

Theory Paper

Part A-Introduction			
Program: Certificate		Class: BA	Year: First
		Session: 2025-26	
Subject: Home Science			
1	Course Code		
2	Course Title	Applied Home Science	
3	Course Type: (Core Course/Elective/Generic Elective/Vocational/.....)	Interdisciplinary/Multidisciplinary	
4	Pre-requisite (if any)	To study this course, a student must have Passed Class 12 th in any Subject	
5	Course Learning outcomes (CLO)	On successful completion of this course, the students will be able to: 1. Know about History of Home Science. 2. Know about Aahar in Ayurveda 3. Understand about Textile fibre 4. Understand Home Management 5. Know about Human Development 6. Understand Traditional Indian Culture through Sanskar 7. Understand about Extension Education	
6	Credit Value	2 Theory	
7	Total Marks:	Max. Marks: 100	Min. Passing Marks:) 35
Part B- Content of the Course			
Total No. of Lectures-Tutorials-Practical (in hours per week) : 2 Hrs / Weeks			
L-T-P: 30			
Unit	Topics	No. of Lectures	
Unit - 1	Introduction of Home Science 1. Definition, Need and Importance of Home Science 2. Historical Development of Home Science 3. Streams of Home Science 3.1 Food and Nutrition 3.2 Textiles and Clothing 3.3 Human Development 3.4 Home Management 3.5 Extension Education Activity : Group discussion related to course content.	6	
Unit - 2	Indian knowledge system Ayurved : Diet in Indian Medical System 1. Functions of Food and Concept of Diet in Ayurved 1.1 Definition of Food, Functions of Food, Relation between Food & Health 1.2 Basic Principles of Ayurved Aahar 1.3 Concept of Aahar in Vedic Literature 1.4 Diet in Sushrut Sanhita, Charak Sanhita, Ashtang Hridya 1.5 Aahar in Ayurveda, Satvik, Rajsik and Tamsik Aahar 1.6 Diet balance in Vat, Kapha and Pitta Dosha. Activity : Make a chart of the medicinal uses of Indian spices.	6	

8.5.25

Unit - 3	Introduction and Historical Background of Textile and Clothing 1. Introduction to Textile Science 2. Historical Development of Textile Fibre 3. Classification of Textile Fibre 4. Physical and Chemical Properties of Fibre Activity : Collection of different textile sample made up of different fibre	6
Unit - 4	Introduction of Human Development 1. Meaning, Definition and Importance of Human Development 2. Multidisciplinary Importance of Human Development 3. Stages of Human Life Cycle (In Brief) 4. Traditional Indian Culture - 16 Sanskar : Relevance and Importance of Sanskar in Contemporary Era Activity : Prepare folder of 16 Sanskar	6
Unit - 5	Home Management and Extension Education 1. Concept, Definition and Historical Development of Home Management 2. Motivational elements of Home Management - Human Values, Goals 3. Home Management process and its steps - Planning, Controlling, Organization and Evaluation 4. Meaning Definition and Significance of Extension Education 5. History of Home Science Extension Education Activity : Make a folder on steps of Home Management Process	6

Keywords/Tags: Aahar, Ayurveda, Fibre, Sanskar, Life Cycle, Home Management, Values and Goals.

Part C-Learning Resources

Text Books, Reference Books, Other resources

Suggested Readings:

1. प्रो. सुधा नारायण आहार विज्ञान, रिसर्च पब्लिकेशन जयपुर
2. अरुणापल्टा आहार एवं पोषण विज्ञान शिवा प्रकाशन इन्दौर
3. मेरा आहार मेरा स्वास्थ्य: डॉ. नागेन्द्र कुमार नीरज, पापुलर प्रकाशन
4. मानव विकास, (2021), निवेदिता गणावा, नित्या पब्लिकेशन
5. जीवन विस्तार विकास(2023) सीमा कदम, माणिक डांगे, गीता शुक्ला मध्य प्रदेश हिन्दी ग्रन्थ अकादमी, भोपाल
6. वर्मा, डॉ. प्रमिला, वस्त्र विज्ञान एवं परिधान, बिहार हिंदी अकादमी
7. पाटनी, मंजू : गृह प्रबंध
8. गीता, पुष्पा शॉ : प्रसार शिक्षा
9. डॉ. मोनल फडनीस, डॉ. मेहरूनिसा, डॉ. अमिता बलुआपुरी : प्रसार एवं संचार
10. AHARA : Ancient Secret of Diet in Ayurveda and Yoga (2018), Pradeep Kumar Suryavanshi, Chaukhmbha Surbharti Prakashan, Varanasi.
11. The Ayurvedic Diet - The Ancient Way to Health Rejuvenation and Weight Control Dennis Thompson, Motilal Banarasidas.
12. Ayurveda : A Life of Balance Maya Tiwari, Motilal Banarasidas.
13. Food and Nutrition Mahindra Deshpande, Dr. Nikhilesh Kulkarni Himalya Publishing House
14. Normal & Therapeutic Nutrition (16th Edition) Corinne H. Robinson and Marilyn R. Lawler Oxford and IBH Publishing House New Delhi
15. Mary Paulyates, Textile - Hand book for designers, W.W. Naration Company, New York London.

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
2. https://en.wikipedia.org/wiki/Food_group
3. <https://gcwgandhinagar.com/econtent/document/1589361321Unit%20V%20Food%20adulteration.pdf>
4. <https://images.app.goo.gl/XGMVMAqsSM8sdsYC7>
5. <https://images.app.goo.gl/qXAQday2gHgq9XY49>
6. <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://www.egyankosh.ac.in/bitstream/123456789/39241/1/Unit-3.pdf&ved=2ahUKEwifsdCf2oKNAXUkj68BHeZxOAAQFnoECGEQAQ&usg=AOvVaw1UafSVxAt8M7UVaSoSmKGL>
7. <https://www.egyankosh.ac.in/bitstream/123456789/39241/1/Unit-3.pdf&ved=2ahUKEwifsdCf2oKNAXUkj68BHeZxOAAQFnoECGEQAQ&usg=AOvVaw1UafSVxAt8M7UVaSoSmKGL>
8. https://hi.wikipedia.org/wiki/%E0%A4%B8%E0%A4%A8%E0%A4%BE%E0%A4%A4%E0%A4%A8_%E0%A4%A7%E0%A4%B0%E0%A5%8D%E0%A4%AE_%E0%A4%95%E0%A5%87_%E0%A4%B8%E0%A4%82%E0%A4%B8%E0%A5%8D%E0%A4%95%E0%A4%BE%E0%A4%B0

Part D-Assessment and Evaluation**Suggested Continuous Evaluation Methods:**

Maximum Marks : 100

University Exam (UE) 100 marks

External Assessment : University Exam Section: 100 Time : 02.00 Hours	Section(A) : Very Short Questions (50 Words Each) Section (B) : Short Questions (200 Words Each) Section (C) : Long Questions (500 Words Each)	कुल अंक 100
--	---	--------------------

Any remarks/ suggestions:

x 0 H 88

8.5.25
8.5.25

Practical Paper

Part A Introduction			
Program: Certificate	Class : BA	Year: First	Session: 2025-26
Subject: Home Science			
1	Course Code		
2	Course Title	Applied Home Science	
3	Course Type (Core Course/ Discipline Specific Elective/Elective/Generic Elective/Vocational/.....)	Interdisciplinary/Multidisciplinary	
4	Pre-requisite (if any)	To study this course, a student must have Passed Class 12 th in any Subject	
5	Course Learning outcomes (CLO)	On successful completion of this course, the students will be able to: 1. Know about History of Home Science. 2. Know about Aahar in Ayurveda 3. Understand about Textile fibre 4. Understand Home Management 5. Know about Human Development 6. Understand Traditional Indian Culture through Sanskar 7. Understand about Extension Education	
6	Credit Value	1 Practical	
7	Total Marks	Max Marks: 100	Min. Passing Marks: 35
Part B- Content of the Course			
Total No. of Lectures-Tutorials-Practical (in hours per week): 2Hrs/Weeks			
L-T-P: 15			
Unit	Topics	No. of Lectures (2 Hours Each)	
I	Employment Opportunities of Home Science	3	
II	Make a list of traditional Indian dishes included in Ayurveda and prepare any two dishes	3	
III	Identification of Textile Fibre	3	
IV	Prepare an Album of Stages of Human Life Cycle	3	
V	Identify Values and Goals for yourself	3	
Keywords/Tags: Aahar, Ayurveda, Fibre, Sanskar, Life Cycle, Home Management, Values and Goals.			
Part C-Learning Resources			
Text Books, Reference Books, Other resources			
Suggested Readings:			
1. प्रो. सुधा नारायण आहार विज्ञान, रिसर्च पब्लिकेशन जयपुर 2. अरुणापल्टा आहार एवं पोषण विज्ञान शिवा प्रकाशन इन्दौर 3. मेरा आहार मेरा स्वास्थ्य: डॉ. नागेन्द्र कुमार नीरज, पापुलर प्रकाशन 4. मानव विकास, (2021), निवेदिता गणावा, नित्या पब्लिकेशन 5. जीवन विस्तार विकास(2023) सीमा कदम, माणिक डांगे, गीता शुक्ला मध्य प्रदेश हिन्दी ग्रन्थ अकादमी, भोपाल 6. वर्मा, डॉ. प्रमिला, वस्त्र विज्ञान एवं परिधान, बिहार हिन्दी अकादमी 7. पाटनी, मंजू: गृह प्रबंध			


 8.5.25
 डॉ. शालिनी दुबे

8. गीता, पुष्पा शॉ : प्रसार शिक्षा
9. डॉ. मीनल फडनीस, डॉ. मेहरूनिसा, डॉ. अमिता बलुआपुरी : प्रसार एवं संचार
10. AHARA : Ancient Secret of Diet in Ayurveda and Yoga (2018), Pradeep Kumar Suryavanshi, Chaukhmbha Surbharti Prakashan, Varanasi.
11. The Ayurvedic Diet - The Ancient Way to Health Rejuvenation and Weight Control Dennis Thompson, Motilal Banarasidas.
12. Ayurveda : A Life of Balance Maya Tiwari, Motilal Banarasidas.
13. Food and Nutrition Mahindra Deshpande, Dr. Nikhilesh Kulkarhi Himalya Publishing House
14. Normal & Therapeutic Nutrition (16th Edition) Corinne H. Robinson and Marilyn R. Lawler Oxford and IBH Publishing House New Delhi
15. Mary Paulyates, Textile - Hand book for designers, W.W. Naration Company, New York London.

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
2. https://en.wikipedia.org/wiki/Food_group
3. <https://gcwgandhinagar.com/econtent/document/1589361321Unit%20V%20Food%20adulteration.pdf>
4. <https://images.app.goo.gl/XGMVMAqsSM8sdsYC7>
5. <https://images.app.goo.gl/qXAQday2gHgq9XY49>
6. <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://www.egyankosh.ac.in/bitstream/123456789/39241/1/Unit-3.pdf&ved=2ahUKEwifsdCf2oKNAXUkj68BHeZxOAAQFnoECGEQAQ&usq=AOvVaw1UafSVxAt8M7UVaSoSmKGL>
7. <https://www.egyankosh.ac.in/bitstream/123456789/39241/1/Unit-3.pdf&ved=2ahUKEwifsdCf2oKNAXUkj68BHeZxOAAQFnoECGEQAQ&usq=AOvVaw1UafSVxAt8M7UVaSoSmKGL>
8. https://hi.wikipedia.org/wiki/%E0%A4%B8%E0%A4%A8%E0%A4%BE%E0%A4%A4%E0%A4%A8_%E0%A4%A7%E0%A4%B0%E0%A5%8D%E0%A4%AE_%E0%A4%95%E0%A5%87_%E0%A4%B8%E0%A4%82%E0%A4%B8%E0%A5%8D%E0%A4%95%E0%A4%BE%E0%A4%B0

Suggested equivalent online courses:

Part D-Assessment and Evaluation

Suggested Continuous Evaluation Methods:

External Assessment	
	Marks
Viva Voce on Practical	
Practical Record File	
Table work / Experiments	
TOTAL	100
Any remarks/ suggestions:	

[Handwritten signature]

सैद्धांतिक प्रश्नपत्र के पाठ्यक्रम हेतु प्रारूप

भाग अ-परिचय			
कार्यक्रम: प्रमाण पत्र	कक्षा: बीए	वर्ष: प्रथम	सत्र: 2025-26
विषय : गृह विज्ञान			
1	पाठ्यक्रम का कोड		
2	पाठ्यक्रम का शीर्षक	व्यवहारिक गृहविज्ञान	
3	पाठ्यक्रम का प्रकार (कोर कोर्स/इलेक्टिव/जेनेरिक इलेक्टिव/बोकेशनल/.....)	अंतरवैषयिक/बहुवैषयिक	
4	पूर्वापेक्षा (Prerequisite) (यदि कोई हो)	इस कोर्स का अध्ययन करने छात्र को किसी भी विषय में 12 th कक्षा पास होना चाहिए।	
5	पाठ्यक्रम अध्ययन की परिलब्धियां (कोर्स लर्निंग आउटकम) (CLO)	इस पाठ्यक्रम को पूर्ण करने के उपरान्त विद्यार्थी सक्षम होंगे: 1. छात्र गृहविज्ञान इतिहास के विषय में जान सकेगा। 2. आहार एवं आयुर्वेद को समझ सकेगा। 3. वस्त्र तंतु के विषय में जान सकेगा। 4. गृह प्रबंध के विषय में जान सकेगा। 5. मानव विकास के विषय में जान सकेगा। 6. संस्कार के माध्यम से भारतीय प्राचीन पारंपरिक संस्कृति को समझ सकेगा। 7. प्रसार शिक्षा के विषय में जान सकेगा।	
6	क्रेडिट मान	2 सैद्धांतिक	
7	कुल अंक :	अधिकतम अंक: 100	न्यूनतम उत्तीर्ण अंक: 35
भाग ब- पाठ्यक्रम की विषयवस्तु			
व्याख्यान की कुल संख्या-ट्यूटोरियल-प्रायोगिक (प्रति सप्ताह घंटे में): 2 घण्टे/प्रति सप्ताह			
L-T-P: 30			
इकाई	विषय	व्याख्यान की संख्या	
इकाई - 1	गृहविज्ञान का परिचय 1. गृहविज्ञान की परिभाषा, आवश्यकता एवं महत्व 2. गृहविज्ञान का ऐतिहासिक विकास 3. गृहविज्ञान की शाखाएं 3.1 आहार पोषण 3.2 वस्त्र एवं परिधान 3.3 मानव विकास 3.4 गृह प्रबंध 3.5 प्रसार शिक्षा गतिविधि : विषयवस्तु से संबंधित समूह चर्चा	6	

 18.5.2

इकाई - 2	भारतीय ज्ञान परम्परा आयुर्वेद: भारतीय चिकित्सा प्रणाली में आहार 1. भोजन के कार्य एवं आयुर्वेद में आहार की अवधारणा 1.1 भोजन की परिभाषा, भोजन के कार्य, भोजन एवं स्वास्थ्य के मध्य संबंध 1.2 आयुर्वेद आहार के मूलभूत सिद्धांत 1.3 वैदिक साहित्य में आहार संकल्पना 1.4 सुश्रुत संहिता, चरक संहिता, अष्टांग हृदया में भोजन 1.5 आयुर्वेद में आहार सात्विक, राजसिक एवं तामसिक भोजन 1.6 वात, कफ, पित्त दोष में आहार संतुलन गतिविधि: भारतीय मसालों के चिकित्सीय प्रयोग का चार्ट बनाइये।	6
इकाई - 3	वस्त्र परिधान का परिचय एवं ऐतिहासिक पृष्ठभूमि 1. वस्त्र विज्ञान का परिचय 2. वस्त्र तंतु का ऐतिहासिक विकास 3. वस्त्रोपयोगी रेशों का वर्गीकरण 4. रेशों की भौतिक, रासायनिक विशेषताएं गतिविधि : विभिन्न रेशों से निर्मित वस्त्रों के नमूने एकत्रित करना।	6
इकाई - 4	मानव विकास का परिचय 1. मानव विकास का अर्थ, परिभाषा और महत्व 2. मानव विकास का अंतःविषयक महत्व 3. मानव जीवन चक्र के चरण (संक्षेप में) 4. पारंपरिक भारतीय संस्कृति - 16 संस्कारों में वर्तमान युग में मानव विकास में इसकी प्रासंगिकता और महत्व (संक्षेप में) गतिविधि : भारतीय 16 संस्कारों पर एक फोल्डर तैयार करें	6
इकाई - 5	गृह प्रबंध एवं प्रसार शिक्षा 1. गृह प्रबंध की अवधारणा, परिभाषा एवं ऐतिहासिक विकास 2. गृह प्रबंध के प्रेरक तत्व मानव मूल्य, लक्ष्य 3. गृह प्रबंध प्रक्रिया और उसके चरण - योजना नियंत्रण, संगठन एवं मूल्यांकन 4. प्रसार शिक्षा का अर्थ, परिभाषा एवं महत्व 5. गृहविज्ञान प्रसार शिक्षा का इतिहास गतिविधि : गृह प्रबंध प्रक्रिया के चरण का फोल्डर बनाना।	6
सार बिंदु (कीवर्ड)/टिप: आहार, आयुर्वेद, तंतु, संस्कार, जीवनचक्र, गृह प्रबंध, मूल्य एवं लक्ष्य।		
भाग - स-अनुशासित अध्ययन संसाधन		
पाठ्य पुस्तकें, संदर्भ पुस्तकें, अन्य संसाधन		
अनुशासित सहायक पुस्तकें /ग्रन्थ/अन्य पाठ्य संसाधन/पाठ्य सामग्री:		
1. प्रो. सुधा नारायण-आहार विज्ञान, रिसर्च पब्लिकेशन जयपुर 2. अरुणाप्रलटा आहार एवं पोषण विज्ञान शिवा प्रकाशन इन्दौर 3. मेरा आहार मेरा स्वास्थ्य: डॉ. नागेन्द्र कुमार नीरज, पापुलर प्रकाशन 4. मानव विकास, (2021), निवेदिता गणावा, नित्या पब्लिकेशन 5. जीवन विस्तार विकास(2023) सीमा कदम, माणिक डांगे, गीता शुक्ला मध्य प्रदेश हिन्दी ग्रन्थ अकादमी, भोपाल 6. वर्मा, डॉ. प्रमिला, वस्त्र विज्ञान एवं परिधान, बिहार हिंदी अकादमी 7. पाटनी, मंजू : गृह प्रबंध 8. गीता, पुष्पा शॉ : प्रसार शिक्षा 9. डॉ. मीनल फडनीस, डॉ. मेहरूनिसा, डॉ. अमिता बलुआपुरी : प्रसार एवं संचार 10. AHARA : Ancient Secret of Diet in Ayurveda and Yoga (2018), Pradeep Kumar Suryavanshi, Chaukhmbha Surbharti Prakashan, Varanasi.		

11. The Ayurvedic Diet - The Ancient Way to Health Rejuvenation and Weight Control Dennis Thompson, Motilal Banarasidas.
12. Ayurveda : A Life of Balance Maya Tiwari, Motilal Banarasidas.
13. Food and Nutrition Mahindra Deshpande, Dr. Nikhilesh Kulkarhi Himalya Publishing House
14. Normal & Therapeutic Nutrition (16th Edition) Corinne H. Robinson and Marilyn R. Lawler Oxford and IBH Publishing House New Delhi
15. Mary Paulyates, Textile - Hand book for designers, W.W. Naration Company, New York London.

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
2. https://en.wikipedia.org/wiki/Food_group
3. <https://gcwgandhinagar.com/econtent/document/1589361321Unit%20V%20Food%20adulteration.pdf>
4. <https://images.app.goo.gl/XGMVMAqsSM8sdsYC7>
5. <https://images.app.goo.gl/qXAQday2gHgq9XY49>
6. <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=>
7. <https://www.egyankosh.ac.in/bitstream/123456789/39241/1/Unit-3.pdf&ved=2ahUKEwifsdCf2oKNAXUkj68BHeZxOAAQFnoECGEQAQ&usq=AOvVawIUafSVxAt8M7UVaSoSmKGL>
8. https://hi.wikipedia.org/wiki/%E0%A4%B8%E0%A4%A8%E0%A4%BE%E0%A4%A4%E0%A4%A8_%E0%A4%A7%E0%A4%B0%E0%A5%8D%E0%A4%AE_%E0%A4%95%E0%A5%87_%E0%A4%B8%E0%A4%82%E0%A4%B8%E0%A5%8D%E0%A4%95%E0%A4%BE%E0%A4%B0

अनुशंसित समकक्ष ऑनलाइन पाठ्यक्रम:

भाग-द-अनुशंसित मूल्यांकन विधियां:

अनुशंसितसतत मूल्यांकन विधियां:

अधिकतम अंक: 100

विश्वविद्यालयीनपरीक्षा (UE) अंक: 100

आकलन :	अनुभाग (अ): अति लघु प्रश्न (प्रत्येक 50 शब्द)	कुल अंक 100
विश्वविद्यालयीन परीक्षा:	अनुभाग (ब): लघु प्रश्न (प्रत्येक 200शब्द)	
समय- 02.00 घंटे	अनुभाग (स): दीर्घ उत्तरीय प्रश्न (प्रत्येक 500 शब्द)	

कोई टिप्पणी/सुझाव:

डॉ. भारती दुले

प्रायोगिक प्रश्नपत्र के पाठ्यक्रम हेतु प्रारूप

भाग अ - परिचय			
कार्यक्रम: प्रमाण पत्र	कक्षा: बीए	वर्ष: प्रथम	सत्र: 2025-26
विषय: गृह विज्ञान			
1	पाठ्यक्रम का कोड		
2	पाठ्यक्रम का शीर्षक	व्यवहारिक गृहविज्ञान	
3	पाठ्यक्रम का प्रकार : (कोर कोर्स/ डिसिप्लिन स्पेसिफिक इलेक्टिव.)	अंतरवैषयिक/बहुवैषयिक	
4	पूर्वापेक्षा (Prerequisite) (यदि कोई हो)	इस कोर्स का अध्ययन करने छात्र को किसी भी विषय में 12 th कक्षा पास होना चाहिए।	
5	पाठ्यक्रम अध्ययन की परिलब्धियां (कोर्स लर्निंग आउटकम) (CLO)	इस पाठ्यक्रम को पूर्ण करने के उपरांत विद्यार्थी सक्षम होंगे: 1. छात्र गृहविज्ञान इतिहास के विषय में जान सकेगा। 2. आहार एवं आयुर्वेद को समझ सकेगा। 3. वस्त्र तंतु के विषय में जान सकेगा। 4. गृह प्रबंध के विषय में जान सकेगा। 5. मानव विकास के विषय में जान सकेगा। 6. संस्कार के माध्यम से भारतीय प्राचीन पारंपरिक संस्कृति को समझ सकेगा। 7. प्रसार शिक्षा के विषय में जान सकेगा।	
6	क्रेडिट मान	1 प्रायोगिक	
7	कुल अंक	अधिकतम अंक: 100	न्यूनतम उत्तीर्ण अंक: 35
भाग ब- पाठ्यक्रम की विषयवस्तु			
व्याख्यान की कुल संख्या-ट्यूटोरियल-प्रायोगिक (प्रति सप्ताह घंटे में): 2 घण्टे/प्रति सप्ताह			
L-T-P: 15			
इकाई	विषय	व्याख्यान की संख्या (2 घंटे/ व्याख्यान)	
I	गृहविज्ञान में रोजगार के अवसर का चार्ट बनाइये	3	
II	आयुर्वेद में समावेशित भारतीय पारंपरिक व्यंजनों की सूची बनाइये एवं कोई दो व्यंजन तैयार कीजिये	3	
III	वस्त्रतंतु की पहचान कीजिये	3	
IV	मानव जीवन चक्र के सोपानों का एलबम तैयार कीजिये	3	
V	स्वयं के मूल्य एवं लक्ष्यों की पहचान कीजिये	3	
सार बिंदु (कीवर्ड)/टैग: आहार, आयुर्वेद, तंतु, संस्कार, जीवनचक्र, गृह प्रबंध, मूल्य एवं लक्ष्य।			
भाग स-अनुशासित अध्ययन संसाधन			
पाठ्य पुस्तकें, संदर्भ पुस्तकें, अन्य संसाधन			
अनुशासित सहायक पुस्तकें /ग्रन्थ/अन्य पाठ्य संसाधन/पाठ्य सामग्री:			
1. प्रो. सुधा नारायण आहार विज्ञान, रिसर्च पब्लिकेशन जयपुर 2. अरुणापल्टा आहार एवं पोषण विज्ञान शिवा प्रकाशन इन्दौर 3. मेरा आहार मेरा स्वास्थ्य: डॉ. नागेन्द्र कुमार नीरज, पापुलर प्रकाशन 4. मानव विकास, (2021), निवेदिता गणावा, नित्या पब्लिकेशन 5. जीवन विस्तार विकास(2023) सीमा कदम, माणिक डांगे, गीता शुक्ला मध्य प्रदेश हिन्दी ग्रन्थ अकादमी, भोपाल 6. वर्मा, डॉ. प्रमिला, वस्त्र विज्ञान एवं परिधान, बिहार हिंदी अकादमी 7. पाटनी, मंजू : गृह प्रबंध			

8.5.25

8. गीता, पुष्पा शर्मा : प्रसार शिक्षा
 9. डॉ. मीनल फडनीस, डॉ. मेहरूनिसा, डॉ. अमिता बलुआपुरी : प्रसार एवं संचार
 10. AHARA : Ancient Secret of Diet in Ayurveda and Yoga (2018), Pradeep Kumar Suryavanshi, Chaukhmbha Surbharti Prakashan, Varanasi.
 11. The Ayurvedic Diet - The Ancient Way to Health Rejuvenation and Weight Control Dennis Thompson, Motilal Banarasidas.
 12. Ayurveda : A Life of Balance Maya Tiwari, Motilal Banarasidas.
 13. Food and Nutrition Mahindra Deshpande, Dr. Nikhilesh Kulkarni Himalya Publishing House
 14. Normal & Therapeutic Nutrition (16th Edition) Corinne H. Robinson and Marilyn R. Lawler Oxford and IBH Publishing House New Delhi
 15. Mary Paulyates, Textile - Hand book for designers, W.W. Naraion Company, New York-London.
- 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
2. https://en.wikipedia.org/wiki/Food_group
3. <https://gcwgandhinagar.com/econtent/document/1589361321Unit%20V%20Food%20adulteration.pdf>
4. <https://images.app.goo.gl/XGMVMAqsSM8sdsYC7>
5. <https://images.app.goo.gl/qXAQday2gHgq9XY49>
6. <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://www.egyankosh.ac.in/bitstream/123456789/39241/1/Unit-3.pdf&ved=2ahUKewifsdCf2oKNAXUkj68BHeZxOAAQFnoECGEQAQ&usq=AOvVaw1HafSVxAt8M7UVaSoSmKGL>
7. <https://www.egyankosh.ac.in/bitstream/123456789/39241/1/Unit-3.pdf&ved=2ahUKewifsdCf2oKNAXUkj68BHeZxOAAQFnoECGEQAQ&usq=AOvVaw1HafSVxAt8M7UVaSoSmKGL>
8. https://hi.wikipedia.org/wiki/%E0%A4%B8%E0%A4%A8%E0%A4%BE%E0%A4%A8_%E0%A4%A7%E0%A4%B0%E0%A5%8D%E0%A4%AE_%E0%A4%95%E0%A5%87_%E0%A4%B8%E0%A4%82%E0%A4%B8%E0%A5%8D%E0%A4%95%E0%A4%BE%E0%A4%B0

अनुशसित समकक्ष ऑनलाइन पाठ्यक्रम:

भाग द - अनुशसित मूल्यांकन विधियाँ:

अनुशसित सतत मूल्यांकन विधियाँ:

बाह्य मूल्यांकन	अंक
प्रायोगिक मौखिकी (वायवा)	
प्रायोगिक रिकॉर्ड फाइल	
टेबल वर्क/प्रयोग	
कुल अंक	100
कोई टिप्पणी/सुझाव:	