and Community Development.
- Objectives and Principles of Community Development

References Books:

- Singh, R.: Text Book of Extension Education, Sahitya Kala Prakashan, Ludianai, 1987.
- Supe, S.V.: An Introduction to Extension Edu. Oxford, I.B.H. New Delhi, 1984.
- Dhama, O.P. & Bhatnagar, O.P.: Extension and communication for development, Oxford to IBH publishing Pvt. Ltd. New Delhi, 1985.
- Extension Education in Community Development Directorate of Extension: Ministry of Food and Agriculture, Government of India, New Delhi, 1961.
- Devdas, R.P.: Text Book of Home Science, NCERT, New Delhi, 1980.
- Singh, K. Principles of Sociology, Prikashan Kendra Lucknow, 1980. Almenyso,
- Social Change: Developments Sage Publication Pvt. Ltd. Madras, 1990.
- Alment S O: Social Change: Developments Sage Publication Pvt. Ltd. Madras, 1990.
- Reddy, A.: Extension Education, Sri Laxmi presses Bapatla, 1987.
- Desai, VA: A Study of Rural Economics System Approach, Himalaya Publishing House, New Delhi, 1990
- Mann, Peter, H.: Methods of Social investigation, Basic Blackwell, 1985.
- Duran, J. Communication for rural Development British Council, London, U.K. 1978

MJHSC-601 विस्तार शिक्षा और सामुदायिक पोषण

अधिकतम. अंक: 75

क्रेडिट: 03

न्यूनतमअंक: 30

अवधि: 2½ घंटे

इकाई I

- गृह विज्ञान- अर्थ, परिभाषा, उद्देश्य और दायरा
गृह विज्ञान के क्षेत्र - प्रत्येक अनुशासन के उद्देश्य और कार्यक्षेत्र
- विस्तार शिक्षा-
(ए) शिक्षा का अर्थ एवं परिभाषा, विस्तार एवं प्रसार शिक्षा
(बी) शिक्षा के प्रकार
(सी) विस्तार शिक्षा के सिद्धांत
(डी) विस्तार शिक्षा के तत्व

इकाई II

- संचार-
(ए) अर्थ एवं परिभाषा
(बी) संचार के रूप:
 - एक और दो तरफ़ा
 - मौखिक, गैर मौखिक, लिखित और इशारा
 - औपचारिक और अनौपचारिक
 - पारस्परिक और अंतर्व्यक्तिक
 - समूह, जनता और जनसमूह

सी) संचार में बाधाएँ और समस्याएँ
डी) विकास में संचार का महत्व एवं दायरा।

4. संचार प्रक्रिया-
ए) संचार प्रक्रिया के तत्व एवं उनकी विशेषताएँ
5. संचार के माध्यम- उनके लाभ, सीमाएँ, भूमिका और चयन
ए) परिभाषा
बी) वर्गीकरण.-
सी) प्रकार
 1. ऑडियो एड्स
 2. दृश्य सामग्री-
(i) गैर-प्रक्षेपित सहायता-
(ए) शिक्षण प्रकार
(बी) प्रदर्शन प्रकार
(ii) प्रक्षेपित
(ए) प्रत्यक्ष प्रक्षेपण
(बी) अप्रत्यक्ष प्रक्षेपण
(सी) प्रतिबिम्बित प्रोजेक्टिन और इलेक्ट्रॉनिक संचार सहायता
 3. श्रव्य दृश्य सामग्री
 4. संचार में मास मीडिया की भूमिका।

इकाई III

6. परिभाषा और अर्थ:
स्वास्थ्य, स्वास्थ्य देखभाल, पोषण, सार्वजनिक पोषण और प्राथमिक स्वास्थ्य देखभाल।
7. सामुदायिक पोषण का परिचय
(ए) अर्थ और परिभाषा
(बी) स्वास्थ्य और पोषण, उत्पादकता और विकास के बीच संबंध
(सी) सामान्य आहार संबंधी दिशानिर्देश
8. पोषण की स्थिति और पोषण संबंधी निगरानी का आकलन:
पोषण संबंधी स्थिति का आकलन करने का परिचय, परिभाषा, उद्देश्य, तरीके, फायदे और नुकसान:
(ए) एंथ्रोपोमेट्री
(बी) जैव रासायनिक
(सी) नैदानिक
(डी) आहार संबंधी
(ई) महत्वपूर्ण आँकड़े - संकेतक और उनका उपयोग।
9. सामुदायिक विकास:
ए) समुदाय, विकास एवं सामुदायिक विकास का अर्थ एवं परिभाषा।
बी) सामुदायिक विकास के उद्देश्य और सिद्धांत

संदर्भ

- प्रसार शिक्षा डॉ. वृंदा सिंह. पंचशील प्रकाशन जयपुर
- एक्सटेंशन एंड कम्युनिकेशन फॉर डेवलपमेंट धामा ओ पी भटनागर ऑक्सफ़ोर्ड टू आई बी एच पब्लिशिंग न्यू देल्ही
- प्रिन्सिपल ऑफ़ सोशियोलॉजी सिंह के परीक्षण केंद्र लखनऊ

MJHSC-602: Nutritional Management in Health and Disease

Max. Marks: 75

Min. Marks: 30

Credits: 03

Duration: 2½ Hrs

Learning Outcomes: On successful completion of the course, the students will be able to:-

1. Develop the concept of energy metabolism and balanced diet in the body.
2. Assess the principles and purpose of Diet therapy.
3. Illustrate the concept of dietary modification and therapeutic nutrition in various diseases.

4. Prepare the students to get employability as dietician in various institutions.

UNIT I

1. Energy Metabolism: Unit of Energy, Concept of Basal metabolic Rate Factors affecting energy requirement for different categories according to work, physiological state etc.
2. Five -Food Group System: Description, importance in meal planning, concept of Balanced Diet, Selection of foods based on Five Food Group System

UNIT II

3. Meal Planning:
 - a. Concept of Recommended dietary allowances
 - b. Recommended dietary allowances of nutrients for various age groups.
 - c. Advantages of meal planning and factors to be considered while planning meals.
 - d. Meal planning for different age groups and vulnerable groups.
4. Diet Therapy:
 - a. Definition
 - b. Principles of diet therapy
 - c. Factors to be considered while planning therapeutic diet.
 - d. Special feeding methods – Tube feeding, Parenteral feeding
 - e. Routine hospital diet

UNIT III

5. Therapeutic Nutrition:
 - I. Causes, symptoms and diet modification in:

(a) Constipation and diarrhea	(b) Overweight and underweight
(c) Fevers	(d) Diabetes
(e) Hypertension	(f) Cardiovascular Disease
(g) Cancer	(h) Peptic Ulcers
6. Immunity: definition, types and methods of improving Immunity.
7. **Nutrition during Maternal stage**--Physiological changes, Developmental stages of pregnancy
Nutritional requirements, Dietary guidelines, Complications of pregnancy and its management
8. Nutrition during Lactation period-Physiology of lactation, Nutritional Requirement

References Books:

- M. Swaminathan: Principles of nutrition and dietetics 1986, The Bangalore Printing and Publishing Co. Ltd
- I.C.M.R.: Nutritive requirements for Indians, 2010, NIN, I. C. M. R, Hydrabad
- C.H. Robinson: Normal and Therapeutic nutrition 1982, 16thEd. Macmillan Publishing Co. Inc.
- B. Srilaxmi: Dietetics 2005, fifth Ed. New Age International (p) Ltd., Publishers.
- S.R. Mudambi: Fundamentals of Foods, Nutrition and Diet Therapy 2007, fifth Ed. New Age International (p) Ltd., Publishers
- S. Davidson: Human Nutrition and Dietetics 1975 6thEd. The English Language Book Society

MJHSC-602: स्वास्थ्य और रोग में पोषण प्रबंधन

अधिकतम. अंक: 75

क्रेडिट: 03

न्यूनतम अंक: 30

अवधि: 2½ घंटे

इकाई I

1. ऊर्जा चयापचय: ऊर्जा की इकाई, बेसल चयापचय दर की अवधारणा कार्य, शारीरिक स्थिति आदि के अनुसार विभिन्न श्रेणियों के लिए ऊर्जा की आवश्यकता को प्रभावित करने वाले कारक।
2. पांच खाद्य समूह प्रणाली: विवरण, भोजन योजना में महत्व, संतुलित आहार की अवधारणा, पांच खाद्य समूह प्रणाली के आधार पर खाद्य पदार्थों का चयन

इकाई II

भोजन योजना:

- ए) अनुशंसित आहार भत्ते की अवधारणा
- बी) विभिन्न आयु समूहों के लिए पोषक तत्वों की अनुशंसित आहार भत्ते।
- सी) भोजन योजना के लाभ और भोजन योजना बनाते समय विचार करने योग्य कारक।

डी) विभिन्न आयु समूहों और कमजोर समूहों के लिए भोजन योजना।

4. आहार चिकित्सा:

ए) परिभाषा

बी) आहार चिकित्सा के सिद्धांत

सी) चिकित्सीय आहार की योजना बनाते समय विचार किए जाने वाले कारक।

डी) विशेष आहार विधियाँ - ट्यूब फीडिंग, पैरेंट्रल फीडिंग

इ) नियमित अस्पताल आहार

इकाई III

5. चिकित्सीय पोषण:

a. कारण, लक्षण और आहार में संशोधन:

(ए) कब्ज और दस्त

(बी) अधिक वजन और कम वजन

(सी) बुखार

(डी) मधुमेह

(ई) उच्च रक्तचाप

(एफ) हृदय रोग

(छ) कैंसर

(ज) पेट्रिक अल्सर

6. प्रतिरक्षा: प्रतिरक्षा में सुधार की परिभाषा, प्रकार और तरीके।

7. मातृ अवस्था के दौरान पोषण-शारीरिक परिवर्तन, गर्भावस्था के विकासात्मक चरण पोषण संबंधी आवश्यकताएँ, आहार संबंधी दिशानिर्देश, गर्भावस्था की जटिलताएँ और उसका प्रबंधन

8. स्तनपान अवधि के दौरान पोषण-स्तनपान की फिजियोलॉजी, पोषण संबंधी आवश्यकता

संदर्भ

- आहार एवं पोषण विज्ञान. स्वामी नाथन एम्. एन. आर. ब्रोस
- आहार नियोजन नारायण सुधा राजस्थान पब्लिकेशन जयपुर
- डायटेटिक्स बी श्रीलक्ष्मी न्यू ऐज इंटरनेशनल पब्लिशर्स
- आहार एवं पोषण विज्ञान वृंदा सिंह
- स्वास्थ्य विज्ञान आर्य सत्यादेओ राजस्थान हिंदी ग्रन्थ अकादमी जयपुर

MJHSC-603: Practical: Meal Management

Max. Marks: 50

Credits: 02

Min. Marks: 20

Duration: 3 Hrs

1. Planning, Preparation and serving of meals for:
 - a. Preschoolchild, School going children
 - b. Sedentary, moderate and heavy worker.
 - c. Pregnant and lactating mother.
 - d. Low cost, moderate cost and liberal cost.
2. Planning and preparation of Routine hospital Diets
3. Planning, preparation and serving of meals requiring Special diets in:
 - a. Fever
 - b. Constipation
 - c. Diarrhoea
 - d. Hypertension
 - e. Diabetes
 - f. Peptic Ulcer
 - g. Cancer

MJHSC-603: प्रैक्टिकल: भोजन प्रबंधन**अधिकतम अंक: 50****क्रेडिट: 02****न्यूनतम अंक: 20****अवधि: 3 घंटे**

1. भोजन की योजना, तैयारी और परोसना:
 - (ए) प्रीस्कूल बच्चे, स्कूल जाने वाले बच्चे
 - (बी) गतिहीन, मध्यम और भारी कार्यकर्ता।
 - (सी) गर्भवती और स्तनपान कराने वाली मां।
 - (डी) कम लागत, मध्यम लागत और उदार लागत।
2. राउरिन अस्पताल आहार की योजना और तैयारी
3. विशेष आहार की आवश्यकता वाले भोजन की योजना बनाना, तैयार करना और परोसना:
 - (ए) बुखार
 - (बी) कब्ज
 - (सी) दस्त
 - (डी) उच्च रक्तचाप
 - (ई) मधुमेह
 - (एफ) पेट्रिक अल्सर
 - (छ) कैंसर