BACHELOR OF ARTS
B.A. PART – I
EXAMINATION – 2015
Teaching and Examination Scheme
HOME SCIENCE

Examination Scheme

B. A. Part – I, the Question Paper for the examination will be divided in three parts i.e. Section– A, Section – B and Section – C

Section – A: will consist of 10 compulsory questions. There will be two questions from each unit and answer of each question shall be limited up to 30 words. Each question will carry 1.5 marks.

Section – B: will consist of 10 questions. Two questions from each unit and students will answer one question from each unit. Answer of each question shall be limited up to 250 words. Each question carries 5 marks.

Section – C: Will consist of total 5 questions. There will be one question from each unit and students will answer any 03 questions and answer of each question shall be limited up to 500 words. Each question carries 10 marks.

Theory	**Duration: 3 Hours**
Paper I: Health Science	70 Marks
Paper II: Population Education and Mother Craft	70 Marks

Practical

- First Aid and Home Nursing

Internal Assessment	10 Marks
Practical Examination	20 Marks
	Total - 30 Marks

- Cooking Practical
- Internal Assessment — 10 Marks

Examination	20 Marks
	Total - 30 Marks

.

PAPER – I
HEALTH SCIENCE

Time – 3 Hrs.
M.M - 70

Unit – I

Cell: Structure and Functions.
Classification of tissues and their Functions,
Blood composition and functions, Blood groups, clotting of blood

Unit – II

Criculatory System: Structure of Heart and Blood vessels, course of circulation, Blood pressure and pulse
Digestive System: Alimentary canal, Digestion and absorption of food
Liver: Structure and Functions

Unit – III

Excretory System: Organs forming the urinary system, Kidney structure and functions
Skin: Structure and Functions
Brain: Structure and functions
Classification of Bones, Types of joints

Unit – IV

Concept of Health: Air and Ventilation, Composition of air, impurities in the air, their source and effect on health,
Natural purification, Principles and methods of ventilation (with special reference to India) Effect of defective ventilation and over crowding on health
Water: Composition and source of water, hardness of water and its removal, supply of water and purification of water
Waste Water: its removal and disposal
Refuse: collection, removal and disposal
Sulabh Sauchalaya: Water carriage system and its advantages, disposal of sewage

Unit –V

Infection: source of disease, disease producing microbes, modes of transmission of infection, entry into body, channels of infection, Immunity
Stages following infection: Restraint of infection, General measures
Infect diseases: Study of the following diseases as regard to their cause, mode of transmission, symptoms, incubation and infection periods-Diphtheria, Whooping cough, Polimylite, Tetanus, Cholera, Malaria, Tuberculosis, AIDS

Methods of protection and prevention of spread of infection, School hygiene and village sanitation programme, National and International agencies working for public health and hygiene. World Health Organization, UNICEF, Red Cross Society

Recommended Readings

Chatterjee, C.C.: Human Physiology, Vols. I & II
Pearce, E.C.: Anatomy and Physiology for Nurses
Bedi, Yashpal: Preventive and Social Medicine
Gosh: Public Health and Hygiene
सत्संगी, जी.डी. स्वास्थ्य विज्ञान तथा जनस्वास्थ्य, विनोद पुस्तक मन्दिर, आगरा
आर्य, डा. सत्यदेवः स्वास्थ्य विज्ञान
प्रियर्सः भारीर और भारीर क्रिया विज्ञान
रिपुदमनसिंहः भारीरिक विज्ञान

Formatted: Font: Kruti Dev 040

PAPER II
POPULATION EDUCATION & MOTHER CRAFT

Unit – I

Human Reproductive system: Anatomy of the reproductive organs, Physiology of Reproduction, production of ovum and sperm. Fertilization and implantation, menstrual cycle.

Symptoms of pregnancy, common disturbances during pregnancy and their management Morning sickness, Heart burn. Indigestion, constipation, Piles, Varicose veins, Cramps, Sleeplessness, Frequency of micturation, Odema.

Unit – II

Concept of population education: Various definitions differences in concepts of population education, Significance and scope of population education, Family life education, Sex education, Causes and consequences of population Blast. Trends in population growth terms related to population dynamics. Birth control methods, Advantages of small family

Unit – III

Anti-natal hygiene and care of expectant mother, advice regarding diet, dress, cleanliness, bath, exercise, rest and sleep, regulation of bowels, care of teeth, care of breasts, mental hygiene. Anti-natal clinic and their importance

Regular medical cheek-up for satisfactory progress and to detect signs of abnormality. Toxemias of pregnancy: symptoms, detection and care, pernicious vomiting of pregnancy, albuminuria preclametic state and eclampsia

Abortion and miscarriage- Threatened abortion, inevitable, complete, incomplete, missed and repeated- symptoms, importance and care.

Unit – IV

Preparation for confinement and arrival of the new born, confinement at home, importance of having trained assistance until medical attention is available when to call an assistances, symptoms and signs

Confinement in maternity home and hospitals, advantages, when to shift, care during puerperium, recording of temperature, pulse involution of uterus and any abnormal symptoms or sign.

Precaution to avoid sepsis, causes and prevention, enlarged breast, cracked nipples, management of diet, bowels, retention of urine, proper rest and sleep, care of breast and care of feeding equipment

post natal care- Light exercise, rest and sleep, clothing, feeding of an infant. return to normal activity.

Unit – V

Care of new born and young baby: Bath, toilet, care of the umbilicus in the new born, clothing, importance of fresh air and sunshine, proper habit formation with regard to eating, sleeping, elimination, posture, cleanliness, feeding

Breast feeding: its importance, management, preparation, position and time schedule. Causes of insufficient milk in the breast and its management.

Test feeds: Artificial feeding equipment and its care: Preparation of feeds, cows and patent quality, necessary techniques of bottle feeding and time schedule, methods of making cows milk more digestible.

Weaning: Different weaning foods: mixed feeding, food supplement at various stages, points to be noted.

Common digestive disturbances during infancy and their management: diarrhea, simple error of diet, acute, gastroentirites (summer diarrhea), constipation, vomiting flatulence, intestinal colic.

Health protection, vaccination and health problems of infants- malnutrition, marasmus, napkin rashes, umblical infection, infection of eye, jaundice, swelling of the breast of newly born child.

Book Recommended

Spock, B and Rothenberg: Baby and Child Care, 1985
Bee: The developing Child
Goodman: You and Your Child
Bhargava : Human Reproduction and Mother Craft: Ensure Child Health
डॉ. भौरी, जी.पी.: स्वास्थ्य शिक्षा, 16 वां संस्करण
डॉ. भौरी, जी.पी.: मातृकला एवं शिशु कल्याण
सुधा नारायणः मातृकला
मुखर्जी गणभपीः प्रसूति विज्ञान

Formatted: Font: Kruti Dev 040
Formatted: Font: Kruti Dev 040
Formatted: Font: Kruti Dev 040
Formatted: Font: Kruti Dev 040

PRACTICAL – I
FIRST-AID AND HOME NURSING

M.M. – 30
Internal - 10
External – 20

A

- Introduction to First-aid, First-aid and First-aid box, preparation of First-Aid kit
- First-Aid treatment for the following:
    - Foreign body
      Through Air-Asphaxia, unconsciousness, fainting,
      Through Mouth- Food, Drinks, Medicines
      Through Skin-Infections and animal bites.
      In eye, ear, nose and throat.
    - Cuts and wounds
    - Sprains, fractures and dislocation
    - Hemorrhage
    - Electric Shock, Drowning
    - Artificial respiration

B

- Bandages: Triangular: Food heel, knee, palm, elbow, large and small arm slings, jaw, eye, ear and forehead
  Roller: Finger, toe, foot, heel, leg, knee, palm, elbow, hand, eye, forehead and capelin, application of slints in fracture of palm, hand, leg and whole body
- Home Nursing: Total care of sick person, morning and general care, sponge, mouth wash, giving bed pan and urinal , bed making, feeding a patient with a feeding cup and spoon caring for a fever case: Temperature, pulse, respiration: noting and recording, giving medicine, use of spitoon, administering cold compress, inhatation, use ice cap, preparing for enema, preparing and application of hot water bag
  fomentation: simple dry and moist sterilizations and use of anti-septics and disinfectants care of equipment after use of patient.

PRACTICAL – II
COOKING

M.M. – 30
Internal - 10
External – 20

1. Introduction to foods Laboratory
- Weights and measures
- Common cooking terms
- Cooking methods

2. Table Setting, laying of meals, type of serving
- Indian and Western
- Formal
- Informal
- Buffet
- Tray Serving

3. Along with the knowledge regarding the preparation such as cleaning, washing and cutting etc. Preparation of ten (10) dishes each from the following giving emphasis on garnishing, decoration and serving.
- Drinks and Soups
- Salad decoration, Raita and Chutney
- Puries, Parathas and kachories

- Rice preparation as Pulavs, Taheri, Kabuli, Biryani etc.
- Snacks
- Vegetables
- Pulses and Legumes
- Cakes and Biscuits
- Sweets and desserts
- Children’s party dishes
- Demonstration on cake icing
- Pickles, Preserves (Murraba), jam, jallies, marmalade, sauce
- Low cost high protein, high energy preparation
- Organizing party on the basis of the following
    - Planning the party
    - Planning the menu
    - Preparing the order
    - Placing the order
    - Receiving the order
    - Preparations of the planned dishes
    - Decoration for the party

गृह विज्ञान

सैद्धान्तिक प्र"न–प्रत्र	अवधि : 3 घण्टे
प्रथम प्र"न पत्र : स्वास्थ्य विज्ञान	70 अंक
द्वितीय प्र"न पत्र : जनसंख्या f"क्षा एवं मातृ कला	70 अंक

प्रायोगिक प्रथम– प्राथमिक चिकित्सा एवं गृह परिचर्या — पूर्णांक : 30

आन्तरिक मूल्यांकन : 10 अंक

प्रायोगिक परीक्षा : 20 अंक

प्रायोगिक द्वितीय– पाक कला — पूर्णांक : 30

आन्तरिक मूल्यांकन : 10 अंक

प्रायोगिक परीक्षा : 20 अंक

प्रथम प्र"न–पत्र
स्वास्थ्य विज्ञान

अवधि : 3 घण्टे

पूर्णांक : 70

इकाई – 1 : कोf"ाकाः रचना, कार्य
उत्तकः प्रकार एवं कार्य
रक्तः संरचना एवं कार्य, रक्त समूह, रक्त का थक्का जमना।

इकाई – 2 : रक्त परिवहन तंत्रः हृदय एवं रक्त वाहिनियांः संरचना, रक्त परिवहन की प्रक्रिया, रक्त चाप एवं नाडी।
पाचन तंत्र : पाचन नली, भोजन का पाचन एवं अभि"ाोशण,
यकृतः संरचना एवं कार्य

इकाई – 3 : उत्सर्जन तंत्रः मुत्रिय तंत्र के अंग, वृक्क (गुर्दे) संरचना एवं कार्य
त्वचाः संरचना एवं कार्य
मस्तिश्कः संरचना एवं कार्य
अस्थियों का वर्गीकरण, अस्थी जोडों के प्रकार

इकाई – 4 : स्वास्थ्य की अवधारणा, वायु एवं संवातन, वायु का संगठन, वायु में अ"ाुद्वियां, उनके स्त्रोत एवं उनका स्वास्थ्य पर प्रभाव, प्राकृतिक भुाद्विकरण, संवातन का सिद्वान्त एवं विधियां (वि"ोश रूप से भारतीय संदर्भ में,) स्वास्थ्य पर दोशपूर्ण संवातन एवं भीड–भाड का प्रभाव
जल : जल का संगठन एवं स्त्रोत, जल की कठोरता एवं निराकरण, जल प्रदाय तथा जल भुाद्विकरण
गंदा पानीः निकास तथा निस्तारण
कूडा संग्रहण : निकास तथा निस्तारण
सुलभ भाोचालय : जल प्रवाह पद्वति और उनके लाभ, मलजल का निस्तारण

इकाई – 5 : संक्रमण : रोगों के स्त्रोत, रोग उत्पन्न करने वाले जीवाणु, संक्रमण का संचार, भारीर में प्रवे"ा, संक्रमण के चेनेल्स, प्रतिरक्षा
संक्रमण के बाद की स्थितियां : संक्रमण नियन्त्रण के सामान्य उपाय
संक्रमण रोगः निम्नलिखित संक्रमण रोग के कारण, संवाहन के माध्यम, लक्षण, उद्भवन अवधि, संक्रमण अवधि का अध्ययन – डिप्थीरिया, काली खांसी, पोलियो, धुनश्टांकार, हैजा, मलेरिया, राज्यक्षमा, एड्स
संक्रमण के प्रकार की रोकथाम तथा सुरक्षा की विधियां विद्यालय एवं गांव में स्वास्थ्य स्वच्छता के कार्यक्रय
जनस्वास्थ्य एवं स्वच्छता : रश्ट्रीय एवं अन्तर्राश्ट्रीय संस्सथाएं – वि"व स्वास्थ्य संगठन, यूनिसेफ, रेडक्रास सोसायटी

द्वितीय प्र"न-पत्र
जनसंख्या एवं मातृ कला

अवधि : 3 घण्टे

पूर्णांक : 70

इकाई – 1 : प्रजनन अंगों की रचना, प्रजनन का भारीर विज्ञान, डिम्ब तथा भाुक्र कीट का उत्पादन, गर्भाधान एवं गर्भरोपण, ऋतु चक्र, गर्भाधान के चिन्ह एवं लक्षण, गर्भावस्था के दौरान सामान्य कठिनाइयां व उनकी व्यवस्था-प्रातःकालीन अस्वस्था, सीने की जलन, अपच, कब्ज, बवासीर, अपस्कीन, ि"ारा, ऐठन, नींद न आना, मूत्र त्याग की आवृति, सुजन

इकाई – 2 : जनसंख्या ि"ाक्षा की अवधारणाः विभिन्न परिभाशाएं, जनसंख्या ि"ाक्षा की अवधारणाओं में अंतर, जनसंख्या ि"ाक्षा की महत्ता एवं क्षेत्र – पारिवारिक जीवन ि"ाक्षा, यौन ि"ाक्षा, जनसंख्या विस्फोट के कारण एवं प्रभाव, जनसंख्या वृद्धि की प्रवृतियांः जनसंख्या भाक्तिमान से सम्बन्धित पदावली, संतान निरोध की विधियां, छोटे परिवार के लाभ

इकाई – 3 : जन्मपूर्व स्वच्छता एवं गर्भिणी की देखभाल – आहार, वस्त्र, स्नान, व्यायाम, विश्राम एवं निन्द्रा, मल त्यागने की नियमितता, दांतों की देखभाल, स्तनों की देखभाल, मानसिक स्वास्थ्य सम्बन्धी पराम"ा – प्रसवपूर्व स्वास्थ्य केन्द्र एवं उनका महत्तव, नियमित डॉक्टरी जांच-संतोशप्रद प्रगति और असामान्यता के लक्षण पता लगाने के लिए

रूधिर विशाक्तताः लक्षण पता लगाना व देखभाल, गर्भावस्था में तीव्र उल्टियां, मूत्र में एल्बयुमिन की उपस्थिति, पूर्व गर्भतानक स्थिति तथा गर्भातानक गर्भावस्था पूर्ण, अपूर्ण, मृतगर्भाधारण (उपेमक) तथा बार-बार गर्भावस्त्राव – लक्षण, महत्ता एवं देखभाल

इकाई – 4 : प्रसूति की तैयारी तथा ि"ाु का आगमन : घर पर प्रसूति की तैयारी करनाः स्वास्थ्य सम्बन्धी सुविधाएं मिलने तक, प्र"ाक्षित सहायता का महत्तव, सहायता कब बुलाएंः लक्षण एवं चिन्ह, मातृ गृहों तथा अस्पताल में प्रसव कराने के लाभ, कब ले जाना चाहिए

प्रसूतिकावस्था के दौरान देखभालः तापमान लेना, नाडी का गर्भा"ाय संकुचन तथा असामान्य लक्षण तथा चिन्ह, रूधिर दुशण दूर कने के लिए सावधानियां, कारण एवं बचाव, स्तन में दूध का जमाव, चूसक में दरारें, मल त्याग, मूत्र रोकना, आराम व निद्रा, स्तनों की देखभाल व दूध पिलाने के पात्रों की देखभाल

जन्मोपरान्त देखभालः हल्का व्यायाम, आराम व निन्द्रा, वस्त्र, बच्चों का आहार, सामान्य क्रिया"ाीलता की अवस्था में आना

इकाई – 5 : नवजात ि"ाु की देखभाल – स्नान, मल-मूत्र त्यागना, नाभिक देखभाल, कपडे, ताजी हवा व धूप का महत्तवः खाने, सोने व मल त्याग करने, भारीर का आसन तथा सफाई सम्बन्धी उपयुक्त आदत डालना

पोशणः वक्ष-पोशणः महत्तव, व्यवस्थापन, तैयारी, स्थिति, समय तालिका। वक्ष से अपूर्ण दूध प्राप्ति के कारण व उसका व्यवस्थापन

जांच पोशणः कृत्रिम पोशण, पोशण उपकरण व उसकी देखभाल, पोशण की तैयारी – गाय का दूध तथा पेटेन्ट पोशाहार, आव"यक भाग, बोतल से दूध पिलाने की तकनीक तथा समय तालिका, गाय के दूध को पाच्य बनाने की विधियां

वीनिगः विभिन्न वीनिंग भोजन, विभिन्न अवस्थओं में पूरक आहार मिश्रित आहर, ध्यान देने योग्य बातें

भौ"ावस्था में पाचन की गडबडी व उनकी व्यवस्थाः अतिसार आहर की सरल गलतीयां, गेस्टो-एनट्राइटिस (नउउमत कपंततीवमं) कब्ज, उल्टियां, उदर, वायु, जठर भूल – स्वास्थ्य रक्षाः टीके लगाना, भौ"ावस्था में छोटे रोग और उनकी व्यवस्था, कुपोशण, मरासमस, नेपकीन, रे"ास, नाभिय संक्रमण, आंखों का संक्रमण, पालियो, नवजात ि"ाु के वक्ष सूजन

प्रायोगिक प्रथम
प्राथमिक चिकित्सा एवं गृह परिचर्या

अवधि : 3 घण्टे

पूर्णांक : 30

प्रायोगिक परीक्षा : 20

आन्तरिक मूल्यांकन : 10

अ. 1 प्राथमिक चिकित्साः प्राथमिक चिकित्सक, प्राथमिक चिकित्सा, बॉक्स : परिचय, प्राथमिक चिकित्सा बॉक्स बनाना

2. निम्नलिखित की प्राथमिक चिकित्साः

1. बाहृय पदार्थः

वायु द्वारा – मूर्छा, बेहो"ाी एवं आघात

मुख द्वारा – भोजन, पेय पदार्थ एवं दवाई

त्वचा द्वारा – इन्जेक्"ान, प"ाु एवं कीडों का काटना

Formatted: Font: Kruti Dev 040

Formatted: Font: Kruti Dev 040

आंख ,कान, नाक एवं गले में ब्राहा पदार्थ

2. काटना, एवं घाव
3. मोच, अस्थि भंग एवं अस्थि खिसकना
4. रक्त स्त्राव
5. बिजली का कंरट, डुबना
6. कृत्रिम भवसन
7. जलना एवं झुलसना

ब. 1. पट्टियांः तिकोनी–पैर, एडी, घुटना, हथेली, कोहनी, बडी छोटी गलपट, जबडा, आंख, कान, माथा

गोल पट्टीः उंगली, अंगुठा, पैर, एडी, टांग, घुटना, हथेली, कोहनी, हाथ, आंख, माथा, एवं सिर

हथेली, हाथ, पैर, एवं पूरे भारीर में अस्थि भंग होने पर खपच्ची का प्रयोग

2. गृह – परिचर्या : रोगी की पूरी देखभाल, प्रातः कालीन एवं सामान्य देखभाल, स्पन्ज, मुंह धुलाना, बिस्तर पर मल तथा मूत्र–पात्र देना, बिस्तर बनाना, रोगी को फीडिग कप एवं चम्मच से खिलाना।

ज्वर में देखभालः तापक्रम नाडी, स्वासोच्छवास देखना एवं रेकार्ड करना, दवा देना, थुकदान का प्रयोग, ठण्डी पट्टी रखना, बफारा, बर्फ की थैली का प्रयोग, एनिमा देने की तैयारी, गर्म जल की थैली का प्रयोग, सरल भुश्क नम पट्टियां

विसंक्रमण तथा कीटाणुरोधक पदार्थो का प्रयोग, रोगी द्वारा प्रयुक्त उपकरणों की देखभाल

प्रायोगिक द्वितीय

पाक कला

अवधि : 3 घण्टे

पूर्णाक : 30

प्रायोगिक परीक्षा : 20

आन्तरिक मूल्यांकन : 10

अ. 1 भोजन प्रयोग"ााला का परिचय

Formatted: Font: Kruti Dev 040

2. नाप – तोल
3. सामान्य पाक भाब्दावली
4. पाक की विधियां

ब. मेज सज्जा, भोजन परोसना, परोसने की विविध पद्वतियां

1- भारतीय एवं पा"चात्य

Formatted: Font: Kruti Dev 040

2- औपचारिक

3- अनौपचारिक

4- बुफे

5- ट्रे में परोसना

स. पकाने से पहले की तैयारी, जैसे – सफाई, धोना, काटना इत्यादि के सम्बन्ध में जानकारी

निम्नलिखित में से प्रत्येक श्रेणी के 10–10 व्यंजन तैयार करवाना प्रत्येक व्यंजन की सजावट एवं परोसने पर वि"ोश ध्यान देना

Formatted: Font: Kruti Dev 040

1- पेय एवं सूत्र

2- सलाद, रायता, चटनी

3- पूरी, पराठा, कचौरी

4- चावल के व्यंजन–पुलाव, ताहरी, कबुली, बिरयानी

5- ना"ते के लिए नमकीन

Formatted: Font: Kruti Dev 040

6- सब्जियां

7- दालें एवं फलियां

8- केक एवं बिस्कुट

9- भोजन के बाद परोसे जाने वाले मिश्ठान एवं मिठाइयां

10-बच्चों की पार्टी के व्यंजन

11-केक आइसिंग पर डेमोन्स्ट्र"ान

Formatted: Font: Kruti Dev 040

12-आचार मुरब्बा, जेम, जैली, मार्मलेड, सॉस

13-उच्च प्रोटीन एवं उच्च उर्जायुक्त सस्ते व्यंजन

14-निम्नलिखित बिन्दुओं को ध्यान में रखते हुए पार्टी का आयोजन करना।

1. पार्टी की प्लानिंग
2. मीनू प्लानिंग
3. ऑर्डर तैयार करना
4. ऑर्डर देना
5. ऑर्डर लेना
6. योजना के अनुसार डिसेज बनाना
7. पार्टी की सजावट

BACHELOR OF ARTS
B.A. PART – II
EXAMINATION – 2015

Examination Scheme

B. A. Part - II the Question Paper for the examination will be divided in three parts i.e. Section– A, Section – B and Section – C

Section – A: will consist of 10 compulsory questions. There will be two questions from each unit and answer of each question shall be limited up to 30 words. Each question will carry 1.5 marks.

Section – B: will consist of 10 questions. Two questions from each unit and students will answer one question from each unit. Answer of each question shall be limited up to 250 words. Each question carries 5 marks.

Section – C: Will consist of total 5 questions. There will be one question from each unit and students will answer any 03 questions and answer of each question shall be limited up to 500 words. Each question carries 10 marks.

HOME SCIENCE

Theory	**Duration: 3 Hours**
Paper I: Textile and Clothing	70 Marks
Paper II: Foods and Nutrition	70 Marks
Practical	
Paper I : Laundry work and needle craft	
Internal Assessment	10 Marks
Practical Examination	20 Marks
	Total - 30 Marks
Paper II: Clothing Construction	
Internal Assessment	10 Marks
Practical Examination	20 Marks
	Total - 30 Marks

PAPER - I
TEXTILE AND CLOTHING

Time – 3 Hrs.
M. M. – 70

Unit 1:

- Textile terminology and classification of textile fibers
- Identification, origin, manufacture and general properties of cotton, linen, wool and silk

Unit II:

- Identification, origin manufacture and properties of Rayon and Nylon
- Classification of yarns, spinning and construction of different types of yarns
- Fabric construction terminology and techniques- Felting, Braiding, Bonding, Knotting, Knitting and Weaving
- Simple testing of fibres for fastness or colour and shrinkage

Unit II1:

- Fabric finishes: Calendaring, tentering, sizing. Weighing of silk, sanforizing, mercerizing, water, fire, and moth proofing and permanent press
- Classification of dyes, raw stock dyeing, yarn dyeing, piece and cross dyeing
- Block printing, screen printing, roller printing, resist printing: Batik, tie and dye and discharge printing

Unit 1V:

- Traditional textile of different States of India. Elementary knowledge should be given:
  Kashmir – Shawls, Carpets
  Punjab - Phulkari
  Bengal – kantha, Baluchur
  Gujrat – Patola, Kutch, Sindhi embroidery
  Rajasthan - Bandhani
  U.P. – Brocades
  M.P. – Chanderi
  Andhra – Kalamkari
- Selection of garments, house hold linen, upholstery and furnishing according to climate: utility, age, fashion occasion and occupation

Unit V:

- Laundry equipments
- Water, Laundry soaps and detergents
- Laundry Reagents – Bleaches, Blue and Starches
- Washing Machine – use and care
- Principles of washing and finishing
- Stain removal and simple dry cleaning at home
- Care and storage of laundered clothes

PAPER - II
FOODS AND NUTRITION

Time – 3 Hrs.
M. M. – 70

Unit 1: Introduction: Definitions of the terms as: Food, Nutrition, Nutrients, Health, Nutritional care, Nutritional Status Nutritional value etc.

Functions of food- Classification of food, Composition, Classification, Functions, Requirements food sources, deficiency and excess of: (a) Carbohydrates (b) Protein (c) Fats

Unit II: Energy Metabolism

Measurement:
- Units
- Fuel value of foods, physiological fuel value

Measurement of energy exchange of the body:
- Direct and Indirect calorimetry
- Basal metabolic rate-definition, measurement, factors affecting

Factors influencing the total energy requirements, sources of energy and energy balance

Minerals: Introduction, Functions, requirements, food sources and deficiency of calcium, phosphorus, iron, iodine and zinc

Water: Distribution, Function, Sources of water to the body, daily losses of water requirement

Unit III: Vitamins - Introduction

Fat Soluble Vitamins: A, D, E & K
Water soluble vitamins B complex
Thiamin, Riboflavin and Niacin, vitamin C
Characteristics, functions, daily allowance, food sources, retention of food value and deficiency of all the above vitamins

Cooking of foods:
- Advantages of cooking food
- Methods of cooking
- Retention nutritional values while cooking

Food preservation:
- Aims of food preservation
- Factors contributing to food deterioration and spoilage
- Food preservation methods

Unit IV: Food groups: Their dietary and nutritional importance, balanced diet – ICMR requirements
- Nutrition during pregnancy and lactation
- Complications of pregnancy

Nutrition during infancy:
- Nutritional requirements
- Breast feeding
- Supplementary foods during infancy

Nutrition for children and teen agers
Nutrition for older adults

Unit V: Therapeutic Nutrition

Introduction to therapeutic nutrition
- Causes and diet for over weight
- Causes, symptoms and dietary considerations of following conditions;
    - Constipation
    - Diarrhea
    - Peptic ulcer
    - Diabetes
    - Hypertension

BOOKS RECOMMENDED
Proudfit: Normal and Therapeutic Nutrition
Davidson and Pasamore: Human Nutrition and Dietetics
Nutritive value of Indian foods: ICMR

Nutritive requirement for Indians ICMR
Nutrient requirement and recommended dietary allowances for Indians: ICMR, 1984 and 1989
Swaminathan, M.S.: Principles of foods and nutrition and dietetics
भौरी, जी.पी.: पोशण एवं आहार विज्ञान
टण्डन, उशाः पोशण एवं आहार विज्ञान

Formatted: Font: Kruti Dev 040

PRACTICAL – I
LAUNDRY WORK AND NEEDLE CRAFT

M.M. – 30
Internal - 10
External – 20

- A) Laundry equipment
  B) Laundering of Cotton, Woolen: Silk and Synthetic garments
  C) Laundering of Lace articles
  D) Simple dry cleaning at home
- A) Stain Removal
  B) Tieing and dyeing with different techniques
  C) Batik
- Physical and chemical identification tests for cellulosic, protein and synthetic fibers
- Embroidery stitches, making one embroidered home furnishing articles eg. Teacosy, tray cloth, Table cloth, cushion Cover, wall hanging etc.
- Three knitting patterns for sample file and one knitted cardigan/pullover

PRACTICAL – II
CLOTHING CONSTRUCTON

M.M. – 30
Internal - 10
External – 20

- Sewing machine – Use and care
- Construction processes in garment making: Disposal of fullness, seams, finishing of raw edges, fasteners,
  Types of sleeves, collars and yokes
- Principles of taking body measurement, principles of drafting and cutting
- Drafting cutting and sewing of following garments:
  - Petticoat
  - Baby frock
  - Baba suit
  - Saree blouse
  - House coat/Salwar shirt
  - Pyjama/Salwar

गृह विज्ञान

Formatted: Font: Kruti Dev 040

सैद्धान्तिक प्र”न–प्रत्र अवधि : 3 घण्टे

Formatted: Font: Kruti Dev 040

प्रथम प्र”न पत्र : वस्त्र विज्ञान और वस्त्र कला 70 अंक

Formatted: Font: Kruti Dev 040

द्वितीय प्र”न पत्र : भोजन एवं पोशाहार 70 अंक

Formatted: Font: Kruti Dev 040

प्रायोगिक प्रथम– धुलाई कार्य एवं सिलाई पूर्णांक : 30
आन्तरिक मूल्यांकन : 10 अंक
प्रायोगिक परीक्षा : 20 अंक

प्रायोगिक द्वितीय– वस्त्रों का निर्माण पूर्णांक : 30
आन्तरिक मूल्यांकन : 10 अंक
प्रायोगिक परीक्षा : 20 अंक

प्रथम प्र”न–पत्र
वस्त्र विज्ञान और वस्त्र कला

अवधि : 3 घण्टे
पूर्णांक : 70

इकाई – 1 : (अ) वस्त्र विज्ञान की विभिन्न व्याख्या (टर्मस्), एवं वस्त्र तन्तुओं का वर्गीकरण

(ब) कपास, लिनन, ऊन एवं रे”ाम की पहचान, उत्पति, उत्पादन एवं सामान्य गुण

इकाई – 2 : (अ) रेओन एव नायलोन की पहचान, उत्पत्तिः उत्पादन एवं गुण

(ब) विभिन्न प्रकार के सूत का वर्गीकरण, कताई की विधियां एवं विभिन्न प्रकार के सूत

(स) वस्त्र निर्माण की विभिन्न व्याख्याएं (टर्मस्) एवं तकनीक, फेल्टिग, ब्रेडिग, नोटिग, नीटिग एवं वीविंग

(द) तन्तु के रंग का पक्कापन एवं सिकुडन जांचने के लिए सामान्य परीक्षण

इकाई – 3 : (अ) वस्त्र परिसज्जाः केलेन्डरिंग, टेन्टरिंग, साईजिंग, सिल्क वेईग, सेल्फोराजिंग, मर्सराईजिंग, जल, कीट एवं अग्निरोधक एवं परमानेन्ट प्रेस

(ब) वस्त्र के रंगों का वर्गीकरण, कच्चे माल की रंगाई, तन्तु की रंगाई, पीस एवं क्रोस ड्राॅग

(स) ब्लाक छपाई, स्क्रीन छपाई एवं रोलर छपाईः रेजिस्ट छपाईः बातिक, बन्धेज एवं डिस्चार्ज प्रिन्टिंग

इकाई – 4 : (अ) भारत के विभिन्न राज्यों के परम्परागत वस्त्र–प्रारम्भिक ज्ञान

क”मीर – ”ाल एवं कार्पेट

पंजाब – फुलकारी

बंगाल – काण्था, बालुचर

गुजरात – पटोला, कच्छ, सिन्धी क”ीदाकारी

राजस्थान – बांधनी

यू.पी. – ब्रोकेड

एम.पी. – चंदेरी

आन्ध्र प्रदे”ा – कलमकारी

(ब) वस्त्र एवं कपड़ों का चुनाव : लिनन, पर्दे एवं फर्नीसिंग

इकाई – 5 : (अ) धुलाई के उपकरण

(ब) जल, धुलाई के साबुन, डिटर्जेन्ट

(स) धुलाई के रिएजेन्ट, विरंजक पदार्थ, नील, कलप

(द) धुलाई की म”ीन, प्रयोग एवं देखभाल

(क) धुलाई एवं परिसज्जा के सिद्धान्त

(ख) धब्बे छुड़ाना एव घरेलु सामान्य भुश्क धुलाई

(ग) धुले हुए वस्त्रों का रख–रखाव

द्वितीय प्र”न–पत्र
भोजन एवं पोशाहार

अवधि : 3 घण्टे
पूर्णांक : 70

इकाई – 1 : विशय परिचय : परिभाशाएं एवं भाब्दावली, जैसे – भोजन, पोशाहार, पोशक तत्व, स्वास्थ्य पोशक केयर, पोशण – स्तर, पोशण मुल्य, भोजन के कार्य, भोजन का वर्गीकरण

संरचाना, वर्गीकरण, कार्य, आव”यकता, भोज्य स्त्रोत, कमी एवं अधिकता

(अ) कार्बोज (ब) प्रोटीन (स) वसा

इकाई – 2 : ऊर्जा का चयापचय : मापीकरण

(अ) इकाई

(ब) फ्यूल वेल्यु ऑफ फूड, फिजियोलोजिकल फ्यूल वेल्यु

ऊर्जा का भारीर में बदलाव ओर उसका मापीकरण

(अ) प्रत्यक्ष एवं अप्रत्यक्ष कैलोरी मीटर

(क) बेसल मेटाबॉलिम को प्रभावित करने वाले कारक

सम्पूर्ण ऊर्जा आव”यकता को प्रभावित करने वाले कारक, ऊर्जा के साधन एवं ऊर्जा संतुलन

खनिज लवण : परिचय, कार्य, आव”यकता

भोज्य स्त्रोत एवं कमी – केलि”ायम, फॉसफोरस : लोहा आयोडीन एव जिंक

जल : वितरण, कार्य, भारीर के लिए जल के स्त्रोत, प्रतिदिन जल की खपत एवं आव”यकता

इकाई – 3 : विटामीन – परिचय

वसा में घुलन”ाी : ए, डी, ई, के

बायसीन, विटामीन : सी

उपर्युक्त विटामिन्स की वि"ाशताएं, कार्य दैनिक आव"यकता, भोज्य स्त्रोत, पके भोजन में इनकी उपस्थिति एवं इनकी कमी

भोजन पकानाः

(अ) भोजन पकाने का महत्त्व

(ब) पाक विधियां

(सा) पकाते समय भोजन के पोशण मूल्य को बनाये रखना

भोजन संरक्षण :

(अ) भोजन संरक्षण के उद्दे"य

(ब) भोजन के सड़ने और खराब होने के कारण

(सा) संरक्षण की विधियां

इकाई – 4 : भोजन समूह : इनका पोशण एवं आहार में महत्त्व

संतुलित भोजन, आई.सी.एम.आर. द्वारा प्रस्तावित आव"यकताएंः

(अ) गर्भावस्था एवं धात्री अवस्था के समय पोशाहार

(ब) गर्भावस्था की विभिन्न जटिलताएं

भौ"ावस्था में पोशाहार :

(अ) पोशाहार सम्बन्धी आव"यकताएं

(ब) स्तनपान

(सा) स्तनपान के साथ सहभोजन

बाल्यवस्था एवं कि"ाोरावस्था के लिए पोशाहार

अधिक आयु के वयस्कों के लिए पोशाहार

इकाई – 5 : रोगावस्था में आहार आयोजन : परिचय

(अ) मोटापे के कारण और भोजन

(ब) निम्न अवस्थाओं के कारण, लक्षण और भोजन सम्बन्धी बदलाव

1. कब्ज
2. प्रावहिका
3. पेप्टिक अल्सर
4. मधुमेह
5. उच्च रक्तचाप

प्रायोगिक परीक्षा प्रथम
धुलाई कार्य एवं सिलाई

अवधि : 3 घण्टे

पूर्णाक : 30

प्रायोगिक परीक्षा : 20

आन्तरिक मूल्यांकन : 10

1. अ.) धुलाई उपकरण
   ब.) सूती, ऊनी, रे"ामी एवं कृत्रिम वस्त्रों की धुलाई
   स.) लेस वस्तुओं की धुलाई
2. अ.) धब्बे छूडाना
   ब.) विभिन्न प्रकार से बन्धेज एवं रंगाई
   स.) बाटिक
3. सेल्युलोज, प्रोटीन एवं कृत्रिम रे"ाों की पहचान के भौतिक एवं रासायनिक परीक्षण
4. कढ़ाई के टांके : किसी एक गृह परिसज्जा की वस्तु पर कढ़ाई करना जैसे टिकोजी, ट्रे क्लोथ, मेजपो"ा, कु"ान कवर, बाल हेगिग आदि
5. नमुने की फाईल में तीन बुनाई के नमूने एवं एक कार्डिगन या पुलोवर बनाना

प्रायोगिक परीक्षा द्वितीय

वस्त्रों का निर्माण

Formatted: Font: Kruti Dev 040

अवधि : 3 घण्टे

पूर्णांक : 30

प्रायोगिक परीक्षा : 20

आन्तरिक मूल्यांकन : 10

1. अ..) सिलाई म"ीन का प्रयोग एवं देखभाल

Formatted: Font: Kruti Dev 040

ब.) वस्त्र बनाने में रचनात्मक प्रक्रिया : डिस्पोजल, पूर्णता, टांके, कच्चे किनारों की परिसज्जा, हुक-बटन आदि लगाना

विभिन्न प्रकार की आस्तिनें, कॉलर तथा योक

स.) भारीर का नाम के सिद्धांत, ड्राफ्टिंग तथा वस्त्र काटने के सिद्धात

द). निम्नलिखित वस्त्रो की ड्राफ्टिंग कटाई तथा सिलाई करनाः

1. पेटीकोट
2. बेबी फ्रोक
3. बाबा सूट
4. साड़ी ब्लाउज
5. हाउस कोट/सलवार भार्ट
6. पायजामा/सलवार

BACHELOR OF ARTS
B.A. FINAL
EXAMINATION – 2015

Examination Scheme

B. A. Part - III the Question Paper for the examination will be divided in three parts i.e. Section– A, Section – B and Section – C

Section – A: will consist of 10 compulsory questions. There will be two questions from each unit and answer of each question shall be limited up to 30 words. Each question will carry 1.5 marks.

Section – B: will consist of 10 questions. Two questions from each unit and students will answer one question from each unit. Answer of each question shall be limited up to 250 words. Each question carries 5 marks.

Section – C: Will consist of total 5 questions. There will be one question from each unit and students will answer any 03 questions and answer of each question shall be limited up to 500 words. Each question carries 10 marks.

Teaching and Examination Scheme

HOME SCIENCE

Theory	**Duration: 3 Hours**
Paper I: Family Resources Management and Interior Designing	70 Marks
Paper II: Child Development and Family Relationship	70 Marks
Practical	
Paper I : Home Management Practical	
Internal Assessment	10 Marks
Examination	20 Marks
	Total - 30 Marks
Paper II: Diet Planing Practical	
Internal Assessment	10 Marks
Examination	20 Marks
	Total - 30 Marks

PAPER - I
FAMILY RESOURCE MANAGEMENT & INTERIOR DESIGNING

Time – 3 Hrs.

M. M. – 70

Unit 1: Home Management: Definition, Concepts, Components, Objectives and Importance, Motivating factors,

Management: Goals Values and Standards

Human wants: Nature, classification, necessities, comforts and luxuries

Resources – types, importance, characteristic features affecting, attitudes and objects

Management Process: Characteristics and responsibilities of a good manager.

Unit 2: House designing and Interior decoration: The modern family and its housing needs, effect of family activities on house planning, Decision of space on the basis of activity. Advantages and disadvantages of owning or renting house, cost of building a house.

House planning and construction: Principles and governing factors of house plan for different income group. House and its environment, selection of site and locality surroundings, Interior decoration, Principle of art and its application in house decoration. Room arrangement, auxiliaries of house hold decoration, colour-combinations, furnishings, furniture arrangement and flower arrangement.

Unit 3: Household Economics:

Standard of living: Different standard of living in India, how to achieve better standard of living, Government Programmes, Engel's law of consumption

Concept of:

(a) Marginal utility

Formatted: Left

(b) Diminishing utility
(c) Substitution, their application to home
(d) Principle of equai-marginal utility
(e) Advent of new commodities, Postponable goods, substitute goods

Unit 4: Time and Energy management:

Management of Time:

(a) Tools in time management, time cost, time norms, time patterns, peak loads, work curves rest period
(b) Process of managing time

Energy Managing:

(a) Household activities -Nature and characteristics
(b) Component of work
(c) Work simplifications
(d) Fatique concepts and types, physiological and psychological
(e) Labour saving devices, their care and maintenance

Unit 5: Family income and expenditure:

(a) Type of Income and Methods of supplementing family income
(b) Budget: family budget
(c) Saving and Investment
(d) Household account and bank account
(e) Right to inheritance and property

Household purchase and consumer economics: When, where and how to purchase:
Market type and functions,
Purchase- cash and credit,
Advantage and disadvantage of wholesale, retail and instalment buying.
Knowledge of weight and measures, market devices as aid to consumer, label and standardization
Consumer problem: Government Aid and protection for consumers prohibiting adulteration practices

RECOMMENDED READINGS

Rutt: Home Management
Peet, Peeket Savary: House Hold Equipments
Nickkell and Dorsey: Management in Family Living
Gross and Crandall: Management for Modern Families
(Mrs.) H. Kaur and C. Macneil: Theory and Practice of Home Management
Norma comption and Olive Watt: Foundation of Home Economic Reasearch
पीट, पीकेटः घरेलु उपकरण
लोके”वरी भार्माः सामाजिक गृह–अर्थ व्यवस्था एवं वस्त्र विज्ञान
सरस्वती वर्मा एवं आ”ा दे”ापाण्डेः पारिवारिक वित्त
क्रांति पाण्डे एवं प्रमिला वर्माः गृह प्रबन्ध
आ”ा पारीक एवं चन्द्रकातां मेहताः गृह प्रबन्धक
जी.पी. भौरीः गृह व्यवस्था एवं गृहकला

Formatted: Font: Kruti Dev 040
Formatted: Font: Kruti Dev 040
Formatted: Font: Kruti Dev 040
Formatted: Font: Kruti Dev 040
Formatted: Font: Kruti Dev 040

PAPER - II
CHILD DEVELOPMENT AND FAMILY RELATIONSHIP

Time – 3 Hrs.
M. M. – 70

Unit 1: Child at birth: The physique of new born, sensory and motor response, sleeping, crying and emotional behavior, physical and motor development:

Weight, height, closure of fontanelle, teething, grasping holding the head, sitting crawling, creeping and walking

Heredity and Environment: Elements of physiological basis of heredity, role of heredity and environment in overall development of child. Individual differences: basis and nature

Play activity: value of play in childhood, characteristic of play, kind of play – free and spontaneous, make believe, constructive, games, sports and amusement, importance of attending a nursery school for a pre-school child/ importance of hobbies, planning for Children

Habit: condition of habit- formation, importance of habits, breaking of bad habits

Unit 2: Social Development: Origin of social behavior, patterns, social adjustment

Companions: Kinds, patterns, companionship needs, qualities, categories of social acceptance. Meaning of sociometrics agents of socialization, speech and language development: stages of speech development, comprehension, building vocabulary forming sentences, pronunciation, methods of improving language.

Mental and intellectual development: Nature, stage IQ, Intelligence testing

Creativity: value, critical period, conditions that forster creativity.

Emotions and feelings: Definition- examples classification common emotional patterns of childhood fear, anger, jealousy, joy, pleasure, affection and curiosity.

Unit 3: Adolescence: Importance of adolescent-period, changes, conflicts, adjustment at home, school and community, interest- recreational vocational, sexual, morality in adolescence.

Truancy and delinquency- cause, prevention and management.

Mental Hygiene: Meaning and scope,

Counseling and guidance- meaning importance and classification.

Unit 4: Marriage: functions, factors in establishing and maintaining a successful marriage, adjustments to be made

Family Definition, importance, responsibility of parent hood, importance of parent-child relations and relations with other family members, parental attitude and disciplinary techniques, its influence on the growing personality of the child

Unit 5: Problems: Common childhood problems: Thumb sucking, nail biting, enuresis, left handedness temper tantrum, telling lies, destructive behavior,

Children with special need: Physical handicaps, feeble mindedness, mental retardedness, gifted,

Speech defects: Stuttering, stammering, emotional disturbances.

Family problems: old age, unmarried Women, Family crises and family disorganization – causes and management, loss of economic support, prolonged leave and illness, bereavement, family conflicts, desertion and divorce, question of remarriage, Agencies of child welfare and family welfare.

REFERENCE BOOKS

Hurlock (ed.): Child Development, 6th ed.

Hurlock (ed.): Development Psychology

Klemers & Smith: Klemer's Marriage and family relationship, 2nd ed.

पारिख, आ"ाः बाल व्यवहार एवं पारिवारिक सम्बन्ध

भार्मा, रामनाथः व्यावहारिक मनोविज्ञान की रूपरेखा

रायजादा और दवेः बाल मनोविज्ञान

Formatted: Font: Kruti Dev 040

Formatted: Font: Kruti Dev 040

PRACTICAL – I
HOME MANAGEMENT

M.M. – 30
Internal - 10
External – 20

1. Cleaning and Polishing of metals, wood, glass, china and leather
2. Cleaning and decoration for occasions like festivals and birthday party
3. Creative art for home decoration (any two items) Painting, macremé work, paper mache, paper or cloth flower making etc.
4. Flower arrangement
5. Flower decoration
6. Changing of washer in tap, repairing a burnt out fuse, connecting an electric plug and opening clogged sink
7. Various labour saving devices and their uses, stoves different kinds, cooker (Steam Pressure), Blenders and Grinders (egg. Beater, mixi), Baking equipment (oven, super cook) Freezing equipment (Refrigerator), small kitchen tools (peelers, graters, cutters)
8. Furniture layout of paper in accordance with principles of design. Room Arrangement – Drawing room, dinning Room, Bed Room, one room apartment, children's room and kitchen (according to the principles of design)
9. Preparation of a soft toy for a child
10. Planning creative activity for children for their all round development

PRACTICAL – II
DIET PLANNING

M.M. – 30
Internal - 10
External – 20

1. Knowledge regarding nutritive value of foods: Nutrients and their food sources, Requirement for: Children adolescent, adult man, women.
2. Methods of calculating diets:
   a. Use of Nutritive value food tables
   b. Food exchange list
3. Planning, calculation (with any of the above methods) and preparation:
   (a.) Balanced diet for pre-school child and adolescent (b.) Pregnant women (c.) Lactating mother (d.) constipation (e.) Diarrhoea (f.) Peptic ulcer (g.) Diabetes (h.) Hypertension
   (1) Over weight
   (2) Low cost diet

गृह विज्ञान

Formatted: Font: Kruti Dev 040

सैद्वान्तिक प्र"न–प्रत्र

Formatted: Font: Kruti Dev 040

प्रथम प्र"न पत्र : पारिवारिक संसाधन, व्यवस्थापन एवं आन्तरिक सज्जा 70 अंक

Formatted: Font: Kruti Dev 040

द्वितीय प्र"न पत्र : बाल विकास एवं पारिवारिक सम्बन्ध 70 अंक

Formatted: Font: Kruti Dev 040

प्रायोगिक प्रथम– गृह व्यवस्था पूर्णाक :
30

आन्तरिक मूल्यांकन : 10 अंक
प्रायोगिक परीक्षा : 20 अंक

प्रायोगिक द्वितीय– आहार आयोजन पूर्णाक : 30

आन्तरिक मूल्यांकन : 10 अंक
प्रायोगिक परीक्षा : 20 अंक

प्रथम प्र"न–पत्र

Formatted: Font: Kruti Dev 040

पारिवारिक संसाधन, व्यवस्थापन एवं आन्तरिक सज्जा

अवधि : 3 घण्टे
पूर्णाक : 70

इकाई – 1 : गृह प्रबन्धः परिभाशा, अवधारणा, सम्प्रत्यय एवं महत्ता
व्यस्थापन के प्रभावी तत्व, लक्ष्य, मूल्य एवं स्तर
साधनः प्रकार, महत्व, व्यवहार एवं लक्ष्य
व्यवस्थापन प्रक्रियाः अच्छे व्यवस्थाक के गुण एवं उत्तरदायित्व
मानवीय आव"यकताएंः प्रकृति, वर्गीकरण, आव"यक, आरामदायक, विलासिता

Formatted: Font: Kruti Dev 040
Formatted: Font: Kruti Dev 040

इकाई – 2 : घर का नक"ाा एवं आंतरिक सज्जाः आधुनिक परिवार और उनकी आवासीय आव"यकता

Formatted: Font: Kruti Dev 040
Formatted: Font: Kruti Dev 040

पारिवारिक गतिविधियां का गृह निर्माण क्षेत्र, चयन सम्बन्धित क्रिया–कलाप के आधार पर प्रभाव
स्वयं के मकान एवं किराए के मकान के लाभ तथा हानि, मकान निर्माण का मूल्य
गृह नियोजन एवं निर्माणः विभिन्न आय स्तर समूहों के लिए गृह नक"ों के सिद्धांत एवं प्रभावी तत्व

Formatted: Font: Kruti Dev 040

आंतरिक गृह सज्जाः कला के सिद्धान्त एवं गृह सज्जा में उनका प्रयोगः कमरों का व्यवस्थापन, सजावट की विभिन्न सामग्री, रंगों का आयोजन, फर्नीचर सजावट, सज्जा के वस्त्र एवं पुश्प सज्जा

इकाई – 3 : अर्थ व्यवस्थाः
जीवन स्तरः भारत में विभिन्न जीवन स्तर के घटक, अच्छे जीवन स्तर को कैसे प्राप्त किया जा सकता है, सरकारी कार्यक्रम, एन्जिल का उपयोगनियमः
अवधारणः
(अ) सीमान्त उपयोगिता (ब) ह्रासमान उपयोगित (स) पूरक प्रतिस्थापन – घर में उपयोग (द) सम–सीमांत उपयोगित सिद्धान्त (इ) नवीन प्रतिस्थान
पॉस्टपोनेबल एवं प्रतिस्थापित वस्तुएं

इकाई – 4 : समय एवं भाक्ति का व्यवस्थापनः
समय का व्यवस्थान
(अ) समय व्यवस्थापन के साधन, समय की कीमत, समय के मापक, समय का प्रमिमान, कार्य का घुमाव, आराम अवधि, अत्यधिक कार्यभार (ब) समय व्यवस्थापन की प्रक्रिया
भाक्ति व्यवस्थापनः घरेलू कार्यविधियांः (अ) प्रकृति एवं गुण–दोश (ब) कार्य के घटक (स) कार्य का सरलीकरण (द) थकान की अवधारणा एवं प्रकार, भारीरिक एवं मानसिक (य) परिश्रम बचाने वाल साधन, उनकी देखभाल एवं रखरखाव

इकाई – 5 : पारिवारिक आय एवं व्ययः
अ) आय के प्रकार एवं पारिवारिक पूरक आय की विधियां (ब) बजटः पारिवारिक बजट (स) बचत और उनका विनयोग (द) घरेलू लेखा एवं बैंक एकाउण्ट (य) पैतृक सम्पति एवं वसीयत
घरेलू खरीददारी एवं उपभोक्ता की मितव्ययताः कब, कहां और कैसे खरीदे
बाजार के प्रकार एवं कार्य, खरीददारी, नकद और उधार, थोक, फुटकर एवं कि"तों में खरीददारी के लाभ और हानि

Formatted: Font: Kruti Dev 040

वजन और नाप तोल का ज्ञान, उपभोक्तओं के मदद हेतु बाजार के साधन–लेवल एवं स्तरीकरण
उपभोक्ता की समस्या – मिलावटी अभ्यास को रोकने के लिए उपभोक्ताओं को सरकारी सहायता एवं संरक्षण

द्वितीय प्र"न–पत्र

बाल विकास एवं पारिवारिक सम्बन्ध

अवधि : 3 घण्टे

पूर्णांक : 70

इकाई – 1 : जन्म के समय बालकः नवजात f"k"kq का भारीरिक गठन, सांवेदनिक एवं क्रियात्मक प्रतिक्रिया, निद्रा, रूदन, सांवेगिक व्यावहार।

भारिरिक एवं क्रियात्मक विकास – भार, ऊंचाई, फोनेटेनल का समापन, दांत निकलना, वस्तु को पकडना, स्थिर रखना, बैठना, सरकन, घुटने के बल रेंगना व चलना – वं"ाानुक्रम एवं वातावरण–वं"ाानुक्रम का भारीरिक आधार, बालक के चहुंमुखी विकास में वं"ाानुक्रम एव वातावरण का योगदान

व्यक्तिगत भिन्नता – आधार और स्वरूप

खेल की गतिविधिः बाल्यकाल में खेल का मूल्य, खेल की वि"ोशताएं, खेल के प्रकार, स्वतंत्र एवं तत्कालीन खेल, खेल में वि"वास, रचनात्मक खेल, खेलकूद तथा मनोरंजन, पूर्व पाठ"ाालीय बालक के लिये नर्सरी स्कूल का महत्व, बालकों की रूचि और रूझान का महत्तव एवं रूचियों का नियोजन आदतेंः निर्माण की परिस्थिति, आदतों का महत्त व बुरी आदतों को छुडाना।

इकाई – 2 : सामाजिक विकासः सामाजिक व्यवहार का उद्‌गम, प्रारूप, सामाजिक समायोजन

मित्रः प्रकार, प्रारूप, मित्र की आव"यकता एवं गुण

सामाजिक स्वीकृति की श्रेणियांः सामाजिक मितिक का अर्थ, समाजीकरण के तत्व

वाणी एवं भाशा का विकासः वाणी विकास के चरण, स्वर परिज्ञान, भाब्दावली का निर्माण, वाक्य बनाना, उच्चारण, भाशा सुधार की विधियां

मानसिक एवं बौद्धिक विकासः स्वरुप व अवस्थाएं, बुद्धिलब्धि, बुद्धि का परीक्षण

सृजनात्मकताः महत्व, निर्णायक, अवस्था, सृजनात्मकता को विकसित करने वाले तत्व

संवेग और अनुभूतियां : परिभाशा, उदाहरण, विभाजन, बाल्यकाल के सामान्य संवेगों का प्रारूप, भय, क्रोध, ईश्या, हर्श, प्रसन्नता, स्नेह जिज्ञासा

इकाई – 3 : कि"ाोरावस्थाः महत्व, अवस्था में परिवर्तन, संघर्श, घर, पाठ"ााला एवं समुदाय में समायोजन

रूचियां, मनोरंजक, व्यावसायिक, यौन सम्बन्धी, कि"ाोरावस्था में नैतिकता, भाग जाना और आवारापन व बाल अपराधः कारण, बचाव व व्यवस्था

मानसिक आरोग्यः अर्थ व क्षेत्र

निर्दे"ान, पथ प्रद"ान–अर्थ, महत्व व विभाजन

इकाई – 4 : विवाहः प्रकार्य, स्थायी एवं सफल विवाह के तत्व, आव"यक समायोजन परिवारः परिभाशा, महत्ता, माता–पिता के उत्तरदायित्व, माता–पिता का बच्चों से तथा परिवार के अन्य सदस्यों से सम्बन्ध का महत्व, माता–पिता की अभिवृत्तियां और अनु"ाासन पद्धतियां, बालक के बढते हुए व्यक्तित्व पर उनका प्रभाव

इकाई – 5 : समस्याएंः बालकों की सामान्य समस्याएंः अंगुठा चूसना, नाखून कुतरना (काटना) बिस्तर गीला करना, वामहस्त का प्रयोग करना, उत्पात मचाना, झुठ बोलना, विध्वंसकारी व्यवहार

बालक जिन्हें वि"ोश देखभाल की आव"यकता होः भारीरिक अपंगता, मन्द बुद्धिता

मानसिक पिछडापन, तीव्रबुद्धि, वाणी के दोश–तुतलाना, हकलाना, सांवेगिक दोश

पारिवारिक समस्याएंः वृद्धावस्था, अविवाहिता स्त्री

पारिवारिक संकट व पारिवारिक विघटनः कारण तथा व्यवस्थापन, आर्थिक सहायता की हानि, लम्बी छुट्‌टी, लम्बी बीमारी, प्रियजन की मृत्यु पर भोक, पारिवारिक अन्तर्द्वन्द्व, परित्याग व तलाक तथा पुनर्विवाह का प्र"न, बाल कल्याण व परिवार कल्याण की संसथाएं

प्रायोगिक परीक्षा प्रथम
गृह विज्ञान

अवधि : 3 घण्टे
पूर्णांक : 30
प्रायोगिक परीक्षा : 20

आन्तरिक मूल्यांकन : 10

1. धातु, लकडी, कांच, चीनी, मिट्टी, बैंत तथा चमडे की सफाई तथा पॉलि"ा कराना।
2. जन्मदिन, त्यौहारों पर वि"ोश सफाई एवं सजावट
3. गृह सज्जा की रचनात्मक कला (कोई भी दो वस्तु)
   चित्रकला, मेक्रेमे, पेपरमेसी (कागल की लुग्दी), कृत्रिम फूल आदि
4. पुश्प सज्जा
5. फ"ा सज्जा
6. नल में वा"ार बदलना, जले हुए फ्युज की मरम्मत, विद्युत प्लग को जोडना, बन्द सिंक खोलना
7. श्रम बचत के विभिन्न उपकरण और उनका उपयोग
   विभिन्न प्रकार के स्टोव
   विभिन्न प्रकार के कुकर (भाप, दाब)
   ब्लेडर ग्राइण्डर (अण्डा फेंटने की म"ाीन, मिक्सी)
   बेकिंग उपकरण (ओवन, सुपर कुक तंदूर)
   ठण्डे करने के उपकरण (फ्रिज)
   रसोइे घर में काम में आने वाले छोटे उपकरण (पीलर्स, ग्रेटर, चाकू)
8. डिजाइन के सिद्धान्तों को ध्यान में रखते हुए विभिन्न कमरों की फर्नीचर सजावट, ड्राइंग रुम, भायन कक्ष, भोजन कक्ष, एक कक्ष निवास, बच्चों का कमरा, किचन आदि (कागज पर)
9. एक बच्चें के लिए साफ्ट टॉय बनाना
10. बच्चों के सम्पूर्ण विकास के लिए सृजनात्मक क्रियाओं की योजना बनाना

प्रायोगिक परीक्षा द्वितीय
आहार नियोजन

अवधि : 3 घण्टे
पूर्णांक : 30
प्रायोगिक परीक्षा : 20
आन्तरिक
मूल्यांकन : 10

1. भोजन के पोशक मूल्य सम्बन्धी जानकारी, पोशक तत्व एवं भोजन में उनकी प्राप्ति के साधन, आव"यकताएं, बालक, कि"ाोर, वयस्क पुरुश एवं स्त्री
2. आहार गणना की विधिया
   अ.) पोशण मूल्य सारिणी का प्रयोग
   ब.) आहार एक्सचेन्ज
3. आहार आयोजनः गणना (उपरोक्त किसी भी विधि से), पकाना एवं परोसना
   क.) भाला पूर्व बालक एवं कि"ाोर के संतुलित आहार (ख.) गर्भवती स्त्री (ग.) धात्री माता (घ.) कब्ज (ड.) प्रवाहिका (अतिसार) (च.) पेप्टिक अलसर (छ.) मधूमेह (ज.) उच्च रक्त चाप (झ.) मोटापा (ञ) कम खर्च का आहार

Formatted: Font: Kruti Dev 040
Formatted: Font: Kruti Dev 040
Formatted: Font: Kruti Dev 040
Formatted: Font: Kruti Dev 040
Formatted: Font: Kruti Dev 040
Formatted: Font: Kruti Dev 040
Formatted: Font: Kruti Dev 040
Formatted: Font: Kruti Dev 040
Formatted: Font: Kruti Dev 040