

Syllabus and Course Scheme

Academic year 2022-23



B.A – Home Science

Exam.-2023

UNIVERSITY OF KOTA

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

Website: uok.ac.in

B.A. (Pt-I) HOME SCIENCE- 2022

Scheme:

Two Papers	Duration of Exam.	Max. Marks	Min. Pass Marks	No. of Pd/Week
I Human Physiology & Mother Craft	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 and Mother Craft

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. Elementary knowledge of cell, Tissue, Blood, Blood groups, Blood Pressure & Pulse Rate.
2. Heart-structure & function
3. Skeleton system- Bones and Joints.

Unit-II

4. Elementary knowledge of different human physiological system-Respiratory system, Digestive system, Excretory system and Endocrine system.

Unit-III

5. Reproduction system, structure & functions of reproductive organs.
6. Signs & symptoms of Pregnancy. Common Ailments during pregnancy & their management.
7. Family Planning-Importance & Methods .Abortion-type, symptoms & care.

Unit-IV

8. Meaning, Importance & scope of Mother Craft.
Prenatal & Postnatal care.
9. Child rearing Practices-feeding, weaning, clothing, toilet training & teething.

Unit-V

10. Immunization, Baby health & Vaccination.
11. Basic knowledge - Reasons, precautions, symptoms & treatments of diseases likes common fever, Malaria, Dengue, Swine flu, Jaundice, Typhoid, Diarrhoea, Diphtheria and Aids

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
7. Ila Anand -All about Pregnancy
8. डॉ. (श्रीमती) बेला भार्गव-पारिवारिक स्वास्थ्य एवं सामाजिक कल्याण।

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 Jacquard.

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. Dantiyagi, 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.Jersey
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)/ regional recipes
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. Preparation of weaves (any six type of weave)
2. Printing Tie & Dye /Block (Process can also be done by making samples)
3. 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.
- 4 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.
5. 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. Preparation of any one type of weaves	6 mark
3. Sample of Tie – Dye /Block Printing	4 Marks
4. Sample from unit 4 (Two)	7 Marks

Total	25 Marks

Grand Total	50 Marks

गृह विज्ञान-प्रथम वर्ष -2022

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

प्रथम प्रश्न पत्र – मानव शरीर क्रिया विज्ञान एवं मातृत्व कला

समय 3 घंटे

पूर्णांक – 75

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

- 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 हैं) 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. प्राथमिक ज्ञान:- कोशिका उत्तक, रक्त, रक्त समूह, रक्त चाप, नाड़ी दर।
2. हृदय:- संरचना व कार्य।
3. अस्थि संस्थान एवं संधियाँ।

इकाई – 2

4. मानव शरीर के विभिन्न तंत्रों का प्राथमिक ज्ञान- श्वसन तंत्र, पाचन तंत्र उत्सर्जन, अतं स्त्रावी तंत्र।

इकाई – 3

5. प्रजनन अंगों की संरचनाएँ कार्य
6. गर्भावस्था की चिन्ह एवं लक्षण गर्भावस्था में सामान्य बिमारियाँ एवं उनकी देखभाल।
7. परिवार नियोजन- महत्व एवं विधियाँ गर्भपात- लक्षण आकार एवं देखभाल।

इकाई – 4

8. मातृ कला- अर्थ, श्रेत्र तथा महत्व
9. प्रसव पूर्व तथा प्रसव पश्चात देखभाल
10. शिशु देखभाल प्रथाएँ- भोजन की आदत डालना, दूध छुड़ाना परिधान, शौच, दाँत निकलना।

इकाई – 5

11. रोग प्रतिरोधक क्षमता (प्रतिरक्षा) – शिशु स्वास्थ्य तथा टीकाकरण।
12. प्राथमिक ज्ञान – बिमारियों के कारण, ऐहतियात, लक्षण तथा उपचार – सामान्य बुखार मलेरिया, डेगू, स्वाइन फ्लू, पीलिया, टाइफाइड, डायरिया, डिपथिरिया, एड्स।

द्वितीय प्रश्न पत्र – वस्त्र विज्ञान एवं धुलाई

समय 3 घंटे

पूर्णांक – 75

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

- 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 हैं) 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 (वीविंग) 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, टिब्ल, साटिन, सैटिन, पाइल, जेकार्ड।

इकाई – 3

7. परिसज्जा- अर्थ
- (अ) परिसज्जा के उद्देश्य
- (ब) परिसज्जा की विभिन्न विधियाँ- 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 विधियाँ (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 कढ़ाई, पंजाब की फुलकारी, बंगाल का काथा, गुजरात के पटोला, उत्तर प्रदेश की चिकनकारी।

इकाई - 4

11. घर के प्रयोग में आने वाले विभिन्न कपड़ों का चयन, परिधान (बच्चों, महिला, पुरुष) धरेलू लिनन एवं सज्जा हेतु चादरें, पर्दे, कालीन, तौलिए इत्यादि प्रयुक्त कपड़ों 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 छुड़ाना- अभिप्राय, वर्गीकरण एवं विधियां।

गृह विज्ञान - प्रायोगिक

समय 2+2 घंटे

न्यूनतम अंक : 18

पूर्णांक - 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 आधारीय व्यंजन। (प्रत्येक के तीन)
- नोट: सजावट प्रस्तुत व्यंजनों के परोसने, समय योजना, व्यय/परोसने के आधार/माप व कुल संख्या को महत्व दिया जाए।

बी.ए. प्रथम वर्ष (गृह विज्ञान)

प्रथम प्रश्न पत्र

मानव शरीर क्रिया विज्ञान

सन्दर्भ पुस्तक

1. सिंह वृन्दा - शरीर क्रिया विज्ञान
2. गौतम नन्दा व खनूजा रीना - मानव शरीर क्रिया विज्ञान
3. बंसल सुरभि - मानव शरीर रचना एवं क्रिया विज्ञान
4. वर्मा सन्ध्या - शरीर क्रिया विज्ञान

द्वितीय प्रश्न पत्र

वस्त्र विज्ञान

1. सिंह वृन्दा - वस्त्र विज्ञान एवं परिधान
2. वर्मा प्रमिला - वस्त्र विज्ञान एवं परिधान
3. भार्गव बेला - वस्त्र विज्ञान एवं धुलाई कला

भाग द्वितीय - वस्त्र विज्ञान एवं सिलाई-कला

1. वस्त्र की बुनाई (कोई छः)
2. छपाई (कोई दो) बन्धेज/बटिक/ब्लाक द्वारा (नमूने द्वारा भी प्रक्रिया की जा सकती है)
3. निम्नलिखित नमूने तैयार करना -
 - i). साधारण हाथ के टांके
 - ii). कढ़ाई 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
4. कढ़ाई किया हुआ एक घरेलू उपयोगी वस्तु तैयार करना जिसमें कढ़ाई 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।
5. सिलाई मशीन-उसके भाग, मशीन में होने वाली खराबियाँ 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. वस्त्र की बुनाई कोई एक प्रकार	6
2. बन्धेज/बाटिक/छपाई का नमूना तैयार करवाना	4
3. इकाई 4 के नमूने	7
योग	25
कुल योग	50

B.A. (Pt-II) HOME SCIENCE - 2022

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

- a. Definition of terms: Food, Nutrition, Nutrients, Health&Dietetics.
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.
- Proteins, Carbohydrates and fat: elementary knowledge of their composition, classification, functions, daily allowances, sources and effect of their deficiency.

UNIT -II

- Minerals-** Functions, daily allowances, effect of deficiency and excess and food sources of Calcium, phosphorus, Iron, Iodine, Flourine and sodium.
- Vitamins-** Functions, daily allowances, food sources, effect of deficiency and excess of fat soluble vitamin A&D, E&K and water soluble vitamin B₁ B₂, niacin, folic acid and Vitamin C.
- Water - Distribution, Function and water balance.

UNIT - III

Meal planning

- Balanced diet : Importance and essential constituents.
- Advantages of meal planning and factors to be considered while planning meals.
- Meal planning for different age groups and vulnerable groups.
- 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. Diabetics
 - 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, Definition, Objectives and scope of Home Science
- b. Areas of Home science - Objectives and scope of each area
- c. Vocational need of Home Science in Society

2. Extension Education
 - a. Meaning, Definition and need of Extension Education and its relationship with other subjects.
 - b. Methods of imparting extension education
 - a. Formal
 - b. Non Formal
 - c. Informal

UNIT - II

3. a. Principles and basic elements of extension education.
 - b. Extension teaching approaches & methods
 - a. Classification of extension teaching approaches and methods.
 - i. Individual
 - ii. Group
 - iii. Mass
- Concept, characteristics, selection, advantages & limitations of each

UNIT III

4. a. Community Development -Meaning and definition and development
- b. Scope, Objectives and principles of community development.
- c. Role of NGO's in development effort-
- d. Panchayati Raj. in india - concept, objectives, and structural organisation.
- e. Government programme for women and child development.

UNIT IV

5. a. Communication- Meaning, definition Importance and scope
- b. Functions and types of communication
- c. Elements, Models and Barriers of communication process.

UNIT V

6. a. Planning - nature, role, principles & process of planning.
- b. Implementation - Publicity, Involvement of local leaders, establishing rapport, actual implementation and problems in programme implementation.
- c. Evaluation - Meaning, objectives, aims, Advantages 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 Delhi 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 occasion
 - 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.
5. Preparation of any one article from waste material.

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-2022

योजना

प्रश्न पत्र	परीक्षा की अवधि	अधिकतम अंक	न्यूनतम अंक	कालांश/हफ्ते
प्रथम- खाद्य एवं 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 होंगे :

- 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 हैं) 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 पदार्थों 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, फ्लोरिन और सोडियम के स्रोत।
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 बी₁, बी₂ 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 आहारिय मात्राएँ।

इकाई -4

उपचारार्थ आहार

1. आहारिय उपचार के उद्देश्य
2. निम्न के कारण, लक्षण और आहारिय परिवर्तन
 - अ. कब्ज और अतिसार
 - ब. अतिभार और अल्पभार
 - स. बुखार
 - द. पोष्टिक व्रणय. मधुमेह
 - र. उच्च रक्तचाप
 - ल. हिपेटाईटिस

इकाई -5

1. अ. उर्जा चयापचन - मापीकरण की इकाई, कैलोरी, भोजन की फिजियोलोजिकल फ्यूल वेल्यू।
 - ब. आहारिय 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, बैंगलौर, प्रिन्थि और को. लिमिटेड, बैंगलौर, 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 होंगे :

- 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 हैं) 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 उद्देश्य व कार्यक्षेत्र।
- ब. गृह विज्ञान के क्षेत्र, उद्देश्य एवं कार्यक्षेत्र
- स. गृहविज्ञान की समाज में आवश्यकता

2. प्रसार शिक्षा

- अ. प्रसार शिक्षा का अर्थ, परिभाषा, आवश्यकता एवं अन्य विषयों के साथ सम्बन्ध।
- ब. शिक्षा प्रदान करने के तरीके -;पद्ध औपचारिक ;पद्ध औपचारिकेतर ;पपद्ध अनौपचारिक

3. प्रसार शिक्षा का

इकाई - 2

- अ. प्रसार शिक्षा के सिद्धान्त एवं प्रमुख तत्व
- ब. 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 अर्थ एवं परिभाषा।
- ब. सामुदायिक विकास के क्षेत्र उद्देश्य एवं सिद्धान्त।
- स. गैर सरकारी सस्थानों की विकास में भूमिका -
- द. भारत में पंचायती राज- अवधारणा, उद्देश्य एवं संगठनात्मक ढाँचा।
- य. महिला एवं बाल विकास हेतु सरकारी योजनायें।

इकाई - 4

संचार

- अ. अर्थ एवं परिभाषा महत्व एवं कार्यक्षेत्र।
- ब. संचार के कार्य एवं प्रकार।
- स. संचार प्रक्रिया के तत्व व उनकी विशेषताएँ मॉडल एवं 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, लाभ, 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 हेतु 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. किन्ही एक की योजना एवम् प्रस्तुति-
 - अ. बुलेटिन बोर्ड डिस्प्ले
 - ब. विन्डो डिस्प्ले
 - स. प्रदर्शनी
3. किन्ही एक की योजना तैयारी और प्रस्तुति
 - अ. डेमोन्स्ट्रेशन विधि/ परिणाम प्रदर्शन
 - ब. रोल प्ले / मंचन
4. निम्नलिखित में से किन्ही दो का मूल्यांकन
 - अ. टी.वी. कार्यक्रम
 - ब. समाचार पत्रों के लेख
 - स. सामाजिक एवम् व्यावसायिक विज्ञापन
 - द. पत्रिकाओं के लेख
5. व्यर्थ पदार्थों की एक उपयोगी वस्तु बनाना

प्रायोगिक परीक्षा हेतु अंको का विभाजन (द्वितीय भाग)

1.	सत्र कार्य तथा फाइल	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- 2022

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 Management & 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. Modern era problems related to teenage – Drug addiction, use of internet /social media
16. Exceptional Children (Only elementary knowledge is required)
 1. Handicapped.
 2. Learning disabled children.
 3. Emotionally disturbed children.
 4. Juvenile delinquent children.
 5. Gifted children.

UNIT-V

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

Reference:

1. Hurlock E. B. : Child Development, 1978 McGraw 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) Family income :-
 - (i) Types of income
 - (ii) Budget, Meaning and steps in making a family budget.
 - (iii) Saving, importance, factors determining saving, characteristics of investment and various saving and investment schemes, LIC Bank and post office.
- (d) Markets: Definition, types of market and online marketing.
- (e) Consumer problems and various programmes 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 Classes of change, work simplification.
 - (ii) Introduction to ergonomics
 - (iii) Fatigue - Concept, types and ways to overcome fatigue.
- (c) Household Equipments:
Principles, uses and care of - pressure - cooker, refrigerator, washing machine, electric iron, vaccum cleaners, microwave ovens, non- stick utensils. Chimneys, water Purifier Air Conditioner small kitchen tools .

Unit-IV

House Designing

- (a) The modern family and its housing needs.
- (b) Effects of housing on family life and activities.
- (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 & : Management in Family Living Johan Willey Dorsey M. & 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:
 - (a) Children's garments: Jhabla, panty, Gathered frock, A line frock.
 - (b) Men's garments - Plain Payjama.
 - (c) Lady's garments: petticoat
 - (d) Utility items: (Any one) - Hand Bag, wall hanging, apron ,Multi purpose kit

References:

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

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) Gift packing.
 - (g) 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 Designing 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 - 2022

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 होंगे :

- 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 हैं) 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 समस्याएँ- अंगूठा चूसना, नाखून काटना, बिस्तर गीला करना, झूठ बोलना, उग्रव्यवहार, शर्मीलापन, विद्यालय से अनुपस्थित रहना आदि।
15. आधुनिक काल की किद्दोर संबंधित समस्याएँ- ड्रग्स, इन्टरनेट एवं शोसल मीडिया
16. विशिष्ट बालक : (केवल मूल ज्ञान ही आवश्यक है)।
 - 1.अक्षमता
 2. अधिगम अक्षमता
 - 3.संवेगात्मक क्षुब्धता
 - 4.बाल अपराध
 - 5.प्रतिभाशाली बच्चे।

इकाई - V

17. किशोरावस्था - विशेषताएँ, परिवर्तन, अन्तर्द्वन्द्व, रुचियाँ, सामंजस्य
18. युवावस्था- विशेषताएँ, परिवर्तन, जीवनसाथी का चुनाव वैवाहिक सामंजस्य, माता-पिता का उत्तरदायित्व।
19. 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 होंगे :

- 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 हैं) 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. 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 ।

- स. बाजार - परिभाषा, बाजार के प्रकार एवं ऑनलाईन मार्केटिंग
- द. 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, विशेषताएँ 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 कार्य का सरलीकरण - परिवर्तन के वर्ग
 2. अर्गोनोमिक्स का परिचय
 3. थकान - प्रकार एवं थकान दूर करने के उपाय
- स. घरेलू उपकरण - सिद्धान्त उपयोग एवं रखरखाव, प्रेशर कूकर, रेफ्रिजरेटर, धुलाई मशीन, विद्युत इस्तरी, वैक्यूम क्लीनर, माइक्रो ओवन, ना चिपकने वाले बर्तन, गैस चिमनी, जल शुद्धिकरण एयर कंडीशनर सूक्ष्म रसोई उपकरण।

इकाई - IV

मकान का प्रारूप 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,

- अनुरूपता, 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 वित्त 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 प्रबंध, 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 पोशाकों 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, , जांघिया, ए - लाइन फ्राक, चुन्टदार फ्राक
 - ब. युवकों/लड़कों को पोशाक - सादा पाजामा
 - स. युवतियों की पोशाक - पेटीकोट
 - द. उपयोगी आइटम कोई एक हेन्ड बैग वॉल हेग्गींग ऐपरन।

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. उपहार सजाना
 7. 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	<u>सिलाई</u>	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	<u>आंतरिक सज्जा</u>	अंक : 25
1.	आंतरिक मूल्यांकन	07
2.	मुख्य प्रश्न	10
3.	लघु प्रश्न	08
कुल योग (Part-I + Part II)		50