



स्थापना वर्ष 1963

kri.extension@gmail.com

कस्तूरबागांधी राष्ट्रीय स्मारक ट्रस्ट द्वारा संचालित

कस्तूरबागाम रुरल इंस्टीट्यूट

कस्तूरबागाम, इंदौर (म. प्र.)

स्वशासी कन्या महाविद्यालय, देवी अहिल्या विश्वविद्यालय, इंदौर से संबद्ध

: http://www.kgri.org

: 0731-2874065

Under NEP 2020 & As per Ordinance 14-1

B.H.SC.1st Year- Academic Session 2025-26

SEMESTER-I

SUBJECT - HOME SCIENCE

COURSE CODE : BHSM101HDT

COURSE : HUMAN DEVELOPMENT & MOTHER CRAFT (MAJOR-I)

मानव विकास एवं मातृ कला

MAXIMUM MARKS : 100 (70+30)
TOTAL CREDITS : 06(04+02)

MINIMUM MARKS : (21+14)
TOTAL HOURS : 64

AIMS

This course is designed with the aim to provide knowledge of the subject to the students and develop understanding of Basic concepts of the HUMAN DEVELOPMENT & MOTHER CRAFT

OBJECTIVES

- To give an understanding about the Basic concepts of the HUMAN DEVELOPMENT & MOTHER CRAFT
- To provide guidance to students for better understanding of key concepts, practical thoughts and theories.
- Expansion of knowledge from learning to applicability as well as understanding and identifying HUMAN DEVELOPMENT & MOTHER CRAFT .
- To develop broad thinking and awareness about the necessary concepts, system and terminologies.

TEACHING METHODOLOGY-

- Teaching Methodology shall be based on the scientifically proven methods of demonstration, practical and Modern Strategies.
- Teaching Methodology for the present course would include Lecture cum Discussion and demonstration. Teaching will be Bilingual.

Course Learning outcomes (CLO)

HUMAN DEVELOPMENT & MOTHER CRAFT explores how we change and grow from conception to death in a scientific way. After studying this course, the student will be able to-

1. Identify the different stages of human life span and their developmental tasks.
2. Understand the impact of specific cultural practices, family and community in Child's life.
3. Understand Child's behavior and their developmental domains occurring in infancy and Child.

UNIT	TOPIC	HOURS 64
इकाई I	<p>मानव विकास एवं भारतीय ज्ञान परंपरा का परिचय</p> <p>1.1 मानव विकास का भारतीय ज्ञान परंपरा से सम्बन्ध</p> <p>1.2 सोलह संस्कार का परिचय</p> <p>2. मानव विकास</p> <p>2.1 मानव विकास के अध्ययन का क्षेत्र, आवश्यकता और महत्व</p> <p>2.2 मानव विकास के क्षेत्र में रोजगार के अवसर और चुनौतियाँ</p> <p>2.3 विकासात्मक कार्य</p> <p>2.4 विकास के पहलू</p> <p>गतिविधियाँ-</p> <p>1. मानव विकास सम्बंधित रोजगार स्थलों का भ्रमण</p> <p>2. सोलह संस्कारों का चार्ट बनाइये</p>	15

Unit 1	<p>Introduction to Human Development and Bhartiya Gyan Parampara</p> <p>1.1 Relation of Human Development with Bhartiya Gyan Parampara</p> <p>1.2 Introduction to Sixteen samskaras</p> <p>2. Human Development</p> <p>2.1 Scope, Need & importance of studying Human Development</p> <p>2.2 Job Opportunities & Challenges in the field of Human Development</p> <p>2.3 Developmental Tasks</p> <p>2.4 Domains of development</p> <p>Activity-</p> <p>1. Visit to the employment places related to Human Development.</p> <p>2. Prepare a chart of Sixteen samskaras.</p>	
इकाई 2	<p>मानव विकास की बुनियादी अवधारणाएँ</p> <p>1.1 मानव विकास के वैज्ञानिक अध्ययन के लक्ष्य</p> <p>1.2 वृद्धि और विकास- अंतर, वृद्धि और विकास के सिद्धांत, प्रभावी कारक</p> <p>1.3 सीखना एवं परिपक्वता</p> <p>1.4 वैयक्तिक भिन्नता- विशेषता, क्षेत्र, महत्त्व</p> <p>1.5 वंशानुक्रम एवं वातावरण आधार, प्रक्रिया, नियम, निर्धारक</p> <p>गतिविधियाँ-</p> <p>वंशानुक्रमके अनुसार अपने स्वयं के परिवार का वृक्ष तैयार कीजिये</p>	15
Unit 2	<p>Basic concepts of Human Development</p> <p>1.1 Goals of the Scientific study of Human Development</p> <p>1.2 Growth & development- Difference, Principles of Development, Determinants</p> <p>1.3 Learning & Maturation</p> <p>1.4 Individual Differences- characteristics, areas, importance</p> <p>1.5 Heredity & Environment- Foundations, Process, Laws, Determinants.</p> <p>Activity- Prepare your own Family Tree according to Heredity.</p>	
इकाई 3	<p>जैविक शुरुआत</p> <p>1.1. गर्भ संस्कार- महत्व एवं अनुप्रयोग</p> <p>1.2. प्रसव पूर्व विकास गर्भाधान, बुनियादी आनुवंशिकता, लिंग निर्धारण, समस्याएँ</p> <p>1.3. प्रसवपूर्व परीक्षण- भारतीय और पश्चिमी</p> <p>1.4. प्रसवपूर्व विकास अवस्थाएँ एवं प्रभावी कारक</p> <p>1.5. जन्म प्रक्रिया, प्रसव के प्रकार</p> <p>गतिविधियाँ-</p> <p>प्राचीन काल में गर्भ संस्कारों से सम्बंधित चित्रों को एकत्र कीजिये</p> <p>. प्राचीन काल में गर्भावस्था को पता लगाने के तरीकों की सूची बनायें</p>	15
UNIT 3	<p>. Biological Beginning</p> <p>1.1 Garbh Sanskar- importance & applications</p> <p>1.2 Prenatal Development- Conception, Basic Genetics, Sex determination, Problems</p> <p>1.3 Prenatal Diagnostic Tests- Indian and Western</p> <p>1.4 Stages & Factors influencing Prenatal Development,</p> <p>1.5 Birth Process, Types of Delivery</p> <p>Activities- 1. Collect pictures related to Garbh Sanskar in ancient times.</p> <p>2. Make a list of detecting pregnancy in ancient age.</p>	

इकाई 4	<p>मातृकला एवं शिशु पालन</p> <p>1.1 मातृत्व का अर्थ एवं स्वास्थ्ययोग्यता- जैविक, मनोवैज्ञानिक, आर्थिक</p> <p>1.2 मातृकला एवं शिशु पालन का अर्थ व अवधारणा</p> <p>1.3 मातृकला एवं शिशु पालन का महत्त्व</p> <p>1.4 मातृकला एवं शिशु पालन का विषय क्षेत्र</p> <p>1.5 गर्भावस्था के लक्षण, कठिनाई, समस्याएं</p> <p>गतिविधियाँ-</p> <p>नवजात के लिए किट तैयार करें (झबला, टोपा, मोजा, लंगोट, ओढ़ने-विछाने की चादर)</p>	15
UNIT 4	<p>Mothercraft & Child Care.</p> <p>1.1 Meaning of motherhood & Health fitness- Biological, Psychological, Economical.</p> <p>1.2 Meaning & concept of Mothercraft & Child Care</p> <p>1.3 Importance of Mothercraft & Child Care</p> <p>1.4 Scope of Mothercraft & Child Care</p> <p>1.5 Signs, Complications and Problems of Pregnancy</p> <p>Activities-Prepare a Neonate kit (Jhabla, socks, cap, diaper, sheets, blanket, etc)</p>	
	<p>Suggested Readings:-</p> <p>1. Hurlock EB., Child Development, VI th edition, Tata Mc Graw Hill, New Delhi.</p> <p>2. Berk L. (2013), Child Development, IX th edition, Boston, Pearson.</p> <p>3. Santrock J. W. (2011) Lifespan Development, New York, McGraw Hill</p> <p>4. Dr Shrivastava Sushila, Dr Sudha Rani K (2014), Human Development, S Chand & Company Pvt.Ltd, Ram Nagar, New Delhi.</p> <p>Suggestive digital platforms weblinks:</p> <p>1. https://egyankosh.ac.in/bitstream/123456789/6583/1/Unit-1.pdf</p> <p>2. https://egyankosh.ac.in/bitstream/123456789/67220/1/Block-1.pdf</p> <p>3. https://www.acer.org/files/PlayMattersResources.pdf</p>	

PRACTICAL WORK - 2025-26
COURSE CODE : BHSM101HDP
COURSE : HUMAN DEVELOPMENT & MOTHER CRAFT (MAJOR-I)
मानव विकास एवं मातृ कला

S.NO.	TOPIC	HOURS 60
1	मानव विकास के क्षेत्र में रोजगार के अवसरों का एक चार्ट तैयार करें।	10
2	वंशानुक्रम का चार्ट तैयार करें।	10
3	प्रसवपूर्व विकास की एक स्क्रेप बुक बनाएं।	10
4	मातृकला एवं शिशु पालन पर एक पीपीटी तैयार करें।	10
5	किसी एक प्राथमिक स्वास्थ्य केंद्र पर जाकर रिपोर्ट बनाएं।	10
6	माता की स्वास्थ्य योग्यताओं को जानने के लिए प्रश्नावली तैयार करें	10
1	<p>Prepare a chart of Job Opportunities in the field of Human Development.</p> <p>Prepare a chart of Heredity</p> <p>Make a scrap book of prenatal development.</p> <p>Prepare a PPT on mother craft and child care.</p> <p>Visit to any one Primary health center and make a report.</p> <p>Prepare a questionnaire to know the mother's Health fitness abilities.</p>	

Memo

GA

Aditi



स्थापना वर्ष 1963

राष्ट्रीय स्मारक ट्रस्ट द्वारा संचालित

कस्तूरबाग्राम रूरल इंस्टीट्यूट

कस्तूरबाग्राम, इंदौर (म.प्र.)

स्वशासी कन्या महाविद्यालय देवी अहिल्या विश्वविद्यालय, इंदौर से संबद्ध



B.H.SC. Ist Year– Academic Session 2025-26

Syllabus – B.H.Sc I Year – Academic Session 2025-26

(Under NEP 2020 & As per ordinance 14-1)

SEMESTER-I

SUBJECT – HOME SCIENCE (होम साइंस) (Minor-I)

COURSE: BHSM101FNT – INTRODUCTION OF BASIC NUTRITION

(आधारभूत पोषण का परिचय)

MAXIMUM MARKS: 100 (70+30)

TOTAL CREDITS: 03

MINIMUM MARKS: (35)

TOTAL HOURS: 45

AIMS

This course is designed with the aim to provide knowledge of subject to the students and develop understanding of Basic concepts of subject.

OBJECTIVES

- To give an understanding about the Basic concepts of subject.
- To provide guidance to students for better understanding of key concepts, thoughts and theories.
- Expansion of knowledge from learning to applicability as well as understanding and identifying the problems related to nutrient deficiency.
- To develop broad thinking and awareness about the necessary concepts, system and terminologies.

TEACHING METHODOLOGY

- The Teaching Methodology shall be based on the scientifically proven methods of experimental and Modern Strategies.
- The Teaching Methodology for the present course would include Lecture cum Discussion and demonstration. Teaching will be Bilingual.

COURSE LEARNING OUTCOMES (CLO)

- Student will be able to understand cultural background of food and nutrition.
- They will be able to understand macronutrients and their sources, functions, excess and Deficiency.
- They will learn recommended dietary allowances of macronutrients
- They will understand the basic concepts of food and nutrition and relation between health and nutrients.
- They will able to explain different models of food pyramid and theories of representation.

Amma
Atikur

इकाई	विषय	घंटों की संख्या
इकाई 1 Unit 1	<p>1. "भारतीय ज्ञान परम्परा" एवं भारतीय संस्कृति में भोजन का महत्व</p> <p>2. भोजन बजौर पोषण में मूलभूत अवधारणाएँ एवं परिभाषाएँ</p> <p>2.1 "भारतीय ज्ञान परम्परा" में भोजन, पोषण और स्वास्थ्य के बीच संबंध</p> <p>2.2 संतुलित पोषण, पर्याप्त पोषण, इष्टतम एवं अच्छा पोषण, कुपोषण</p> <p>2.3 साकैडियन लय - नींद/जागने का चक्र।</p> <p>2.3.1 भोजन सेवन, तनाव, शारीरिक गतिविधि, सामाजिक वातावरण और तापमान का प्रभाव</p> <p>2.3.2 बाधित साकैडियन लय का प्रभाव</p> <p>3. पोषक तत्वों का वर्गीकरण</p> <p>Importance of food in "Indian Knowledge System"</p> <p>2. Basic concepts and Definitions in food and nutrition</p> <p>2.1 Relationship between food, nutrition and health in "Indian Knowledge System"</p> <p>2.2 Balanced nutrition, adequate nutrition, optimum and good nutrition, malnutrition</p> <p>2.3 Circadian rhythm – sleep /wake cycle.</p> <p>2.3.1 Effect of food intake, stress, physical activity, social environment, and temperature</p> <p>2.3.2 Effect of disrupted circadian rhythm</p> <p>3. Classification of nutrients</p>	09 Hours
इकाई 2 Unit 2	<p>4. पोषक तत्व-</p> <p>4.1 कार्बोहाइड्रेट- स्रोत, संगठन, वर्गीकरण एवं उसका पाचन, अवशोषण एवं अंगीकरण.</p> <p>4.1.1 कार्य और आर डी ए</p> <p>4.1.2 कमी और अधिक सेवन का प्रभाव</p> <p>4.2 ऊर्जा -</p> <p>4.2.1 कैलोरी की परिभाषा, खाद्य पदार्थों का कैलोरी मान</p> <p>4.2.2 ऊर्जा आवश्यकता को प्रभावित करने वाले कारक</p> <p>4.2.3 आरडीए, ऊर्जा की कमी और अधिक सेवन</p> <p>4. Nutrients –</p> <p>4.1 Carbohydrates- Sources, Composition, Classification and its digestion, Absorption, Assimilation.</p> <p>4.1.1 Functions and RDA</p> <p>4.1.2 Effect of deficiency and excess intake</p> <p>4.2 Energy</p> <p>4.2.1 Definition of calorie, calorific value of foods</p> <p>4.2.2 Factors affecting energy requirement</p> <p>4.2.3 RDA, deficiency and excess intake of energy</p>	09 Hours
इकाई 3 Unit 3	<p>पोषक तत्व-</p> <p>1. प्रोटीन.</p> <p>1.1. रचना और स्रोत, प्रोटीन पाचन, अवशोषण एवं अंगीकरण.</p> <p>1.2. वर्गीकरण,</p> <p>1.3. कार्य, आरडीए</p> <p>1.4. कमी और अधिक सेवन</p> <p>2. लिपिड -</p> <p>2.1 स्रोत एवं रचना</p> <p>2.2 वर्गीकरण</p> <p>2.3 कार्य और आरडीए</p> <p>2.4 कमी और अधिक सेवन</p>	09 H

	<p>Nutrients-</p> <p>1. Proteins-</p> <p>1.1 Composition and sources, digestion, Absorption, Assimilation.</p> <p>1.2 Classification</p> <p>1.3 Functions, RDA</p> <p>1.4 Deficiency and excess intake</p> <p>2. Lipids</p> <p>2.1 Sources and composition</p> <p>2.2 Classification</p> <p>2.3 Functions and RDA</p> <p>2.4 Deficiency and excess intakes</p>	
इकाई 4 Unit 4	<p>पोषक तत्व-</p> <p>1. विटामिन-</p> <p>1.1 परिभाषा और वर्गीकरण</p> <p>1.2 कार्य, स्रोत और आरडीए</p> <p>1.3 वसा में घुलनशील विटामिन (ए, डी, ई, के) की कमी और अधिक सेवन</p> <p>1.4 पानी में घुलनशील विटामिन (विटामिन बी कॉम्प्लेक्स और विटामिन सी) की कमी और अधिक सेवन</p>	09 Hours
	<p>Nutrients-</p> <p>1. Vitamins-</p> <p>1.1 Definition and classification</p> <p>1.2 Functions, sources and RDA</p> <p>1.3 Deficiency and excess intakes of fat-soluble vitamins (A, D, E, K)</p> <p>1.4 Deficiency and excess intakes of water-soluble vitamins (vitamin B complex and vitamin C)</p>	
इकाई 5 Unit 5	<p>पोषक तत्व-</p> <p>1. खनिज-</p> <p>1.1 स्रोत और कार्य</p> <p>1.2 आरडीए और अवशोषण को प्रभावित करने वाले कारक</p> <p>1.3 कैल्शियम, आयरन, सोडियम, आयोडीन, मैग्नीशियम, पोटेशियम, जिंक की कमी और अधिक सेवन</p> <p>2. तरल पदार्थ और इलेक्ट्रोलाइट संतुलन पानी और इलेक्ट्रोलाइट्स के कार्य</p>	09 Hours
	<p>Nutrients-</p> <p>1. Minerals</p> <p>1.1 Sources and functions</p> <p>1.2 RDA and factors affecting absorption</p> <p>1.3 Deficiency and excess intakes of calcium, iron, sodium, iodine, magnesium, potassium, Zinc.</p> <p>2. Fluids and electrolyte balance- Functions of water and electrolytes</p>	

OR

Omanna

CS

Atthil...

SEMESTER-I
SUBJECT – HOME SCIENCE (होम साइंस) (Minor-1)
COURSE: BHSM101FNP - Dietary Principles and Preparations
(आधारभूत पोषण)
Syllabus of practical paper

MAXIMUM MARKS: 100 (70+30)
TOTAL CREDITS: 01

MINIMUM MARKS: (35)
TOTAL HOURS: 60

COURSE LEARNING OUTCOMES (CLO)

- Identifying and classifying food and foodstuffs
- Evaluate and predict ways in which complex interactions of components of the food system influence human health and nutrition.
- They will able to explain different models of food pyramid and their application on real world.
- Articulate the challenges the world is facing and will encounter in the future with respect to food and nutrition

इकाई	विषय	घंटों की संख्या
1.	घरेलू पैमाने: कच्चे और पके भोजन के वजन और माप Household measures: Weights and measures of raw and cooked food	5
2.	ऊर्जा से भरपूर रेसिपी तैयार करें Prepare energy rich recipe	5
3.	हाई प्रोटीन रेसिपी तैयार करें Prepare high protein recipe	5
4.	विटामिन ए से भरपूर रेसिपी तैयार करें Prepare vitamin A rich recipes	5
5.	कैल्शियम से भरपूर रेसिपी तैयार करें Prepare calcium rich recipe	5
6.	आयरन से भरपूर रेसिपी तैयार करें Prepare iron rich recipe	5

Learning Resources: -

Text Books, Reference Books, Other resources

1. पलटा, डॉ. अरुणा "आहार एवं पोषण" शिवा प्रकाशन इंदौर (2003)
2. Khanna K, Gupta S, Seth R, Mahna R, Reki T (2004). The Art and Science of Cooking: A Practical Manual, Revised Edition. Elite Publishing House Pvt Ltd.
3. Raina U, Kashyap S, Narula V, Thomas S, Suvira, Vir S, Chopra S (2010). Basic Food Preparation: A Complete Manual, Fourth Edition. Orient Black Swan Ltd.
4. Bamji MS, Krishnaswamy K, Brahmam GNV (2009). Textbook of Human Nutrition, 3rd edition. Oxford and IBH Publishing Co. Pvt. Ltd.
5. Srilakshmi (2007). Food Science, 4th Edition. New Age International Ltd.
6. Wardlaw and Insel MG, Insel PM (2004). Perspectives in Nutrition, Sixth Edition. Mosby.
7. Chadha R and Mathur P (eds). Nutrition: A Lifecycle Approach. Orient Blackswan, Delhi. 2015
8. Antia F.P., Clinical Dietetics and Nutrition, Oxford University Press (2010)
9. NUTRIENT REQUIREMENTS FOR INDIANS RECOMMENDED DIETARY ALLOWANCES AND ESTIMATED AVERAGE REQUIREMENTS - 2020 A Report of the Expert Group Indian Council of Medical Research National Institute of Nutrition, ICMR-National Institute of Nutrition Indian Council of Medical Research Ministry of Health and Family Welfare, Government of India Jamai Osmania (PO), Hyderabad – 500 007 Telangana, India Website: www.nin.res.in; Email: nin@nic.in

Suggestive digital platforms weblinks:

1. <https://www.nios.ac.in/media/documents/SecHmscicour/hindi/ch-2.pdf>
2. <https://uou.ac.in/sites/default/files/slm/CFN-01.pdf>
3. <https://www.mdpi.com/2072-6643/15/3/734>

Attila



स्थापना वर्ष: 1963

कस्तूरबागांधी राष्ट्रीय स्मारक ट्रस्ट द्वारा संचालित
कस्तूरबागाम रुरल इंस्टीट्यूट, कस्तूरबागाम, इंदौर
(स्वशासी आवासीय कन्या महाविद्यालय, देवी अहिल्या वि.वि., इंदौर से संबद्ध)
E-mail:kri.extension@gmail.com, Website:http.www.kgri.org, Ph. Fx-0731-2874065
// शैक्षणिक सत्र: 2025-26 //



कक्षा : बी.ए./बी.एचएससी./बी.कॉम./बी.एससी. प्रथम वर्ष
विषय :- कौशल संवर्धन पाठ्यक्रम
सेमेस्टर - I

1. पाठ्यक्रम का कोड -
2. पाठ्यक्रम का शीर्षक - हस्तशिल्प
3. पाठ्यक्रम का प्रकार - कौशल संवर्धन
4. पाठ्यक्रम अध्ययन की उपलब्धियां :-
 1. भारत की शिल्प परम्पराओं से परिचित होंगे और व्यावहारिक ज्ञान प्राप्त होगा।
 2. विभिन्न शिल्पों की सामग्री का प्रायोगिक ज्ञान प्राप्त होगा।
 3. विभिन्न शिल्पों की प्रक्रिया और तकनीक को प्रायोगिक रूप से समझेंगे।
 4. भारत सरकार की योजना आत्मनिर्भर भारत में योगदान।
 5. शिल्प पुनरुद्धार और आय सृजन के लिए नए उत्पाद डिजाइन करना।
 6. विलोपित हस्तशिल्प संस्कृति का सृजनात्मकता के साथ संरक्षण और संवर्धन।
 7. शिल्प के अभिव्यंजक संचार और कार्यात्मक तरीकों में व्यावहारिक उपलब्धि के माध्यम से व्यक्तिगत पहचान और आत्मसम्मान की भाना विकसित होगी।
 8. भारत की सांस्कृतिक विरासत को पढ़कर प्रयोगात्मक रूप से व्यवहार में लायेंगे। भारत की प्राचीन सांस्कृतिक विरासत को विद्यार्थियों द्वारा सीखकर प्रयोग में लाने से कला रूपों का संरक्षण होगा।
5. क्रेडिट मान - सैद्धांतिक - 01+02=03 [01 क्रेडिट सैद्धांति, 02 प्रायोगिक]
6. कुल अंक - 100+100=200 न्यूनतम उत्तीर्ण अंक - 35+35=70
7. व्याख्यान की कुल अवधि- सैद्धांतिक-15 प्रायोगिक-30=45

इकाई	विषय	Hrs.
इकाई-1	<p>भारत की शिल्प परम्परा :</p> <p>परिचय - शिल्प परंपराएँ प्राचीन से आधुनिक समय तक विभिन्न शिल्पों का ऐतिहासिक अवलोकन विभिन्न संस्कृतियों और समाजों में शिल्प की भूमिका को समझना -</p> <p>1.1 मध्य प्रदेश में हस्तशिल्प की भूमिका हस्तशिल्प सामग्री, उत्पाद और प्रक्रिया। विभिन्न शिल्पों में प्रयुक्त पारंपरिक तरीकों और तकनीकों की खोज, अवशोषण सुखाने की क्षमता, हस्तशिल्प की प्रक्रिया और तरीके, फैशन उद्योग। कच्चा माल रंग, बुश कपड़ा, कांच, धातु के साथ काम करने की तकनीक, नकड़ी का काम, मिट्टी के बर्तन।</p> <p>1.2 हस्तशिल्प तकनीक (रंगाई, छपाई और पेंटिंग)।</p> <p>गतिविधि: कक्षा में पारंपरिक हस्तशिल्प के बारे में चर्चा जो वर्तमान में भारत या मध्य प्रदेश में उपयोग में नहीं हैं और हस्तशिल्प छात्र द्वारा समाज में किसी अन्य शिक्षार्थी को सिखाएं।</p> <p>Introduction -</p> <p>Craft traditions -historical overview of various crafts ancient to modern times understanding the role of craft in different culture and societies</p> <p>1.1 Roll of Handicraft in Madhya Pradesh</p> <p>Handicraft material, products and process. Exploring traditional methods and techniques used in various crafts absorption drying capacity, process and methods of handicraft, fashion industry. Raw material- colour, brushes cloth, mirror, technique for working with metal, woodworking, pottery.</p> <p>1.2 Handicraft techniques (Dyeing, Printing and Painting).</p> <p>Activity: Discussion about traditional handicrafts in class room which are not in use currently in India OR Madhya Pradesh and teach anyone other learner in society by handicraft student.</p>	10

(Handwritten signatures and initials)

काई-2

मध्यप्रदेश के हस्तशिल्प:-

१. अभिप्राय आधारित मध्यप्रदेश के हस्तशिल्प
 - १.१ महेश्वरी अभिप्राय
 - १.२ चंदेरी अभिप्राय
 - १.३ बाघ अभिप्राय
२. रंगाई, छपाई और चित्रकारी भारत का हस्तशिल्प
 - २.१ बाघ (ब्लॉक प्रिंट)
 - २.२ भैरवगढ़ (छीपा प्रिंट)
 - २.३ दाबू प्रिंट
 - २.४ बंधेज/बांधनी (टाई एंड डाई)
 - २.५ मधुबनी
 - २.६ कलमकार

गतिविधि: मधुबनी लोककला की विभाग में कार्यशाला आयोजित की जाए।

Handicrafts of Madhya Pradesh.

1. Motif based Handicrafts of Madhya Pradesh.
 - 1.1 Maheshwari Motifs.
 - 1.2 Chanderi Motifs.
 - 1.3 Bagh Motifs.
2. Dyed, Printed and Painted Handicraft of India
 - 2.1 Bagh (Block print).
 - 2.2 Bherugarh (Batik) Chhipa Art
 - 2.3 Dabu print.
 - 2.4 Bandhej / Bandhani (Tie and Die).
 - 2.5 Madhubani.
 - 2.6 Kalamkari.

Activity: Organise a workshop in department on Madhubani art.

इकाई-3

मध्यप्रदेश की हस्तशिल्प परंपरा:

- ३.१ कंधी शिल्प (उज्जैन, रतलाम और नीमच)
- ३.२ टेराकोटा शिल्प (मंडला, अलीराजपुर, बैतूल, झाबुआ, जबलपुर)
- ३.३ सुपारी शिल्प (रीवा)
- ३.४ पत्थर शिल्प (बैतूल, झाबुआ, मंडला रतलाम मंदसौर, जबलपुर)
- ३.५ गुड़िया शिल्प (ग्वालियर, झाबुआ)
- ३.६ बांस / लकड़ी शिल्प (मंडला, शहडोल, सिवनी, जबलपुर)
- ३.७ चमड़ा शिल्प (देवास, इंदौर, ग्वालियर)
- ३.८ मिट्टी शिल्प (झाबुआ, मंडला, बैतूल)

गतिविधि: स्टोन क्राफ्ट डिजाइन तैयार करवाना।

Handicraft traditions of Madhya Pradesh. -

- 3.1 Comb Craft (Ujjain, Ratlam, Neemuch).
- 3.2 Terracotta (Mandla, Alirajpur, Betul, Jhabua).
- 3.3 Betel Nut Craft (Rewa).
- 3.4 Stone Craft (Jhabua, Mandla, Betul, Ratlam, Mandasaur, Jabalpur).
- 3.5 Doll craft (Gwalior, Jhabua).
- 3.6 Bamboo/ Wooden craft (Manila, Shahdol, Seoni, Jabalpur).
- 3.7 Leather craft (Dewas, Indore, Gwalior).
- 3.8 Clay Crafts (Jhabua, Mandla, Betul)

Activity: Getting stone craft designs made.

संदर्भ ग्रंथ -

1. उपासना मिश्र - मधुबनी डिजाईन आईडिया, बी.एफ.सी. पब्लिकेशन - 2021
2. स्वाति मिश्रा- हैंडलूम और हैंडीक्राफ्ट ऑफ मध्यप्रदेश एडचेर गुड ऑफ प्रा.लि. - 2016
3. आशी मनोहर शर्मा शाह - ट्राइबल आर्ट्स एंड काफ्ट ऑफ मध्यप्रदेश मपिन पब्लिकेशन - 1996
4. चट्टोपाध्याय के हैंडीक्राफ्ट एंड ट्रेडिशनल आर्ट ऑफ इंडिया, तारापोरेवाला संस एंड सी.ओ. प्रा. लि., मुंबई - 1960
5. सराफ जी. एन.- इंडियन क्राफ्ट विकास पब्लिशिंग हाउस, प्रा. लि. - 1982
6. मध्यप्रदेश के मिट्टी शिल्प क्षरा बसंत निरगुडे-मध्यप्रदेश आदिवासी लोककला परिषद, संस्कृति भवन भोपाल - 1993

संदर्भ: 1- सिंधु घाटी सभ्यता, जो लगभग 3,000 ईसा पूर्व में फली-फूली। वैदिक युग के दौरान भारतीय शिल्प में एक बड़ा विकास हुआ और कपड़ा, पत्थर, धातु, चित्रकला, मिट्टी के बर्तन और लकड़ी के क्षेत्र में आगे बढ़ना जारी रहा।

2- गुप्त युग (320-647 ई.) में पत्थर की नक्काशी, बुनाई, लकड़ी की नक्काशी, मूर्तिकला और आभूषण बनाने में बहुत कौशल देखा गया।

प्रायोगिक -

- | | |
|---|----|
| 1. रंगाई, छपाई और चित्रकारी तकनीक द्वारा निम्नलिखित नमूने तैयार करना | 06 |
| <ul style="list-style-type: none"> • टाई एण्ड ढाई, • बाटिक • ब्लॉक प्रिंट्स • मधुबनी | |
| 2. कलमकारी (10X10" की शीट के कपडे पर कोई दो नमूने तैयार करना) | 06 |
| 3. मध्यप्रदेश के हस्तशिल्प के किन्ही दो नमूनों को संस्थान की सुविधानुसार तैयार करना। सैद्धांतिक प्रश्न पत्र के 3-1 से 3-8 के अनुसार। | 06 |
| 3. निम्नलिखित मध्यप्रदेश के परंपरागत शिल्प के अभिप्रायों के नमूने तैयार करना | 06 |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. महेश्वरी मोटिफ 2. चंदेरी मोटिफ 3. छीपा प्रिंट मोटिफ 4. बाघ प्रिंट मोटिफ (10X10" की शीट पर कोई एक परंपरा मोटिक तैयार करना) | |
| 4- उत्पाद विकास - परंपरागत तकनीक से हस्तशिल्प उत्पाद तैयार करना जिन्हे सैद्धांतिक प्रश्नपत्र में पढा गया है। (कोई भी दो उत्पाद) | 06 |
| 5. प्रदर्शनी सहबिकी के अनुसार उत्पाद तैयार करके महाविद्यालय आधार पर या किसी उचित स्थान पर विक्री हेतु प्रचार प्रसार गतिविधियां तैयार करना। | 06 |

[Signature]

[Signature]

[Signature]

.....

[Signature]



Estb. 1963

Governed by Kasturba Gandhi National Memorial Trust
Kasturbagram Rural Institute
Kasturbagram, Indore (M.P.) - 452020
An Autonomous Women's College, Affiliated to Devi Ahilya University, Indore



B.H.Sc. 1st Year- Academic Session 2025-26
(Under NEP 2020 & As per Ordinance 14-1)

SEMESTER -I

SUBJECT: HOME SCIENCE

COURSE CODE: BHSV101

FOOD PRESERVATION & PROCESSING (Vocational)

Principles & Methods Preservation for Fermented Products

खाद्य संरक्षण एवं प्रसंस्करण

खाद्य संरक्षित एवं किण्वित उत्पादों के संरक्षण के सिद्धांत एवं प्रकार

MAXIMUM MARKS: 100 (70+30)

TOTAL CREDITS: 1(T)+2(P)=3

MINIMUM MARKS: (35)

TOTAL HOURS: 15+60

AIMS

This course is designed with the aim to provide knowledge of the subject to the students and develop understanding of Basic concepts of TheFood Preservation & Processing.

OBJECTIVES

- To give an understanding about the Basic concepts of TheFood Preservation & Processing.
- To provide guidance to students for better understanding of key concepts, thoughts and theories.
- Expansion of knowledge from learning to applicability as well as understanding and identifying life span development.
- To develop broad thinking and awareness about the necessary concepts, system and terminologies.

TEACHING METHODOLOGY

- The Teaching Methodology shall be based on the scientifically proven methods of demonstration, practical and Modern Strategies.
- The Teaching Methodology for the present course would include Lecture cum Discussion and demonstration. Teaching will be Bilingual.

Course Learning outcomes (CLO)

- To know about various food processing generally aims to enhance food safety, extend shelf life, improve nutritional value, and increase convenience.
- To study about make food more palatable and accessible and reduce waste
- To know about some processing methods can also lead to nutrient loss or the creation of potentially harmful compounds.
- To know about Processing can slow down spoilage and extend the time food can be safely stored, reducing food waste and increasing access to food, especially in areas with limited transportation.

Dr. Ananna

CA

Ashwini

Contd-----2

इकाई	विषय	घंटों की संख्या
इकाई 1 Unit 1	अ. खाद्य संरक्षण के सिद्धांत (i) संरक्षण का परिचय और दैनिक भारतीय संस्कृति में भूमिका (ii) भारतीय संस्कृति में खाद्य संरक्षण का ऐतिहासिक विकास। Principles of Food Preservation (i) Introduction of preservation and role in daily Indian culture. (ii) Historical evolution of food preservation in aspects of Indian Culture.	03 Hours
इकाई 2 Unit 2	ब. उच्च तापमान (हीट प्रोटेक्शन) स्थान) का उपयोग (i) नम ताप विधियाँ (ii) शुष्क ताप विधियाँ (iii) ब्लान्चिंग, कैनिंग (iv) निर्जलीकरण, रिटॉर्टिंग (v) सांद्रता (vi) पाश्चराइजेशन। Use of (High temperature (Heat preservation) (i) Moist heat methods (ii) Dry heat methods (iii) Blanching, Canning (iv) Dehydration, retorting (v) Concentration (vi) Pasteurization.	03 Hours
इकाई 3 Unit 3	परिचय, किण्वन के आधार: <ul style="list-style-type: none"> सूक्ष्मजीवों (बैक्टीरिया, खमीर और कवक) की भूमिका सहित किण्वन के विज्ञान को समझना और खाद्य रूपांतरण में उनकी चयापचयी गतिविधियों को समझना। मानव स्वास्थ्य में भूमिका के साथ विभिन्न प्रकार के किण्वन उत्पाद, रासायनिक संरक्षक किण्वित उत्पादों के पारंपरिक प्रकार विभिन्न प्रकार के परिरक्षक। किण्वन के माध्यम से संरक्षित विभिन्न प्रकार के अचार Introduction, Fermentation Fundamentals: <ul style="list-style-type: none"> Understanding the science of fermentation, including the role of microorganisms (bacteria, yeasts, and fungi) and their metabolic activities in food transformation. Type of different type fermented products & Chemical preservative with role in human health Traditional Methods of Fermented products- Pickle- preserved through fermentation with deferent type of preservative 	03 Hours
इकाई 4 Unit 4	किण्वित फल और सब्जियाँ: <ul style="list-style-type: none"> किमची: नमकीन और किण्वित नापा पत्तागोभी और अन्य सब्जियों (से बनी एक कोरियाई स्टेपल, लहसुन, अदरक और मिर्च जैसे मसालों के साथ पकाया जाता है।) का अध्ययन करना। सॉयरक्यूट: (एक जर्मन पकवान जो कि किण्वित कटे हुए गोभी से बना होता है, जिसे आमतौर पर ब्राइन में संरक्षित किया जाता है), सॉयरक्यूट का अध्ययन करना Fermented Fruits and Vegetables: <ul style="list-style-type: none"> Kimchi: To study of a Korean staple made from salted and fermented napa cabbage (other vegetables, often seasoned with spices like garlic, ginger, and chili peppers). Sauerkraut: To study of (a German dish made from fermented shredded cabbage, preserved in brine) Sauerkraut. 	03 Hours

Omama

DS

Athilaw

इकाई 5	किण्वित फल और सब्जियां: <ul style="list-style-type: none"> • कोम्बुचा: (एक किण्वित चाय पीने के लिए जाना जाता है जो इसके टैंग स्वाद और प्रोबायोटिक गुणों के लिए जाना जाता है।) कोम्बुचा का अध्ययन करना। • अन्य किण्वित सब्जियां: मूली, गाजर, बीट्स सहित अन्य (सब्जियों की एक विस्तृत श्रृंखला को किण्वित किया जा सकता है।) अन्य किण्वित सब्जियों का अध्ययन करना। 	
Unit 5	Fermented Fruits and Vegetables: <ul style="list-style-type: none"> • Kombucha: A fermented tea drink known for its tangy flavor and probiotic properties. 2.5 hrs 5 hrs 5 hrs • Other Fermented Vegetables: To study of other fermented vegetables (a wide range of other vegetables can be fermented, including radishes, carrots, beets, and turnips). 	03 Hours

इकाई	विषय	घंटों की संख्या
1.	सामान्य संरक्षक का गुणात्मक विश्लेषण। Qualitative analysis of general preservative.	6
2.	नमक और चीनी का उपयोग करके खाद्य संरक्षण के तरीके। Methods of Food Preservation using salt and sugar.	6
3.	सुखाने और निर्जलीकरण का गुणात्मक विश्लेषण। Qualitative analysis of Drying and Dehydration.	6
4.	कुछ आम खाद्य पदार्थों के लिए खाद्य मिलावट परीक्षण 20 घंटे का अनुमान Estimation of Food Adulteration tests for some common foods.	6
5.	फल और सब्जी उत्पादों के परिरक्षण और बोतलबंद होने का अनुमान। (कोई दो) Estimation of Preservation and bottling of fruit and vegetable products. (Any two).	6
6.	ब्लान्चिंग द्वारा फलों और सब्जियों का गुणवत्ता विश्लेषण। (कोई दो) Quality analysis of fruits & Vegetables by blanching. (Any two).	6
7.	संवेदी और शेल्फ लाइफ स्टडी के साथ किल्ल तैयार करना अचार Preparation of Pickle with Sensory and shelf-life study.	6
8.	संवेदी और शेल्फ लाइफ स्टडी के साथ किमची की तैयारी। Preparation of Kimchi with Sensory and shelf-life study.	6
9.	संवेदी और शेल्फ लाइफ स्टडी के साथ सॉयरकट की तैयारी। Preparation of Sauerkraut with Sensory and shelf-life study.	6
10.	संवेदी और शेल्फ लाइफ स्टडी के साथ कोम्बुचा तैयार करना Preparation of Kombucha with Sensory and shelf-life study.	6
TextBooks, Reference Books, Other resources		
1. Bhargava B. 2005, Family Resource Management and Interior Decoration, Jaipur Apple Printer and V.R, Printers. 2. Deacon R F Firebaugh F M (1975) Home Management Contexts and Concepts Boston Houghton Mifflin Company 3. Gandora V and Jaiswal N (2008) Management in Home, New Delhi: Dominant Publisher and Distributer (ISBN Number 81-788-526-3) 4. Gross I H Crandall and Knoll MM, EW (1980) (Management for modern Families), New Jersey: Prelice Hall Inc. 5. Koontz H and O'Donnell C (2005) (Management A System and Contingency Analysis of Managerial Functions, New York: MC Graw-Hill Book Company 6. Kreitner R (2009/2010) Management Theory and Application: India: Cengage learning India Pvt Ltd (ISBN 13:9788131511244) 7. Nickell P and Dorsey JM (2002) Management in Family living: New Delhi CBS Publishers ISBN 13:9788123908519 8. Rao VSP And Narayana PS (2008) Principles and Practices of management: New Delhi: Konark Publishers PVT Ltd (ISBN		

- 13:9788122000283)
9. Seetharaman P. Batra S and Mehra P (2005): An Introduction to Family Resource Management: NEW Delhi: CBS Publisher And Distributers (ISBN 13:9788123911861)
10. Shukul M. and Gandotra V (2006) Home Management and family Finance: New Delhi: Dominant Publishers and Distributers (ISBN No-81-7888-403-8)
11. Swanson B (1993) Introduction to Home Management: New York Macmillan Publishing Co Inc.
12. Varghese M.A. Ogale N and Shrinivasan K (1985): Home Management: New Delhi: New Age International (P) Limited Publishers (ISBN 13:978285269046)
13. Mann M.K. (2004) Home Management for Indian Families Kalyani Publisher Ludhiana. Welfare, Government of India Jamai Osmania (PO), Hyderabad – 500 007 Telangana, India Website: www.nin.res.in; Email: nin@nic.in
14. पाटनी मंजू 2006 - गृह प्रबंध, स्टार पब्लिकेशन आगरा
15. पाटनी मंजू (2019), फैमिली डायनामिक्स स्टार पब्लिकेशन आगरा
16. डा. हेमलता, भगवत् गीता में प्रबंधन, हंसा प्रकाशन, जयपुर।
17. प्रो. संत प्रसाद गौतम, श्रीमद्भगवद्गीता जीवन का वैज्ञानिक आधार, मध्यप्रदेश ग्रन्थ अकादमी, भोपाल।

Suggestive digital platforms weblinks:

1. <https://nios.ac.in/media/documents/srsec321newE/321-E-Lesson-10.pdf>
2. <https://en.wikipedia.org/wiki/Decision-making>
3. <https://www.knowledgehut.com/blog/project-management/management-process>
4. <https://unacademy.com/content/upsc/study-material/general-awareness/resources-and-its-typesand-uses/>
5. <https://www.shiksha.com/online-courses/articles/explore-what-is-resource-management/>
6. <https://ebooks.inflibnet.ac.in/hsp03/chapter/work-simplification/>
7. <https://ebooks.inflibnet.ac.in/hrmp01/chapter/indian-culture-and-spirituality-lessons-formanagement/>
8. <https://egyankosh.ac.in/bitstream/123456789/70949/1/%E0%A4%87%E0%A4%95%E0%A4%BE%E0%A4%88-8.pdf>

Dr
Manna

CS

Attal