Format for Syllabus of Theory Paper

PART A: Introduction			
Program : Certificate Course	Class : Under Graduate	Year : 1st Year	Session : 2025 – 26
Subject: Clinical Nutrition & Dietetics			

1.	Course Code		
2.	Course Title	Nutrition and Dietetics	
3.	Course Type	SEC	
4.	Pre-Requisite	Open for All	
5.	Course Learning Outcomes (CLO)	After studying this Course the Student will be able to- 1. Understand the relationship between food nutrition & health. 2. Understand various function of food & food groups. 3. Understand functions of various nutrients & their sources. 4. Understand importance of balanced diet to reduce risk of deficiency diseases.	
6.	Expected Job Role / career opportunities	After studying this Course the Student will be able to work as - • Dietetic Technician • ICDS Worker • ASHA Worker • Aanganwadi Worker • Community Nutrition Counselor	
7.	Credit Value (Theory)	1 Credit	
8.	Total Credit Value	3 Credit (1 Credit Theory & 2 Credit Practical)	
9.	Total Marks	Max. Marks: 100	Min. Passing Marks: 35

PART B : Content of the Course (Theory)		
Total No. of Lectures: 15 Hrs., L – T – P : 1 – 0 – 0		
Unit	**Topics**	**No. of Lectures (15 hrs.)**
I	Introduction to Food & Nutrition. 1. Food & Nutrition. 1.1. Definition, functions of Food and Nutrition. 1.2. Types of Nutrients (macro and micro nutrients), sources, functions and deficiencies. 2. Concept and importance of nutrition and therapeutic diet in	5

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

	Ayurveda and Indian knowledge tradition. 3. Types of foods and their effects according to Indian knowledge system. Activities- 1. Make posters to show sources of different nutrients. 2. Learn for One serving raw in gram then raw converted into cooked in household serving (katori , plate, bowl, tsp etc). 3. Make a list of five rich sources of each nutrient. 4. Write Nutritive value of any 5 foods from each food group referring to Nutritive value of Indian foods, NIN.	
II	RDA and Meal Planning 1. RDA (Recommended Dietary Allowances for Indians, ICMR,2024) 2. Meal Planning- 2.1. Definition and Principle, 2.2. format for menu plan. 2.3. Food Groups 2.4. Food Guide Pyramid 2.5. Assessment of Nutritional Status according to BMI (Body Mass Index) Activities - 1. Make charts of RDA for different age groups 2. Market survey of food groups and also the availability of other nutritious food items to be used in daily diet. 3. Enlist Cost of common food ingredient to calculate the cost. 4. Prepare food pyramid chart. 5. Calculate the BMI of any five person. 6. Prepare report on Cultural exploration of food.	2 3
III	Scope of Dietetics and Nutrition Education 1. Introduction to Dietetics and Dietitian. 1.1. Definition & area of Dietetics 1.2. Role and responsibilities of Dietitian 1.3. Career Opportunities as Dietitian 2. Nutrition Education- Concepts and Nutrition & Health Education Programme (In brief). Activities-	5

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

	1. Write slogans and messages for nutrition education. 2. Write a short story for educating school children about nutrition. 3. Celebration of World Food Day, Nutrition Week. 4. Collecting current nutrition news from newspapers or magazines.	
Keywords/Tags: Food, Nutrition, Diet, Health, Dietetics, Dietitian, RDA, BMI, Food groups, Food Pyramid, Meal plan, Nutrition Education, ICMR		

Note: Atleast One Unit from Indian Knowledge System (IKS) is Compulsory.
(Min. 5% content of IKS from total syllabus)

Part C-Learning Resources

Text Books, Reference Books, Other resources

1. Srilakshami, B., Dietetics : New Age International (P) Ltd. Publishers 3rd Edition, 2000.
2. Joshi, Shubhangini, A., Nutrition and Dietetics : Tata McGraw Hill Publishing Co. Ltd., New Delhi, 1992.
3. Srilakshmi, B., Dietetics : 1997. New Age International (P) Ltd., Publishers, New Delhi.
4. Swaminathan, M., Principles of Nutrition and Dietetics : 1997. The Bangalore Printing and Publishing Co. Ltd., Bangalore. (1997 reprinted)
5. Khanna, K., Gupta, S., Pass, S.J., Pass, S.J., Seth, R., Mahan, R. and Puri, S., Textbook of Nutrition and Dietetics : 1997. Phoenix Publishing House Pvt. Ltd., New Delhi.
6. Swaminathan, M., Hand book of Food and Nutrition.
7. Gopalan C., Rama Sastri & Balasubramanian S.C., Nutritive value of Indian Foods : National Institution Nutrition, 1993.
8. Hussain, Munira, Basic Nutrition and Dietetics : (A Course Book with Practical Manual) Hindi & English Editions, Deep Printers and Publishers, Bhopal.
9. Jain, Shailja, Aahar evam Poshan : Madhya Pradesh Hindi Granth Academy.
10. Phadnees, Meenal & Nema, Anjana, Naidanik Ahar : 2023, Madhya Pradesh Hindi Granth Academy.

Suggestive digital platforms web links:

1. https://timesofindia.indiatimes.com/life-style/food-news/what-did-ancient-indians-eat-and-the-food-practices-they-followed/amp_etphotostory/91343283.cms

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

2. https://gcwgandhinagar.com/econtent/document/1589361321Unit%20V%20Food%20adulteration.pdf
3. https://images.app.goo.gl/XGMVMAqsSM8sdsYC7
4. https://images.app.goo.gl/qXAQday2gHgq9XY49
5. https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=

Part D- Assessment and Evaluation		
Suggested Continuous Evaluation Methods:		
Internal Assessment: No Internal Assessment	Class Test Assignment/Presentation	Nil
External Assessment: University Exam Section: Time : 03.00 Hours	Section (A): Objective Type Questions	10 Marks
	Section (B) : Short Questions (200 Words Each)	40 Marks
	Section (C) :Long Questions (500 Words Each)	50 Marks
Any remarks/suggestions:		

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

Format for Syllabus of Practical Paper

PART A: Introduction			
Program: Certificate Course	Class : Under Graduate	Year: 1st Year	Session : 2025 – 26
Subject: Clinical Nutrition & Dietetics			

1.	Course Code		
2.	Course Title	Nutrition and Dietetics	
3.	Course Type	SEC	
4.	Pre-Requisite	Open for All	
5.	Course Learning Outcomes (CLO)	Dietetic counseling is an important aspect of nutrition and health professionalism. In the current scenario, the responsibilities of dietitians are increasing in the community, hospitals and health care centres. This course will be helpful in promoting health and nutrition. After studying this Course the Student will be able to- 1.Practical knowledge about nutrients in various foods. 2. Understand various function of food & food groups. 3. Understand functions of various nutrients & their sources. 4. Understand importance and of nutrition for prevention of deficiency diseases. 5. Gain knowledge of application of different nutrients rich foods to combat malnutrition. 6. Develop entrepreneurial skills related to dietary counseling.	
6.	Credit Value	2	
7.	Total Marks	Max. Marks :100	Min. Passing Marks :35

PART B : Content of the Course (Practicals)		
Total No. of Practicals: 30 Hrs., L – T – P : 0 – 0 – 2		
Unit	**Topics**	**No. of Hrs.**
I	1. Identification of different foods and food groups. 2. Prepare a historical background report of any Indian Traditional Food /Dish /Cuisine. 3. Prepare chart of different nutrients according to their sources and deficiency. 4. Calculate nutritive value of various Indian Traditional common recipes.	10
II	1. Prepare a chart of food guide pyramid. 2. Household measures - weights and measures of raw and cooked food. 3. Prepare Height and Weight Chart for Indians. 4. Assessment of Nutritional Status of your own by Calculating BMI. 5. Meal Planning – sample menu preparation for a. Adults and Adolescents, Elderly b. Pregnant and Lactating Women	10

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

	6. Tabulate RDA for different age group individually referring to RDA, ICMR, 2024.	
III	1. Develop different tools of Nutrition Education- Leaflet, Pamphlet, Folder, Chart, Poster. 2. Prepare report on any two Nutrition Health Programmes 3. Introduction and Interaction to practicing Dietitian from • Hospital • Wellness Centre • Gym • NRC (Nutrition Rehabilitation Centre)	10
Keywords/Tags: One serving concept, Height and weight Chart, Leaflet, Pamphlet, folder, NRC, BMI, Meal planning		

Part C-Learning Resources

Text Books, Reference Books, Other resources

1. Srilakshami, B., Dietetics : New Age International (P) Ltd. Publishers 3rd Edition, 2000.
2. Joshi, Shubhangini, A., Nutrition and Dietetics : Tata McGraw Hill Publishing Co. Ltd., New Delhi, 1992.
3. Srilakshmi, B., Dietetics : 1997. New Age International (P) Ltd., Publishers, New Delhi.
4. Swaminathan, M., Principles of Nutrition and Dietetics : 1997. The Bangalore Printing and Publishing Co. Ltd., Bangalore. (1997 reprinted)
5. Khanna, K., Gupta, S., Pass, S.J., Pass, S.J., Seth, R., Mahan, R. and Puri, S., Textbook of Nutrition and Dietetics : 1997. Phoenix Publishing House Pvt. Ltd., New Delhi.
6. Swaminathan, M., Hand book of Food and Nutrition.
7. Gopalan C., Rama Sastri & Balasubramanian S.C., Nutritive value of Indian Foods : National Institution Nutrition, 1993.
8. Hussain, Munira, Basic Nutrition and Dietetics : (A Course Book with Practical Manual) Hindi & English Editions, Deep Printers and Publishers, Bhopal.
9. Jain, Shailja, Aahar evam Poshan : Madhya Pradesh Hindi Granth Academy.
10. Phadnees, Meenal & Nema, Anjana, Naidanik Ahar : 2023, Madhya Pradesh Hindi Granth Academy.

Part D – Assessment and Evaluation

Suggested Continuous Evaluation Methods :

Internal Assessment	Marks	External Assessment	Marks
Class Interaction / Quiz	-	Viva Voce on Practical	20
Attendance	-	Practical Record File	30

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

Assignments (Charts/Model Seminar / Rural Service/ Technology Dissemination/ Report of Excursion / Lab Visits/Survey / Industrial visit)	**-**	**Table work / Experiments**	**50**
Total	**-**		**100**
Project/Field trip:- As per Requirement of Syllabus.			

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

सैद्धांतिक प्रश्नपत्र के पाठ्यक्रम हेतु प्रारूप

<table>
<tr><td colspan="5">भाग अ - परिचय</td></tr>
<tr><td colspan="2">कार्यक्रम: प्रमाण पत्र पाठ्यक्रम</td><td>कक्षा : स्नातक</td><td>वर्ष: प्रथम</td><td>सत्र: 2025-2026</td></tr>
<tr><td colspan="5">विषय: क्लीनिकल न्यूट्रीशन एंड डायटेटिक्स</td></tr>
<tr><td>1</td><td>पाठ्यक्रम का कोड</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>2</td><td>पाठ्यक्रम का शीर्षक</td><td colspan="3">पोषण एवं आहारिकी</td></tr>
<tr><td>3</td><td>पाठ्यक्रम का प्रकार : (कोर कोर्स/ इलेक्टिव/ जेनेरिक इलेक्टिव/ वोकेशनल / .....)</td><td colspan="3">SEC</td></tr>
<tr><td>4</td><td>पूर्वापेक्षा (Prerequisite) (यदि कोई हो)</td><td colspan="3">इस कोर्स का अध्ययन सभी विषयों के विद्यार्थी कर सकेंगे</td></tr>
<tr><td>5</td><td>पाठ्यक्रम अध्धयन की परिलब्धियां (कोर्स लर्निंग आउटकम) (CLO)</td><td colspan="3">आहारीय परामर्श पोषण व स्वास्थ्य व्यावसायिक के रूप महत्वपूर्ण पहलू है। वर्तमान परिदृश्य में समुदाय,अस्पतालों व स्वास्थ्य देखभाल केन्द्र में आहार विशेषज्ञ के उत्तरदायित्व बढ़ रहे हैं । यह पाठ्यक्रम स्वास्थ्य व पोषण के संवर्धन में सहायक होगा।
इस पाठ्यक्रम को पूर्ण करने के उपरान्त विद्यार्थी सक्षम बनेंगे-
1. भोजन पोषण और स्वास्थ्य के बीच संबंध को समझ सकेंगे ।
2. भोजन और खाद्य समूहों के विभिन्न कार्यों को समझ सकेंगे ।
3. विभिन्न पोषक तत्वों के कार्यों और उनके स्रोतों को समझ सकेंगे ।
4. पोषक तत्वों की कमी से होने वाली बीमारियों के जोखिम को कम करने के लिए संतुलित आहार के महत्व को समझ सकेंगे ।</td></tr>
<tr><td>6</td><td>क्रेडिट मान</td><td colspan="3">सैद्धांतिक – 1</td></tr>
<tr><td>7</td><td>कुल अंक</td><td>अधिकतम अंक: 100</td><td colspan="2">न्यूनतम उत्तीर्ण अंक: 35</td></tr>
<tr><td colspan="5">भाग ब- पाठ्यक्रम की विषयवस्तु</td></tr>
<tr><td colspan="5">व्याख्यान की कुल संख्या : 15 घंटे</td></tr>
</table>

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

इकाई	विषय	व्याख्यान की संख्या
I	भोजन और पोषण का परिचय 1. भोजन और पोषण 1.1. भोजन और पोषण की परिभाषा, कार्य 1.2. पोषक तत्वों के प्रकार (स्थूल और सूक्ष्म पोषक तत्व), स्रोत, कार्य और कमी 2. आयुर्वेद और भारतीय ज्ञान परंपरा में पोषण और चिकित्सीय आहार की अवधारणा और महत्व 3. भारतीय ज्ञान प्रणाली के अनुसार खाद्य पदार्थों के प्रकार और उनके प्रभाव गतिविधियाँ- 1. विभिन्न पोषक तत्वों के स्रोतों के लिए पोस्टर बनाएँ। 2. एक सर्विंग कच्चे खाद्य पदार्थों को पकाकर परोसें (कटोरी, प्लेट, कटोरी, चम्मच आदि)। 3. प्रत्येक पोषक तत्व के पाँच समृद्ध स्रोतों की सूची बनाएँ। 4. भारतीय खाद्य पदार्थों के पोषक मूल्य, NIN का उपयोग करते हुए प्रत्येक खाद्य समूह से किन्हीं 5 खाद्य पदार्थों का पोषक मूल्य लिखें।	5
II	आरडीए और आहार आयोजन 1. आरडीए (भारतीयों के लिए अनुशंसित आहार मात्रायें, आईसीएमआर, 2024) 2. आहार आयोजन - 2.1. परिभाषा और सिद्धांत,	2 3

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

	2.2. आहार आयोजन के लिए प्रारूप 2.3. खाद्य समूह 2.4. खाद्य गाइड पिरामिड 2.5. बीएमआई (बॉडी मास इंडेक्स) के अनुसार पोषण की स्थिति का आकलन गतिविधियाँ - 1. विभिन्न आयु समूहों के लिए आरडीए के चार्ट बनाएं 2. खाद्य समूहों और दैनिक आहार में उपयोग किए जाने वाले अन्य पौष्टिक खाद्य पदार्थों की उपलब्धता का बाजार सर्वेक्षण 3. लागत की गणना करने के लिए सामान्य खाद्य सामग्री के मूल्य सूचीबद्ध करें। 4. खाद्य पिरामिड चार्ट तैयार करें 5. किसी भी पांच व्यक्ति के बीएमआई की गणना करें 6. भोजन/ व्यंजनो की सांस्कृतिक इतिहास पर रिपोर्ट तैयार करें	

III	आहार विज्ञान और पोषण शिक्षा में सम्भावनाये 1. आहार विज्ञान और आहार विशेषज्ञ का परिचय 1.1. आहार विज्ञान की परिभाषा और क्षेत्र 1.2. आहार विशेषज्ञ की भूमिका और उत्तरदायित्व 1.3. आहार विशेषज्ञ के रूप में कैरियर के अवसर 2. पोषण शिक्षा- अवधारणाएँ और पोषण और स्वास्थ्य शिक्षा कार्यक्रम (संक्षेप में)।	5

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

	गतिविधियाँ- 1. **पोषण शिक्षा के लिए नारे और संदेश लिखें।** 2. **स्कूली बच्चों को पोषण के बारे में शिक्षित करने के लिए एक कहानी लिखें।** 3. **विश्व खाद्य दिवस, पोषण सप्ताह का उत्सव।** 4. **समाचार पत्रों या पत्रिकाओं से वर्तमान पोषण समाचार एकत्र करना।**	

सार बिंदु (कीवर्ड) / टैग: भोजन, पोषण, आहार, स्वास्थ्य, आहार विज्ञान, आहार विशेषज्ञ, आरडीए, बीएमआई, खाद्य समूह, खाद्य पिरामिड, भोजन योजना, पोषण शिक्षा, आईसीएमआर

भाग स- अनुशंसित अध्ययन संसाधन पाठ्य पुस्तकें, संदर्भ पुस्तकें, अन्य संसाधन

पाठ्य पुस्तकें, संदर्भ पुस्तकें, अन्य संसाधन

1. **डायटेटिक्स: बी श्रीलक्ष्मी, न्यू एज इंटरनेशनल (पी) लिमिटेड पब्लिशर्स तीसरा संस्करण, 2000**
2. **न्यूट्रीशन एंड डायटेटिक्स: शुभांगिनी ए जोशी, टाटा मैकग्रॉ हिल पब्लिशिंग कंपनी लिमिटेड, नई दिल्ली, 1992.**
3. **डायटेटिक्स: श्रीलक्ष्मी, बी. 1997. न्यू एज इंटरनेशनल (पी) लिमिटेड, पब्लिशर्स, नई दिल्ली.**
4. **पोषण और आहार विज्ञान के सिद्धांत: स्वामीनाथन, एम. 1997. बैंगलोर प्रिंटिंग एंड पब्लिशिंग कंपनी लिमिटेड, बैंगलोर. (1997 पुनर्मुद्रित)**
5. **टेक्सबुक ऑफ न्यूट्रिशन एंड डायटेटिक्स: खन्ना, के., गुप्ता, एस., पास, एस.जे, पास, एस.जे, सेठ, आर., महान, आर. और पुरी, एस. 1997. फीनिक्स पब्लिशिंग हाउस प्राइवेट लिमिटेड, नई दिल्ली।**
6. **एम. स्वामीनाथन, हैंड बुक ऑफ फूड एंड न्यूट्रिशन।**
7. **भारतीय खाद्य पदार्थों का पोषण मूल्य: गोपालन सी, राम शास्त्री और बालसुब्रमण्यम एस.सी. राष्ट्रीय पोषण संस्थान, 1993**
8. **आधारभूत पोषण एवं आहार विज्ञान (कोर्स बुक प्रायोगिक मैनुअल सहित), डॉ. मुनीरा हुसैन, हिंदी और अंग्रेजी संस्करण, दीप प्रिंटर्स एंड पब्लिशर्स, भोपाल**
9. **डॉ. शैलजा जैन, "आहार एवं पोषण", हिंदी ग्रंथ अकादमी**
10. **नैदानिक आहार : फडनीस, मीनल एवं नेमा, अंजना, 2023, म.प्र. हिन्दी ग्रंथ अकादमी।**

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

भाग द - अनुशंसित मूल्यांकन विधियां:

अनुशंसित सतत मूल्यांकन विधियां:

अधिकतम अंक : 100

आंतरिक मूल्यांकन: **कोई आंतरिक मूल्यांकन नहीं**	**क्लास टेस्ट** **असाइनमेंट / प्रस्तुतीकरण (प्रेजेंटेशन)**	**नहीं**
आकलन: **विश्वविद्यालयीन परीक्षा: समय- 03.00 घंटे**	**अनुभाग (अ): तीन अति लघु प्रश्न (प्रत्येक 50 शब्द) अनुभाग (ब): चार लघु प्रश्न (प्रत्येक 200शब्द) अनुभाग (स): दो दीर्घ उत्तरीय प्रश्न (प्रत्येक 500 शब्द)**	10 **अंक** 40 **अंक** **50 अंक** **कुल अंक: 100**

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

प्रायोगिक प्रश्नपत्र के पाठ्यक्रम हेतु प्रारूप

भाग अ - - परिचय			
कार्यक्रम: प्रमाण पत्र पाठ्यक्रम	कक्षा : स्नातक	वर्ष: प्रथम	सत्र: 2025-2026
विषय: क्लीनिकल न्यूट्रीशन एंड डायटेटिक्स			

1	पाठ्यक्रम का कोड	
2	पाठ्यक्रम का शीर्षक	पोषण एवं आहारिकी
3	पाठ्यक्रम का प्रकार : (कोर कोर्स/ इलेक्टिव/ जेनेरिक इलेक्टिव/ वोकेशनल / .....)	SEC
4	पूर्वापेक्षा (Prerequisite) (यदि कोई हो)	इस कोर्स का अध्ययन सभी विषयों के विद्यार्थी कर सकेंगे
5	पाठ्यक्रम अध्धयन की परिलब्धियां (कोर्स लर्निंग आउटकम) (CLO)	इस कोर्स का अध्ययन करने के बाद छात्र निम्नलिखित कार्य करने में सक्षम होंगे- 1. विभिन्न खाद्य पदार्थों में पोषक तत्वों के बारे में व्यावहारिक ज्ञान। 2. भोजन और खाद्य समूहों के विभिन्न कार्यों को समझना। 3. विभिन्न पोषक तत्वों के कार्यों और उनके स्रोतों को समझना। 4. कमी से होने वाली बीमारियों की रोकथाम के लिए पोषण के महत्व को समझना। 5. कुपोषण से निपटने के लिए विभिन्न पोषक तत्वों से भरपूर खाद्य पदार्थों के अनुप्रयोग का ज्ञान प्राप्त

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

		करना। 6. आहारीय परामर्श से संबंधित उद्यमी कौशल को विकसित करने में ।
6	**क्रेडिट मान**	**प्रयोगिक** – 2
7	**कुल अंक**	**अधिकतम अंक** : 100 | **न्यूनतम उत्तीर्ण अंक** : 35

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

भाग ब- पाठ्यक्रम की विषयवस्तु		
व्याख्यान की कुल संख्या- प्रायोगिक : 30 घण्टे		
इकाई	विषय	व्याख्यान की संख्या
I	1. विभिन्न खाद्य पदार्थों और खाद्य समूहों की पहचान। 2. किसी भी भारतीय पारंपरिक भोजन/व्यंजन/व्यंजन की ऐतिहासिक पृष्ठभूमि रिपोर्ट तैयार करें। 3. विभिन्न पोषक तत्वों का उनके स्रोतों और कमी के अनुसार चार्ट तैयार करें। 4. विभिन्न भारतीय पारंपरिक आम व्यंजनों के पोषक मूल्य की गणना करें।	10
II	1. खाद्य गाइड पिरामिड का चार्ट तैयार करें। 2. घरेलू माप - कच्चे और पके हुए भोजन का वजन और माप। 3. भारतीयों के लिए ऊंचाई और वजन चार्ट तैयार करें। 4. बीएमआई की गणना करके अपने पोषण की स्थिति का आकलन करें। 5. आहार योजना तैयार करना - नमूना मेनू तैयार करना a. वयस्क और किशोर, वृद्धजन b. गर्भवती और स्तनपान कराने वाली महिलाएं 6. अलग-अलग आयु वर्ग के लिए RDA को व्यक्तिगत रूप से RDA, ICMR, 2024 का संदर्भ देते हुए सारणीबद्ध करें।	10

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

III	1. **पोषण शिक्षा के विभिन्न उपकरण विकसित करें- पत्रक, पैम्फलेट, फ़ोल्डर, चार्ट, पोस्टर।** 2. **किसी भी दो पोषण स्वास्थ्य कार्यक्रमों पर रिपोर्ट तैयार करें** 3. **अस्पताल के अभ्यासरत आहार विशेषज्ञ से परिचय और बातचीत** • **वेलनेस सेंटर** • **जिम** • **एनआरसी (पोषण पुनर्वास केंद्र)**	10

सार बिंदु (कीवर्ड) / टैग: एक सर्विंग अवधारणा, ऊंचाई और वजन चार्ट, पत्रक, पैम्फलेट, फ़ोल्डर, एनआरसी, बीएमआई, भोजन योजना

भाग स- अनुशंसित अध्ययन संसाधन पाठ्य पुस्तकें, संदर्भ पुस्तकें, अन्य संसाधन

पाठ्य पुस्तकें, संदर्भ पुस्तकें, अन्य संसाधन

1. **डायटेटिक्स: बी श्रीलक्ष्मी, न्यू एज इंटरनेशनल (पी) लिमिटेड पब्लिशर्स तीसरा संस्करण, 2000**
2. **न्यूट्रीशन एंड डायटेटिक्स: शुभांगिनी ए जोशी, टाटा मैकग्रॉ हिल पब्लिशिंग कंपनी लिमिटेड, नई दिल्ली, 1992.**
3. **डायटेटिक्स: श्रीलक्ष्मी, बी. 1997. न्यू एज इंटरनेशनल (पी) लिमिटेड, पब्लिशर्स, नई दिल्ली.**
4. **पोषण और आहार विज्ञान के सिद्धांत: स्वामीनाथन, एम. 1997. बैंगलोर प्रिंटिंग एंड पब्लिशिंग कंपनी लिमिटेड, बैंगलोर. (1997 पुनर्मुद्रित)**
5. **टेक्सबुक ऑफ न्यूट्रिशन एंड डायटेटिक्स: खन्ना, के., गुप्ता, एस., पास, एस.जे, पास, एस.जे, सेठ, आर., महान, आर. और पुरी, एस. 1997. फीनिक्स पब्लिशिंग हाउस प्राइवेट लिमिटेड, नई दिल्ली।**
6. **एम. स्वामीनाथन, हैंड बुक ऑफ फूड एंड न्यूट्रिशन।**
7. **भारतीय खाद्य पदार्थों का पोषण मूल्य: गोपालन सी, राम शास्त्री और बालसुब्रमण्यम एस.सी. राष्ट्रीय पोषण संस्थान, 1993**
8. **आधारभूत पोषण एवं आहार विज्ञान (कोर्स बुक प्रायोगिक मैनुअल सहित), डॉ. मुनीरा हुसैन, हिंदी और अंग्रेजी संस्करण, दीप प्रिंटर्स एंड पब्लिशर्स, भोपाल**
9. **डॉ. शैलजा जैन, "आहार एवं पोषण", हिंदी ग्रंथ अकादमी**
10. **नैदानिक आहार : फडनीस, मीनल एवं नेमा, अंजना, 2023, म.प्र. हिन्दी ग्रंथ अकादमी।**

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

भधग द - अनुशंसित मूल्यांकन विधियां:

अनुशंसित सतत मूल्यांकन विधियां:

आतंरिक मूल्यांकन	अंक	बाह्य मूल्यांकन	अंक
कक्षा में संवाद / प्रश्नोत्तरी	-	प्रायोगिक मौखिकी (वायवा)	20
उपस्थिति	-	प्रायोगिक रिकॉर्ड फाइल	30
असाइनमेंट (चार्ट/मॉडल/सेमिनार/ग्रामीण सेवा/प्रौद्योगिकी प्रसार/भ्रमण(कस्कर्शन) की रिपोर्ट/ सर्वेक्षण/प्रयोगशाला भ्रमण (लैब	-	टेबल वर्क/ प्रयोग	50
कुल अंक			100

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics