

**GOVT. M.H. COLLEGE OF HOME SCIENCE &
SCIENCE FOR WOMEN (AUTONOMOUS),
JABALPUR (M.P.)**



SYLLABUS : 2019-2020

**B.SC. FIRST YEAR
HOME SCIENCE**

Department of
Food & Nutrition



Principal

Tel No.0761-4005716 ,2407326
Fax No. 0761-4005716
Email: principal@gmhcollege.nic.in

Letter No: UGCMH/

Dated:

CONSTITUTION OF BOARD OF STUDIES

Composition of Board of Studies: Food & Nutrition

1. Head of the Department Chairman **Dr. Nandita Sarkar**

2. Faculty members of the Department
of Food & Nutrition

1. Dr. Brijlata Dubey

2. Dr. Smita Pathak

3. Dr. Kanchan Dhingra

4. Dr. Rajlakshmi Tripathi

5. Mrs.V.S Parshar

3. Two subject experts from outside the Parent University to be
nominated by the Academic Council

i **Dr. Sheela Pandey** JNKVV , Jabalpur

ii **Dr. Alpana Singh** JNKVV , Jabalpur

4. One expert to be nominated by the Vice Chancellor from a panel of
six recommended by the college principal

i **Dr. Renu Bala Sharma** Govt. Girls College Beena

5. One representative from industry/corporate sector/allied area
relating to placement.

i **Mr. Aashish Poddar** -(Industrialist)

6. One postgraduate meritorious alumnus to be nominated by the principal.

i Ms Pratima Tiwari

P. Tiwari

7. The Chairman, Board of Studies, may with the approval of the principal of the college, co-opt:

i Dr. S. S. Shukla JNKVV, Jabalpur

(a) Experts from outside the college whenever special course of studies are to be formulated.

i Smt. S.T. Ali (Retd Professor)

Smt. S.T. Ali
31.08.19

(b) Other members of staff of the same faculty

i Dr. Bhavana Sharma / Dr. Jyoti Jain

B. Sharma

Jyoti Jain
31.08.19

Term : The term of the nominated members shall be of three years.

Meetings : The Board of Studies shall meet at least twice a year.

PRINCIPAL

[Handwritten mark]

Department of Higher Education Govt. of M.P.
Under Graduate Year Syllabus
As recommended by Central Board of Studies and approved by the Governor of M.P.
 उच्च शिक्षा विभाग, म.प्र. शासन
 स्नातक कक्षाओं के लिये वार्षिक पद्धति पाठ्यक्रम
 केन्द्रीय अध्ययन मण्डल द्वारा अनुशंसित तथा म.प्र. के राज्यपाल द्वारा अनुमोदित

Session 2017-18, 2018-19, 2019-2020
बी.एससी. (गृह विज्ञान) त्रीवर्षीय पाठ्यक्रम योजना
B.Sc. (Home Science) Three Years Syllabus

क्रं.	वर्ष	प्रश्नपत्र	पेपर का नाम	अंक योजना			
				सैद्धान्तिक	CCE तिमाही	CCE तिमाही	कुल
1.	बी.एससी. (गृह विज्ञान) प्रथम वर्ष B.Sc. (Home Sc.) First Year	I	आधारिय पोषण (Basic Nutrition)	40	5	5	50
			प्रायोगिक (Practical)	—	—	—	50
		II	वस्त्र एवं परिधान का परिचय (Introduction to Textiles & Clothing)	40	5	5	50
			प्रायोगिक (Practical)	—	—	—	50
		III	मनव विकास का परिचय (Introduction to Human Development)	40	5	5	50
			प्रायोगिक (Practical)	—	—	—	50
		IV	संसाधन प्रबंध का परिचय (Introduction to Resource Management)	40	5	5	50
			प्रायोगिक (Practical)	—	—	—	50
		V	प्रसार एवं संचार (Introduction to Extension & Communication)	40	5	5	50
			प्रायोगिक (Practical)	—	—	—	50
		VI	शरीर क्रिया विज्ञान (Physiology)	40	5	5	50
			प्रायोगिक (Practical)	—	—	—	50

Alh.
31.8.19

A

A

h

Pl.

k *B*

Alh.
31.8.19

3

Department of Higher Education Govt. of M.P.

Under Graduate Year wise Syllabus

As recommendation by Central Board of Studies and approved by the Government of M.P.

उच्च शिक्षा विभाग, म.प्र. शासन

स्नातक कक्षाओं के लिये वार्षिक पद्धति अनुसार पाठ्यक्रम

केन्द्रीय अध्ययन मण्डल द्वारा अनुशासित तथा म.प्र. के राज्यपाल द्वारा अनुमोदित

Session 2017-18

Class/ कक्षा	:	B.Sc.(Home Science) I st Year/ प्रथम वर्ष
Subject/ विषय	:	Home Science
Title of Paper	:	Basic Nutrition
प्रश्न पत्र का शीर्षक	:	आघारीय पोषण
Paper No./ प्रश्न पत्र क्रमांक	:	I/ प्रथम प्रश्न पत्र
Cumpulsory / अनिवार्य	:	Cumpulsory
Max. Marks. अधिकतम अंक	:	Theory-42.5+7.5 (आंतरिक मूल्यांकन)

Particulars / विवरण

Unit-I	Concepts of Food and Nutrition, Definition, Function of Food. Nutrients-Classification as macro & micro nutrients, Sources, functions, Carbohydrate and Fiber-Sources, Functions, Classification, recommended dietary allowances, allowances, deficiency and excess.
इकाई- I	भोजन एवं पोषण की अवधारणा, परिभाषा, भोजन के कार्य। पोषक तत्व- वर्गीकरण, स्थूल एवं सूक्ष्म पोषकतत्व। कार्बोहाइड्रेट एवं रेशेदार पदार्थ-प्राप्ति के साधन, कार्य, वर्गीकरण, दैनिक प्रस्तावित मात्रा, कमी एवं अधिकता।
Unit-II	Protein and Fat-Sources, classification, function, recommended dietary allowances, deficiency and excess.
इकाई- II	प्रोटीन एवं वसा-प्राप्ति के साधन, कार्य, वर्गीकरण, दैनिक प्रस्तावित मात्रा, कमी एवं अधिकता।
Unit-III	Vitamin- Sources, classification, function, recommended dietary allowances, deficiency and excess. Water-Function.
इकाई- III	विटामिन-प्राप्ति के साधन, कार्य, वर्गीकरण, दैनिक प्रस्तावित मात्रा, कमी एवं अधिकतम, जल-कार्य।
Unit-IV	Minerals and Energy- Sources, classification, function, recommended, dietary allowances, deficiency and excess.
इकाई- IV	खनिज लवण एवं ऊर्जा-प्राप्ति के साधन, कार्य, वर्गीकरण, दैनिक प्रस्तावित मात्रा, कमी एवं अधिकता।
Unit-V	Cooking methods-Principles of cooking, Cooking medium and methods, Minimizing nutrient losses during process of cooking. Improving nutritional quality of foods- Germination, Fermentation, malting, Supplementation, Fortification and enrichment.
इकाई- V पत्र	पकाने की विधियाँ- पकाने के सिद्धांत, माध्यम एवं विधियाँ, पकाने की प्रक्रिया के दौरान पोषक तत्वों के नुकसान को न्यूनतम रखना। भोज्य पदार्थों की पोषक गुणवत्ता बढ़ाना- अंकुरण, खमीरीकरण, माल्टिंग, सम्पूरण, फोर्टीफिकेशन संवर्धन।

Academic Council
Approved

Shree P.F. h f Sh

Reference :

- 1 Nutrition and Dietetics by Kumud Khanna
- 2 Nutrition and Dietetics by Shubhangini Joshi
- 3 Dietetics by Shrilaxmi, New age International
- 4 Nutrition and Therapeutic Nutrition – C. Robinson
- 5 सामान्य एवं उपचारात्मक पोषण : डॉ० ज्योति कुलकर्णी
- 6 सामान्य एवं उपचारात्मक पोषण : डॉ० अरुणा पल्ला।

Practical work/प्रायोगिक कार्य

Max.Marks: 50

Min.Marks : 17

Viva : 05

Sessionals : 10

Practical : 35(7*5)

Unit- I (A)- Prepare any two recipes from carbohydrate rich foods.

(B)- Prepare any two recipes from fiber rich foods.

इकाई- I (अ)- कार्बोज युक्त पदार्थ से कोई दो व्यंजन बनाइये।

(ब)- रेशोदार पदार्थ से कोई दो व्यंजन बनाइयें।

Unit- II (A)- Prepare any two Protein rich recipes.

(B)- Prepare any two recipes using fats and oil.

इकाई- II(अ)- प्रोटीन युक्त पदार्थ से कोई व्यंजन बनाइये।

(ब)- वसा एवं तेल के उपयोग करते हुये कोई दो व्यंजन बनाइयें।

Unit- III (A)- Prepare two beverages with vitamin C

(B)- Prepare any two recipes with vitamin B complex.

इकाई- III(अ)- विटामिन सी युक्त कोई दो पेय पदार्थ बनाइये।

(ब)- विटामिन बी कॉम्प्लेक्स युक्त कोई दो व्यंजन बनाइयें।

Unit- IV (A)- Prepare any two recipes with calcium/Iron rich foods.

(B)- Prepare any two recipes with Calorie rich foods.

इकाई- I V(अ)- कैल्शियम / लोह लवण युक्त भोज्य पदार्थ से कोई दो व्यंजन बनाइये।

(ब)- उर्जा युक्त भोज्य पदार्थ से कोई दो व्यंजन बनाइयें।

Unit- V (A)- Prepare any two recipes using different cooking methods.

3

(B)- Prepare any two recipes using germination, fermentation, supplementation.

इकाई- V (अ)- पकाने की विभिन्न विधियों का उपयोग करते हुये कोई दो व्यंजन बनाइये।

(ब)- अंकुरण, खमीरीकरण, सम्पूरण का उपयोग करते हुये कोई दो व्यंजन बनाइयें।

Alis

Alis

Shree

P2

P.T.

P.T.

P.T.

h7

Under Graduate Year wise Syllabus

As recommended by Central Board of Studies and approved by the Governor of M.P.

उच्च शिक्षा विभाग, म.प्र. शासन

स्नातक कक्षाओं के लिये वार्षिक पद्धति अनुसार पाठ्यक्रम

केन्द्रीय अध्ययन मण्डल द्वारा अनुशंसित तथा म.प्र. के राज्यपाल द्वारा अनुमोदित

Session 2017-2018

Class/ कक्षा	:	B.Sc. (Home Science) I Year प्रथम वर्ष
Subject/ विषय	:	Home Science
Title of Paper	:	Physiology
प्रश्न पत्र का शीर्षक	:	शरीर क्रिया विज्ञान
Paper No./ प्रश्न पत्र	:	III (द्वितीय प्रश्न पत्र)
Compulsory/ अनिवार्य	:	Compulsory
Max. Marks/ अधिकतम अंक	:	Theory 42.5+7.5 (आंतरिक मूल्यांकन)

Unit-1	CELL : Its structure & functions. TISSUES : Types of tissues, structure & functions. BONES : Structure and function.
इकाई-1	कोशिका - कोशिका की संरचना और कार्य। ऊतक- ऊतक के प्रकार, ऊतक की संरचना एवं कार्य, अस्थियों की संरचना एवं कार्य।
Unit-2	BLOOD : Functions, Types of blood cells, Clotting Process and Blood Groups. CIRCULATORY SYSTEM : Structure & function of Heart, Heart Beat, Heart Rate, Heart Sound. BLOOD PRESSURE : Definition, measurement.
इकाई-2	रक्त - रक्त के कार्य, रक्तकणिकाओं के प्रकार, रक्त का स्कंदन, रूधिर वर्ग। परिसंचरणतंत्र - हृदय की रचना एवं कार्य, हृदय स्पंदन, हृदय गति, हृदय ध्वनि। रक्तदाब- परिभाषा, मापन।
Unit-3	DIGESTIVE SYSTEM : Organs of Digestion, Process of digestion and absorption functions of liver & pancreas. RESPIRATORY SYSTEM : Organs of Respiration, Structure & functions. Mechanism of Respiration.
इकाई-3	पाचनतंत्र - पाचन तंत्र के विभिन्न अंग, भोजन के पाचन की प्रक्रिया एवं अवशोषण। यकृत एवं अग्नाशय के कार्य। श्वसनतंत्र - श्वसनतंत्र के अंग, रचना एवं कार्य, श्वसन क्रिया विधि।
Unit-4	NERVOUS SYSTEM : Structure of neurons, and functions, Structure and functions of Brain, Spinal nerves and Cranial Nerves.
इकाई-4	तंत्रिकातंत्र - तंत्रिका कोशिका की रचना एवं कार्य, मस्तिष्क की रचना एवं कार्य, स्पाइनल स्नायु एवं केनियल स्नायु।
Unit-5	EXCRETORY SYSTEM : Structure and functions of excretory Organs- Kidney and Skin. REPRODUCTIVE SYSTEM : reproductive organs, Structure and functions
इकाई-5	उत्सर्जनतंत्र - उत्सर्जी अंग, यकृत एवं त्वचा की रचना एवं कार्य। प्रजनन तंत्र - प्रजनन अंग, रचना एवं कार्य।

Academic Council
Approved

(Handwritten signatures)

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

Practical Work/ प्रायोगिक कार्य

Max. Marks : 50

Min. Marks : 17

Viva : 5

Sessional: 10

Practical : 35 (7x5)

Unit-I

- a) Microscopic examination of prepared slides of tissues.
- b) Identification of bones.

इकाई-I अ) ऊतक की तैयार स्लाइड्स का माइक्रोस्कोपिक परीक्षण।

ब) हड्डियों को चिन्हित करना।

Unit-II.

- a) Clothing and Bleeding time.
- b) Identification of blood group/Measurement of Blood pressure.

इकाई-II अ) रक्त के जमने एवं बहने का समय।

ब) रक्त समूह को चिन्हित करना/रक्त दाब का मापन।

Unit-III.

- a) Prepare model/Chart of digestive system.
- b) Measurement of respiratory rate/pulse rate.

इकाई-III अ) पाचन तंत्र का मॉडल/चार्ट बनाईये।

ब) श्वसन गति/नाड़ी की गति का मापन।

Shukla

Unit-IV.

- a) Prepare model/chart of Brain/nerves.
- b) Paste the cutting of photos of Spinal nerves/neurons in your Practical file.

इकाई-IV अ) मस्तिष्क/तंत्रिका का मॉडल/चार्ट बनाईये।

ब) प्रायोगिक फाईल में स्पाइनल तंत्रिका/न्यूरॉन के फोटो की कटिंग चिपकाइये।

Unit-V.

- a) Prepare model/chart of excretory system.
- b) Draw a diagram of reproductive system.

इकाई-V अ) उत्सर्जन तंत्र का मॉडल/चार्ट बनाईएँ।

ब) प्रजनन तंत्र का चित्र बनाइये।

Ali

PK

A

W

Shukla

PK

W

PK

U

References :

1. शरीर रचना एवं शरीर क्रिया विज्ञान – वी. न. भावे
2. Concise Physiology by – Choudhary.
3. Anatomy and Physiology for Nurses – by Evelyn Pears.
4. शरीर रचना एवं शरीर क्रिया विज्ञान – इवलिन पीयर्स
5. Physiology by – Chenulingham
6. Physiology by – R.K. Marya
7. Physiology by – Agrawal
8. Physiology by – C.C. Chatterjee

Alis

Alis

Sub

Academic Council
Approved

R

L *S* *P* *h*

**GOVT. M.H. COLLEGE OF HOME SCIENCE &
SCIENCE FOR WOMEN (AUTONOMOUS),
JABALPUR (M.P.)**



SYLLABUS : 2019-2020

**B.SC. SECOND YEAR
HOME SCIENCE**

Department of
Food & Nutrition

Department of Higher Education Govt. of M.P.
Under Graduate Year Syllabus

As recommended by Central Board of Studies and approved by the Governor of M.P.

उच्च शिक्षा विभाग, म.प्र. शासन

स्नातक कक्षाओं के लिये वार्षिक पद्धति पाठ्यक्रम

केन्द्रीय अध्ययन मण्डल द्वारा अनुशंसित तथा म.प्र. के राज्यपाल द्वारा अनुमोदित

Session 2017-18, 2018-19, 2019-2020

बी.एससी. (गृह विज्ञान) त्रीवर्षीय पाठ्यक्रम योजना

B.Sc. (Home Science) Three Years Syllabus

क्रं.	वर्ष	प्रश्नपत्र	पेपर का नाम	अंक योजना			
				सैद्धान्तिक	CCE तिमाही	CCE तिमाही	कुल
2.	बी.एससी. (गृह विज्ञान) द्वितीय वर्ष B.Sc. (Home Sc.) Second Year	I	पोषणीय जीवरसायन (Nutritional Biochemistry)	40	5	5	50
			प्रायोगिक (Practical)	—	—	—	50
		II	वस्त्र तंतु एवं परिधान (Textile clothing)	40	5	5	50
			प्रायोगिक (Practical)	—	—	—	50
		III	पूर्व बाल्यावस्था एवं बाल्यावस्था शिक्षण (Early childhood & childhood education)	40	5	5	50
			प्रायोगिक (Practical)	—	—	—	50
		IV	आवास एवं आन्तरिक सज्जा (Housing and Interior Decoration)	40	5	5	50
प्रायोगिक (Practical)	—		—	—	50		
V	प्रसार एवं संचार (Extension and communication)	40	5	5	50		
	प्रायोगिक (Practical)	—	—	—	50		
VI	Job Oriented Courses. Optional Paper (any One)	40	5	5	50		
	(A) Textile Designing (B) Soft Furnishing (C) Pre-School Education (D) Bakery and Packaging प्रायोगिक (Practical)	—	—	—	50		

B. Sc. Home

Ab

Pr
Pras

Ch

Sh

Department of Higher Education, Govt. of M.P.

26

Under Graduate Year wise Syllabus

As recommended by Central Board of Studies and approved by the Governor of M.P.

उच्च शिक्षा विभाग, म.प्र. शासन

स्नातक कक्षाओं के लिये वार्षिक पद्धति अनुसार पाठ्यक्रम

केन्द्रीय अध्ययन मण्डल द्वारा अनुशंसित तथा म.प्र. के राज्यपाल द्वारा अनुमोदित

Session 2018-2019

Class/ कक्षा	:	B.Sc. (Home Science) II Year द्वितीय वर्ष
Subject/ विषय	:	Home Science/ गृह विज्ञान
Title of Paper प्रश्न पत्र का शीर्षक	:	Nutritional Biochemistry पोषणिक जीव रसायन
Paper No./ प्रश्न पत्र	:	I (प्रथम प्रश्न पत्र)
Max. Marks/ अधिकतम अंक	:	Theory 42.5+7.5 (आंतरिक मूल्यांकन)

Shree Pandey
31-08-19

Unit-1	Carbohydrates-Chemistry , classification and properties of carbohydrates. Metabolism-Glycolysis, Glycogenesis, Glycogenolysis, Gluconeogenesis, TCA cycle. Fats-Chemistry and classification of fats properties of fats, Metabolism-Beta oxidation of fatty acid ketosis. Energy metabolism-definition of calorie, B.M.R., factors affecting B.M.R. determination of B.M.R..
इकाई-1	कार्बोहाइड्रेट -रसायन, वर्गीकरण एवं गुण चयापचय-ग्लाइकोलिसिस, ग्लाइकोजेनिसिस, ग्लाइकोलिसिस, ग्लूकोनियोजेनिसिस, टीसीए चक्र वसा-रसायन, वर्गीकरण गुण चयापचय-फैटी एसिड का बीटा ऑक्सीडेशन एवं कीटोसिस, ऊर्जा चयापचय-कैलोरी की परिभाषा, आधार चयापचय को प्रभावित करने वाले कारक, चयापचय ज्ञात करना।
Unit-2	Protein-Chemistry & classification, properties of Proteins, Biological value of protein. Metabolism, Urea Cycle. Nucleic acid-R.N.A., D.N.A. its structure and function. Blood-composition and function of blood, blood clotting.
इकाई-2	प्रोटीन-रसायन, वर्गीकरण, गुण, प्रोटीन का जैविक मूल्य प्रोटीन का चयापचय-यूरिया साइकल न्यूक्लिकएसिड-आर. एन. ए., डी. एन. ए. इनकी रचना व कार्य रक्त-संगठन, कार्य, रक्त का जमना।
Unit-3	Vitamins - Chemistry, sources, Biochemical functions of vitamins. Macro and Micro minerals - calcium, phosphorus, sodium, potassium, magnesium, iron, Iodine.
इकाई-3	जीवनसत्त्व-रसायन, स्रोत, जैव रासायनिक कार्य सक्षम एवं बृहद खनिज लवण-कैल्शियम, फॉस्फोरस, सोडियम, पोटेशियम, मैगनीशियम, लौह तत्व, आयोडीन।

Academic Council
Approved

B. Shrivastava

P. N.

K.

P. Tiwari

D.

Shree Pandey

Unit-4	Endocrine Glands-Location, Structure, secretion and functions of endocrine glands. Hypo and Hyper activity of Hormones.
इकाई-4	नलिकाविहीन ग्रंथिया-उपस्थिति, रचना, स्रवण एवं कार्य हारमोन्स की अधिकता एवं कमी।
Unit-5	Hydrogen ion concentration, Acid Base balance. Enzymes: - Chemistry, Occurrence, Characteristics of enzyme, mode of enzyme action, Classification, factors affecting enzyme activity
इकाई-5	हाइड्रोजन आयन सान्द्रण, अम्ल क्षार संतुलन। एंजाइम - रसायन, स्रोत, एंजाइम की क्रियाविधि, विशेषताएँ वर्गीकरण, क्रियाशीलता को प्रभावित करने वाले कारक।

(Handwritten mark)

Phward. Shal
31.08.19

Pr

Bhenu.

(Handwritten mark)

D. K. K.

Practical Work/ प्रायोगिक कार्य

Max. Marks : 50

Min. Marks : 17

Viva : 5

Sessional: 10

Practical : 35 (7x5)

Unit-I

- (A)- Identification of – (i) Monosaccharide / Disaccharide
- (ii) Polysaccharide
- (B) – Identification of cholesterol.

इकाई-I

- (अ)- निम्न को चिन्हित करिये – (i) मोनोसेकराइड / डाइसेकराइड
- (ii) पॉलीसेकराइड
- (ब)- कोलेस्ट्रॉल को चिन्हित कीजिये।

Unit-II.

- (A)- Identification of – (i) Protein (ii) Blood group
- (B)- Determination of bleeding / clotting time.

Sheela Pandey
31.08.19

इकाई-II

- (अ)- निम्न को चिन्हित करिये – (i) प्रोटीन (ii) रक्त समूह
- (ब)- रक्त के जमने / बहने के समय का निर्धारण करिये।

Unit-III.

- (A)- Identification of – (i) Calcium (ii) Iron
- (B)-Prepare chart of - (i) Water soluble vitamins (ii) Fat soluble vitamins.

इकाई-III

- (अ)- निम्न को चिन्हित करिये- (i) कैल्शियम (ii) लोह लवण
- (ब)- चार्टस बनाइये – (i) पानी में घुलनशील जीवनसत्व (ii) वसा में घुलनशील जीवनसत्व

Unit-IV.

- (A)- Case study of - (i) Hyper thyrodism (ii) Hypo thyrodism
- (B)- Prepare charts of endocrine glands.

इकाई-IV

- अ)- केस स्टडी करिये- (i) हाइपर थायरायडिज्म (ii) हाईपो थायरायडिज्म
- (ब)- नलिका विहीन ग्रन्थि का चार्ट बनाइये।

[Handwritten signatures and initials]

B. Shew

P. Tiwari

Unit-V.

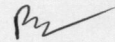
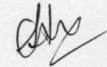
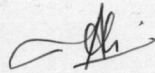
- (A)- Prepare charts of - (i) Acid base balance
- (ii) Characteristics of enzyme.
- (B) - Prepare chart of Enzymatic Action.

इकाई-V

- (अ)- चार्टस बनाइये - (i) अम्ल क्षार संतुलन (ii) एन्जाइम की विशेषताएं।
- (ब)- एन्जाइम की क्रिया विधि का चार्ट बनाइये।

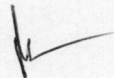
REFERENCE :

1. Textbook of Biochemistry - Dr. Anil Potnis and Deval Reshma Parajpe Himalaya Publishing Hous.
2. Textbook of Biochemistry - Harper, Lange Medical Book
3. Biochemistry for Students - V.K. Malhotra Jaypee Brothers
4. Human Physiology Vol I, II - C.C. Chatterjee
5. Biochemistry [Textbook] - pant
6. जीव रसायन - आशा चौधरी



Phiwari,

Stanley
31.08.15



(51)

Department of Higher Education Govt. of M.P.

Under Graduate Year wise Syllabus

As recommendation by Central Board of Studies and approved by the Government of M.P.

उच्च शिक्षा विभाग, म.प्र. शासन

स्नातक कक्षाओं के लिये वार्षिक पद्धति अनुसार पाठ्यक्रम

केन्द्रीय अध्ययन मण्डल द्वारा अनुशंसित तथा म.प्र. के राज्यपाल द्वारा अनुमोदित

Session 2018-19

Class/ कक्षा : B.Sc.(Home Science) II Year/ द्वितीय वर्ष
Subject/ विषय : Home Science
Title of Paper : Job Oriented Course
Bakery and packaging
प्रश्न पत्र का शीर्षक : बेकरी एवं पैकेजिंग
Paper No./ प्रश्न पत्र क्रमांक : III/ द्वितीय प्रश्न पत्र D
Max. Marks. अधिकतम अंक : Theory 42.5+7.5 (आंतरिक मूल्यांकन)

Sheet Panahy
31-08-19

Particulars / विवरण

Unit-I	<ol style="list-style-type: none">1. Flour – types and use in bakery, flour treatment2. Introduction of leavening agents – Physical, chemical (baking powder) and biological leaveners (Yeast)3. Shortening (fats and margarines) – types and use in bakery
इकाई- I	<ol style="list-style-type: none">1. आटा – आटे के प्रकार एवं बेकरी में उपयोगताएँ आटे का उपचार।2. फुलाने वाले पदार्थों का परिचय – भौतिक, रसायनिक (बेकिंग पावडर) एवं जैविक फुलाने वाले पदार्थ (खमीर)3. शार्टनिंग (वसा एवं मार्जरिंग) प्रकार एवं बेकरी में उपयोग।
Unit -2	<ol style="list-style-type: none">1. Food additives – colouring agents flavouring agents emulsifiers, antioxidants, thickeners.2. Biscuits – type, ingredients used and their role, methods of preparation, failure / faults and their remedies.3. Packaging of biscuits and precaution to be taken.
इकाई- 2	<ol style="list-style-type: none">1. भोज्य एडिटिव – रंग देने वाले पदार्थ, सुगंध देने वाले पदार्थ, इमल्सीफायर एन्टी आक्सीडेंट, गाढा करने वाले पदार्थ (थिकनर्स)2. बिस्किटस – प्रकार, उपयोग में आने वाली सामग्री एवं उ सकी भूमिकाएँ तैयार करने की विधियाँ, दोष/खराबी एवं उनका सुधार।3. बिस्किटस का पैकेजिंग व तैयार करना।
Unit -3	<ol style="list-style-type: none">1. pastry : principles involved in pastry preparation, methods, ingredients and their role, failure / faults and remedies in pastry preparation.2. Sensory evaluation and shelf life of cakes.

Sh. A. P. D. Sh.
Phiwari
Behara

इकाई- 3	<p>3. Packaging of pastry and precaution to be taken</p> <p>1. पेस्ट्री - पेस्ट्री बनाने का सिद्धांत, विधि सामग्री एवं उसकी मूयिका, दोष एवं उनका सुधार।</p> <p>2. संवेदी मूल्यांकन एवं केक की शैल्फ लाइफ (संग्रह क्षमता)</p> <p>3. पेस्ट्री की पैकेजिंग एवं सावधानिया।</p>
Unit -4	<p>Importance of packaging – functions of packaging, materials required- products, tubes, tetrapacks, cans, bottles etc.</p> <p>Packaging material - their properties, advantages and limitations in use of alninium, glass, tinnedm steel plate, carton board paper, flexible films.</p>
इकाई- 4	<p>पैकेजिंग का महत्व- पैकेजिंग के कार्य आवश्यक सामग्री - उत्पाद, ट्यूब्स, टेट्रा पैक्स, केन्स बोटले आदि।</p> <p>पैकेजिंग सामग्री - गुण लाभ एवं एल्युमिनियम के प्रयोग की सीमाएँ ग्लास टिन्त, स्टील प्लेट, कार्टन बोर्ड, पेपर प्लेसिबल फिल्म, लेमिनेशन की सीमाएं</p>
Unit -5	<p>1. Basic equipments required in bakery unit types, use maintenace and cleaning.</p> <p>2. Introduction in brief of small scale and large scale mechanical devices useds in bakery unit.</p> <p>3. Requirment to start a small. Bakery Unit</p> <p>4.</p>
इकाई- 5	<p>1. बेकरी ईकाई में उपयोगी मुलभूत उपकरण, उपयोग, उनका रखरखाव एवं सफाई।</p> <p>2. बेकरी को लघु एवं वृहद ईकाई में उपयोगी यांत्रिक उपकरणों का संक्षेप मे परिचय।</p> <p>3. लघु बेकरी ईकाई प्रारंभ करने हेतु आवश्यकताएं।</p>

Reference :

- 1 Bakery – shiva prakashan
- 2 Food and Beverage Service – Vijay dhawan
- 3 Receipt books – tarla dalal, sudha mathur
- 4 Food packing – G.L. Roberson

Sheel Pandey
 20.08.19

Practical work/प्रायोगिक कार्य

Max.Marks:- 50

Min.Marks :- 17

Viva :- 05

Sessionals:- 10

Practical:- 35 (7*5)

Unit:-I a) Identify types of flour in the market/ list out the leaving agents.

b) Prepare any two receipts by using different leavening agents.

इकाई-I अ) बाजार में उपलब्ध आटे को चिन्हित करिये एवं लीवनिंग एजेन्ट सूची बद्ध करिये।

ब) विभिन्न लीवनिंग एजेन्ट को उपयोग करते हुए कोई दो व्यंजन बनाइये।

Shi

Beet
Shewo
Phiwari

Unit:-II a) Market survey of food additives and write their uses.

b) prepare any one type of biscuits given below sweet, salty fancy biscuits.

इकाई-II अ) बाजार में उपलब्ध फूड एडिटिव्स का सर्वेक्षण करिये।

ब) कोई दो बिस्किट बनाईये। मीठे बिस्किट बनाईये मीठे बिस्किट फैंसी बिस्किट

Unit:-III a) prepare any two type of pastry

b) Use of of packaging material for pastry

इकाई-III अ) पेस्ट्री के लिये पैकिंग सामग्री का उपयोग।

ब) कोई दो प्रकार की पेस्ट्री बनाईये।

Unit:-IV a) collect and paste the packing material for bakery items in file

b) Develop the skills of packaging for bakery items.

इकाई-IV अ) बेकरी उत्पादन हेतु पैकेजिंग सामग्री को इकट्ठा करिये।

ब) बेकरी उत्पादों की पैकेजिंग हेतु कौशल का विकास।

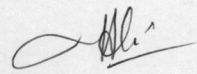
Unit:- V a) Use and care of bakery equipments.





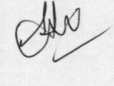
b) Plan for a small scale bakery unit.

इकाई-V अ) बेकरी उपकरणों का उपयोग एवं देखभाल।

ब) बाजार में उपलब्ध बेकरी उत्पादों को चिन्हित करना।

Stander
31.08.15



    
Pitwari
B. B. B.

Academic Council
Approved

**GOVT. M.H. COLLEGE OF HOME SCIENCE &
SCIENCE FOR WOMEN (AUTONOMOUS),
JABALPUR (M.P.)**



SYLLABUS : 2019-2020

**B.SC. THIRD YEAR
HOME SCIENCE**

Department of

Food & Nutrition

Department of Higher Education Govt. of M.P.
Under Graduate Year Syllabus

As recommended by Central Board of Studies and approved by the Governor of M.P.

उच्च शिक्षा विभाग, म.प्र. शासन

स्नातक कक्षाओं के लिये वार्षिक पद्धति पाठ्यक्रम

केन्द्रीय अध्ययन मण्डल द्वारा अनुशंसित तथा म.प्र. के राज्यपाल द्वारा अनुमोदित

Session 2017-18, 2018-19, 2019-2020

बी.एससी. (गृह विज्ञान) त्रिवर्षीय पाठ्यक्रम योजना

B.Sc. (Home Science) Three Years Syllabus

Academic Council
Approved

क्रं.	वर्ष	प्रश्नपत्र	पेपर का नाम	अंक योजना			
				सैद्धान्तिक	CCE तिमाही	CCE तिमाही	कुल
3.	बी.एससी. (गृह विज्ञान) तृतीय वर्ष B.Sc. (Home Sc.) Third Year	I	सामान्य एवं उपचारिक पोषण (Normal and Therapeutic Nutrition) प्रायोगिक (Practical)	40	5	5	50
				—	—	—	50
		II	अपेरल डिजाइनिंग (Apparel Designing) प्रायोगिक (Practical)	40	5	5	50
				—	—	—	50
		III	किशोरावस्था एवं व्यस्कावस्था (Adolescent and adulthood) प्रायोगिक (Practical)	40	5	5	50
				—	—	—	50
		IV	घरेलू उपकरण (Household Equipment) प्रायोगिक (Practical)	40	5	5	50
				—	—	—	50
		V	प्रसार एवं संचार (Extension and communication) प्रायोगिक (Practical)	40	5	5	50
				—	—	—	50
		VI	Job Oriented Courses. Optional Paper (any One) (A) Garment Designing & Fashion (B) Interior Decoration (C) Guidance and Counseling (D) Advanced Bakery & Packaging प्रायोगिक (Practical)	40	5	5	50
				—	—	—	50

Bshewo.
Pt. *S. Kudley*
31.08.19
Bm *B* *alo*

Under Graduate Year wise Syllabus

As recommended by Central Board of Studies and approved by the Governor of M.P.

उच्च शिक्षा विभाग, म.प्र. शासन

स्नातक कक्षाओं के लिये वार्षिक पद्धति अनुसार पाठ्यक्रम

केंद्रीय अध्ययन मण्डल द्वारा अनुशंसित तथा म.प्र. के राज्यपाल द्वारा अनुमोदित

Session 2019-2020

Class/ कक्षा	:	B.Sc. (Home Science) III Year तृतीय वर्ष
Subject/ विषय	:	Home Science/ गृह विज्ञान
Title of Paper	:	Normal and Therapeutic Nutrition
प्रश्न पत्र का शीर्षक	:	सामान्य एवं उपचारात्मक पोषण
Paper No./ प्रश्न पत्र	:	I (प्रथम प्रश्न पत्र)
Max. Marks/ अधिकतम अंक	:	Theory 42.5+7.5 (आंतरिक मूल्यांकन)

Unit-1	Food Groups : their nutritional composition and nutritional contribution. Balanced diet- Concept. Recommended allowances of various food groups in balanced diet. Food Exchange list. Importance and Principles of Meal Planning.
इकाई-1	भोज्य समूह- उनकी पोषकीय संरचना एवं योगदान। संतुलित आहार- अवधारणा, संतुलित आहार में विभिन्न भोज्य समूहों की प्रस्तावित मात्रा, भोज्य विनियम सूची। आहार आयोजन का सिद्धांत एवं महत्व।
Unit-2	Meal Planning and dietary calculations for different Groups- 1. Adolescent Boys and Girls. 2. Adults - According to their different activity level. 3. Old age.
इकाई-2	विभिन्न समूहों के लिए आहार आयोजन एवं आहार गणना- 1. किशोर बालक एवं बालिका, 2. वयस्क-विभिन्न क्रिया शीलता के अनुसार, 3. वृद्धावस्था
Unit-3	Nutritional requirements and planning meals and dietary calculation- 1. pregnancy 2. lactation 3. infancy and childhood.
इकाई-3	आहार आयोजन एवं आहार गणना- 1. गर्भावस्था 2. धात्रीवस्था, 3. शिशुवस्था एवं बाल्यावस्था

[Signature]
31.08.19

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

Unit-4	Planning meals and dietary calculation for- Weight related problem- 1. Underweight. 2. Overweight. 3. Obesity Planning meals and dietary calculation for- Fevers and infections- 1. Acute Typhoid 2. chronic Tuberculosis	55
इकाई-4	वजन संबंधी समस्याओं के लिये आहार आयोजन एवं गणना- 1. कमभारिता 2. अधिक भारिता 3. मोटापा ज्वर एवं संक्रमण हेतु आहार आयोजन एवं गणना- 1. तीव्र-मोतीझिरा 2. दीर्घ-तपेदिक	
Unit-5	Planning meals and dietary calculation for Gastro intestinal disorders- 1. Constipation 2. Diarrhea 3. Peptic Ulcer.	
इकाई-5	आंत आमाशयी रोगों हेतु आहार आयोजन एवं गणना- 1. कब्ज 2. अतिसार 3. पेटिक अल्सर	

Dr.

Dr.

Dr. Kumar

Dr.

Stanley

Dr.

Dr.

Dr.

Academic Council
Approved

Practical Work/ प्रायोगिक कार्य

Max. Marks : 50

Min. Marks : 17

Viva : 5

Sessional: 10

Practical : 35 (7x5)

Unit-I

- a) Identification of food groups and their nutritional composition.
- b) Study of food exchange list and calculation of nutrients in any one recipe.

इकाई-I अ) भोज्य समूहों की पहचान एवं उनकी पोषणिक संरचना।

ब) भोज्य विनिमय सूची का अध्ययन तथा किसी एक व्यंजन में पोषक तत्वों की गणना।

Unit-II. Planning, calculation and preparation of meals for-

- a) Adolescent girl
- b) Adult- according to different activities.

इकाई-II आहार आयोजना एवं गणना कर आहार बनाइये-

अ) किशोरी बालिका हेतु

ब) विभिन्न क्रियाशीलताओं के अनुसार वयस्क हेतु

Unit-III. Planning, calculation and preparation of meals for -

- a) Pregnancy / Lactation
- b) Pre school child

इकाई-III आहार आयोजन एवं गणना कर आहार बनाइये -

(अ) गर्भावस्था / धात्रीवस्था

(ब) पूर्व शालेय बालक

Unit-IV. Planning, calculation and preparation of meals for -

- a) Underweight
- b) Overweight / Obese
- c) Acute typhoid

इकाई-IV आहार आयोजन एवं गणना कर आहार बनाइये -

(अ) कमभारिता

(ब) अधिकभारिता / मोटापा

(स) तीव्र मोतीझिरा

Stanley

B.Shaw

Alh.

Pr

P.t.

A

Ch

Unit-V. Planning, calculation and preparation of meals for –

(57)

- a) Constipation
- b) Diarrhea
- c) Peptic ulcer

इकाई-V आहार आयोजन एवं गणना कर आहार बनाइये –

- (अ) कब्ज
- (ब) अतिसार
- (स) पेटिक अल्सर

REFERENCE :

1. Nutrition and Dietetics by Kumud Khanna
2. Nutrition and Dietetics by Shubhangini Joshi
3. Dietetics by Shrilaxmi, New age International
4. Nutrition and Therapeutic Nutrition – C.Robinson
5. सामान्य एवं उपचारात्मक पोषण : डॉ. ज्योति कुलकर्णी
6. सामान्य एवं उपचारात्मक पोषण : डॉ. अरुणा पल्टा

S. Singh

[Signature]

Bz

[Signature]

P.K.

B. Shau.

[Signature]

Department of Higher Education, Govt. of M.P.

Under Graduate Year wise Syllabus

As recommended by Central Board of Studies and approved by the Governor of M.P.

उच्च शिक्षा विभाग, म.प्र. शासन

स्नातक कक्षाओं के लिये वार्षिक पद्धति अनुसार पाठ्यक्रम

केंद्रीय अध्ययन मण्डल द्वारा अनुशंसित तथा म.प्र. के राज्यपाल द्वारा अनुमोदित

Session 2019-2020

Academic Council Approved

Class/ कक्षा : B.Sc. (Home Science) III Year तृतीय वर्ष

Subject/ विषय : Home Science/ गृह विज्ञान

Title of Paper : **Job Oriented Course option (D)
Advanced Bakery and Packaging**

प्रश्न पत्र का शीर्षक : **ऐडवान्स बेकरी एवं पैकेजिंग**

Paper No./ प्रश्न पत्र : III (द्वितीय प्रश्न पत्र (D))

Max. Marks/ अधिकतम अंक : Theory 42.5+7.5 (आंतरिक मूल्यांकन)

Handy

Unit-1	Yeast – A Biological leavener, types of yeast, their characteristics, Yeast goods : types of yeast goods. 2 Bread and Buns method of preparation, ingredients used, their role, bread staling, faults / failure and remedies in bread making, shelf life. 3. Packaging of bread
इकाई-1	यीस्ट-जैविक फुलाने वाले पदार्थ, यीस्ट के प्रकार, उनकी विशेषताएँ। ब्रेड एवं बन बनाने की विधि, सामग्री, उनके योगदान, ब्रेड का खराब होना, दोष, ब्रेड बनाने के उपाय, शेल्फ लाईफ, ब्रेड की पैकेजिंग।
Unit-2	1. Buns method of preparation, ingredients used, their role, bread staling, faults / failure and remedies in bun making, shelf life. 2. Pizza base, Soup Sticks – Method of preparation faults / failure and remedies, shelf life. 3. Packaging of Buns ,Pizza base, soup sticks
इकाई-2	1. बन बनाने की विधि-उपयोग में लाई जाने वाली सामग्री, ब्रेड बन बनाने की विधि के दोष/असफलता, शेल्फ लाईफ । बन की पैकेजिंग पिजा बेस, सूप स्टिक।
Unit-3	1. Cakes: types, variations, ingredients used and their role, principle involved, method of preparation, failure/ faults and remedies. 2. Decoration of cakes: types of icing, ingredients and their role, additions used and precautions to be taken 3. Packaging of cakes and precautions
इकाई-3	1. केक के प्रकार, विभिन्नताएँ, उपयोग में लाने वाली सामग्री, सिद्धांत, बनाने की विधि। 2. केक की सजावट, आइसिंग के प्रकार, सावधानियाँ 3. केक की पैकेजिंग।

Sh

BSharma

P.R.

Ar

Ar

Sh

Unit-4	1. Advertising and Marketing at local and localand collage level. 2. Labelling – Different types of labels, importance of labeling and use of labels, 3. Nutrition information in labels.
इकाई-4	1. विज्ञापन एवं विपणन—स्थानीय एवं राष्ट्रीय स्तर पर विज्ञापन एवं विपणन 2. लेबलिंग –विभिन्न प्रकार का लेबल, लेबलिंग का महत्त्व एवं उपयोग, लेबल पर पोषण 3. मूल्य की जानकारी
Unit-5	1. Food Laws, Standard and regulations for bakery products. 2. Commercial production of bakery products and establishment of bakery unit.
इकाई-5	बेकरी उत्पादों के लिये खादय कानून, मानक एवं नियमन बेकरी उत्पादों का व्यावसायिक उत्पादन एवं बेकरी इकाई स्थापित करना।

(64)

dl

dl

dl

dl

Pr

P.T.

dl

B. Chow.

S. Pandey

Practical Work/ प्रायोगिक कार्य

Max. Marks : 50

Min. Marks : 17

Viva : 5

Sessional: 10

Practical : 35 (7x5)

(85)

Unit-I

- (a) Preparation of Bread using dry and wet Yeast.
(b) Prepare variations in bread making.

इकाई-I

- (अ) सूखी एवं गीली यीस्ट ब्रेड बनाना
(ब) ब्रेड बनाने में विभिन्नता लाना।

Unit-II.

- (a) Prepare Buns /soup sticks and do packaging for it.
(b) Prepare Pizza base and do packaging for it.

इकाई-II

- (अ) बन्स एवं सूपस्टिक बनाना एवं उसकी पैकेजिंग करना।
(ब) पिज्जा बेस बनाना एवं पैकेजिंग

Unit-III.

- (a) Preparation of cakes -Sponge cake and plain cake.
(b) Decoration of cakes by different types of Icing.

इकाई-III

- अ) केक बनाना - (i) स्पंज केक (ii) प्लेन केक
(ब) केक सज्जा - विभिन्न प्रकार की आइजिंग से केक सज्जा करना।

Unit-IV.

- (a) Prepare advertising material for bakery items.
(b) Prepare Labels for bakery items with nutritional information.

इकाई-IV

- (अ) बेकिंग पदार्थों के विज्ञापन हेतु सामग्री बनाना
(ब) बेकरी उत्पाद के लेबल बनाना और उन पर पोषणिक जानकारी देना।

Unit-V.

- (a) Identify and note down the standards given on bakery products available in market.
(b) Visit to a bakery unit/standard Bureau

इकाई-V

- (अ) बाजार में उपलब्ध बेकरी उत्पादों के स्तर को चिन्हित करना एवं लिखना।
(ब) बेकरी यूनिट या स्टैन्डर्ड ब्यूरो का भ्रमण।

S.Pangy

**Academic Council
Approved**

Ali

Bhenu

Pt.

A

eko