

कर्मसूखाप्रान् लख २०८०-८१, कर्मसूखाप्रान्, २०८०
 गृह विज्ञान संकाय द्वितीय वर्ष 23-24 अधिक प्रणाली
 पाठ्यक्रम एवं परीक्षा योजना

क्र.	विषय	सैद्धांतिक	प्रायोगिक	योग		
		आंतरिक	बाह्य	आंतरिक	बाह्य	कुल
01.	अनिवार्य पाठ्यक्रम					
I	भाषा एवं संस्कृति	—	50	—	—	50
II	अंग्रेजी भाषा	—	50	—	—	50
III	उद्यमिता विकास	—	50	—	—	50
IV	महिला सशक्तिकरण	—	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	पोषणिक जीव रसायन एवं शरीर किया	—	—	—	—	—
II	परिधान निर्माण	—	—	—	—	—
III	उन्नत जीवनशैली एवं व्यावहारिक 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 हिंदी और जनसंपर्क	—	—	—	—	—
V	स्प्रेड शीट के माध्यम से डॉटा विश्लेषण	—	—	—	—	—
VI	हिन्दी अनुप्रयोग एवं विज्ञापन	—	—	—	—	—
VII	बिजनेस मैथ्स	—	—	—	—	—
VIII	बैंकिंग इंशोरेंस	—	—	—	—	—
IX	प्राथमिक उपचार	—	—	—	—	—
X	खाद्य उत्पाद विकास	—	—	—	—	—
XI	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

(C) परिषद प्रभारी
 डॉ. इंदुबाला मालवीय
 डॉ. कीर्ति यादव

प्रभारी प्राचार्य
 कस्तूरबा ग्राम ररल इन्स्टीट्यूट
 कस्तूरबा ग्राम, इन्दौर

- 3.2.1 पिट्यूटरी हार्मोन
 3.2.2 अधिवृक्त हार्मोन - कारटेक्स एवं मेड्यूला हार्मोन
 3.2.3 थायराइड हार्मोन
 3.2.4 पैराथायराइड हार्मोन
 3.2.5 अग्नाशय हार्मोन
 3.2.6 ओवरी एंड टेरिटस हार्मोन
 4. हाइड्रोजन आयन सांदर्भ
 5. जल एवं इलेक्ट्रोलाइट संतुलन

इकाई-4

- कोशिका, उत्तरक -
 1.1 संचना, कार्य, वर्गीकरण
- अस्थियाँ - संरचना, प्रकार, संधियों की कार्य प्रणाली
- रक्ताभिसरण तंत्र की कार्य प्रणाली -
 3.1 रक्त - कार्य एवं संगठन (संक्षिप्त में)
 3.2 रक्त वाहनियाँ
 3.3 हृदय संरचना और कार्य, हृदय धड़कन, हृदय गति, हृदय ध्वनि
 3.4 रक्ताभिसरण
- श्वसन तंत्र की कार्यप्रणाली
 4.1 श्वसन अंगों की संरचना (संक्षिप्त में)
 4.2 श्वसन की प्रक्रिया, गैसीय विनियम, फेफड़ों की धारिता

इकाई-5

- पाचन तंत्र की कार्य प्रणाली -
 1.1 पाचन के अंगों की संरचना एवं कार्य (संक्षिप्त में)
 1.2 पाचन एवं अवशोषण की प्रक्रिया
- उत्सर्जन तंत्र की कार्य प्रणाली -
 2.1 मूत्रांगों की संरचना एवं कार्य (संक्षिप्त में)
 2.2 मूत्र निर्माण प्रक्रिया एवं संगठन
 2.3 त्वचा - शारीरिक तापकम का नियमन
- तंत्रिका तंत्र की कार्य प्रणाली -
 3.1 केंद्रीय तंत्रिका तंत्र - मस्तिष्क की संरचना एवं कार्य (संक्षिप्त में)
 3.2 सुषुम्ना नाड़ी - संरचना, प्रतिवर्ती किया की कार्य प्रणाली
 3.3 स्वायत नाड़ी संस्थान-सिंपैथेटिक नाड़ी संस्थान, पैरासिपैथेटिक नाड़ी संस्थान
- प्रजनन प्रणाली -
 4.1 पुरुष प्रजनन अंग
 4.2 स्त्री प्रजनन अंग

संदर्भ ग्रंथ :

- चौधरी आशा, जैव रसायन, शिवा प्रकाशन, इंदौर, 2008
- पलटा अरुणा, पौष्पिक जीव रसायन, हिंदी ग्रंथ अकादमी भोपाल
- Singh S.P. Practical Manual of Biochemistry, CBC Publication.
- Lal Harbans, A Text Book of Biochemistry for dental students, CBS Publishers and distributors new Delhi
- Dcb S.C. Fundamentals of Bio chemistry, New Central Book agency P Ltd London.
- Potnis Dr. Anil, Deval Reshma, Paranjape Text Book of Biochemistry, Himalaya Publishing House.
- Harper, Text Book of biochemistry, Lange medical house.
- Pant M.C., Essentials of Biochemistry, Kedarnath Rammath Co. Meerut
- Dahel Rahul, Pharmaceutical Chemistry, Biochemistry, Arisen Publication, Bhopal.

Quesi *(B)* *2/6/23*

Quesi *(B)* *2/6/23* *Dr. Arti Jain C/o Nitin Devi*

करतूरवायाग रुरल इंस्टीट्यूट, करतूरवायाग, इन्दौर
 नवीन शिक्षा प्रणाली राज्य 2023-24
 कक्षा— वी. एच.एस.सी. / वी.एस.सी. द्वितीय वर्ष
 विषय—पौष्णिक जीव रसायन एवं शरीर कार्यप्रणाली
 प्रश्न पत्र — प्रथम (प्रायोगिक)
 कोर्ड कोड: 112-HSCATP

काई	पाठ्यक्रम की विषयवस्तु
01	कार्बोहाइड्रेट की पहचान करना (कोई दो) मोनोसैकराइड, ग्लूकोज, फ्रूक्टोज गैलेकटोस।
02	कार्बोहाइड्रेट की पहचान (कोई दो) डाइसैकराइड, - सुकोस, माल्टोस, लक्टोस।
03	कार्बोहाइड्रेट की पहचान करना – पॉलीसेकेराइड – रसाच।
04	ओसाजोन किस्टल बनाना तथा उनका चित्र बनाना।
05	प्रोटीन की पहचान करना।
06	कोलेस्ट्रॉल की पहचान करना।
07	रक्त समूहों की पहचान करना।
08	रक्त शर्करा का आकलन करना।
09	ब्लीडिंग टाइम ज्ञात करना।
10	रक्त जमने का समय ज्ञात करना।
11	नाड़ी की दर, श्वसन दर, रक्त चाप ज्ञात करना। सार विंदु: रक्त शर्करा, स्टार्च, रक्त गाप।

Ques:

~~(Q5/26/23) Q8/20/23 Q3/23/23 Arti Jain Cet/Anil Kumar J/~~

कस्तूरबाग्राम रुरल इंस्टीट्यूट, करतगामा, इन्दौर
 वार्षिक परीक्षा प्रणाली 2023-24
 कक्षा— बी. एच.एस.सी. द्वितीय वर्ष
 विषय — परिधान निर्माण
 प्रश्न पत्र — मेजर
 Code-II2-HSCA2T

इकाई	पाठ्यक्रम की विषयवस्तु
इकाई-1	<p>परिधान का इतिहास और मनोवैज्ञानिक पहलू</p> <ol style="list-style-type: none"> परिधान का इतिहास <ol style="list-style-type: none"> परिधान की उत्पत्ति आदिम लोगों द्वारा परिधान का उपयोग परिधान के कार्य और सिद्धांत संस्कृति का परिधान से संबंध कपड़ों का मनोवैज्ञानिक पहलू <ol style="list-style-type: none"> आत्मसम्मान, आत्मवृद्धि, स्वभिव्यवित, लिंग, वाढ़नीय और वैयक्तिकता बच्चों में परिधान का सामाजिक मनोवैज्ञानिक पहलू यूनिफार्म और राष्ट्रीय वेशभूषा का महत्व अनुरूपता, गतिशीलता और बाह्य सौंदर्य हेतु परिधान शब्दावली — परिधान, वस्त्र, फैशन, फेड, सिलूरेट बुनाई निटिंग फैलटिंग, प्लेटेकेट्स, ब्रांड्स, परिधान प्रतीकवाद, परपरा
इकाई-2	<p>परिधान निर्माण का परिचय, सिलाई मशीन एवं उपकरण</p> <ol style="list-style-type: none"> सिलाई मशीन <ol style="list-style-type: none"> सिलाई मशीन के भाग रख—रखाव सामान्य दोष और उनका निवारण परिधान निर्माण हेतु उपयोग में आने वाले उपकरण और औजार <ol style="list-style-type: none"> मापने का उपकरण, ड्राफिटग टूल, मार्किंग टूल, कटिंग टूल, स्ट्रिंग एंथ्रोपोमेट्रिक माप <ol style="list-style-type: none"> परिचय और महत्व एंथ्रोपोमेट्रिक मापन के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरण प्रमापीकरण और साइज चार्ट — <ol style="list-style-type: none"> साइज चार्ट का महत्व और उपयोग बच्चों, महिला और पुरुष के साइज चार्ट वस्त्र के चयन को प्रभावित करने वाले तत्व, माजिक तत्व, आर्थिक तत्व, मनोवैज्ञानिक तत्व, पर्यावरणीय तत्व
इकाई-3	<p>डिजाइन के अवयव :-</p> <ol style="list-style-type: none"> डिजाइन के तत्व <ol style="list-style-type: none"> परिचय डिजाइन के मूल तत्व डिजाइन के आधारीय सिद्धांत <ol style="list-style-type: none"> परिधान और फैशन हेतु डिजाइन के तत्वों और सिद्धांतों के बीच संबंध रंग, रेखा और बनावट का संबंध, आचु, मौसम, अवसर, आकृति और रग

Contd....2

2/06/23 2/06/23 M. Jaffar Atulai

कस्तूरबाग्राम रुरल इंस्टीट्यूट, कस्तारबाग्राम, इन्दौर
वार्षिक परीक्षा प्रणाली 2023-24
कक्षा - बी. एच.एस.री. द्वितीय वर्ष
विषय - परिधान निर्माण के आधार
प्रश्न पत्र - द्वितीय (प्रायोगिक)
पाठ्यक्रम कोड: H2HSCA2P

इकाई	पाठ्यक्रम की विषयवस्तु भाग-बी कोर्स की सामग्री
01	नमूना तैयार करना :- 1. बेसिक हैंड स्टिच - बास्टिंग, बैक स्टिच, हेमिंग (विजिवल / इनविजिवल) लॉक स्टिच।
02	सीवन - सादी सीवन और सजावटी सीवन।
03	फुलनेस - 1. डार्ट्स - सिंगल पाइंट, फिश डार्ट 2. टक - पिन टक, वाइड टक, कॉर्ड टक, किस कॉर्ड टक 3. प्लीट्स - नाइफ, बॉक्स, इनवर्टड बॉक्स, अकॉर्डिया प्लीट 4. गेंदर्स - हाथ और मशीन द्वारा 5. शिरिंग 6. रफल्स और फिल्स
04	नेकलाइन फिनिश - बाइंडिंग और फेसिंग
05	प्लैकेट्स - फेस्ड, निरन्तर
06	जेब - पेच, इन सिम जेब
07	स्प्रेप बटन और फास्टनर अटेचमेंट
08	ड्राफिटिंग विधि का परिचय और निम्नलिखित वस्त्रों की सिलाई - फॉक / महिला कुर्ता / ब्लाउज सार बिंदु : बास्टिंग, डार्ट, किस कार्ड टक एकार्डियन प्लीट, शिरिंग, रफल्स, प्लैकेट्स।

Q&A
Q1 ~~2/66/13~~ Q2 ~~2/66/13~~ Q3 ~~2/66/13~~ Q4 ~~2/66/13~~ Q5 ~~2/66/13~~ Q6 ~~2/66/13~~ Q7 ~~2/66/13~~ Q8 ~~2/66/13~~ Q9 ~~2/66/13~~ Q10 ~~2/66/13~~ Q11 ~~2/66/13~~ Q12 ~~2/66/13~~ Q13 ~~2/66/13~~ Q14 ~~2/66/13~~ Q15 ~~2/66/13~~ Q16 ~~2/66/13~~ Q17 ~~2/66/13~~ Q18 ~~2/66/13~~ Q19 ~~2/66/13~~ Q20 ~~2/66/13~~ Q21 ~~2/66/13~~ Q22 ~~2/66/13~~ Q23 ~~2/66/13~~ Q24 ~~2/66/13~~ Q25 ~~2/66/13~~ Q26 ~~2/66/13~~ Q27 ~~2/66/13~~ Q28 ~~2/66/13~~ Q29 ~~2/66/13~~ Q30 ~~2/66/13~~ Q31 ~~2/66/13~~ Q32 ~~2/66/13~~ Q33 ~~2/66/13~~ Q34 ~~2/66/13~~ Q35 ~~2/66/13~~ Q36 ~~2/66/13~~ Q37 ~~2/66/13~~ Q38 ~~2/66/13~~ Q39 ~~2/66/13~~ Q40 ~~2/66/13~~ Q41 ~~2/66/13~~ Q42 ~~2/66/13~~ Q43 ~~2/66/13~~ Q44 ~~2/66/13~~ Q45 ~~2/66/13~~ Q46 ~~2/66/13~~ Q47 ~~2/66/13~~ Q48 ~~2/66/13~~ Q49 ~~2/66/13~~ Q50 ~~2/66/13~~ Q51 ~~2/66/13~~ Q52 ~~2/66/13~~ Q53 ~~2/66/13~~ Q54 ~~2/66/13~~ Q55 ~~2/66/13~~ Q56 ~~2/66/13~~ Q57 ~~2/66/13~~ Q58 ~~2/66/13~~ Q59 ~~2/66/13~~ Q60 ~~2/66/13~~ Q61 ~~2/66/13~~ Q62 ~~2/66/13~~ Q63 ~~2/66/13~~ Q64 ~~2/66/13~~ Q65 ~~2/66/13~~ Q66 ~~2/66/13~~ Q67 ~~2/66/13~~ Q68 ~~2/66/13~~ Q69 ~~2/66/13~~ Q70 ~~2/66/13~~ Q71 ~~2/66/13~~ Q72 ~~2/66/13~~ Q73 ~~2/66/13~~ Q74 ~~2/66/13~~ Q75 ~~2/66/13~~ Q76 ~~2/66/13~~ Q77 ~~2/66/13~~ Q78 ~~2/66/13~~ Q79 ~~2/66/13~~ Q80 ~~2/66/13~~ Q81 ~~2/66/13~~ Q82 ~~2/66/13~~ Q83 ~~2/66/13~~ Q84 ~~2/66/13~~ Q85 ~~2/66/13~~ Q86 ~~2/66/13~~ Q87 ~~2/66/13~~ Q88 ~~2/66/13~~ Q89 ~~2/66/13~~ Q90 ~~2/66/13~~ Q91 ~~2/66/13~~ Q92 ~~2/66/13~~ Q93 ~~2/66/13~~ Q94 ~~2/66/13~~ Q95 ~~2/66/13~~ Q96 ~~2/66/13~~ Q97 ~~2/66/13~~ Q98 ~~2/66/13~~ Q99 ~~2/66/13~~ Q100 ~~2/66/13~~ Q101 ~~2/66/13~~ Q102 ~~2/66/13~~ Q103 ~~2/66/13~~ Q104 ~~2/66/13~~ Q105 ~~2/66/13~~ Q106 ~~2/66/13~~ Q107 ~~2/66/13~~ Q108 ~~2/66/13~~ Q109 ~~2/66/13~~ Q110 ~~2/66/13~~ Q111 ~~2/66/13~~ Q112 ~~2/66/13~~ Q113 ~~2/66/13~~ Q114 ~~2/66/13~~ Q115 ~~2/66/13~~ Q116 ~~2/66/13~~ Q117 ~~2/66/13~~ Q118 ~~2/66/13~~ Q119 ~~2/66/13~~ Q120 ~~2/66/13~~ Q121 ~~2/66/13~~ Q122 ~~2/66/13~~ Q123 ~~2/66/13~~ Q124 ~~2/66/13~~ Q125 ~~2/66/13~~ Q126 ~~2/66/13~~ Q127 ~~2/66/13~~ Q128 ~~2/66/13~~ Q129 ~~2/66/13~~ Q130 ~~2/66/13~~ Q131 ~~2/66/13~~ Q132 ~~2/66/13~~ Q133 ~~2/66/13~~ Q134 ~~2/66/13~~ Q135 ~~2/66/13~~ Q136 ~~2/66/13~~ Q137 ~~2/66/13~~ Q138 ~~2/66/13~~ Q139 ~~2/66/13~~ Q140 ~~2/66/13~~ Q141 ~~2/66/13~~ Q142 ~~2/66/13~~ Q143 ~~2/66/13~~ Q144 ~~2/66/13~~ Q145 ~~2/66/13~~ Q146 ~~2/66/13~~ Q147 ~~2/66/13~~ Q148 ~~2/66/13~~ Q149 ~~2/66/13~~ Q150 ~~2/66/13~~ Q151 ~~2/66/13~~ Q152 ~~2/66/13~~ Q153 ~~2/66/13~~ Q154 ~~2/66/13~~ Q155 ~~2/66/13~~ Q156 ~~2/66/13~~ Q157 ~~2/66/13~~ Q158 ~~2/66/13~~ Q159 ~~2/66/13~~ Q160 ~~2/66/13~~ Q161 ~~2/66/13~~ Q162 ~~2/66/13~~ Q163 ~~2/66/13~~ Q164 ~~2/66/13~~ Q165 ~~2/66/13~~ Q166 ~~2/66/13~~ Q167 ~~2/66/13~~ Q168 ~~2/66/13~~ Q169 ~~2/66/13~~ Q170 ~~2/66/13~~ Q171 ~~2/66/13~~ Q172 ~~2/66/13~~ Q173 ~~2/66/13~~ Q174 ~~2/66/13~~ Q175 ~~2/66/13~~ Q176 ~~2/66/13~~ Q177 ~~2/66/13~~ Q178 ~~2/66/13~~ Q179 ~~2/66/13~~ Q180 ~~2/66/13~~ Q181 ~~2/66/13~~ Q182 ~~2/66/13~~ Q183 ~~2/66/13~~ Q184 ~~2/66/13~~ Q185 ~~2/66/13~~ Q186 ~~2/66/13~~ Q187 ~~2/66/13~~ Q188 ~~2/66/13~~ Q189 ~~2/66/13~~ Q190 ~~2/66/13~~ Q191 ~~2/66/13~~ Q192 ~~2/66/13~~ Q193 ~~2/66/13~~ Q194 ~~2/66/13~~ Q195 ~~2/66/13~~ Q196 ~~2/66/13~~ Q197 ~~2/66/13~~ Q198 ~~2/66/13~~ Q199 ~~2/66/13~~ Q200 ~~2/66/13~~ Q201 ~~2/66/13~~ Q202 ~~2/66/13~~ Q203 ~~2/66/13~~ Q204 ~~2/66/13~~ Q205 ~~2/66/13~~ Q206 ~~2/66/13~~ Q207 ~~2/66/13~~ Q208 ~~2/66/13~~ Q209 ~~2/66/13~~ Q210 ~~2/66/13~~ Q211 ~~2/66/13~~ Q212 ~~2/66/13~~ Q213 ~~2/66/13~~ Q214 ~~2/66/13~~ Q215 ~~2/66/13~~ Q216 ~~2/66/13~~ Q217 ~~2/66/13~~ Q218 ~~2/66/13~~ Q219 ~~2/66/13~~ Q220 ~~2/66/13~~ Q221 ~~2/66/13~~ Q222 ~~2/66/13~~ Q223 ~~2/66/13~~ Q224 ~~2/66/13~~ Q225 ~~2/66/13~~ Q226 ~~2/66/13~~ Q227 ~~2/66/13~~ Q228 ~~2/66/13~~ Q229 ~~2/66/13~~ Q230 ~~2/66/13~~ Q231 ~~2/66/13~~ Q232 ~~2/66/13~~ Q233 ~~2/66/13~~ Q234 ~~2/66/13~~ Q235 ~~2/66/13~~ Q236 ~~2/66/13~~ Q237 ~~2/66/13~~ Q238 ~~2/66/13~~ Q239 ~~2/66/13~~ Q240 ~~2/66/13~~ Q241 ~~2/66/13~~ Q242 ~~2/66/13~~ Q243 ~~2/66/13~~ Q244 ~~2/66/13~~ Q245 ~~2/66/13~~ Q246 ~~2/66/13~~ Q247 ~~2/66/13~~ Q248 ~~2/66/13~~ Q249 ~~2/66/13~~ Q250 ~~2/66/13~~ Q251 ~~2/66/13~~ Q252 ~~2/66/13~~ Q253 ~~2/66/13~~ Q254 ~~2/66/13~~ Q255 ~~2/66/13~~ Q256 ~~2/66/13~~ Q257 ~~2/66/13~~ Q258 ~~2/66/13~~ Q259 ~~2/66/13~~ Q260 ~~2/66/13~~ Q261 ~~2/66/13~~ Q262 ~~2/66/13~~ Q263 ~~2/66/13~~ Q264 ~~2/66/13~~ Q265 ~~2/66/13~~ Q266 ~~2/66/13~~ Q267 ~~2/66/13~~ Q268 ~~2/66/13~~ Q269 ~~2/66/13~~ Q270 ~~2/66/13~~ Q271 ~~2/66/13~~ Q272 ~~2/66/13~~ Q273 ~~2/66/13~~ Q274 ~~2/66/13~~ Q275 ~~2/66/13~~ Q276 ~~2/66/13~~ Q277 ~~2/66/13~~ Q278 ~~2/66/13~~ Q279 ~~2/66/13~~ Q280 ~~2/66/13~~ Q281 ~~2/66/13~~ Q282 ~~2/66/13~~ Q283 ~~2/66/13~~ Q284 ~~2/66/13~~ Q285 ~~2/66/13~~ Q286 ~~2/66/13~~ Q287 ~~2/66/13~~ Q288 ~~2/66/13~~ Q289 ~~2/66/13~~ Q290 ~~2/66/13~~ Q291 ~~2/66/13~~ Q292 ~~2/66/13~~ Q293 ~~2/66/13~~ Q294 ~~2/66/13~~ Q295 ~~2/66/13~~ Q296 ~~2/66/13~~ Q297 ~~2/66/13~~ Q298 ~~2/66/13~~ Q299 ~~2/66/13~~ Q300 ~~2/66/13~~ Q301 ~~2/66/13~~ Q302 ~~2/66/13~~ Q303 ~~2/66/13~~ Q304 ~~2/66/13~~ Q305 ~~2/66/13~~ Q306 ~~2/66/13~~ Q307 ~~2/66/13~~ Q308 ~~2/66/13~~ Q309 ~~2/66/13~~ Q310 ~~2/66/13~~ Q311 ~~2/66/13~~ Q312 ~~2/66/13~~ Q313 ~~2/66/13~~ Q314 ~~2/66/13~~ Q315 ~~2/66/13~~ Q316 ~~2/66/13~~ Q317 ~~2/66/13~~ Q318 ~~2/66/13~~ Q319 ~~2/66/13~~ Q320 ~~2/66/13~~ Q321 ~~2/66/13~~ Q322 ~~2/66/13~~ Q323 ~~2/66/13~~ Q324 ~~2/66/13~~ Q325 ~~2/66/13~~ Q326 ~~2/66/13~~ Q327 ~~2/66/13~~ Q328 ~~2/66/13~~ Q329 ~~2/66/13~~ Q330 ~~2/66/13~~ Q331 ~~2/66/13~~ Q332 ~~2/66/13~~ Q333 ~~2/66/13~~ Q334 ~~2/66/13~~ Q335 ~~2/66/13~~ Q336 ~~2/66/13~~ Q337 ~~2/66/13~~ Q338 ~~2/66/13~~ Q339 ~~2/66/13~~ Q340 ~~2/66/13~~ Q341 ~~2/66/13~~ Q342 ~~2/66/13~~ Q343 ~~2/66/13~~ Q344 ~~2/66/13~~ Q345 ~~2/66/13~~ Q346 ~~2/66/13~~ Q347 ~~2/66/13~~ Q348 ~~2/66/13~~ Q349 ~~2/66/13~~ Q350 ~~2/66/13~~ Q351 ~~2/66/13~~ Q352 ~~2/66/13~~ Q353 ~~2/66/13~~ Q354 ~~2/66/13~~ Q355 ~~2/66/13~~ Q356 ~~2/66/13~~ Q357 ~~2/66/13~~ Q358 ~~2/66/13~~ Q359 ~~2/66/13~~ Q360 ~~2/66/13~~ Q361 ~~2/66/13~~ Q362 ~~2/66/13~~ Q363 ~~2/66/13~~ Q364 ~~2/66/13~~ Q365 ~~2/66/13~~ Q366 ~~2/66/13~~ Q367 ~~2/66/13~~ Q368 ~~2/66/13~~ Q369 ~~2/66/13~~ Q370 ~~2/66/13~~ Q371 ~~2/66/13~~ Q372 ~~2/66/13~~ Q373 ~~2/66/13~~ Q374 ~~2/66/13~~ Q375 ~~2/66/13~~ Q376 ~~2/66/13~~ Q377 ~~2/66/13~~ Q378 ~~2/66/13~~ Q379 ~~2/66/13~~ Q380 ~~2/66/13~~ Q381 ~~2/66/13~~ Q382 ~~2/66/13~~ Q383 ~~2/66/13~~ Q384 ~~2/66/13~~ Q385 ~~2/66/13~~ Q386 ~~2/66/13~~ Q387 ~~2/66/13~~ Q388 ~~2/66/13~~ Q389 ~~2/66/13~~ Q390 ~~2/66/13~~ Q391 ~~2/66/13~~ Q392 ~~2/66/13~~ Q393 ~~2/66/13~~ Q394 ~~2/66/13~~ Q395 ~~2/66/13~~ Q396 ~~2/66/13~~ Q397 ~~2/66/13~~ Q398 ~~2/66/13~~ Q399 ~~2/66/13~~ Q400 ~~2/66/13~~ Q401 ~~2/66/13~~ Q402 ~~2/66/13~~ Q403 ~~2/66/13~~ Q404 ~~2/66/13~~ Q405 ~~2/66/13~~ Q406 ~~2/66/13~~ Q407 ~~2/66/13~~ Q408 ~~2/66/13~~ Q409 ~~2/66/13~~ Q410 ~~2/66/13~~ Q411 ~~2/66/13~~ Q412 ~~2/66/13~~ Q413 ~~2/66/13~~ Q414 ~~2/66/13~~ Q415 ~~2/66/13~~ Q416 ~~2/66/13~~ Q417 ~~2/66/13~~ Q418 ~~2/66/13~~ Q419 ~~2/66/13~~ Q420 ~~2/66/13~~ Q421 ~~2/66/13~~ Q422 ~~2/66/13~~ Q423 ~~2/66/13~~ Q424 ~~2/66/13~~ Q425 ~~2/66/13~~ Q426 ~~2/66/13~~ Q427 ~~2/66/13~~ Q428 ~~2/66/13~~ Q429 ~~2/66/13~~ Q430 ~~2/66/13~~ Q431 ~~2/66/13~~ Q432 ~~2/66/13~~ Q433 ~~2/66/~~

कस्तूरबाग्राम रुरल इंस्टीट्यूट कल्पनगाम, इन्दौर
 वार्षिक परीक्षा प्रणाली 2023-24
 कक्षा— बी. एच.एस.सी. द्वितीय वर्ष
 विषय — गृह विज्ञान
 प्रश्न पत्र — द्वितीय
 प्रश्नपत्र का नाम — उन्नत जीवन शैली एवं व्यावहारिक विज्ञान (गायनर)
 Code-II2-HSCCII

इकाई	विषय
इकाई-1	<p>स्वास्थ्य एवं स्वच्छता –</p> <p>1. स्वास्थ्य –</p> <p>1.1 अर्थ एवं आयाम</p> <p>1.2 स्वास्थ्य को प्रभावित करने वाले कारक</p> <p>2. व्यक्तिगत स्वच्छता –</p> <p>2.1 शारीरिक स्वास्थ्य</p> <p>2.2 दैनिक जीवन में नियमित आदतें – भोजन की आदत, शारीरिक स्वच्छता विश्राम, नींद और मनोरंजन</p> <p>3. प्रतिरोधक क्षमता –</p> <p>3.1 अर्थ एवं परिभाषा</p> <p>3.2 वर्गीकरण</p> <p>3.2.1 प्राकृतिक प्रतिरोधक क्षमता</p> <p>3.2.2 अर्जित प्रतिरोधक क्षमता</p> <p>3.2.3 सक्रिय प्रतिरोधकता क्षमता</p> <p>3.2.4 निष्क्रिय प्रतिरोधक क्षमता</p> <p>3.3 इम्युनाइजेशन (टीकाकरण) परिभाषा प्रकार –</p> <p>सार बिंदु : प्रतिरोधक क्षमता, इम्युनाइजेशन (टीकाकरण)</p>
इकाई-2	<p>सामुदायिक एवं जन स्वास्थ्य –</p> <p>1.1 परिचय</p> <p>1.2 स्वच्छता, स्वच्छता अभ्यास</p> <p>1.3 अपशिष्ट प्रबंध –</p> <p>1.3.1 सीवेज अपशिष्ट प्रबंध</p> <p>1.3.2 ठोस एवं द्रव्य अपशिष्ट प्रबंध</p> <p>1.4 जल वितरण व्यवस्था</p> <p>1.5 जल संचयन (वाटर हार्डिंग)</p> <p>1.6 प्रवाह प्रणाली (ड्रेनेज सिस्टम)</p> <p>सार बिंदु : स्वच्छता, अपशिष्ट प्रबंध, जल वितरण व्यवस्था।</p>
इकाई-3	<p>जीवन शैली रोग – कारण, जोखिम कारक और रोकथाम –</p> <p>1. अवसाद</p> <p>2. मधुमेह</p> <p>3. उच्च रक्तचाप</p> <p>4. पोलिसिस्टक ओवरी (पीसीओडी) सिंड्रोम</p> <p>5. कमभारिता, अधिभारिता, मोटापा</p> <p>6. ब्रेन स्ट्रोक</p> <p>7. एड्स</p> <p>8. सार बिंदु : पोलिसिस्टिक ओवरी (पीसीओडी) सिंड्रोम ब्रेन स्ट्रोक, एड्स</p>

अधिकारी 2

02/06/2023

(१५/६/२३)

(१५/६/२३)

Mr.
Atul Jain
Copy

इकाई-4

घरेलू उपकरण - कार्य सिद्धांत, संरचना, उपयोग और देखभाल

1. गोटर युक्त उपकरण -

- 1.1 वैक्यूम वलीनर
- 1.2 वाशिंग मशीन
- 1.3 फूड प्रोसेसर
- 1.4 रेफीजरेटर

2. ताप उपकरण -

- 2.1 विद्युत आयरन
- 2.2 गेस और विद्युतीय कुकिंग रेज
- 2.3 ओवेन
- 2.4 टोस्टर

2.5 सोलर वाटर हीटर, सोलर कुकर

सार विंदु : वैक्यूम वलीनर, विद्युत आयरन।

♦ Reference Books –

- 1- Pomeranz Yand Me. Loan CE, Food Analysis: Theory and Practice Published by CBS, New Delhi.
- 2- York 9 Van Zante J. Household Equipment Principles, Published by Prentice Hall, New York.
- 3- Carolyn Garrison, Ruth E.Brashera, Meder Household Equipment, Macmillan Publishing
- 4- Park K. Preventive and social medicine. M's banarasidas bhanot 1167 premnagar Jabalpur
- 5- Bedi Yashpal, Preventive And Social Medicine for courses in Nursing and Allied Health, CBS Publication.



कर्स्टूरबाग्राम रुरल इंस्टीट्यूट, कर्स्टरबाग्राम, इन्दौर

वार्षिक परीक्षा प्रणाली 2023-24

कक्षा— बी.एच.एस.सी. द्वितीय वर्ष

विषय - गृह विज्ञान

प्रश्न पत्र - प्रथम

प्रश्नपत्र का नाम - उन्नत जीवन शैली एवं व्यावहारिक विज्ञान (प्रायोगिक)

Code-II2-IISSC1P

इकाई	विषय
इकाई-1	- विभिन्न एजेंसी (जैसे UNICEF, WHO, भारत सरकार, मध्यप्रदेश शासन) के अनुसार टीकाकरण चार्ट बनाना।
इकाई-2	- वाटर हार्डिंग यूनिट का मॉडल तैयार करना।
इकाई-3	- वाटर सप्लाई सिस्टम की कार्य प्रणाली का ले-आउट तैयार करना।
इकाई-4	- शहर की जलशोधन इकाई का भ्रमण करना।
इकाई-5	- किन्हीं पांच जीवन शैली रोगों की रिसोर्स फाइल तैयार करना।
इकाई-6	- सोलर कुकर, अथवा सोलर वाटर हीटर का मॉडल तैयार करना।
इकाई- 7	- विद्युत आयरन और टोस्टर का टेस्ट एवं परीक्षण कीजिए।
इकाई- 8	<p>- किन्हीं चार का उपयोग कीजिए।</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. वेक्युम क्लीनर 2. वॉशिंग मशीन 3. रेफीजरेटर 4. ओवन 5. फूड प्रोसेसर <p>सार बिंदु : वॉटर हार्डिंग यूनिट, सोलर कुकर, वेक्युम क्लीनर, विद्युत आयरन।</p>

Okai(B)
2/06/23Patil(S)Patil(S)M

कस्तूरबाग्राम रुरल इंस्टीट्यूट, कर्तरबाग्राम, इन्दौर
 वार्षिक परीक्षा प्रणाली : 2023-24
 कक्षा— बी. एच.एससी. द्वितीय वर्ष
 विषय — खाद्य उत्पाद विकास (ओपन इलेविटव)
 Code-H2-IIISCA1G

इकाई	पाठ्यक्रम की विषयवस्तु
इकाई-1	<p>एतिहासिक पृष्ठभूमि एवं पौष्टिक मूल्य संवर्धन :-</p> <ol style="list-style-type: none"> एतिहासिक पृष्ठभूमि – <ol style="list-style-type: none"> विभिन्न भारतीय संस्कृति के पारंपरिक भोज्य पदार्थों की संक्षिप्त पृष्ठभूमि मूल्य संवर्धित भोज्य पदार्थ परिभाषा, उद्देश्य, महत्व मूख्य संवर्धन की आवश्यकता कुपोषण की रोकथाम, जीवन शैली रोग, कमी से उत्पन्न रोग, अन्य कारण प्रसंस्करण के दौरान पोषक तत्वों की हानि कृषि उपज का संरक्षण मूल्य संवर्धन के तरीके – <ol style="list-style-type: none"> मूल्य संवर्धन के तरीके – अंकुरण, किण्वन, सम्पूरकता अन्य तरीके – दृढ़ एवं संपन्न बनाना, पौष्टिक औषधीय पदार्थ, एंटीऑक्सीडेंट, कार्यात्मक खाद्य पदार्थ
इकाई-2	<p>नवीन खाद्य पदार्थ विकास :-</p> <ol style="list-style-type: none"> नवीन खाद्य पदार्थ नवाचार – प्रारंभिक विचार, टेस्ट किचन <ol style="list-style-type: none"> बाजार का सर्वेक्षण – स्थानीय कृषि उत्पाद, बाजार में खाद्य पदार्थों की अधिकता और कमी, लोकप्रिय भोज्य पदार्थों का उपयोग नव विकसित खाद्य पदार्थ का विपणन पहलू उत्पाद की शैल्फ लाइफ नव विकसित खाद्य पदार्थ का मानकीकरण खाद्य पदार्थों का संवेदी मूल्यांकन :- खाद्य स्वीकृति को प्रभावित करने वाले कारक – संवेदी, मनोवैज्ञानिक, शारीरिक, आर्थिक, सांस्कृतिक, भौमिका खाद्य पदार्थों का संवेदी परीक्षण:- संवेदी और ऑर्गेनोर्लेस्टिक परीक्षण के बीच अंतर – <ol style="list-style-type: none"> अंतर परीक्षण रैकिंग परीक्षण संवेदनशीलता परीक्षण स्वीकृति और वरीयता परीक्षण स्कोरिंग टेस्ट उत्पाद विशिष्टीकरण एवं स्केलिंग उपभोक्ता परीक्षण समूह, चर्चा, स्ट्रीट साक्षात्कार गृह ट्रायल्स
इकाई-3	<p>मूल्य संवर्धित उत्पाद :-</p> <ol style="list-style-type: none"> मूल्य संवर्धित उत्पादों के प्रकार – <ol style="list-style-type: none"> (RUTF) उपयोग के लिए तैयार चिकित्सकीय खाद्य पदार्थ खेल में गहन गतिविधियों और सहनशक्ति गतिविधि के लिए मूल्य संवर्धित खाद्य पदार्थ उर्जा संपन्न खाद्य पदार्थ प्रोटीन संपन्न खाद्य पदार्थ लौह तत्व संपन्न खाद्य पदार्थ कैल्शियम संपन्न खाद्य पदार्थ सूक्ष्म पोषक तत्व संपन्न खाद्य पदार्थ

अविरत....2

2. मूल्य संवर्धन के लिए सामग्री –
- 2.1 बीज – कद्दू के बीज, सूरजमुखी के बीज, खरबूजे के बीज, मूंगफली, नारीयल, भुजा हुआ चना, चिया बीज, सूखे मेवे, तिल के बीज, मखाना
 - 2.2 आटा – गेहू का आटा, सोया आटा, बेसन, बाजरा का आटा, ज्वार का आटा, मक्का का आटा, राजगीरा आटा, सिंधारा आटा
 - 2.3 अन्य – रागी, किनोआ, फॉकस टेल मिलेटा (कांगनी) मुनगा की पत्ती का पाउडर
 - 2.4 सब्जियां और फल गाजर, सलाद के पत्ते, चुकंदर, पालक, केला, सेब, सीताफल, अमरुद, तरबूज, चीकू

इकाई-4

खाद्य गुणवत्ता नियंत्रण :-

1. खाद्य गुणवत्ता नियंत्रण के नियम –
 - 1.1 खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम
 - 1.2 फल उत्पाद आदेश (E.P.O.)
 - 1.3 एग मार्क
 - 1.4 आवश्यक वस्तु अधिनियम
 - 1.5 उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम
 - 1.6 भारतीय मानक व्यूरो
 - 1.7 FSSAI
 - 1.8 फूड एडिटिक्स, प्रिजरवेटिक्स, रंग एजेंट, एंटीऑक्सिडेंट, पायसीकारी एजेंट, सफाई एजेंट और स्थिर करने वाले एजेंट

संदर्भ ग्रंथ :

- 1- Shri Laxmi B. Dietetics, New Age International Publishers, New Delhi
- 2- Robert E.C., Handbook of Neutraceuticals and Functional Foods CRC Press London
- 3- Webb G.P. Dietary Supplements and functional foods willey Blackwell
- 4- I Goldburg, Functional foods designer foods pharma foods, Neutraceutics.
- 5- Sri Lakshmi B. Foods Science, New Age International Publishers
- 6- Gorden E. Entrepreneurship Development, Himalaya Publishing house, Mumbai
- 7- Kaliya M. Food Preservation and Processing Kalyani Publishers.
- 8- Shakuntala E. Manay, Foods Facts and Principles, New Age International P.Ltd.
- 9- Mahendru S.N., Food Additives.

.....

कस्तूरबाग्राम रुरल इंस्टीट्यूट, कस्तूरबाग्राम, इन्दौर
 नवीन शिक्षा प्रणाली सत्र 2022-2023
 कक्षा—बी.ए./बी.एच.एससी./बी.एससी./बी.कॉम. द्वितीय वर्ष

कस्तूरबाग्राम रुरल इंस्टीट्यूट, कस्तूरबाग्राम, इन्दौर

वार्षिक परीक्षा प्रणाली 2023-24

कक्षा— बी. एच.एससी. द्वितीय वर्ष

विषय — खाद्य उत्पाद विकास (प्रायोगिक)

Code H2-HSCA1P

इकाई	पाठ्यक्रम की विषयवस्तु
इकाई-1	अलग-अलग बीजों को मिलाकर चिवडा बनाकर उसका मानकीकरण करना।
इकाई-2	विभिन्न आंटों को मिलाकर पौष्टिक लड्डू बनाना और संवेदी मूल्यांकन के माध्यम से मानकीकृत करना।
इकाई-3	विभिन्न बीजों के सूखे अंकुरित चूर्ण की सहायता से सत्तू बनाकर उसका मानकीकरण करना।
इकाई-4	गुनगा/सहजन के पत्ते, गाजर, पालक, चुकंदर से पराठा बनाकर उसका मानकीकरण करना।
इकाई-5	नवीन उत्पाद विकसित करना तथा उसका संवेदी मूल्यांकन करना।
	<p>संदर्भ ग्रंथ :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Rao Erams Food Quality Evaluation, Variety Book Publishers. New Delhi 2- Shri Laxmi B. Dietetics, New Age International Publishers, New Delhi 3- Robert E.C., Handbook of Neutraceuticals and Functional Foods CRC Press London 4- Webb G.P. Dietary Supplements and functional foods wiley Blackwell 5- I Goldburg, Functional foods designer foods pharma foods, Neutraceutics.

.....


कस्तूरबाग्राम रुरल इंस्टीट्यूट, कर्नाटका, इन्दौर
नवीन शिक्षा प्रणाली सत्र 2023-24
कक्षा—बी.ए./बी.एच.एससी./बी.एससी./बी.कॉम. द्वितीय वर्ष
विषय – हस्तशिल्प
प्रश्न पत्र कोड – V2DRA-IIINDT

इकाई	पाठ्यक्रम की विषयवस्तु
इकाई-1	<p>1. जनजातीय कला का उद्भव एवं विकास जनजातीय कला की विभिन्न कलाएं</p> <ul style="list-style-type: none"> * • चित्रांकन / भित्ति <u>चित्रण / धार्मिक</u> चित्रांकन * • मृदभांड कला <ul style="list-style-type: none"> • धातु कला / घडवा कला (मेटल कास्टिंग) • गोदना • हस्तकरघा / वस्त्र विन्यास / <u>अन्न की सामग्री</u> * • आवासीय कला आवास निर्माण * • आभूषण
इकाई-2	<p>2. पेपर मेशी कला का परिचय –</p> <ul style="list-style-type: none"> • पेपर मेशी कला में उपयोग की जाने वाली सामग्री। • पेपर मेशी आर्ट की निर्माण प्रक्रिया की विधि।
इकाई-3	<p>3. बाटिक कला का परिचय –</p> <ul style="list-style-type: none"> • बाटिक कला में उपयोग की जाने वाली सामग्री • बाटिक कला की निर्माण विधि।
	<p>प्रायोगिक पाठ्यक्रम –</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. जनजातीय कला के कोई दो नमूने अपने संस्था की सुविधानुसार तैयार करना। 2. पेपर मेशी आर्ट के कोई दो नमूने अपने संस्थान की सुविधानुसार तैयार करना। 3. बाटिक कला के कोई दो नमूने साईज 12 बाय 12 इंच या संस्थान की सुविधानुसार तैयार करना। 4. उत्पाद विकास – परंपरागत तकनीक से हस्तशिल्प उत्पाद तैयार करना जिन्हें सैद्धांतिक प्रश्नपत्र में पढ़ा गया है। (कोई भी दो उत्पाद) 5. प्रदर्शनी सह बिक्री के अनुसार उत्पाद तैयार करके महाविद्यालय आधार पर या किसी उचित स्थान पर बिक्री हेतु प्रचार प्रसार गतिविधियों में संस्थान की सुविधानुसार प्रस्तुत करना।
	<p>संदर्भ ग्रन्थ :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- अग्रवाल, वासुदेव सरन भारतीय, पृथ्वी प्रकाशन, 2- अग्रवाल, गिरीराज किशोर विंध्य की लोक चित्रकला, नंदिता शर्मा 3- एलविन वेरियन ट्रायबल आर्ट द-आदिवासी 4- अग्रवाल राम भरोसे गोण्ड जाति का सामाजिक अध्ययन गोण संस्कृति एवं इतिहास 5- छत्तीसगढ़ की जनजातियां आदिवर्त बसंत निरगुणे 6- कुमार मनोज, नई दुनिया आदिवासी में गोदना परंपरा एवं महत्व 7- इंटरमीडियट ग्रेड ड्राइंग एग्जाम 8- वित्रण सामग्री, डॉ. राकेश कुमार सिंह 9- बाटिक कला – डॉ. अब्दुल मजीद 10- Batik for the beginners Shanta Deshpande.

~~B6
21/6/23
P.Dear~~ ~~rights
Q2 Ques~~ ~~Athi Jain
Mr~~ ~~Athikarne
Act~~