

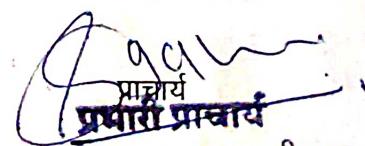
प्राप्तिकारा लाल २०२१-२२, प्राप्तिकारा, इन्दौर
 गृह विज्ञान संकाय प्रथम वर्ष (2022-23) वार्षिक प्रणाली
 पाठ्यक्रम एवं परीक्षा योजना

क्र.	विषय	सैद्धांतिक		प्रार्थनिक		योग
01.	अनिवार्य पाठ्यक्रम	आंतरिक	बाह्य	आंतरिक	बाह्य	कुल
I	भाषा एवं संस्कृति	-	50	-	-	50
II	अंग्रेजी भाषा	-	50	-	-	50
III	योग एवं ध्यान	-	50	-	-	50
IV	पर्यावरण	-	50	-	-	50
02	मुख्य विषय					
	मेजर - I	30	70	30	70	200
	मेजर - II	30	70	30	70	200
	माइनर -	30	70	30	70	200
I	आहार एवं पोषण	-	-	-	-	-
II	वस्त्र विज्ञान के आधार	-	-	-	-	-
III	पारिवारिक संसाधन एवं प्रबंधन	-	-	-	-	-
IV	मानव शरीर किया विज्ञान	-	-	-	-	-
03	वैकल्पिक विषय (कोई एक)	30	70	30	70	200
I	शारीरिक शिक्षा	-	-	-	-	-
II	कम्प्यूटर फंडामेंटल	-	-	-	-	-
III	दैनिक जीवन में रसायन	-	-	-	-	-
IV	प्रयोजन मूलक हिन्दी और जनसंपर्क	-	-	-	-	-
V	स्प्रेड शीट के माध्यम से डॉटा दिश्लेषण	-	-	-	-	-
VI	हिन्दी अनुप्रयोग एवं विज्ञापन	-	-	-	-	-
VII	बिजनेस मैथ्स	-	-	-	-	-
VIII	बैंकिंग इंशोरेंस	-	-	-	-	-
IX	प्राथमिक उपचार	-	-	-	-	-
X	ग्रामीण विकास एवं प्रसार					
04	कौशल संवधन (कोई एक)	30	70	30	70	200
I	हस्तशिल्प	-	-	-	-	-
II	जैविक खेती	-	-	-	-	-
III	वर्मी कम्पोस्ट	-	-	-	-	-
IV	बगवानी	-	-	-	-	-
V	डेयरी प्रबंधन	-	-	-	-	-
05	प्रोजेक्ट इंटर्नशिप / सामुदायिक जुड़ाव	-	50	-	50	100
					कुल योग-	1300

परीक्षा प्रभारी

डॉ. इंदुबाला मालवीय

डॉ. कीर्ति यादव


 प्रभारी प्रभारी
 कस्तूरबा ग्राम रुरल इन्स्टीट्यूट
 कल्याण ग्राम, इन्दौर

कस्तूरबाग्राम रुरल इंस्टीट्यूट, कस्तूरबाग्राम, झन्दौर
 वार्षिक परीक्षा प्रणाली 2022–2023
 कक्षा – बी.एच.एस.सी. प्रथम वर्ष
 विषय – गृह विज्ञान
 प्रब्लेम पत्र – प्रथम
 प्रश्नपत्र का नाम – आहार एवं पोषण
 पाठ्यक्रम कोड :- H1-HSCA1T

इकाई	विषय
इकाई-1	<ol style="list-style-type: none"> भोजन की सांस्कृतिक पृष्ठभूमि भोजन और पोषण में बुनियादी अवधारणाएं <ol style="list-style-type: none"> भोजन और पोषण की परिभाषाएं भोजन, पोषण और स्वास्थ्य के बीच संबंध भोजन के कार्य – शारीरिक, मनोवैज्ञानिक और सामाजिक संतुलित पोषण, पर्याप्त पोषण अनुकूलतम् और अच्छा पोषण, कुपोषण पोषक तत्वों का वर्गीकरण कार्बोहाइड्रेट – <ol style="list-style-type: none"> स्रोत, वर्गीकरण तथा पाचन कार्य और आरडीए. कमी और अधिक सेवन के प्रभाव
इकाई-2	<p>पोषक तत्व भाग – (भाग 1)</p> <ol style="list-style-type: none"> Aंर्जा – <ol style="list-style-type: none"> कैलोरी की परिभाषा, खाद्य पदार्थों का कैलोरी मान Aंर्जा आवश्यकता को प्रभावित करने वाले कारक आरडीए., Aंर्जा की कमी और अधिक सेवन प्रोटीन – <ol style="list-style-type: none"> संगठन एवं स्रोत वर्गीकरण कार्य, आरडीए. कमी और अधिक सेवन
इकाई-3	<p>पोषक तत्व भाग – (भाग 2)</p> <ol style="list-style-type: none"> fyfiM – <ol style="list-style-type: none"> संगठन एवं स्रोत वर्गीकरण कार्य, आरडीए. कमी और अधिक सेवन विटामिन – <ol style="list-style-type: none"> परिभाषा और वर्गीकरण कार्य, स्रोत, आरडीए. वसा में घुलनशील विटामिन ऐ, डी, ई, के,, की कमी और अधिकता पानी में घुलनशील विटामिन – विटामिन-बी काम्प्लेक्स, विटामिन-सी
इकाई-4	<p>पोषक तत्व भाग – (भाग 3)</p> <ol style="list-style-type: none"> [kfut you@yo.k – <ol style="list-style-type: none"> स्रोत तथा कार्य आरडीए. तथा अवशोषण को प्रभावित करने वाले कारक कैल्शियम, लोहा सोडियम और आयोडीन, मैग्निशियम, पोटेशियम क्लोराइड के कार्य तथा अतिरिक्त सेवन ओर कमी द्रव पदार्थ तथा इलेक्ट्रोलाइट संतुलन – जल के कार्य तथा इलेक्ट्रोलाइट अविरत.....2



इकाई-5	<p>भोज्य संग्रह -</p> <p>1- HkksT; lewg – चयन, पोषण योगदान तथा खाना पकाने के दौरान परिवर्तनः</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1 अनाज और दलहन 1.2 फल और सब्जियां 1.3 दूध और दूध के उत्पाद 1.4 अंडा, मछली, मांस तथा कुकुर्ट 1.5 वसा और तेल शर्करा
इकाई-6	<ol style="list-style-type: none"> 1. पोषक तत्वों का मूल्य संवर्धन – <ol style="list-style-type: none"> 1.1 अंकुरण, मालिंग तथा किण्वन 1.2 संपूरण, संवर्धन और दृढ़ीकरण 1.3 पायस, फोम, जेल, कोलाइडयन विलयन 1.4 सलाद ट्रेसिंग के प्रकार 2. खाना पकाने की विधियाँ – पकाने के माध्यम तथा विधियाँ – <ol style="list-style-type: none"> 2.1 गुणवत्ता पूर्ण उत्पाद के लिए उचित खाना पकाने की तकनीक का चयन 2.2 एक या अधिक व्यक्तियों के लिए सर्विंग साइज 2.3 खाना पकाने के दौरान पोषक तत्वों की हानि को कम करना
	<p>संदर्भ ग्रंथ -</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Anita F.P., Clinical dietetics and nutrition, Oxford university press 2010 2. Khanna K. Gupta S. et.al. The Art and Science of Cooking, Seth R. Mahna R Rekhi T. 3. Raina U., Kashyap S. Narula V. Thomas s. Suvira, Vir S. Chopra S.Basic Food Preparation: Practical Manual, Revised Editin, Elite Publishing House Pvt.Ltd. 2010 4. Khanna K. gupta S. Seth R. Mahna R.The art ad science of Cooking Rekhi T, 2004 5. Raina U.. Kashyap S. Narula V. Thomas s.Suvira, Vir S. Chopra S. Basic Food Preparation: Practical Manual, Revised Editin, Elite Publishing House Pvt.Ltd. 2010 6. Bamji MS, Krishnaswamy K. Brahmam, Textbook of Human Nutritin, GNV, 3rd edition. Oxford and IHB Publishing Co. Pvt. Ltd. 2009 7. Srilakshmi Food Science, New Aga International Ltd. 2007 4th Edition. 8. Wardlaw and insel MG perspectives in Nutrition, Insel PM Sixth Edition Mosby. 2004 9. Chadha R. and Mathur P. Nutrition: A life cycle Approach, Orient Blackswan, Delhi 2015 10. पल्टा, डॉ.अरुणा: आहार एवं पोषण – षिवा प्रकाषन, इंदौर 2003

कस्तूरबाग्राम रुरल इंस्टीट्यूट, कस्तूरबाग्राम, इन्दौर

वार्षिक परीक्षा प्रणाली 2022-2023

कक्षा - बी.एच.एस.सी. प्रथम वर्ष

विषय - गृह विज्ञान

प्रज्ञ पत्र - द्वितीय

प्रश्नपत्र का नाम - पारिवारिक संसाधन प्रबंध

पाठ्यक्रम कोड :- H1-HSCB2T

इकाई	विषय
इकाई-1	<p>पारिवारिक संसाधन प्रबंध -</p> <ol style="list-style-type: none">पारिवारिक संसाधन प्रबंध का परिचय :<ol style="list-style-type: none">अवधारणा, परिभाषा, महत्व, दर्जन, सार्वभौमिकता एवं क्षेत्रपारिवारिक जीवन चक की अवस्थाएं एवं उपअवस्थाएंप्रबंध को प्रभावित करने वाले कारकपारिवारिक प्रबंध प्रणालीपारिवारिक संधन प्रबंध के प्रेरणात्मक कारकमूल्य, लक्ष्य एवं स्तरः अर्थ विषेषताएं, वर्गीकरण
इकाई-2	<p>संसाधन -</p> <ol style="list-style-type: none">संसाधन का परिचय -<ol style="list-style-type: none">अवधारणाएंवर्गीकरणपारिवारिक संसाधनों की विषेषताएंसंसाधनों के उपयोग को प्रभावित करने वाले कारकसंसाधनों का अधिकतम उपयोगपारिवारिक जीवन चक की विविध अवस्थाओं एवं उपअवस्थाओं में समयषक्ति एवं धन की मॉगप्राकृतिक संसाधन:- नवीकरणीय और अनन्वीकरणीय
इकाई-3	<p>प्रबंध प्रक्रिया -</p> <ol style="list-style-type: none">प्रबंध प्रक्रिया - परिभाषा एवं प्रबंध प्रक्रिया के चरण -<ol style="list-style-type: none">आयोजन - प्रकृति, महत्व, विषेषताएं, आयोजन के प्रकार एवं चरणसंगठन - महत्व, संगठन की प्रक्रिया एवं संगठन के चरणनियंत्रण - अर्थ महत्व, नियंत्रण के चरण, नियंत्रण को प्रभावित करने वाले कारक, निर्देशन एवं मार्गदर्शनमूल्यांकन, अर्थ, प्रकार, महत्व, स्व मूल्यांकन की तकनीकेनिर्णय लेना -<ol style="list-style-type: none">अवधारणा, परिभाषानिर्णय के प्रकारनिर्णय लेने की प्रक्रिया के चरणनिर्णय लेने की क्रिया को प्रभावित करने वाले कारकइवेंट प्रबंध -<ol style="list-style-type: none">अवधारणावर्गीकरणइवेंट प्रबंध के चरण <p>सार बिंदु: प्रबंध प्रक्रिया आयोजन, संगठन, नियंत्रण, मूल्यांकन, निर्णय लेना, इवेंट प्रबंध।</p>

अविरत....2

इकाई-4	<p>विशिष्ट संसाधन प्रबंध –</p> <p>1- समय प्रबंध –</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.1 अवधारणाएं 1.2 उपकरण 1.3 समय प्रबंध प्रक्रिया के चरण <p>2- धन प्रबंध –</p> <ul style="list-style-type: none"> 2.1 आय के प्रकार 2.2 स्रोत 2.3 धन प्रबंध प्रक्रिया के चरण – बजट बनाना, नियंत्रण और मूल्यांकन <p>3 शक्ति प्रबंध –</p> <ul style="list-style-type: none"> 3.1 अवधारणा, महत्व 3.2 प्रयासों के प्रकार 3.3 शरीर यांत्रिकी की अवधारणा 3.4 शक्ति मूल्य के आधार पर गतिविधियों का वर्गीकरण 3.5 थकान – थकान के प्रकार, थकान को दूर करने के उपाय <p>4 कार्य सरलीकरण –</p> <ul style="list-style-type: none"> 4.1 परिभाषा, महत्व 4.2 सिद्धांत 4.3 मुडेल के परिवर्तन के वर्ग 4.4 तकनीकें <p>सार बिंदु: समय प्रबंधन, शक्ति प्रबंध, धन प्रबंध, बजट, थकान, कार्य सरलीकरण।</p>
	<p>संदर्भ ग्रंथ –</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. पाटनी मंजु (2005) गृह प्रबंध, स्टार पब्लिकेशन आगरा 2. पाटनी मंजु (2019) फैमिली डायनामिक्स स्टॉर पब्लिकेशन आगरा 3. सिंह दिव्या रानी, पारिवारिक संसाधन प्रबंध, बुक ओसियन पब्लिकेशन 4. खनुजा रीना, गृह प्रबंध, साधन व्यवस्थापन एवं आंतरिक सज्जा 5. शर्मा करुणा, पारिवारिक संसाधन प्रबंध, षिवा प्रकाशन, इंदौर



कर्स्टूरवाग्राम रुरल इंस्टीट्यूट, कर्स्टूरवाग्राम, इन्दौर
वार्षिक परीक्षा प्रणाली 2022–2023
कक्षा – बी.एच.एस.सी. प्रथम वर्ष
विषय – मानव शरीर किया विज्ञान
पाठ्यक्रम कोड :- H1- HSCC1T

इकाई	विषय
इकाई-1	<ol style="list-style-type: none"> मानव शरीर के प्रणालियों का परिचय कौषिका – <ol style="list-style-type: none"> संरचना, कार्य एवं विभाजन उत्तक – <ol style="list-style-type: none"> वर्गीकरण, संरचना और कार्य अस्थी प्रणाली – <ol style="list-style-type: none"> आस्थियाँ – संरचना, कार्य एवं प्रकार सिर एवं चेहरे, धड़, पैर एवं हाथ की अस्थियाँ, मेरुदंड जोड़ एवं कलाई – प्रकार एवं कार्य
इकाई-2	<ol style="list-style-type: none"> रक्त : <p>1 कार्य एवं संरचना – प्लाज्मा, रक्त कणिकाएँ</p> <p>2 थकके का समय और प्रक्रिया, रक्तस्राव का समय, रक्त समूह</p> <ol style="list-style-type: none"> रक्ताभिसरण प्रणाली : <p>2.1 धमनी, कोषिकाओं और षिराओं की संरचना और कार्य</p> <p>2.2 हृदय संरचना और कार्य, हृदय धड़कन, हृदय गति, हृदय धनि</p> <p>2.3 रक्तचाप – कार्य और मापन</p>
इकाई-3	<ol style="list-style-type: none"> श्वसन प्रणाली : <p>1.1 श्वसन अंग</p> <p>1.2 फेफड़े, श्वास नलिका, श्वास वाहिनी एवं एलविलाई की संरचना एवं कार्य</p> <p>1.3 श्वसन की प्रक्रिया, गैसीय विनिमय, श्वसन किया का नियंत्रण, फेफड़ों की धारिता</p> <ol style="list-style-type: none"> पाचन तंत्र : <p>2.1 पांचन के अंगों की संरचना एवं कार्य, पाचन एवं अवधोषण की प्रक्रिया</p> <p>2.2 आमाषय, छोटी औंत एवं बड़ी औंत संरचना एवं कार्य</p> <p>2.3 अग्न्याषय एवं यकृत – संरचना एवं कार्य</p> <p>2.4 लार ग्रंथिया एवं दात – संरचना एवं कार्य</p>
इकाई-4	<ol style="list-style-type: none"> उत्सर्जन प्रणाली : <p>1.1 मूत्र मार्ग की संरचना एवं कार्य – वृक्क-वृक्काणू (नेफॉन), मूत्र वाहक नलिका, मूत्राषय एवं मूत्रमार्ग</p> <p>1.2 मूत्र – संगठन एवं निर्माण प्रक्रिया</p>

अविरत.....2

11211

3. संचार -

- 3.1 संरचना तथा कार्य
- 3.2 शारीरिक तापकम एवं इसका नियमन

4. तंत्रिका तंत्र -

- 4.1 न्यूरोन की रचना, कार्य एवं प्रकार
- 4.2 केंद्रीय तंत्रिका तंत्र
- 4.3 मस्तिष्क संरचना, मस्तिष्क के भाग एवं उनके कार्य
- 4.4 सुषुम्ना नाड़ी - संरचना, कार्य, प्रतिवर्ती किया
- 4.5 मस्तिष्क एवं सुषुम्ना से निकलने वाले नाड़ी तंतु
- 4.6 स्वायत्त नाड़ी संस्थान - सिंपैथेटिक नाड़ी संस्थान, पैरासिंपैथेटिक नाड़ी संस्थान

	<ol style="list-style-type: none">1. अंतस्थावी ग्रंथियाँ - निम्नलिखित ग्रंथियों की संरचना एवं कार्य -
इकाई-5	<ol style="list-style-type: none">1 पिट्यूटरी ग्रंथि2 थायराइड ग्रंथि3 पैरा थायराइड ग्रंथि4 पीनियम बॉडी5 थायमस6 पैंक्रियास7 एड्रिनल ग्रंथि8 अंडाषय तथा वृषण9 प्रजनन प्रणाली -<ol style="list-style-type: none">9.1 पुरुष प्रजनन अंग - संरचना तथा कार्य9.2 स्त्री प्रजनन अंग - संरचना तथा कार्य
	<p>संदर्भ ग्रंथ :</p> <ol style="list-style-type: none">1- भावे वी. ना., शरीर रचना एवं शरीर किया विज्ञान, प्राथमिक चिकित्सा, शिवा प्रकाष्ण, इंदौर2- पीयर्स एवलिन, Anotomy and physiology, vol.I and II ऑक्सफोर्ड यूनिवर्सिटी प्रेस, दिल्ली3- Chatterjee C.C 'Human Physiology', Vol.I & II, New Central book agecy 19984- Chaudhary B.D. "Concise Physiology" - CBS Publishers and distributers 20085- Murugesh N.Anatomy Physiology and Health education, Satya publishers, Madurai.6- वर्मा,डॉ.प्रमिला, पाण्डेय कांति, शरीर किया विज्ञान, हिन्दी माध्यम कार्यान्वयन निदेशालय, दिल्ली।

.....

कस्तूरबाग्राम रुरल इंस्टीट्यूट, कस्तूरबाग्राम, इन्दौर
वार्षिक परीक्षा प्रणाली 2022–2023
कक्षा—बी.एच.एस.सी. प्रथम वर्ष
विषय – गृह विज्ञान
प्रब्लेम पत्र – द्वितीय
प्रश्नपत्र का नाम— वस्त्र विज्ञान के आधार

इकाई	विषय
इकाई-1	<p>1. परिचय एवं ऐतिहासिक पृष्ठ मूर्मि –</p> <p>1.1 भारत और भारतीय संस्कृति के परिपेक्ष्य में टेक्सटाइल्स की संक्षिप्त ऐतिहासिक पृष्ठभूमि।</p> <p>1.2 टेक्सटाइल की परिभाषा और टेक्सटाइल की शब्दावली</p> <p>1.3 वस्त्र प्रयोगी रेशों का वर्गीकरण</p> <p>1.4 पॉलीमराइजेशन का परिचय और रेशों का आण्विक संगठन</p> <p>1.5 रेशों की भौतिक और रायनिक विषेषताएं</p>
इकाई-2	<p>रेशे, रेशों का उद्भव – इतिहास, उत्पादन, विषेषताएं और उपयोग –</p> <p>1. प्राकृतिक रेशे –</p> <p>1.1 वनस्पतिक रेशे – कपास, लिनन, जूट</p> <p>1.2 जान्तव रेशे – उन, रेषम</p> <p>2. मानव निर्मित रेशे –</p> <p>2.1 रेयान, विस्कोस एवं ऐसीटेट रेयान</p> <p>2.2 नायलॉन</p> <p>2.3 पॉलीएस्टर</p> <p>2.4 एफिलिक रेशे</p>
इकाई-3	<p>सूत एवं वस्त्र –</p> <p>1- सूत –</p> <p>1.1 सूत निर्माण प्रक्रिया : यांत्रिक कताई, रासायनिक कताई</p> <p>1.2 सूत का वर्गीकरण : साधारण, जटिल, टेक्सचर्ड</p> <p>1.3 सूत की विषेषताएं – सूत गणना प्रणाली, सूत ऐंठन</p> <p>1.4 मिश्रित तंतु – प्रकार और उद्देश्य</p> <p>2- बुने हुए वस्त्र –</p> <p>2.1 करघा – करघे के भाग और करघे की गतियां</p> <p>2.2 वर्गीकरण – आधारीय बुनाईयों – सादी, ट्वील, सेटीन, साटीन</p> <p>2.3 नॉवेल्टी बुनाईयों – पाइल, लीनो – गॉज, हनीकोम्ब, इक्काबैक, बर्डस आई</p> <p>3- निटेड वस्त्र –</p> <p>3.1 प्रयुक्त शब्दावली</p> <p>3.2 निटिंग के प्रकार : हाथ की निटिंग, मषीन नीटिंग</p> <p>4- बिना बुने वस्त्र एवं फेल्ट्स –</p> <p>4.1 निर्माण, उपयोग, विषेषताएं</p>
इकाई-4	<p>वस्त्र रंगाई और परिसज्जा –</p> <p>1.1</p> <p>1.2 रंजकों का वर्गीकरण</p> <p>1.3 रंगाई की विधियाँ – साधारण, पैड, कॉस, डोप, टॉप, यूनीयन रंगाई</p> <p>1.4 रंगाई के अवयव और रंजक सामग्री से उसका संबंध (सहायक, ताप, रंजक, घोल)</p>

अविरत....2

1- छपाई -

- 2.1 छपाई के प्राकर-ठप्पा, स्टेसिल, स्क्रीन, रोलर (अवरोधक छपाई (बंधेज, बाटिक)
- 2.2 छपाई की आधुनिक विधियाँ - डुप्ले, डिस्चार्ज, पलॉक, लॉक, निस्तरण
- 2.3 छपाई के पूर्व तैयारी (छपाई का पेरस्ट, छपाई टेवल)

2- परिसज्जाएं -

- 3.1 आधारीय परिसज्जाएँ - सिजिंग, स्कॉरिंग, लीचिंग, साइजिंग, वजन घटाना, गोंद हटाना, मरसराइजिंग, सेनफॉराइजिंग, कैलेंडरिंग।
- 3.2 विषिष्ट परिसज्जाएँ - सलवट प्रतिरोधकता, जलभेद एवं जल निवारक, अज्जलनषील परिसज्जा, डबल प्रेस, सॉयल रिलीज, एंटी पिलिंग

इकाई**प्रायोगिक -**

1. तंतुओं की पहचान-प्राकृतिक और मानव निर्मित रेषों की पहचान निम्न तीन विधियों द्वारा - सूक्ष्मदर्शीय परीक्षण, ज्वलन परीक्षण, घुलनशील परीक्षण
2. वस्त्र की विषेषताएं - वस्त्र गणना पिक ग्लास द्वारा, संकुचन विभिन्न आधारीय एवं नॉवेल्टी बुनाईयों के सैम्पल तैयार करना
3. प्रत्यक्ष रंजक द्वारा सूती धागे एवं वस्त्र की रंगाई
4. वस्त्र छपाई - 1. प्रत्यक्ष तरीके द्वारा - ठप्पा, स्टेसिल, स्क्रीन 2. अवरोधक तरीके द्वारा - बंधेज, बाटिक
- 5.

संदर्भ ग्रंथ-

1. वर्मा डॉ.प्रभिला वस्त्र विज्ञान एवं परिधान, बिहार एवं मध्य प्रदेश हिंदी ग्रंथ अकादमी
2. पाटनी, डॉ.मंजू एवं अग्रवाल, श्रीमती रजनी, वस्त्र विभान एवं परिधान व्यवस्था, षिवा प्रकाषन, इंदौर
3. गुप्ता, सुषमा गर्ग, नीरु सैनी, रेणु, परिधान एवं वस्त्र विज्ञान, कल्याणी पब्लिकेशन

(W)