Syllabus and Course Scheme

Academic year 2016-17

BA – Home Science

Exam.-2017

UNIVERSITY OF KOTA

MBS Marg, Swami Vivekanand Nagar,
Kota - 324 005, Rajasthan, India

Website: uok.ac.in

B.A. (Pt-I) HOME SCIENCE- 2017

Scheme:

Two Papers	Duration of Exam.	Max. Marks	Min. Pass Marks	No. of Pd/Week
I Human Physiology	3 hrs.	75	27	3
II Textile and Laundry	3 hrs.	75	27	3
III Practical I & II	4 hrs.	50	18	20/batch + 2

Paper 1: Human Physiology
(Elementary Knowledge of the Subject is expected)

Duration: 3 hrs. **Max. Marks 75**

Note : The question paper will contain three sections as under –

Section-A : One compulsory question with 10 parts, having 2 parts from each unit, short answer in 20 words for each part. Total marks : 10

Section-B : 10 questions, 2 questions from each unit, 5 questions to be attempted, taking one from each unit, answer approximately in 250 words. Total marks : 35

Section-C : 04 questions (question may have sub division) covering all units but not more than one question from each unit, descriptive type, answer in about 500 words, 2 questions to be attempted. Total marks : 30

UNIT – I

1. **Structure and functions of a cell**. Tissues of the body – General characteristics and functions.
2. **Circulatory system**
   Blood: Composition and function.
   Clotting of blood: Blood Groups
   Heart: Structure and Functions.
   Blood Pressure and Pulse Rate.

UNIT – II

3. **Skeleton System**
   Functions of bone. Joints – Classification of joints, structure of synovial joints.
4. **Respiratory system**
   Structure and functions of all respiratory organs.
   Mechanism of breathing – External and Tissue Respirations.
5. **Sense Organs:** Eye, Nose, Ear, Tongue, and skin : structure and functions.

UNIT – III

6. **Digestive system:** Structure and functions of all digestive organs.
   Mechanism of digestion and absorption of proteins, fats and carbohydrates.
7. **Excretory system:** Structure and functions of all excretory – organs.
   Composition of urine

UNIT – IV

8. **Nervous system**: The central nervous system – Brain & Spinal Cord.
   Peripheral nervous system: Types of nerves, Autonomous Nervous System - Sympathetic and Para – Sympathetic nervous system, Reflex arc.
9. **The Endocrine system**: Names of ductless glands of the body. Hormones and their function.
   Effect of over and under activity of hormones

UNIT – V

10. **Reproductive System**
    Structure and functions of reproductive organs. Spermatogenesis: ogenesis and fertilization.
    Signs and Symptoms of pregnancy
    Common ailments during pregnancy and their management.
    To xemias of Pregnancy – Symptoms , detection and care.
    Abortion – Types – symptoms and care.
    Family planning – Importance and methods.

References:

1. Pearce, Evelyn – Anatomy and Physiology for Nurse – Oxford University Press, New Delhi.
2. Sears, Gorden – Anatomy and Physiology for Nurse, Orient Longman London ltd., New Delhi.
3. Taylor – The Living Body, Asia Publishing House.
4. Ross & Smith – Anatomy & Physiology for nurses.
5. Gautam N & Khanuja R- Manav Shareer Vigyan Sahitya Prakahak, Agra.
6. Chatterjee cc. Human Physiology vol. I and II

Paper II – Textile and Laundry

Duration: 3 hrs. **Max. Marks: 75**

Note : The question paper will contain three sections as under –

Section-A : One compulsory question with 10 parts, having 2 parts from each unit, short answer in 20 words for each part. Total marks : 10

Section-B : 10 questions, 2 questions from each unit, 5 questions to be attempted, taking one from each unit, answer approximately in 250 words. Total marks : 35

Section-C : 04 questions (question may have sub division) covering all units but not more than one question from each unit, descriptive type, answer in about 500 words, 2 questions to be attempted. Total marks : 30

UNIT – I

1. Textile Fibers:
   (a) Classification of Textile Fibers.
2. Natural Fibers – Origin, Manufacture, properties, their importance to consumer Cotton, Silk, Wool.
3. Man – made fibers: properties, their importance to consumer and storage of Rayon, Nylon, Polyester.

UNIT – II

Construction of Yarn and Fabric:

4. Meaning of – Weaving, Knitting, Felting, Warp, Weft selvedge and count of cloth.
5. Yarn Construction-
   (a) Different methods of spinning
   (b) Different type of yarns.
6. Weaving –
   (a) Loom and its parts.
   (b) Different types of weaving – plain, Twill, Satin, and Sateen, pile and Jacquared.

UNIT – III

7. Finishing-Meaning
   (a) Objectives of finishing
   (b) Different methods of finishing: Bleaching, sizing, tentering, mercerizing, calendaring, Embossing, Napping, water proofing, moth proofing and permanent press.
8. Dyeing
   (a)Different types of dyes.
   (b)Different types of dyeing process.
   (c) Methods of Dyeing.
9. Printing: Different methods of printing: Block, Screen, Roller, Resist, Discharge and Stencil.
10. Elementary knowledge of traditional weaving and embroideries of India Brocades, Kashmiri Embroideries, Phulkari of Punjab, Kantha of Bengal, Patola of Gujarat, Chickankari of U.P.

UNIT – IV

11. Selection of fabrics for various uses in the Home , Garments , (For children, women and men.) House Hold linen, furnishing: bed sheets, curtains, carpets, towels etc. by keeping in view of the following Factors: Climate, comfort, utility, occasion, personality, budget, fashion, fiber weave, finish, color and Design activity, age & Sex.

UNIT - V

12. **Laundry-**

(i) Laundry principles and methods
(ii) Laundry equipments – washing, drying, and storing.
(iii) Water-soft and hard water, methods of making water soft for laundry purpose.
(iv) Soap-Manufacturing process of soap , qualities of good soap. Detergents -Importance and use- Other agents used for washing.
(v) Stiffening agent, blueing agent, bleaches, grease solvents, absorbent and softness.
(vi) Stain removal – Meaning, classification and methods.

Reference:

1. Dantyagi, Sushila: Fundamentals of Textile and their care, Orient Longmans, Bombay
2. Daulkar, Durga: A Guide to household Textile and Laundry Work, Atma Ram & Sons, New Delhi
3. Isble B Wintage : Textile Fibers and their Selection, Prentice Hall, Inc. Englewood, Cliff, N.Jersy
4. Hess, Katherine: Textile Fibers and their uses- oxford & IBH.

HOME SCIENCE (PRACTICALS)

Total No. of Periods per week – 2 (batch of 20 students each)

Duration 2+2 hrs. **Max. Marks: 50**

Part – I Basic Food Preparation

Equipments, Rules and regulation of lab working:

1. Introduction – Foods Lab, Basic cooking terms, weights and measures.
2. Preparation of Beverages – Stimulating, Refreshing and Nourishing.(3 each)
3. Soups – Stimulating and Nourishing (3 each)
4. Desserts – pudding (3 each)
5. Snacks – Sweets and savouries (5 each)
6. Salad – Decorative and Nutritious.
7. Egg Preparation (option)
8. Bakery Items – Cakes, Biscuits and pastries.
9. Basic preparation from cereals, pulses, and vegetables (3 each)

Note: Stress to be laid on decoration, presentation and serving of dishes, time plan, cost number & size of serving.

Part – II Textile and Needle Craft

1. Identification of fibers- Burning, Microscopic and chemical test – cotton, silk, wool, polyster.
2. Stain removal-tea/coffee/Fountain Pen ink/Ball point pen, fruit, iodine, nail polish, lipstick, katha (pan),curry, butter/oil, rust, egg, medicine, turmeric.
3. Printing (Any two)-Tie & Dye/ Batik/Block (Process can also be done by making samples)
4. To make samples of the following –
   (a) Simple hand stitches
   (b) Embroidery stitches (Atleast 10)
   (c) Machine seams and seam finishes.
   (d) Darts, pleats, tucks gathers.
   (e) Fastners – Press – Button, Hook eye, Button – Button Hole.
5. To make one embroidered household article – showing different stitches (at least 4) like – cushion Cover, table cloth, napkins, table mats, dressing table mats, sofa covers.
6. Sewing Machine – Parts, defects and how to remedy them.

Part – I Basic Food Preparation

Distribution of Marks

1. Sessional and Files	6 Marks (3+3)
2. Preparation of two dishes	12 Marks (6+6)
3. Table Management & Service & Cleaning	5 Marks
4. Viva Voce	2 Marks
Total	**25 Marks**

Part II– Textile and Needle Craft

Distribution of Marks

1. Sessional work file	8 Marks
2. Identification of Fibers	4 Marks
3. Stain Removal	2 Marks
4. Sample of Tie – Dye /Block Printing	4 Marks
5. Sample from unit 4 (Two)	7 Marks
Total	**25 Marks**

Grand Total **50 Marks**

गृह विज्ञान-प्रथम वर्ष -2017

दो प्रश्न पत्र	समय	अधिकतम अंक	न्यूनतम अंक्	कालांश
प्रथम प्रश्न पत्र	3 घंटे	75	27	3
द्धितीय प्रश्न पत्र	3 घंटे	75	27	3
प्रायोगिक I & II	4 घंटे	50	18	20/बैच/2

प्रथम प्रश्न पत्र - मानव शरीर क्रिया विज्ञान

समय 3 घंटे पूर्णांक - 75

नोट : इस प्रश्न पत्र में 03 खण्ड निम्न प्रकार होंगें :

खण्ड अ : इस खण्ड में एक अनिवार्य प्रश्न जिसमें प्रत्येक इकाई से 02 लघु प्रश्न लेते हुए कुल 10 लघु प्रश्न होंगे।प्रत्येक लघु प्रश्न का उत्तर लगभग 20 शब्दों में हो। कुल अंक:10

खण्ड ब : इस खण्ड में प्रत्येक इकाई से 02 प्रश्न लेते हुए कुल 10 प्रश्न होंगे।प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न का चयन करते हुए कुल 05 प्रश्नों के उत्तर देने होंगे। प्रत्येक प्रश्न का उत्तर लगभग 250 शब्दों में हो। कुल अंक : 35

खण्ड स : इस खण्ड में 04 प्रश्न वर्णनात्मक होंगे (प्रश्न में भाग भी हो सकते है) जो सभी इकाईयों में से दिए जावेंगे, किन्तु एक इकाई से एक से अधिक प्रश्न नहीं होगा।दो प्रश्नों के उत्तर दिये जाने हैं। प्रत्येक प्रश्न का उत्तर लगभग 500 शब्दों में हो । कुल अंक : 30

इकाई -1

1.कोशिका की संरचना व कार्य, मानव उत्तकों की सामान्य विशेषतायें व कार्य

2.रक्त परिसंचरण तंत्र-रुधिर-संगठन व कार्य, रक्त का स्कन्दन, रुधिर वर्ग, हृदय-संरचना व कार्य, रक्त दाब व नाडी दर।

इकाई - 2

3.कंकाल तंत्र- अस्थि के कार्य, संधियां-संधियों का वर्गीकरण, साइनॉवियल-संधि की संरचना

4.श्वसन तंत्र-श्वसनेंद्रियों (श्वसन अंगों) की संरचना एवं कार्य, श्वसन की क्रियाविधि- बाह्य श्वसन व उत्तकीय श्वसन।

5.ज्ञानेन्द्रियां अंग- नेत्र, कर्ण, जिव्हा, नाक व त्वचा -संरचना व कार्य

इकाई - 3

6.पाचन तंत्र- पाचक अंगों की संरचना व कार्य, प्रोटीन, वसा, कार्बोहाइड्रेट के पाचन व अवशोषण की क्रियाविधि।

7.उत्सर्जन तंत्र- उत्सर्जन तंत्र के अगों की संरचना व कार्य, मूत्र का संघटन

इकाई - 4

8.तंत्रिका तंत्र- केन्द्रीय तंत्रिका तंत्र- मस्तिष्क व मेरुरज्जु, परिधेय तंत्रिका तंत्र- तंत्रिका के आकार, स्वायत्त तंत्रिका तंत्र- अनुकम्पी व परानुकम्पी तंत्रिका तंत्र, प्रतिवर्त चाप

9.अन्त: स्त्रावी तंत्र- शरीर की वाहिनीहीन ग्रन्थियों के नाम, हार्मोन व उनके कार्य, हार्मोनों के अति एवं अल्प सक्रियता के अभाव

इकाई – 5

(10) प्रजनन अंगों की बनावट व कार्य/शुक्राणुजनन, डिम्बजनन और निषेचन गर्भावस्था के चिन्ह व लक्षण–

गर्भावस्था में सामान्य बिमारियाँ व उनकी देखभाल

गर्भावस्था में विषाक्तता– लक्षण, पहचान व देखभाल

गर्भपात– लक्षण, आकार व देखभाल

परिवार नियोजन– महत्व व विधियां

द्वितीय प्रश्न पत्र – वस्त्र विज्ञान एवं धुलाई

समय 3 घंटे पूर्णांक – 75

नोट : इस प्रश्न पत्र में 03 खण्ड निम्न प्रकार होंगें :

खण्ड अ : इस खण्ड में एक अनिवार्य प्रश्न जिसमें प्रत्येक इकाई से 02 लघु प्रश्न लेते हुए कुल 10 लघु प्रश्न होंगे ।प्रत्येक लघु प्रश्न का उत्तर लगभग 20 शब्दों में हो । कुल अंक : 10

खण्ड ब : इस खण्ड में प्रत्येक इकाई से 02 प्रश्न लेते हुए कुल 10 प्रश्न होंगे।प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न का चयन करते हुए कुल 05 प्रश्नों के उत्तर देने होंगे।प्रत्येक प्रश्न का उत्तर लगभग 250 शब्दों में हो। कुल अंक : 35

खण्ड स : इस खण्ड में 04 प्रश्न वर्णनात्मक होंगे (प्रश्न में भाग भी हो सकते है) जो सभी इकाईयों में से दिए जावेंगे, किन्तु एक इकाई से एक से अधिक प्रश्न नहीं होगा।दो प्रश्नों के उत्तर दिये जाने हैं।प्रत्येक प्रश्न का उत्तर लगभग 500 शब्दों में हो । कुल अंक : 30

इकाई – 1

1.वस्त्रोपयोगी रेशे

अ. वस्त्रोपयोगी रेशों का वर्गीकरण

2.प्राकृतिक रेशे– कपास, रेशम एवं ऊन के उद्गम, निर्माण प्रक्रिया, विशेषताएँ एवं उपभोक्ता के लिए इनका महत्व।

3.मानव कृत रेशे – रेयान, नायलॉन, पोलिएस्टर की विशेषताएँ, उपभोक्ता के लिए इनका महत्व एवं संरक्षण।

इकाई – 2

4. धागे एवं कपडे का निर्माण – रेशे की बुनाई (वीव-इन्ग) निटिंग, फेल्टिंग, नमदा, ताना, बाना, किनारी (सेल-विज) कपडे की गणना।

5. धागे का निर्माण–

(अ)कताई के विभिन्न तरीके

(ब)धागों के विभिन्न आकार।

6. बुनाई–

(अ)करघा एवं उसके भाग

(ब)विभिन्न प्रकार कि बुनाई–सादी, टिव्ल, साटिन, सैटिन, पाइल, जेकार्ड।

इकाई – 3

7.परिसज्जा– अर्थ

(अ)परिसज्जा के उद्देश्य

(ब)परिसज्जा की विभिन्न विधियॉ– विरंजन, कड़ा करना, टेन्टरिंग मरसीराइजिंग कैलेडरिंग, नक्काशी करना, रोएँ उठाना, जलमेध, कीडो से बचाना, स्थायी इस्त्री।

8.रंगाई– (अ)विभिन्न प्रकार के रंग (ब)रंगाई की विधियां (स)रंगाई की प्रक्रिया

9.छपाई– छपाई के विभिन्न प्रकार, ब्लाक, स्क्रीन, बेलन द्वारा, अवरोधी, डिस्चार्ज एवं स्टेंसिल।

10.भारत की परम्परागत कढ़ाई और बुनाई का प्रारम्भिक ज्ञान– ब्रोकेड, कश्मीरी कढाई, पंजाब की फुलकारी, बंगाल का काथा, गुजरात के पटोला, उत्तर प्रदेश की चिकनकारी।

इकाई – 4

11.घर के प्रयोग में आने वाले विभिन्न कपडो का चयन, परिधान (बच्चों, महिला, पुरुष) घरेलू लिनन एवं सज्जा हेतु चादरें, पर्दे, कालीन, तौलिए इत्यादि प्रयुक्त कपड़ो हेतु आवश्यक कारक जलवायु, आरामदायक, उपयोगिता, अवसरानुसार, व्यक्तिनुसार, उम्र, लिंग, कार्य, बजट, फैशन, रेशा, बुनाई, रंग डिजाइन आदि।

इकाई – 5

12.धुलाई

1. धुलाई– सिद्धान्त एवं विधियां
2. धुलाई उपकरण: धोने, सुखाने, परिसज्जा एवं संग्रहण संबंधी।
3. जल– मृदु एवं कठोर जल, कठोर जल को धुलाई कार्य के लिए मृदु बनाना।
4. साबुन– साबुन बनाने की विधियां, अच्छे साबुन के गुण, अपमार्जक– महत्व एवं उपयोगिता।
5. कडापन देने वाले पदार्थ, नील, विरंजन, चिकनाई, विलायक एवं अवशोषक एवं वस्त्रों को मृदु कारक करने वाले अभिकर्मक।
6. धब्बे छुडाना– अभिप्राय, वर्गीकरण एवं विधियां।

गृह विज्ञान – प्रायोगिक

समय 2+2 घंटे न्यूनतम अंक : 18 पूर्णांकं – 50

भाग प्रथम – आधारीय पाक प्रक्रिया

1. खाद्य प्रयोगशाला, भोजन तथा पकाने सम्बन्धी शब्द संग्रह, खाद्य पदार्थों का नापतोल, उपकरण व प्रयोगशाला में कार्य करने के नियम
2. पेय पदार्थ बनाना– उत्तेजना प्रदान करने वाले, ताजगी देने वाले व पौष्टिकता देने वाले। (प्रत्येक के तीन)
3. सूप– उत्तेजना एवं पौष्टिकता देने वाले।(प्रत्येक के तीन)
4. डैजर्ट– पुडिंग (प्रत्येक के तीन)
5. स्नैक– हल्के नाश्ते के व्यंजन– मिष्ठान एवं नमकीन (मसालेदार) (प्रत्येक 5)
6. सलाद– सजावटी एवं पौष्टिक
7. अण्डे से बने व्यंजन (ऐच्छिक)
8. सिकाई से बने व्यंजन– केक, बिस्कुट व पेस्ट्री
9. अनाज दालों व सब्जियों से बने आधरीय व्यंजन। (प्रत्येक के तीन)

नोट: सजावट प्रस्तुत व्यंजनों के परोसने, समय योजना, व्यय/परोसने के आधार/माप व कुल संख्या को महत्व दिया जाए ।

भाग द्वितीय – वस्त्र विज्ञान एवं सिलाई-कला

1. रेशों की पहचान (जलाना, सूक्ष्मदषाएँ रासायनिक परीक्षण) कपास, ऊन, रेशम, पोलिएस्टर
2. धब्बे छुडाना – चाय, काफी, फाउन्टेन पेन स्याही, बालपैन इंक, फलरस, आयोडीन, नेलपालिश, लिपिस्टिक, कत्था पान, हल्दी, मक्खन, घी, जंग, अण्डा व दवाई।
3. छपाई (कोई दो) बन्धेज/बटिक/ब्लाक द्वारा (नमूने द्वारा भी प्रक्रिया की जा सकती है)
4. निम्नलिखित नमूने तैयार करना –
   i). साधारण हाथ के टांके
   ii). कढाई के टांके कम से कम 15
   iii). मशीन से सिलाई एवं सिलाई परिसज्जा
   iv). डार्ट, प्लीट, टक्स, चुन्नटें
   v). बंधक-हुक, आई, बटन टांकना एवं काज टांकना
5. कढाई किया हुआ एक घरेलू उपयोगी वस्तु तैयार करना जिसमें कढाई के कम से कम चार टांके काम में लिए गए हो-जैसे नेपकिन, टेबिल-मैट्स, सोफा कवर, मेज पोश, श्रंगार मेज के मैट्स, गद्दियों के गिलाफ।
6. सिलाई मशीन-उसके भाग, मशीन में होने वाली खराबियॉ एवं उन्हें दूर करने के उपाय ।

प्रायोगिक प्रथम

अंकों का विभाजन	
सत्रीय व फाइल	06(3+3)
दो पकवान बनाने की प्रक्रिया	12(6+6)
मेज व्यवस्था, परोसना व सफाई	05
मौखिक	02
योग	**25**

प्रायोगिक द्वितीय

अंकों का विभाजन	
सत्र कार्य	8
1. रेशों की पहचान	4
2. धब्बे छुडाना	2
3. बन्धेज/बाटिक/छपाई का नमूना तैयार करवाना	4
4. इकाई 4 के नमूने	7
योग	**25**
कुल योग	**50**

B.A. (Pt-II) HOME SCIENCE - 2017

Scheme:

Paper	Duration of Exam.	Max. Marks	Min. Marks	Total No.of Pds/week
I. Foods & Nutrition	3 hrs.	75	27	3
II.EXTENSION EDUCATION	3 hrs.	75	27	3
Practicals I & II	6 hrs.	50	18	2hrs./batch

Paper -I FOODS AND NUTRITION

Duration: 3 hrs. **Max. Marks 75**

Note : The question paper will contain three sections as under –

Section-A : One compulsory question with 10 parts, having 2 parts from each unit, short answer in 20 words for each part. Total marks : 10

Section-B : 10 questions, 2 questions from each unit, 5 questions to be attempted, taking one from each unit, answer approximately in 250 words. Total marks : 35

Section-C : 04 questions (question may have sub division) covering all units but not more than one question from each unit, descriptive type, answer in about 500 words, 2 questions to be attempted. Total marks : 30

UNIT -1

1. a. Definition of terms: Food, Nutrition, Nutrients, Health&Dietitics.
   b. Functions of Food - Physiological, Psychological and Socio- cultural functions.
   c. Classification of food - based on function, nutrients and perishability.
   d. Different methods of cooking with their advantages and Limitations. Methods used to conserve and enhance the nutritive value of food.
2. Proteins, Carbohydrates and fat: elementary knowledge of their composition, classification, functions, daily allowances, sources and effect of their deficiency.

UNIT -II

1. **Minerals**- Functions, daily allowances, effect of deficiency and excess and food sources of Calcium, phosphorus, Iron, Iodine, Flourine and sodium.
2. Vitamins- Functions, daily allowances, food sources, effect of deficiency and excess of fat soluble vitamin A&D, E&K and water soluble vitamin B_1 $B_{2.}$ niacin, folic acid and Vitamin C.
3. Water - Distribution, Function and water balance.

UNIT - III

Meal planning

a. Balanced diet : Importance and essential constituents.
b. Advantages of meal planning and factors to be considered while planning meals.
c. Meal planning for different age groups and vulnerable groups.
d. Recommended dietary allowances of nutrients for various age groups.

UNIT - IV

Therapeutic Nutrition:

1. Purpose of diet therapy:
2. Causes, symptoms and dietary modification in-
   a.Constipation and diarrhoea. b.Overweight and underweight
   c.Acute fevers d. Peptic ulcer
   e.Diabeties f. Hypertension g.Hepatitis

UNIT -V

I a. Energy Metabolism : Unit of measurements, Calorie, Physiological fuel value of foods.
   b. Basal metabolic rate - definition, measurement factors affecting.
   c. Factors influencing the total energy requirement, sources of energy and energy balance.

2. Food preservation, factors contributing to food spoilage and principle and technique used in various methods of preservation used at home level.
3. Food adulteration : Definition, Common adulterants present in foods and methods of detection at home level.

Reference:

1. M. Swaminathan : Principles of nutrition and dietetics
2. I.C.M.R. : Nutritive value of Indian foods.
3. C.H.Robinson : Normal and Therapeutic nutrition.
4. I.C.M.R. : Nutritive Requirements for Indians.
5. Williams, S.R. : Nutrition and Diet Therapy

PAPER II: EXTENSION EDUCATION

Duration: 3 hrs. **Max. Marks 75**

Note : The question paper will contain three sections as under –

Section-A : One compulsory question with 10 parts, having 2 parts from each unit, short answer in 20 words for each part. Total marks : 10

Section-B : 10 questions, 2 questions from each unit, 5 questions to be attempted, taking one from each unit, answer approximately in 250 words. Total marks : 35

Section-C : 04 questions (question may have sub division) covering all units but not more than one question from each unit, descriptive type, answer in about 500 words, 2 questions to be attempted. Total marks : 30

UNIT - I

1. Home Science-

a. Meaning and Definition
b. Objectives and scope
c. Areas of Home science - Objectives and scope of each area.

2. Extension Education
   a. Meaning Definition of education, extension and extension education.
   b. Need of extension education
   c. Ways of imparting extension education
      a. Formal b. Non Formal c. Informal
3. Extension Education and its relationship with other subjects.

UNIT - II

a. Philosophy of extension education.
b. Principles of extension education.
c. Basic elements of extension education.
d. Extension teaching approaches & methods
   a. Classification of extension teaching approaches and methods.
      i. Individual ii. Group iii. Mass
   Concept, characterstics, selection, advantages & limitations of each

UNIT III

Community Development

a. Meaning and definition of community, development and community development.
b. Objectives and principles of community development.
c. Scope and organisational set up of Community Development programme.
d. Role of NGO's in development effort-
   CAPART, CHETNA, CARE & SEWA others.
e. Panchayati Raj. in india - concept, objectives, and structural organisation.

UNIT IV

Communication:

a. Meaning and definition
d. Importance and scope of communication in development
c. Functions of communication.
d. Types of communication.
e. Elements of communication process and their characterstics.
f. Models of communication process.
g. Barriers of communication process.

UNIT V

a. **Planning** - nature, role, principles & process of planning.
b. I**mplementation** - Publicity, Involvement of local leaders, establishing rapport actual implementation and problems in programme implementation.
c. Evaluation
   (i) Meaning, objectives and aims of evaluation
   (ii) Criteria for effective evaluation
   (iii) Steps in evaluation
   (iv) Advantages of evaluation
   (v) Errors and problems of evaluation

References:

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

Home Science - Practical Examination

Time: 3 Hrs **Max Marks: 50** **Min.Marks: 18**

Part I - Meal Management

1. Planning preparation and serving of meals. Break fast, Lunch, Tea and Dinner for sedentary, moderate and heavy worker.
2. Planning preparation and serving of all the meals for pregnant and lactating mother.
3. Planning, preparation and serving of all the meals for preschool child, adolescent and old age person.
4. Planning, preparation and serving of meals for special occassion
   a) Birthday party b) Festival c) Journey
5. Planning, preparation & serving of meals in different diseases and disorder-
   a) High Fever b) Constipation c) Diarrhoea
   d) Obesity

Distribution of Marks: for Part - I

1.	Sessional and file.	6 (3+3)
2.	Menu planning (1 Hour)	5
3.	Two dishes out of the planned menu	10 (5+5)
4.	Table management, service & cleaning	4
	Total	**25**

Note: While planning the stress should be laid on the time plan, market order, cost, number and size of serving.

Part II - Extension Education

1. Planning, preparation and presentation of communication aids
   a) Poster, chart, Flash Cards, pamphlets/ leaflets, folder, Flannel Graph.
2. Planning and arranging any one.
   a)Bulletin Board Display b)Window Display c)Exhibition
3. Planning, preparation and presentation of any one
   a) Demonstration b) Role Play/ Dramatization
4. Assess any two of the following
   a) T.V. Programmes b) News Paper articles
   c) Social & Commercial Advertisements d) Magazine articles.

Distribution of Marks for Part II

1.	Sessional and File	8
2.	Any one communication aid (Individual)	8
3.	Bulletin Board/Window Display (group)	4
4.	Demonstration/Role play	5

Total Marks		**25**

बी.ए.–गृह विज्ञान–भाग द्वितीय–2017

योजना

प्रश्न पत्र	परीक्षा की अवधि	अधिकतम अंक	न्यूनतम अंक	कालांश/हफ्ते
प्रथम– खाद्य एंव पोषण	3 घंटे	75	27	3
द्वितीय– प्रसार शिक्षा	3 घंटे	75	27	3
प्रायोगिक I – II	6 घंटे	50	18	2/बैच

प्रथम प्रश्न पत्र – खाद्य एवं पोषण

समय 3 घंटे पूर्णांक – 75

नोट : इस प्रश्न पत्र में 03 खण्ड निम्न प्रकार होंगें :

खण्ड अ : इस खण्ड में एक अनिवार्य प्रश्न जिसमें प्रत्येक इकाई से 02 लघु प्रश्न लेते हुए कुल 10 लघु प्रश्न होंगे ।प्रत्येक लघु प्रश्न का उत्तर लगभग 20 शब्दों में हो ।कुल अंक : 10

खण्ड ब : इस खण्ड में प्रत्येक इकाई से 02 प्रश्न लेते हुए कुल 10 पश्न होंगे।प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न का चयन करते हुए कुल 05 प्रश्नों के उत्तर देने होंगे।प्रत्येक प्रश्न का उत्तर लगभग 250 शब्दों में हो। कुल अंक : 35

खण्ड स : इस खण्ड में 04 प्रश्न वर्णनात्मक होंगे (प्रश्न में भाग भी हो सकते है) जो सभी इकाईयों में से दिए जावेंगे, किन्तु एक इकाई से एक से अधिक प्रश्न नहीं होगा।दो प्रश्नों के उत्तर दिये जाने हैं।प्रत्येक प्रश्न का उत्तर लगभग 500 शब्दों में हो । कुल अंक : 30

इकाई –1

1. अ. खाद्य, पोषण, पोषक तत्व, स्वास्थ्य एवं पथ्यापथ्य की परिभाषा।
   ब. भोजन के कार्य : शारीरिक, मानसिक, सामाजिक एवं सांस्कृतिक कार्य।
   स. भोजन का वर्गीकरण – कार्य के अनुसार, पोषक तत्वों के आधार पर एवं नश्वरता के आधार पर।
   द. भोजन बनाने की विभिन्न विधियाँ– उनके लाभ व सीमाएँ।
   य. खाद्य पदार्थो में उपस्थित पोषक तत्वों का संरक्षण व खाद्यों में पौष्टिकता बढ़ाने के उपाए।
2. **प्रोटीन, कार्बोहाइड्रेट और वसा** – इनका संगठन, वर्गीकरण, कार्य, दैनिक आवश्यकता, प्राप्ति के साधन और कमी के प्रभाव का सामान्य अध्ययन।

इकाई –2

1. **खनिज लवण** – कार्य, दैनिक आवश्यकता, कमी व अधिकता का प्रभाव कैल्शियम, फास्फोरस, लोहा, आयोडीन, फलोरिन और सोडियम के स्त्रोत।
2. **विटामिन** – कार्य, दैनिक आवश्यकता, प्राप्ति साधन, कमी और अधिकता का प्रभाव वसा में घुलनशील विटामिन ए तथा डी, इ व के और जल में घुलनशील विटामिन बी$_1$,बी$_2$

नियासिन, फोलिक अम्ल और विटामिन सी।

3. **जल** – वितरण, कार्य एवं जल संतुलन।

इकाई –3

आहार नियोजन :

अ. संतुलित भोजन – महत्व एवं अनिवार्य घटक।

ब. आहार आयोजन के लाभ व आहार आयोजन करते समय ध्यान रखने वाले कारक।

स. विभिन्न आयु वर्ग और मध्य वर्ग के लिए आहार नियोजन।

द. विभिन्न आयु वर्ग के लिए प्रस्तावित पोषक तत्वों की आहारीय मात्राएँ।

इकाई –4

उपचारार्थ आहार

1. आहारीय उपचार के उद्धेश्य
2. निम्न के कारण, लक्षण और आहारीय परिवर्तन

अ. कब्ज और अतिसार ब. अतिभार और अल्पभार स. बुखार

द. पौष्टिक व्रण य. मधुमेह र. उच्च रक्तचाप ल. हिपेटाईटिस

इकाई –5

1. अ. उर्जा चयापचन – मापीकरण की इकाई, कैलोरी, भोजन की फिजोयोलोजिकल फ्यूल वेल्यू।

   ब. आधारीय चयापचय दर – परिभाषा, नाप, प्रभावित करने वाले कारक।

   स. सम्पूर्ण उर्जा आवश्यकता को प्रभावित करने वाले कारक, उर्जा के साधन एवं उर्जा संतुलन।

2. **खाद्य परिरक्षण** –खाद्य दूषण के सहायक कारक, खाद्य परिरक्षण की विभिन्न विधियों के सिद्धान्त और तकनीक का घर में प्रयोग। खाद्य परिरक्षण–घरेलू स्तर पर खाद्य परिरक्षण की विभिन्न विधियाँ:
3. **खाद्य अपमिश्रण**–परिभाषा, भोजन में उपस्थित अपमिश्रण और घरेलू स्तर पर इन्हें पहचाने की विधियाँ।

पाठ्य पुस्तके –

1. डॉ. बृन्दा सिंह – आहार विज्ञान एवं पोषण।
2. एस. स्वामीनाथन – पोषण और उपचारार्थ के सिद्धान्त, बैगलौर, प्रिन्धि और को. लिमिटेड, बैगलोर, पब्लिशिंग।
3. आई. सी. एम. आर. – भारतीय भोज्य पदार्थ के पोषण मूल्य।
4. आई. सी. एम. आर. – भारतीय के लिए पोषणीय आवश्यकता।
5. सी. एच. रोबिन्सन और एम. आर. लालर–सामान्य और आचार्य पोषण।
6. नारायण सुधा – ''आहार विज्ञान'' रिसर्च पब्लिकेशन, जयपुर।

द्वितीय प्रश्न पत्र- प्रसार शिक्षा

समय 3 घंटे पूर्णांक - 75

नोट : इस प्रश्न पत्र में 03 खण्ड निम्न प्रकार होंगें :

खण्ड अ : इस खण्ड में एक अनिवार्य प्रश्न जिसमें प्रत्येक इकाई से 02 लघु प्रश्न लेते हुए कुल 10 लघु प्रश्न होंगे ।प्रत्येक लघु प्रश्न का उत्तर लगभग 20 शब्दों में हो । कुल अंक : 10

खण्ड ब : इस खण्ड में प्रत्येक इकाई से 02 प्रश्न लेते हुए कुल 10 पश्न होंगे।प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न का चयन करते हुए कुल 05 प्रश्नों के उत्तर देने होंगे।प्रत्येक प्रश्न का उत्तर लगभग 250 शब्दों में हो। कुल अंक : 35

खण्ड स : इस खण्ड में 04 प्रश्न वर्णनात्मक होंगे (प्रश्न में भाग भी हो सकते है) जो सभी इकाईयों में से दिए जावेंगे, किन्तु एक इकाई से एक से अधिक प्रश्न नहीं होगा।दो प्रश्नों के उत्तर दिये जाने हैं।प्रत्येक प्रश्न का उत्तर लगभग 500 शब्दों में हो । कुल अंक : 30

इकाई 1

1. गृह विज्ञान

अ. अर्थ, परिभाषा।

ब. उद्देश्य व कार्यक्षेत्र।

स. गृह विज्ञान के क्षेत्र, प्रत्येक क्षेत्र के उद्देश्य एवं कार्यक्षेत्र

2. प्रसार शिक्षा

अ. शिक्षा, प्रसार, प्रसार शिक्षा का अर्थ एवं परिभाषा।

ब. शिक्षा की आवश्यकता।

स. शिक्षा प्रदान करने के तरीके -

(i) औपचारिक (ii) औपचारिकेत्तर (iii) अनऔपचारिक

3. प्रसार शिक्षा का अन्य विषयों के साथ सम्बन्ध।

इकाई - 2

अ. प्रसार शिक्षा का दर्शन। ब. प्रसार शिक्षा के सिद्धान्त।

स. प्रसार शिक्षा के प्रमुख तत्व। द. प्रसार शिक्षण पद्धतियाँ।

अ. प्रसार शिक्षण पद्धतियों का वर्गीकरण-

(i)व्यक्तिगत सम्पर्क (ii)समूह सम्पर्क (iii)व्यापक जन सम्पर्क

प्रत्येक पद्धति की अवधारणा, विशेषताएँ, चुनाव, प्रयोग, लाभ तथा सीमाएँ।

इकाई -3

सामुदायिक विकास

अ. समुदाय, विकास और सामुदायिक विकास का अर्थ एवं परिभाषा।

ब. सामुदायिक विकास के उद्देश्य एवं सिद्धान्त।

स. सामुदायिक विकास कार्यक्रम का कार्यक्षेत्र व संगठनात्मक ढाँचा।

द. गैर सरकारी सस्थानों की विकास में भूमिका -

CAPART, CHETNA, CARE & SEWA अन्य संस्थाएँ

य. भारत में पंचायती राज- अवधारणा, उद्देश्य एवं सगंठनात्मक ढाँचा।

इकाई - 4

संचार

अ. अर्थ एवं परिभाषा।
ब. संचार का महत्व एवं कार्यक्षेत्र।
स. संचार के कार्य।
द. संचार के प्रकार।
य. संचार प्रक्रिया के तत्व व उनकी विशेषताएँ।
र. संचार प्रक्रिया के मॉडल।
ल. संचार प्रक्रिया में बाधाएँ।

इकाई - 5

अ. **नियोजन** - प्रकृति, भूमिका, सिद्धान्त तथा नियोजन की प्रक्रिया।

ब. **क्रियान्वन** - प्रचार, स्थानीय नेताओं की भागीदारी, सम्बन्ध बनाना, वास्तविक क्रियान्वन तथा कार्यक्रम क्रियान्वन में बाधाएँ।

स. **मूल्यांकन**

अ. अर्थ, उद्देश्य, लक्ष्य।
ब. प्रभावोत्पादक मूल्यांकन की कटौती।
स. मूल्यांकन के चरण।
द. मूल्यांकन से लाभ।
य. मूल्यांकन में अशुद्धियाँ एवं समस्याएँ।

पाठ्य पुस्तकें

1. हरपालानी - शिक्षा प्रसार
2. डॉ. पी.एन. कल्ला- प्रसार शिक्षा के नये आयाम
3. गीता पुष्प शॉ, जॉयस शीला शॉ- प्रसार शिक्षा

गृह विज्ञान - प्रायोगिक

समय 6 घंटे पूर्णांक : 50

प्रायोगिक प्रथम - आहार नियोजन

1. हल्का, साधारण एवं भारी कार्य करने वालों का सुबह का नाश्ता, दोपहर का भोजन, शाम की चाय, एवं रात्रि के भोजन के लिए आयोजन, तैयारी एवं परोसना।
2. गर्भवती एवं धात्री माता के लिए सभी आहारों का आयोजन, तैयारी एवं परोसना।
3. पूर्व विद्यालय बालक, किशोर एवं वृद्ध व्यक्तियों हेतु सभी आहारों का आयोजन, तैयारी एवं परोसना।
4. कम लागत (मूल्य), मध्यम लागत (मूल्य), अत्यधिक लागत (मूल्य) के आहारों का आयोजन, तैयार करना एवं परोसना।
5. विशेष अवसरों हेतू आहार, आयोजन, तैयारी एवं परोसना।
   अ. जन्म दिवस समारोह
   ब. त्यौहार
   स. यात्रा
   द. अन्य अवसरों पर चाय, दोपहर एवं रात्रि भोजन समारोह
6. विशेष आहार की आवश्यकता हेतु भोजन, आयोजन, तैयारी एवं परोसना
   अ. बुखार (तापमान)
   ब. मलबद्धता (कब्ज)

स. अतिसार

द. मोटापे, में

प्रायोगिक परीक्षा हेतु अंको का विभाजन (प्रथम भाग)

1.	सत्र कार्य एवं फाइल	6 (3+3)
2.	आहार आयोजन (एक घण्टा)	5
3.	आहार आयोजन में किन्ही दो व्यंजनों को पकाना	10 (5+5)
4.	मेज व्यवस्था, कार्यकुशलता एवं सफाई	4
		.....
	योग	25

टिप्पणी: आहार आयोजन के समय, समय योजना, बाजार आदेश, लागत एवं परोसने के समय मात्रा पर अधिक जोर दिया जाना चाहिए।

प्रायोगिक द्वितीय - प्रसार शिक्षा

1. विभिन्न संचार सामग्री की योजना, तैयारी तथा प्रस्तुति
   -पोस्टर, चार्ट, फ्लैश कार्ड, लघु पुस्तिका, पर्चा (लीफलेट), फोल्डर, फलालेन ग्राफ
2. किन्हीं एक की योजना एवम् प्रस्तुति-
   - अ. बुलेटिन बोर्ड डिस्प्ले
   - ब. विन्डो डिस्प्ले
   - स. प्रदर्शनी
3. किन्हीं एक की योजना तैयारी और प्रस्तुति
   - अ. डेमोन्स्ट्रेशन विधि/ परिणाम प्रदर्शन
   - ब. रोल प्ले / मंचन
4. निम्नलिखित में से किन्हीं दो का मूल्यांकन
   - अ. टी.वी. कार्यक्रम
   - ब. समाचार पत्रों के लेख
   - स. सामाजिक एवम् व्यावसायिक विज्ञापन
   - द. पत्रिकाओं के लेख

प्रायोगिक परीक्षा हेतु अंको का विभाजन (द्वितीय भाग)

1.	सत्र कार्य तथा फाईल	8
2.	कोई एक संचार माध्यम बनाना (व्यक्तिगत)	8
3.	बुलेटिन बोर्ड/विन्डो डिस्प्ले (समूह)	4
4.	प्रदर्शन/रोल प्ले	5
		.....
	योग	25

B.A. Part-III HOME SCIENCE- 2017

Schedul of Examination :

Paper	Duration of exam	Max. Mark	Min. Marks	Total No. of /week
Paper I-Human Development & Family relationship	3 hrs.	75	27	03
Paper II-Family Resources Managment & Interior designing	3 hrs.	75	27	03
Practicals: I & II	6 hrs.	50	18	2/batch+2

PAPER I - HUMAN DEVELOPMENT & FAMILY RELATIONSHIP

Duration: 3 hrs. **Max. Marks 75**

Note : The question paper will contain three sections as under –

Section-A : One compulsory question with 10 parts, having 2 parts from each unit, short answer in 20 words for each part. Total marks : 10

Section-B : 10 questions, 2 questions from each unit, 5 questions to be attempted, taking one from each unit, answer approximately in 250 words. Total marks : 35

Section-C : 04 questions (question may have sub division) covering all units but not more than one question from each unit, descriptive type, answer in about 500 words, 2 questions to be attempted. Total marks : 30

Unit - I

1. Introduction : Meaning, definition, scope, importance of Human development
2. Principles of development : Factors influencing development.
3. Heredity and Environment.
4. Prenatal development, physical development : Birth to Puberty.
5. Motor development : Reflexes of New born, sequence of motor development, motor skills, handedness.

Unit - II

6. (a) Speech development : Speech and language, prespeech forms of communication, stages in speech development, bilingualism, speech disorders and speech defects.
   (b) Cognitive development : Cognition,Cognitive abilities in childhood.
7. (a) Play : Meaning, value, characteristics and Kinds of play.
   (b) Creativity Meaning and development, creative activities of children.

Unit III

8. Personality development : Meaning, definition, types of personality and its determinants.
9. Moral Development : Meaning of Moral behaviour, development of morality.
10. Mental and Intellectual development - Nature, Stages, I.Q. Intelligence testing
11. Discipline : Meaning and essentials, parental disciplinary techniques.
12. Emotional development : Characteristics of children's emotions basic emotions and their development.

Unit IV

13. Social development : Meaning and process of social development and socialization, agents of socialization, social adjustment, social acceptance.
14. Behavioural problems in children[' thumb sucking, nailbiting, enuresis,telling lies, aggressiveness, shyness, absentism, room/school.

15 Exceptional Children (Only elementary knowledge is requried)
1. Physically handicapped.
2. Mentally handicapped.
3. Visually handicapped.
4. Aurally handicapped.
5. Audibly handicapped.
6. Learning disabled children.
7. Emotionally disturbed children.
8. Juvenile delinquent children.
9. Gifted children.

UNIT-V

16. Adolescence : Characteristics, Changes, conflicts interests, adjustments.
17. Adulthood : Characteristics, changes, Mate selection, marital adjustment, responsibilities of parenthood.
18. Old. Age : Characteristics, attitudes, problems and adjustment.

Reference :

1. Hurlock E. B. : Child Development, 1978 McGrow Hill, London
2. Hurlock E.B. : Development Psychology - A Life Span Approach. 1980. 5th Ed. Tata Mc Grow Hill, London.
3. Udayshaker : Exceptional children. Sterling, Publishers. N. Delhi
4. Devadas R.P. &: Jaya N.A. Text Book on Child.

Paper II - Family Resources Management & Interior Designing

Duration: 3 hrs. **Max. Marks 75**

Note : The question paper will contain three sections as under –

Section-A : One compulsory question with 10 parts, having 2 parts from each unit, short answer in 20 words for each part. Total marks : 10

Section-B : 10 questions, 2 questions from each unit, 5 questions to be attempted, taking one from each unit, answer approximately in 250 words. Total marks : 35

Section-C : 04 questions (question may have sub division) covering all units but not more than one question from each unit, descriptive type, answer in about 500 words, 2 questions to be attempted. Total marks : 30

Unit - I

Household Economics.

(a) Wants - Definition, Classification, characteristics and factors influencing want.
(b) Laws of consumption - meaning, Limitations and application of
  (i) Laws of Diminishing Marginal utility.
  (ii) Laws of equimarginal utility/substitution.
(c) Family income :-
  (i) Types of income
  (ii) Budget, Meaning and steps in making a family budget.

(iii) Saving, importance, factors determining saving, characteristics of inverstment and various saving and investment schemes, LIC Bank and post office.

(iv) Household accounts.

(d) Markets : Definition, types of market and their advantage super market, departmental stores, Retail units, consumer co-operative store.

(e) Consumer problems and various programme for their protection.

Unit -II

Family Resources Management

(a) Definition and concept of Home Management.

(b) Family - Meaning, types, function and problems related to different stages of family life cycle.

(c) Motivating factors of Home Management : Values goals and standards. Meaning, classification affecting their inter-relationship.

(d) Management process:

(i) Decision making: Importance and steps involved in decision making.

(ii) Planning, controlling and Evaluation.

(e) Resources - Type, importance, characteristics, factors affecting resource selection.

Unit - III

Time and Energy Management:

(a) Management of time:

(i) Tools in time management.

(ii) Process of managing time.

(b) Energy Management - Concept and process

(i) Body mechanics

(ii) Classes of change, work simplification.

(iii) Fatigue - Concept, types and ways to overcome fatigue.

(c) Household Equipments:

Principles, uses and care of - pressure - cooker, refrigerator, washing machine, electric iron, egg - beaters, vaccum cleaners, ovens, cooking ranges, toasters, non stick utensils.

Unit-IV

House Designing

(a) The modern family and its housing needs.

(b) Effects of housing on family life and activites.

(c) Division of space on basis of activities.

(d) Factors governing the house plans : Selection of site, orientation, income, socio-economic stage of family, life cycle. Occupation and activities of the family members, room orientation, grouping of rooms, functionalism, circulation within and between the rooms, flexibility etc.

Unit-V

Interior Decoration

(a) Design : Meaning and types.

(b) Objectives of interior decoration.

(c) Principles of arts and their application in interior decoration balance proportion, harmony, rhythm, emphasis.

(d) Elements of arts and their application in interior decoration, Lines, texture, form, pattern and colour.
(e) Furniture - Selection and principles of arrangements.
(f) Furnishing, Selection of curtains, carpet and other furnishing material.

References:

1. Dewet, K.K. & Verma : Elementary Economic Theory, S.Chand & Co. Delhi.
2. Ahuja, H.L. : Principles of Micro - Economics, S. Chand & Co. Delhi.
3. Agrawal A.N. : Elementary Economics.
4. Gros, Irma H. : Management for Modern Families Sterling & Cradall E.M. Publishers (p) Ltd. Delhi.
5. Nicketi, Paulen & Dorsey M. : Management in Family Living Johan willey & Sons, New York.
6. Rutt. Anna Hong : Home Furnishing - Willey Eastorn P.Ltd. N. Delhi
7. Poet Losies, J. and Packett Marys Household Equipment John Willey & Sons and Packett Mary S.
8. Agan, Tessie : The house - Its Plans and Use - Oxford & IBH Publishing Co., New Delhi.
9. Despande R.S. : Modern Ideal homes for United Book Corpn. Poona.

HOME SCIENCE PRACTICAL

Duration 6 hrs **Minimum: 18** **Max. Marks : 50**

Part I : Clothing Construction

1. Equipments uses for measuring - cutting and drafting.
2. General principles for clothing construction:
   (a) Study of body measurements in relation to height and age.
   (b) Taking body measurements for different types of garments.
   (c) Importance of drafting and making paper pattern.
   (d) Calculating the amount of material required for different garments.
   (f) Preparation of fabric - straightening - shrinking and pressing.
3. Construction process in garments making (Samples)
   (a) Neck Line finish - piping, facing.
   (b) Collar
   (c) Placket.
4. Drafting, cutting and stitching of the following garments:
   (a) Children's garments : Jhabla, Baba-suit, Gathered frock, A line frock.
   (b) Men's garments - Plain Payjama.
   (c) Lady's garments : petticoat and blouse or salwar Kameez.

References:

1. Mathews Mary :Practical clothing Construction I & II Cosmic Press, Madras.
2. S. Doongaji & B.R.Deshpande :Basic Pocesses of clothing Construction.
3. N. Phutni, S.J.Singh :Drafting,Tecniquesfor Garments Construction Agriculture

Part II - Interior Decoration

1. Major Problems:
   - (a) Arrangements of various rooms on floor graph (By Scale)
   - (b) Arrangements of various corners of rooms of floor.
   - (c) Arrangements of various occasions (Diwali, Birthday, Party, New Years etc.)
   - (d) Serving of meals - formal, informal, traditional
2. Minor Problems:
   - (a) Cleaning and polishing of metals, glass, plastic, leather, wood.
   - (b) Floor decoration - Rangoli and Alpana.
   - (c) Flower arrangements.
   - (d) Pottery decoration.
   - (e) Wall decoration.
   - (f) Labour saving devices - Use and care (Syllabus given under paper II - Unit III of theory.)
3. Preparation of one utility/decorative article during the term.

Distribution of marks for Practical Examinations.

Part I - Clothing Constructions

Duration of Examination : 3hrs **Max. Marks : 25**

(a)	Sessional work and file	10
(b)	Drafting and cutting of fabric	04
(c)	Stitching of garments	08
(d)	Overall effect of garments	03

Part II - Interior Desiging and Decoration

Duration of Examination : 3hrs **Max. Marks : 25**

(a)	Sessional and file	07
(b)	Major problems (Any One)	10
(c)	Minor problems (Any Two)	08

Grand Total (Part-I + Part-II) 50

गृह विज्ञान–भाग तृतीय – 2017

योजना

दो प्रश्न पत्र	अवधि	अधिकतम अंक	न्यूनतम अंक	कालांश
प्रथम प्रश्न पत्र	3 घंटे	75	27	03
द्वितीय प्रश्न पत्र	3 घंटे	75	27	03
प्रायोगिक I & II	6 घंटे	50	18	2/बैच/2

प्रश्न पत्र प्रथम :– मानव विकास एवं पारिवारिक संबंध

समय 3 घंटे पूर्णांक – 75

नोट : इस प्रश्न पत्र में 03 खण्ड निम्न प्रकार होंगें :

खण्ड अ : इस खण्ड में एक अनिवार्य प्रश्न जिसमें प्रत्येक इकाई से 02 लघु प्रश्न लेते हुए कुल 10 लघु प्रश्न होंगे ।प्रत्येक लघु प्रश्न का उत्तर लगभग 20 शब्दों में हो ।कुल अंक : 10

खण्ड ब : इस खण्ड में प्रत्येक इकाई से 02 प्रश्न लेते हुए कुल 10 प्रश्न होंगे।प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न का चयन करते हुए कुल 05 प्रश्नों के उत्तर देने होंगे।प्रत्येक प्रश्न का उत्तर लगभग 250 शब्दों में हो। कुल अंक : 35

खण्ड स : इस खण्ड में 04 प्रश्न वर्णनात्मक होंगे (प्रश्न में भाग भी हो सकते है) जो सभी इकाईयों में से दिए जावेंगे, किन्तु एक इकाई से एक से अधिक प्रश्न नहीं होगा।दो प्रश्नों के उत्तर दिये जाने हैं। प्रत्येक प्रश्न का उत्तर लगभग 500 शब्दों में हो । कुल अंक : 30

इकाई – I

1. परिचय – अर्थ, परिभाषा, मानव विकास के अध्ययन का महत्व।
2. विकास के सिद्धांत : विकास को प्रभावित करने वाले कारक।
3. वंशानुक्रम एवं वातावरण
4. गर्भकालीन विकास : शारीरिक विकास, जन्म से यौवनारंभ तक।
5. गत्यात्मक विकास : नवजात शिशु में प्रतिक्षेप क्रियाएं, गत्यात्मक विकास का क्रम गत्यात्मक कौशल, हस्तता।

इकाई – II

6. 1. वाणी विकास : वाणी एवं भाषा, भाषा विकास से पूर्व अभिव्यक्तियों, भाषा विकास की मुख्य अवस्थाएं, बहुभाषीय, भाषा दोष एवं विकार।
   2. संज्ञानात्मक विकास : संज्ञान, बाल्यावस्था में संज्ञानात्मक योग्यताएं।
7. 1. खेल – खेल का अर्थ, महत्व, विशेषतायें व खेल के प्रकार।
   2. सृजनात्मकता : अर्थ व विकास, बायावस्था में सृजनात्मक क्रियाएं।

इकाई – III

8. व्यक्तित्व विकास : अर्थ, परिभाषा, विभिन्न प्रकार के व्यक्तित्व तथा निर्धारक तत्व।
9. नैतिक विकास : नैतिक व्यवहार का अर्थ, नैतिकता का विकास।

10. मानसिक एवं बौद्धिक विकास -स्वरूप व अवस्थायें, बुद्धिलब्धि, बुद्धि का परीक्षण।
11. अनुशासन : अर्थ और आवश्यकताएं, माता-पिता की अनुशासन की प्रविधियाँ।
12. संवेगात्मक विकास : बालकों में संवेगों की विशेषताएँ, मूल संवेग तथा उनका विकास।

इकाई - IV

13. सामाजिक विकास : सामाजिक विकास का अर्थ एवं प्रक्रिया एवं समाजीकरण, समाजीकरण के प्रचारक, सामाजिक सामन्जस्य एवं सामाजिक स्वीकृति।
14. बालकों में आचरण सम्बन्धित समस्याऐं- अंगूठा चूसना, नाखून काटना, बिस्तर गीला करना, झूठ बोलना, उग्रव्यवहार, शर्मीलापन, विद्यालय से अनुपस्थित रहना आदि।
15. विशिष्ट बालक : (केवल मूल ज्ञान ही आवश्यक है)।

1. शारीरिक अक्षमता	2.मानसिक अक्षमता	3.अंधापन
4. गूंगापन	5.बहरापन	6.अधिगम असमर्थता
7. संवेगात्मक क्षुब्धता	8.बाल अपराध	9.प्रतिभाशाली बच्चे।

इकाई - V

16. किशोरावस्था - विशेषताएँ, परिवर्तन, अर्न्तद्वन्द्व, रुचियां, सामंजस्य
17. युवावस्था- विशेषताएँ, परिवर्तन, जीवनसाथी का चुनाव वैवाहिक सामंजस्य, माता-पिता का उत्तरदायित्व।
18. वृद्धावस्था - विशेषताएँ, अभिवृत्ति/मनोवृत्ति, समस्याएं व सामंजस्य।

द्वितीय प्रश्न पत्र - पारिवारिक साधन व्यवस्था एवं आंतरिक सज्जा

समय 3 घंटे पूर्णांक - 75

नोट : इस प्रश्न पत्र में 03 खण्ड निम्न प्रकार होंगें :

खण्ड अ : इस खण्ड में एक अनिवार्य प्रश्न जिसमें प्रत्येक इकाई से 02 लघु प्रश्न लेते हुए कुल 10 लघु प्रश्न होंगे ।प्रत्येक लघु प्रश्न का उत्तर लगभग 20 शब्दों में हो । कुल अंक : 10

खण्ड ब : इस खण्ड में प्रत्येक इकाई से 02 प्रश्न लेते हुए कुल 10 पश्न होंगे।प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न का चयन करते हुए कुल 05 प्रश्नों के उत्तर देने होंगे।प्रत्येक प्रश्न का उत्तर लगभग 250 शब्दों में हो। कुल अंक : 35

खण्ड स : इस खण्ड में 04 प्रश्न वर्णनात्मक होंगे (प्रश्न में भाग भी हो सकते है) जो सभी इकाईयों में से दिए जावेंगे, किन्तु एक इकाई से एक से अधिक प्रश्न नहीं होगा।दो प्रश्नों के उत्तर दिये जाने हैं।प्रत्येक प्रश्न का उत्तर लगभग 500 शब्दों में हो । कुल अंक : 30

इकाई - I

घरेलू अर्थशास्त्र

अ. आवश्यकताएं - परिभाषा, वर्गीकरण, विशेषताएं एवं प्रभावित करने वाले कारक

ब. उपभोक्ता के नियम - अर्थ सीमानिर्धारण और उपयोग

1. ह्रास मान सीमान्त उपयोगिता नियम
2. सम सीमान्त उपयोगिता नियम

स. पारिवारिक आय-

1. आय के प्रकार
2. बजट - अर्थ एवं पारिवारिक बजट बनाने के सोपान
3. बचत एवं विनियोजन - महत्व, बचत को प्रभावित करने वाले कारक विनियोजन की विशेषताएँ, बचत एवं निवेश की योजनाएँ।
   एल.आई.सी.बैंक और डाकखाना ।
4. घरेलू हिसाब के तरीके

द. बाजार - परिभाषा, बाजार के प्रकार एवं उनके लाभ, सुपर बाजार, विभागीय भण्डार, फुटकर या खुदरा इकाईयाँ सहकारी उपभोक्ता भण्डार।

य. उपभोक्ता की समस्याएँ एवं उनके संरक्षण हेतु विभिन्न कार्यक्रम

इकाई - II

पारिवारिक संसाधन व्यवस्था :

अ. गृह प्रबन्ध की परिभाषा एवं अवधारणा

ब. परिवार, अर्थ, प्रकार कार्य एवं विभिन्न जीवन चक्रचरण से सम्बन्धित समस्याएँ

स. गृह-प्रबन्ध को प्रेरणा देने वाले कारक - मूल्य, लक्ष्य एवं स्तर अर्थ, वर्गीकरण, प्रभावित करने वाले कारक एवं उनका अन्तर संबंध।

द. प्रबंध प्रक्रिया -
1. निर्णय लेने की प्रक्रिया - महत्व एवं प्रक्रिया
2. नियोजन, नियंत्रण एवं मूल्यांकन

य. साधन - प्रकार, महत्व, विशेषताऐं एवं साधन के चुनाव को प्रभावित करने वाले कारक ।

इकाई - III

समय व शक्ति प्रबन्ध :

अ. समय की व्यवस्था
1. समय व्यवस्था के साधन (टूल्स)
2. समय व्यवस्था की प्रक्रिया।

ब. शक्ति की व्यवस्था - अवधारणा एवं प्रक्रिया
1. शारीरिक यांत्रिकी
2. कार्य का सरलीकरण - परिवर्तन के वर्ग
3. थकान - प्रकार एवं थकान दूर करने के उपाय

स. घरेलू उपकरण - सिद्धान्त उपयोग एवं रखरखाव, प्रेशर कूकर, रेफ्रीजरेटर, धुलाई मशीन, विद्युत इस्तरी, एग बीटर, वैक्यूम क्लीनर, ओवन, खाना बनाने की मेज, टोस्टर व न चिपकने वाले बर्तन।

इकाई - IV

मकान का प्रारुप व गृहसज्जा :

अ. आधुनिक परिवार एवं उनके घर की आवश्यकतायें

ब. पारिवारिक जीवन एवं प्रक्रियाओं पर घर का प्रभाव

स. पारिवारिक गतिविधियों के आधार पर स्थान का विभाजन

द. घर योजना को प्रभावित करने वाले कारक - भूमि का चयन, अभिमुखिकरण, आय, सामाजिक - आर्थिक स्तर, पारिवारिक जीवन चक्र के सोपान, व्यवसाय एवं परिवार के

सदस्यों की क्रियाएं, कमरों की स्थिति निर्धारण (अवस्थिति) कार्यान्वयन, कमरों का समूह क्रियात्मकता, विभिन्न कमरों की आपस में संरचना, लचीलापन आदि।

इकाई - V

आन्तरिक सज्जा

अ. डिजाइन - अर्थ एवं प्रकार

ब. आन्तरिक सज्जा के उद्देश्य

स. कला के सिद्धान्त एवं आन्तरिक सज्जा में उनकी उपयोगिता - सन्तुलन, अनुपात, अनुरुपता, लय व दबाव।

द. कला के तत्व एवं आन्तरिक सज्जा में उनकी उपयोगिता, रेखा, बनावट, आकार, नमूना, रंग।

य. फर्नीचर - चुनाव व व्यवस्था के सिद्धान्त।

र. परिसज्जा - परदे, कालीन व अन्य साज सामान का चुनाव

संदर्भ पुस्तकें

1. वर्मा सरस्वती एवं -पारिवारिक वित मध्य प्रदेश ग्रंथ अकादमी, भोपाल देशपांडे आशा
2. पाटनी मंजू - गृह प्रबंध, स्टार पब्लिकेशन, आगरा।
3. डा. पोडेय कांति - गृह प्रबंध, बिहार ग्रंथ अकादमी, पटना।
4. डॉ. शर्मा ललिता - आवास एवं गृह सज्जा, स्टार पब्लिकेशन, आगरा।
5. डा. रीना खनूजा - गृह प्रबन्ध, साधन व्यवस्था व आंतरिक सज्जा

गृह विज्ञान प्रायोगिक प्रथम

अवधि 3 घण्टे **पूर्णांक : 50** **न्यूनतम अंक : 18**

1. सिलाई (क्लोथिंग कन्सट्रक्शन)

1. नाप लेने, काटने व ड्राफ्टिंग करने में प्रयोग होने वाले उपकरण
2. क्लोथिंग कन्सट्रक्शन के सिद्धान्त
   - अ. आयु व ऊँचाई के संदर्भ में शारीरिक नापों का अध्ययन
   - ब. विभिन्न पोशाकों के नाप लेने के तरीके
   - स. पेपर पैटर्न को बनाकर काटना व कपड़े पर रखना
   - द. विभिन्न पोशोकों को बनाने के लिए कपड़े की आवश्यकता का हिसाब
   - य. कपड़े को काटने के लिए तैयार करना, सीधा करना, सिकोडना, इस्त्री करना।
3. अ. गले पर फेसिंग व पाइपिंग का प्रयोग।
   - ब. कॉलर
   - स. बटन - पट्टियाँ
4. निम्न पोशाकों की ड्राफ्टिंग, कटिंग सिलाई करना
   - अ. बच्चों की पोशाकें - झबला, बिब, जांघिया, बाबा सूट, ए - लाइन फ्राक, चुन्नटदार फ्राक
   - ब. युवकों/लड़कों को पोशाक - सादा पाजामा
   - स. युवतियों की पोशाक - पेटीकोट व ब्लाऊज अथवा सलवार व कमीज

गृह विज्ञान प्रायोगिक द्वितीय

2. आन्तरिक सज्जा

अ. मुख्य प्रश्न

1. विभिन्न कमरों की सजावट - कमरों में ग्राफ पर स्केल की सहायता से
2. कमरों में विभिन्न कार्य क्षेत्रों की व्यवस्था
3. विभिन्न अवसरों के लिए व्यवस्था करना - दिवाली, जन्म दिन की पार्टी, नया साल आदि
4. भोजन परोसना - औपचारिक, अनौपचारिक, परम्परागत।

ब. लघु प्रश्न

1. धातुओं, ग्लास, प्लास्टिक, चमड़ा, लकड़ी की सफाई और पोलिस
2. रंगोली और अल्पना
3. पुष्प सज्जा
4. पोटरी
5. दिवार सज्जा
6. समय शक्ति बचत उपकरणों का उपयोग व रख रखाव। (प्रश्न 2 इकाई 3)

स. एक उपयोगी/सजावटी वस्तु तैयार करना

प्रायोगिक परीक्षा के लिए अंक विभाजन

Part -1	***सिलाई***	**अंक : 25**
1.	आंतरिक मूल्यांकन	10
2.	ड्राफ्टिंग व कटिंग	04
3.	वस्त्र की सिलाई	08
4.	वस्त्र का पूर्ण रूप से प्रभाव	03
Part -II	***आंतरिक सज्जा***	**अंक : 25**
1.	आंतरिक मूल्यांकन	07
2.	मुख्य प्रश्न	10
3.	लघु प्रश्न	08
	कुल योग (Part-I + Part II)	**50**