

**BACHELOR OF ARTS**  
**B.A. PART – I**  
**EXAMINATION – 2022-2023**

**Teaching and Examination Scheme**

**HOME SCIENCE**

**Examination Scheme**

**B. A. Part – I, the Question Paper for the examination will be divided in three parts i.e.**

**Section – A, Section – B and Section – C**

**Section – A:** will consist of 10 compulsory questions. There will be two questions from each unit and answer of each question shall be limited up to 30 words. Each question will carry 1.5 marks.

**Section – B:** will consist of 10 questions. Two questions from each unit and students will answer one question from each unit. Answer of each question shall be limited up to 250 words. Each question carries 5 marks.

**Section – C:** Will consist of total 5 questions. There will be one question from each unit and students will answer any 03 questions and answer of each question shall be limited up to 500 words. Each question carries 10 marks.

**Theory**

Paper I: Health Science

Paper II: Population Education and Mother Craft

**Duration: 3 Hours**

70 Marks

70 Marks

**Practical**

- First Aid and Home Nursing  
Internal Assessment

10 Marks

Practical Examination

20 Marks

**Total - 30 Marks**

- Cooking Practical
- Internal Assessment  
Examination

10 Marks

20 Marks

**Total - 30 Marks**

**PAPER – I**  
**HEALTH SCIENCE**

Time – 3 Hrs.  
M.M - 70

**Unit – I**

Cell: Structure and Functions.  
Classification of tissues and their Functions,  
Blood composition and functions, Blood groups, clotting of blood

**Unit – II**

Circulatory System: Structure of Heart and Blood vessels, course of circulation,  
Blood pressure and pulse  
Digestive System: Alimentary canal, Digestion and absorption of food  
Liver: Structure and Functions

**Unit – III**

Excretory System: Organs forming the urinary system, Kidney structure and functions  
Skin: Structure and Functions  
Brain: Structure and functions  
Classification of Bones, Types of joints

**Unit – IV**

Concept of Health: Air and Ventilation, Composition of air, impurities in the air, their source and effect on health,  
Natural purification, Principles and methods of ventilation (with special reference to India) Effect of defective ventilation and over crowding on health  
Water: Composition and source of water, hardness of water and its removal, supply of water and purification of water  
Waste Water: its removal and disposal  
Refuse: collection, removal and disposal  
Sulabh Sauchalaya: Water carriage system and its advantages, disposal of sewage

**Unit –V**

Infection: source of disease, disease producing microbes, modes of transmission of infection, entry into body, channels of infection, Immunity  
Stages following infection: Restraint of infection, General measures  
Infect diseases: Study of the following diseases as regard to their cause, mode of transmission, symptoms, incubation and infection periods-Diphtheria, Whooping cough, Polimylite, Tetanus, Cholera, Malaria, Tuberculosis, AIDS  
Methods of protection and prevention of spread of infection, School hygiene and village sanitation programme, National and International agencies working for public health and hygiene. World Health Organization, UNICEF, Red Cross Society

**Recommended Readings**

Chatterjee, C.C.: Human Physiology, Vols. I & II

Pearce, E.C.: Anatomy and Physiology for Nurses

Bedi, Yashpal: Preventive and Social Medicine

Gosh: Public Health and Hygiene

सत्संगी, जी.डी. स्वास्थ्य विज्ञान तथा जनस्वास्थ्य, विनोद पुस्तक मन्दिर, आगरा

आर्य, डा. सत्यदेव: स्वास्थ्य विज्ञान

प्रियर्स: भारीर और भारीर क्रिया विज्ञान

रिपुदमनसिंह: भारीरक विज्ञान

**PAPER II**  
**POPULATION EDUCATION & MOTHER CRAFT**

**Unit – I**

Human Reproductive system: Anatomy of the reproductive organs, Physiology of Reproduction, production of ovum and sperm. Fertilization and implantation, menstrual cycle.

Symptoms of pregnancy, common disturbances during pregnancy and their management Morning sickness, Heart burn. Indigestion, constipation, Piles, Varicose veins, Cramps, Sleeplessness, Frequency of micturation, Odema.

**Unit – II**

Concept of population education: Various definitions differences in concepts of population education, Significance and scope of population education, Family life education, Sex education, Causes and consequences of population Blast. Trends in population growth terms related to population dynamics. Birth control methods, Advantages of small family

**Unit – III**

Anti-natal hygiene and care of expectant mother, advice regarding diet, dress, cleanliness, bath, exercise, rest and sleep, regulation of bowels, care of teeth, care of breasts, mental hygiene. Anti-natal clinic and their importance

Regular medical check-up for satisfactory progress and to detect signs of abnormality.

Toxemias of pregnancy: symptoms, detection and care, pernicious vomiting of pregnancy, albuminuria preclametic state and eclampsia

Abortion and miscarriage\_ Threatened abortion, inevitable, complete, incomplete, missed and repeated- symptoms, importance and care.

**Unit – IV**

Preparation for confinement and arrival of the new born, confinement at home, importance of having trained assistance until medical attention is available when to call an assistances, symptoms and signs

Confinement in maternity home and hospitals, advantages, when to shift, care during puerperium, recording of temperature, pulse involution of uterus and any abnormal symptoms or sign.

Precaution to avoid sepsis, causes and prevention, enlarged breast, cracked nipples, management of diet, bowels, retention of urine, proper rest and sleep, care of breast and care of feeding equipment

post natal care- Light exercise, rest and sleep, clothing, feeding of an infant. return to normal activity.

**Unit – V**

Care of new born and young baby: Bath, toilet, care of the umbilicus in the new born, clothing, importance of fresh air and sunshine, proper habit formation with regard to eating, sleeping, elimination, posture, cleanliness, feeding

Breast feeding: its importance, management, preparation, position and time schedule. Causes of insufficient milk in the breast and its management.

Test feeds: Artificial feeding equipment and its care: Preparation of feeds, cows and patent quality, necessary techniques of bottle feeding and time schedule, methods of making cows milk more digestible.

Weaning: Different weaning foods: mixed feeding, food supplement at various stages, points to be noted.

Common digestive disturbances during infancy and their management: diarrhea, simple error of diet, acute, gastroenteritis (summer diarrhea), constipation, vomiting flatulence, intestinal colic.

Health protection, vaccination and health problems of infants- malnutrition, marasmus, napkin rashes, umbilical infection, infection of eye, jaundice, swelling of the breast of newly born child.

### **PRACTICAL – I FIRST-AID AND HOME NURSING**

M.M. – 30  
Internal - 10  
External – 20

#### **A**

- Introduction to First-aid, First-aid\_ and First-aid box, preparation of First-Aid kit
- First-Aid treatment for the following:
  - Foreign body  
Through Air-Asphaxia, unconsciousness, fainting,  
Through Mouth- Food, Drinks, Medicines  
Through Skin-Infections and animal bites.  
In eye, ear, nose and throat.
  - Cuts and wounds
  - Sprains, fractures and dislocation
  - Hemorrhage
  - Electric Shock, Drowning
  - Artificial respiration

#### **B**

- Bandages: Triangular: Food heel, knee, palm, elbow, large and small arm slings, jaw, eye, ear and forehead  
Roller: Finger, toe, foot, heel, leg, knee, palm, elbow, hand, eye, forehead and capelin, application of slints in fracture of palm, hand, leg and whole body
- Home Nursing: Total care of sick person, morning and general care, sponge, mouth wash, giving bed pan and urinal , bed making, feeding a patient with a feeding cup and spoon  
caring for a fever case: Temperature, pulse, respiration: noting and recording, giving medicine, use of spitoon, administering cold compress, inhatation, use ice cap, preparing for enema, preparing and application of hot water bag  
fomentation: simple dry and \_moist sterilizations and use of anti-septics and disinfectants care of equipment after use of patient.

### **PRACTICAL – II COOKING**

M.M. – 30  
Internal - 10  
External – 20

1. Introduction to foods Laboratory
  - Weights and measures
  - Common cooking terms
  - Cooking methods

2. Table Setting, laying of meals, type of serving

- Indian and Western
- Formal
- Informal
- Buffet
- Tray Serving

3. Along with the knowledge regarding the preparation such as cleaning, washing and cutting etc. Preparation of ten (10) dishes each from the following giving emphasis on garnishing, decoration and serving.

- Drinks and Soups
- Salad decoration, Raita and Chutney
- Puries, Parathas and kachories
- Rice preparation as Pulavs, Taheri, Kabuli, Biryani etc.
- Snacks
- Vegetables
- Pulses and Legumes
- Cakes and Biscuits
- Sweets and desserts
- Children's party dishes
- Demonstration on cake icing
- Pickles, Preserves (Murraba), jam, jallies, marmalade, sauce
- Low cost high protein, high energy preparation
- Organizing party on the basis of the following
  - Planning the party
  - Planning the menu
  - Preparing the order
  - Placing the order
  - Receiving the order
  - Preparations of the planned dishes
  - Decoration for the party

गृह विज्ञान

सैद्धान्तिक प्रश्न-पत्र

प्रथम प्रश्न पत्र : स्वास्थ्य विज्ञान

द्वितीय प्रश्न पत्र : जनसंख्या शिक्षा एवं मातृ कला

अवधि : 3 घण्टे

70 अंक

70 अंक

प्रायोगिक प्रथम- प्राथमिक चिकित्सा एवं गृह परिचर्या

पूर्णांक : 30

आन्तरिक मूल्यांकन : 10 अंक

प्रायोगिक परीक्षा : 20 अंक

पूर्णांक : 30

आन्तरिक मूल्यांकन : 10 अंक

प्रायोगिक परीक्षा : 20 अंक

प्रायोगिक द्वितीय- पाक कला

**प्रथम प्रश्न-पत्र**  
**स्वास्थ्य विज्ञान**

अवधि : 3 घण्टे  
पूर्णांक : 70

- इकाई - 1** : कोशिका: रचना, कार्य  
उत्तक: प्रकार एवं कार्य  
रक्त: संरचना एवं कार्य, रक्त समूह, रक्त का थक्का जमना।
- इकाई - 2** : रक्त परिवहन तंत्र: हृदय एवं रक्त वाहिनियां: संरचना, रक्त परिवहन की प्रक्रिया, रक्त चाप एवं नाडी।  
पाचन तंत्र : पाचन नली, भोजन का पाचन एवं अभिपोषण,  
यकृत: संरचना एवं कार्य
- इकाई - 3** : उत्सर्जन तंत्र: मूत्रिय तंत्र के अंग, वृक्क (गुर्दे) संरचना एवं कार्य  
त्वचा: संरचना एवं कार्य  
मस्तिष्क: संरचना एवं कार्य  
अस्थियों का वर्गीकरण, अस्थी जोड़ों के प्रकार
- इकाई - 4** : स्वास्थ्य की अवधारणा, वायु एवं संवातन, वायु का संगठन, वायु में अशुद्धियां, उनके स्रोत एवं उनका स्वास्थ्य पर प्रभाव, प्राकृतिक भुद्धिकरण, संवातन का सिद्धान्त एवं विधियां (विशेष रूप से भारतीय संदर्भ में), स्वास्थ्य पर दोषपूर्ण संवातन एवं भीड़-भाड़ का प्रभाव  
जल : जल का संगठन एवं स्रोत, जल की कठोरता एवं निराकरण, जल प्रदाय तथा जल भुद्धिकरण  
गंदा पानी: निकास तथा निस्तारण  
कूड़ा संग्रहण : निकास तथा निस्तारण  
सुलभ भोचालय : जल प्रवाह पद्धति और उनके लाभ, मलजल का निस्तारण
- इकाई - 5** : संक्रमण : रोगों के स्रोत, रोग उत्पन्न करने वाले जीवाणु, संक्रमण का संचार, भारीर में प्रवे, संक्रमण के चेनेल्स, प्रतिरक्षा  
संक्रमण के बाद की स्थितियां : संक्रमण नियन्त्रण के सामान्य उपाय  
संक्रमण रोग: निम्नलिखित संक्रमण रोग के कारण, संवाहन के माध्यम, लक्षण, उद्भवन अवधि, संक्रमण अवधि का अध्ययन – डिप्थीरिया, काली खांसी, पोलियो, धुनश्टांकार, हैजा, मलेरिया, राज्यक्षमा, एड्स  
संक्रमण के प्रकार की रोकथाम तथा सुरक्षा की विधियां विद्यालय एवं गांव में स्वास्थ्य स्वच्छता के कार्यक्रम  
जनस्वास्थ्य एवं स्वच्छता : रश्ट्रीय एवं अन्तर्राश्ट्रीय संस्सथाएं – विश्व स्वास्थ्य संगठन, यूनिसेफ, रेडक्रास सोसायटी

**द्वितीय प्रश्न-पत्र**  
**जनसंख्या एवं मातृ कला**

अवधि : 3 घण्टे  
पूर्णांक : 70

- इकाई - 1** : प्रजनन अंगों की रचना, प्रजनन का भारीर विज्ञान, डिम्ब तथा भुक्र कीट का उत्पादन, गर्भाधान एवं गर्भरोपण, ऋतु चक्र, गर्भाधान के चिन्ह एवं लक्षण, गर्भावस्था के दौरान सामान्य कठिनाइयां व उनकी व्यवस्था-प्रातःकालीन अस्वस्था, सीने की जलन, अपच, कब्ज, बवासीर, अपस्कीन, शिरा, ऐठन, नींद न आना, मूत्र त्याग की आवृति, सुजन
- इकाई - 2** : जनसंख्या शिक्षा की अवधारणा: विभिन्न परिभाशाएं, जनसंख्या शिक्षा की अवधारणाओं में अंतर, जनसंख्या शिक्षा की महत्ता एवं क्षेत्र – पारिवारिक जीवन शिक्षा, यौन शिक्षा, जनसंख्या विस्फोट के कारण एवं प्रभाव, जनसंख्या वृद्धि की प्रवृत्तियां: जनसंख्या भाक्तिमान से सम्बन्धित पदावली, संतान निरोध की विधियां, छोटे परिवार के लाभ
- इकाई - 3** : जन्मपूर्व स्वच्छता एवं गर्भिणी की देखभाल – आहार, वस्त्र, स्नान, व्यायाम, विश्राम एवं निन्द्रा, मल त्यागने की नियमितता, दांतों की देखभाल, स्तनों की देखभाल, मानसिक स्वास्थ्य सम्बन्धी परामर्श – प्रसवपूर्व स्वास्थ्य केन्द्र एवं उनका महत्त्व, नियमित डॉक्टरी जांच-संतोशप्रद प्रगति और असामान्यता के लक्षण पता लगाने के लिए  
रुधिर विशाक्तता: लक्षण पता लगाना व देखभाल, गर्भावस्था में तीव्र उल्टियां, मूत्र में एल्ब्युमिन की उपस्थिति, पूर्व गर्भतानक स्थिति तथा गर्भतानक गर्भावस्था पूर्ण, अपूर्ण, मृतगर्भाधारण (उपेमक) तथा बार-बार गर्भावस्त्राव – लक्षण, महत्ता एवं देखभाल
- इकाई - 4** : प्रसूति की तैयारी तथा शिशु का आगमन : घर पर प्रसूति की तैयारी करना: स्वास्थ्य सम्बन्धी सुविधाएं मिलने तक, प्रशिक्षित सहायता का महत्त्व, सहायता कब बुलाएं: लक्षण एवं चिन्ह, मातृ गृहों तथा अस्पताल में प्रसव कराने के लाभ, कब ले जाना चाहिए

प्रसूतिकावस्था के दौरान देखभाल: तापमान लेना, नाडी का गर्भाय संकुचन तथा असामान्य लक्षण तथा चिन्ह, रूधिर दुशण दूर करने के लिए सावधानियां, कारण एवं बचाव, स्तन में दूध का जमाव, चूसक में दरारें, मल त्याग, मूत्र रोकना, आराम व निद्रा, स्तनों की देखभाल व दूध पिलाने के पात्रों की देखभाल  
जन्मोपरान्त देखभाल: हल्का व्यायाम, आराम व निन्द्रा, वस्त्र, बच्चों का आहार, सामान्य क्रिया शीलता की अवस्था में आना

- इकाई – 5 :** नवजात शिशु की देखभाल – स्नान, मल-मूत्र त्यागना, नाभिक देखभाल, कपड़े, ताजी हवा व धूप का महत्त्व: खाने, सोने व मल त्याग करने, भारीर का आसन तथा सफाई सम्बन्धी उपयुक्त आदत डालना  
पोशण: वक्ष-पोशण: महत्त्व, व्यवस्थापन, तैयारी, स्थिति, समय तालिका। वक्ष से अपूर्ण दूध प्राप्ति के कारण व उसका व्यवस्थापन  
जांच पोशण: कृत्रिम पोशण, पोशण उपकरण व उसकी देखभाल, पोशण की तैयारी – गाय का दूध तथा पेटेन्ट पोशाहार, आवयक भाग, बोतल से दूध पिलाने की तकनीक तथा समय तालिका, गाय के दूध को पाच्य बनाने की विधियां  
वीनिंग: विभिन्न वीनिंग भोजन, विभिन्न अवस्थाओं में पूरक आहार मिश्रित आहार, ध्यान देने योग्य बातें  
भौतिकावस्था में पाचन की गड़बड़ी व उनकी व्यवस्था: अतिसार आहार की सरल गलतीयां, गेस्टो-एनट्राइटिस (नउउमत कर्पततीवम) कब्ज, उल्टियां, उदर, वायु, जठर भूल – स्वास्थ्य रक्षा: टीके लगाना, भौशावस्था में छोटे रोग और उनकी व्यवस्था, कुपोशण, मरासमस, नेपकीन, रेशिस, नाभिय संक्रमण, आंखों का संक्रमण, पालियो, नवजात शिशु के वक्ष सूजन

### प्रायोगिक प्रथम प्राथमिक चिकित्सा एवं गृह परिचर्या

अवधि : 3 घण्टे

पूर्णांक : 30

प्रायोगिक परीक्षा : 20

आन्तरिक मूल्यांकन

: 10

- अ. 1. प्राथमिक चिकित्सा: प्राथमिक चिकित्सक, प्राथमिक चिकित्सा, बॉक्स : परिचय, प्राथमिक चिकित्सा बॉक्स बनाना  
2. निम्नलिखित की प्राथमिक चिकित्सा:

- बाह्य पदार्थ:  
वायु द्वारा – मूर्छा, बेहोशी एवं आघात  
मुख द्वारा – भोजन, पेय पदार्थ एवं दवाई  
त्वचा द्वारा – इन्जेक्शन, पशु एवं कीड़ों का काटना  
आंख, कान, नाक एवं गले में ब्राहा पदार्थ
- काटना, एवं घाव
- मोच, अस्थि भंग एवं अस्थि खिसकना
- रक्त स्राव
- बिजली का करंट, डुबना
- कृत्रिम भवसन
- जलना एवं झुलसना

- ब. 1. पट्टियां: तिकोनी-पैर, एडी, घुटना, हथेली, कोहनी, बड़ी छोटी गलपट, जबडा, आंख, कान, माथा  
गोल पट्टी: उंगली, अंगुठा, पैर, एडी, टांग, घुटना, हथेली, कोहनी, हाथ, आंख, माथा, एवं सिर  
हथेली, हाथ, पैर, एवं पूरे भारीर में अस्थि भंग होने पर खपच्ची का प्रयोग  
2. गृह – परिचर्या : रोगी की पूरी देखभाल, प्रातः कालीन एवं सामान्य देखभाल, स्पन्ज, मुंह धुलाना, बिस्तर पर मल तथा मूत्र-पात्र देना, बिस्तर बनाना, रोगी को फीडिंग कप एवं चम्मच से खिलाना।  
ज्वर में देखभाल: तापक्रम नाडी, स्वासोच्छ्वास देखना एवं रेकार्ड करना, दवा देना, थुकदान का प्रयोग, ठण्डी पट्टी रखना, बफारा, बर्फ की थैली का प्रयोग, एनिमा देने की तैयारी, गर्म जल की थैली का प्रयोग, सरल भुशुक नम पट्टियां  
विसंक्रमण तथा कीटाणुरोधक पदार्थों का प्रयोग, रोगी द्वारा प्रयुक्त उपकरणों की देखभाल

प्रायोगिक द्वितीय  
पाक कला

अवधि : 3 घण्टे  
पूर्णांक : 30  
प्रायोगिक परीक्षा : 20  
आन्तरिक मूल्यांकन :  
10

- अ. 1 भोजन प्रयोगशाला का परिचय  
2. नाप – तोल  
3. सामान्य पाक भाब्दावली  
4. पाक की विधियां
- ब. मेज सज्जा, भोजन परोसना, परोसने की विविध पद्धतियां  
1. भारतीय एवं पा चात्य  
2. औपचारिक  
3. अनौपचारिक  
4. बुफे  
5. ट्रे में परोसना
- स. पकाने से पहले की तैयारी, जैसे – सफाई, धोना, काटना इत्यादि के सम्बन्ध में जानकारी निम्नलिखित में से प्रत्येक श्रेणी के 10-10 व्यंजन तैयार करवाना प्रत्येक व्यंजन की सजावट एवं परोसने पर विशेष ध्यान देना  
1. पेय एवं सूत्र  
2. सलाद, रायता, चटनी  
3. पूरी, पराठा, कचौरी  
4. चावल के व्यंजन-पुलाव, ताहरी, कबुली, बिरयानी  
5. नाश्ते के लिए नमकीन  
6. सब्जियां  
7. दालें एवं फलियां  
8. केक एवं बिस्क्यूट  
9. भोजन के बाद परोसे जाने वाले मिश्टान एवं मिठाइयां  
10. बच्चों की पार्टी के व्यंजन  
11. केक आइसिंग पर डेमोन्स्ट्र ोन  
12. आचार मुरब्बा, जेम, जैली, मार्मलेड, सॉस  
13. उच्च प्रोटीन एवं उच्च उर्जायुक्त सस्ते व्यंजन  
14. निम्नलिखित बिन्दुओं को ध्यान में रखते हुए पार्टी का आयोजन करना।  
1. पार्टी की प्लानिंग  
2. मीनू प्लानिंग  
3. ऑर्डर तैयार करना  
4. ऑर्डर देना  
5. ऑर्डर लेना  
6. योजना के अनुसार डिसेज बनाना  
7. पार्टी की सजावट



**BACHELOR OF ARTS**  
**B.A. PART – II**  
**EXAMINATION – 2023-2024**

**Examination Scheme**

**B. A. Part - II the Question Paper for the examination will be divided in three parts i.e. Section– A, Section – B and Section – C**

**Section – A:** will consist of 10 compulsory questions. There will be two questions from each unit and answer of each question shall be limited up to 30 words. Each question will carry 1.5 marks.

**Section – B:** will consist of 10 questions. Two questions from each unit and students will answer one question from each unit. Answer of each question shall be limited up to 250 words. Each question carries 5 marks.

**Section – C:** Will consist of total 5 questions. There will be one question from each unit and students will answer any 03 questions and answer of each question shall be limited up to 500 words. Each question carries 10 marks.

**HOME SCIENCE**

**Theory**

**Duration: 3 Hours**

Paper I: Textile and Clothing

70 Marks

Paper II: Foods and Nutrition

70 Marks

**Practical**

Paper I : Laundry work and needle craft

Internal Assessment

10 Marks

Practical Examination

20 Marks

Total - 30 Marks

Paper II: Clothing Construction

Internal Assessment

10 Marks

Practical Examination

20 Marks

Total - 30 Marks

**PAPER - I**  
**TEXTILE AND CLOTHING**

Time – 3 Hrs.

M. M. – 70

**Unit 1:**

- Textile terminology and classification of textile fibers
- Identification, origin, manufacture and general properties of cotton, linen, wool and silk

**Unit II:**

- Identification, origin manufacture and properties of Rayon and Nylon
- Classification of yarns, spinning and construction of different types of yarns
- Fabric construction terminology and techniques- Felting, Braiding, Bonding, Knotting, Knitting and Weaving
- Simple testing of fibres for fastness or colour and shrinkage

**Unit III:**

- Fabric finishes: Calendaring, tentering, sizing. Weighing of silk, sanforizing, mercerizing, water, fire, and moth proofing and permanent press
- Classification of dyes, raw stock dyeing, yarn dyeing, piece and cross dyeing
- Block printing, screen printing, roller printing, resist printing: Batik, tie and dye and discharge printing

**Unit IV:**

- Traditional textile of different States of India. Elementary knowledge should be given:
  - Kashmir – Shawls, Carpets
  - Punjab - Phulkari
  - Bengal – kantha, Baluchur
  - Gujrat – Patola, Kutch, Sindhi embroidery
  - Rajasthan - Bandhani
  - U.P. – Brocades
  - M.P. – Chanderi
  - Andhra – Kalamkari
- Selection of garments, house hold linen, upholstery and furnishing according to climate: utility, age, fashion occasion and occupation

**Unit V:**

- Laundry equipments
- Water, Laundry soaps and detergents
- Laundry Reagents – Bleaches, Blue and Starches
- Washing Machine – use and care
- Principles of washing and finishing
- Stain removal and simple dry cleaning at home
- Care and storage of laundered clothes

**PAPER - II**  
**FOODS AND NUTRITION**

Time – 3 Hrs.

M. M. – 70

**Unit 1:** Introduction: Definitions of the terms as: Food, Nutrition, Nutrients, Health, Nutritional care, Nutritional Status Nutritional value etc.

Functions of food- Classification of food, Composition, Classification, Functions, Requirements food sources, deficiency and excess of: (a) Carbohydrates (b) Protein (c) Fats

**Unit II:** Energy Metabolism

Measurement:

- Units
- Fuel value of foods, physiological fuel value

Measurement of energy exchange of the body:

- Direct and Indirect calorimetry
- Basal metabolic rate-definition, measurement, factors affecting

Factors influencing the total energy requirements, sources of energy and energy balance

Minerals: Introduction, Functions, requirements, food sources and deficiency of calcium, phosphorus, iron, iodine and zinc

Water: Distribution, Function, Sources of water to the body, daily losses of water requirement

**Unit III:** Vitamins - Introduction

Fat Soluble Vitamins: A, D, E & K

Water soluble vitamins B complex

Thiamin, Riboflavin and Niacin, vitamin C

Characteristics, functions, daily allowance, food sources, retention of food value and deficiency of all the above vitamins

Cooking of foods:

- Advantages of cooking food
- Methods of cooking
- Retention nutritional values while cooking

Food preservation:

- Aims of food preservation
- Factors contributing to food deterioration and spoilage
- Food preservation methods

**Unit IV:** Food groups: Their dietary and nutritional importance, balanced diet – ICMR requirements

- Nutrition during pregnancy and lactation
- Complications of pregnancy

Nutrition during infancy:

- Nutritional requirements
- Breast feeding
- Supplementary foods during infancy

Nutrition for children and teen agers

Nutrition for older adults

**Unit V:** Therapeutic Nutrition

Introduction to therapeutic nutrition

- Causes and diet for over weight
- Causes, symptoms and dietary considerations of following conditions;
  - Constipation

- Diarrhea
- Peptic ulcer
- Diabetes
- Hypertension

#### BOOKS RECOMMENDED

Proudfit: Normal and Therapeutic Nutrition

Davidson and Pasamore: Human Nutrition and Dietetics

Nutritive value of Indian foods: ICMR

Nutritive requirement for Indians ICMR

Nutrient requirement and recommended dietary allowances for Indians: ICMR, 1984 and 1989

Swaminathan, M.S.: Principles of foods and nutrition and dietetics

भौरी, जी.पी.: पोषण एवं आहार विज्ञान

टण्डन, उशा: पोषण एवं आहार विज्ञान

### PRACTICAL – I LAUNDRY WORK AND NEEDLE CRAFT

M.M. – 30  
Internal - 10  
External – 20

- A) Laundry equipment
- B) Laundering of Cotton, Woolen: Silk and Synthetic garments
- C) Laundering of Lace articles
- D) Simple dry cleaning at home
- A) Stain Removal
- B) Tying and dyeing with different techniques
- C) Batik
- Physical and chemical identification tests for cellulosic, protein and synthetic fibers
- Embroidery stitches, making one embroidered home furnishing articles eg. Teacosy, tray cloth, Table cloth, cushion Cover, wall hanging etc.
- Three knitting patterns for sample file and one knitted cardigan/pullover

### PRACTICAL – II CLOTHING CONSTRUCTION

M.M. – 30  
Internal - 10  
External – 20

- Sewing machine – Use and care
- Construction processes in garment making: Disposal of fullness, seams, finishing of raw edges, fasteners, Types of sleeves, collars and yokes
- Principles of taking body measurement, principles of drafting and cutting
- Drafting cutting and sewing of following garments:
  - Petticoat
  - Baby frock
  - Baba suit
  - Saree blouse
  - House coat/Salwar shirt
  - Pyjama/Salwar

## गृह विज्ञान

सैद्धान्तिक प्रश्न-पत्र

प्रथम प्रश्न पत्र : वस्त्र विज्ञान और वस्त्र कला

द्वितीय प्रश्न पत्र : भोजन एवं पोशाहार

अवधि : 3 घण्टे

70 अंक

70 अंक

प्रायोगिक प्रथम- धुलाई कार्य एवं सिलाई

पूर्णांक : 30

आन्तरिक मूल्यांकन : 10 अंक

प्रायोगिक परीक्षा : 20 अंक

प्रायोगिक द्वितीय- वस्त्रों का निर्माण

पूर्णांक : 30

आन्तरिक मूल्यांकन : 10 अंक

प्रायोगिक परीक्षा : 20 अंक

### प्रथम प्रश्न-पत्र वस्त्र विज्ञान और वस्त्र कला

अवधि : 3 घण्टे

पूर्णांक : 70

- इकाई - 1 :** (अ) वस्त्र विज्ञान की विभिन्न व्याख्या (टर्मस्), एवं वस्त्र तन्तुओं का वर्गीकरण  
(ब) कपास, लिनन, ऊन एवं रेशम की पहचान, उत्पत्ति, उत्पादन एवं सामान्य गुण
- इकाई - 2 :** (अ) रेओन एवं नायलोन की पहचान, उत्पत्ति: उत्पादन एवं गुण  
(ब) विभिन्न प्रकार के सूत का वर्गीकरण, कताई की विधियाँ एवं विभिन्न प्रकार के सूत  
(स) वस्त्र निर्माण की विभिन्न व्याख्याएं (टर्मस्) एवं तकनीक, फेल्टिंग, ब्रेडिंग, नोटींग, नीटिंग एवं वीविंग  
(द) तन्तु के रंग का पक्कापन एवं सिकुडन जांचने के लिए सामान्य परीक्षण
- इकाई - 3 :** (अ) वस्त्र परिसज्जा: केलेन्डरिंग, टेन्टरिंग, साईजिंग, सिल्क वेईंग, सेल्फोराजिंग, मर्सराईजिंग, जल, कीट एवं अग्निरोधक एवं परमानेन्ट प्रेस  
(ब) वस्त्र के रंगों का वर्गीकरण, कच्चे माल की रंगाई, तन्तु की रंगाई, पीस एवं क्रोस ड्राईंग  
(स) ब्लाक छपाई, स्क्रीन छपाई एवं रोलर छपाई: रेजिस्ट छपाई: बातिक, बन्धेज एवं डिस्चार्ज प्रिन्टिंग
- इकाई - 4 :** (अ) भारत के विभिन्न राज्यों के परम्परागत वस्त्र-प्रारम्भिक ज्ञान  
कश्मीर - शाल एवं कार्पेट  
पंजाब - फुलकारी  
बंगाल - काण्था, बालुचर  
गुजरात - पटोला, कच्छ, सिन्धी कशीदाकारी  
राजस्थान - बांधनी  
यू.पी. - ब्रोकेड  
एम.पी. - चंदेरी  
आन्ध्र प्रदेश - कलमकारी  
(ब) वस्त्र एवं कपड़ों का चुनाव : लिनन, पर्दे एवं फर्नीसिंग
- इकाई - 5 :** (अ) धुलाई के उपकरण  
(ब) जल, धुलाई के साबुन, डिटर्जेंट  
(स) धुलाई के रिऐजेन्ट, विरंजक पदार्थ, नील, कलप  
(द) धुलाई की मशीन, प्रयोग एवं देखभाल  
(क) धुलाई एवं परिसज्जा के सिद्धान्त  
(ख) धब्बे छुड़ाना एवं घरेलु सामान्य भुशक धुलाई  
(ग) धुले हुए वस्त्रों का रख-रखाव

**द्वितीय प्रश्न-पत्र**  
**भोजन एवं पोशाहार**

अवधि : 3 घण्टे

पूर्णांक : 70

- इकाई - 1 :** विशय परिचय : परिभाषाएं एवं भाब्दावली, जैसे - भोजन, पोशाहार, पोशक तत्व, स्वास्थ्य पोशक केयर, पोशण - स्तर, पोशण मूल्य, भोजन के कार्य, भोजन का वर्गीकरण संरचना, वर्गीकरण, कार्य, आव यकता, भोज्य स्रोत, कमी एवं अधिकता  
(अ) कार्बोज (ब) प्रोटीन (स) वसा
- इकाई - 2 :** ऊर्जा का चयापचय : मापीकरण  
(अ) इकाई  
(ब) फ्यूल वेल्यु ऑप फूड, फिजियोलोजिकल फ्यूल वेल्यु  
ऊर्जा का भारीर में बदलाव और उसका मापीकरण  
(अ) प्रत्यक्ष एवं अप्रत्यक्ष कैलोरी मीटर  
(क) बेसल मेटाबॉलिम को प्रभावित करने वाले कारक  
सम्पूर्ण ऊर्जा आव यकता को प्रभावित करने वाले कारक, ऊर्जा के साधन एवं ऊर्जा संतुलन  
खनिज लवण : परिचय, कार्य, आवश्यकता  
भोज्य स्रोत एवं कमी - कैल्शियम, फॉसफोरस : लोहा आयोडीन एव जिंक  
जल : वितरण, कार्य, भारीर के लिए जल के स्रोत, प्रतिदिन जल की खपत एवं आवश्यकता
- इकाई - 3 :** विटामीन - परिचय  
वसा में घुलनशील : ए, डी, ई, के  
बायसीन, विटामीन : सी  
उपर्युक्त विटामिन्स की विशेषताएं, कार्य दैनिक आव यकता, भोज्य स्रोत, पके भोजन में इनकी उपस्थिति एवं इनकी कमी  
भोजन पकाना:  
(अ) भोजन पकाने का महत्त्व  
(ब) पाक विधियां  
(सा) पकाते समय भोजन के पोशण मूल्य को बनाये रखना  
भोजन संरक्षण :  
(अ) भोजन संरक्षण के उद्देश्य  
(ब) भोजन के सड़ने और खराब होने के कारण  
(सा) संरक्षण की विधियां
- इकाई - 4 :** भोजन समूह : इनका पोशण एवं आहार में महत्त्व  
संतुलित भोजन, आई.सी.एम.आर. द्वारा प्रस्तावित आवश्यकताएं:  
(अ) गर्भावस्था एवं धात्री अवस्था के समय पोशाहार  
(ब) गर्भावस्था की विभिन्न जटिलताएं  
भौशावस्था में पोशाहार :  
(अ) पोशाहार सम्बन्धी आवश्यकताएं  
(ब) स्तनपान  
(सा) स्तनपान के साथ सहभोजन  
बाल्यवस्था एवं किशोरावस्था के लिए पोशाहार  
अधिक आयु के वयस्कों के लिए पोशाहार
- इकाई - 5 :** रोगावस्था में आहार आयोजन : परिचय  
(अ) मोटापे के कारण और भोजन  
(ब) निम्न अवस्थाओं के कारण, लक्षण और भोजन सम्बन्धी बदलाव  
1. कब्ज  
2. प्रावहिका  
3. पेटिक अल्सर  
4. मधुमेह  
5. उच्च रक्तचाप

प्रायोगिक परीक्षा प्रथम  
धुलाई कार्य एवं सिलाई

अवधि : 3 घण्टे  
पूर्णांक : 30  
प्रायोगिक परीक्षा : 20  
आन्तरिक मूल्यांकन  
: 10

1. अ.) धुलाई उपकरण  
ब.) सूती, ऊनी, रेशमी एवं कृत्रिम वस्त्रों की धुलाई  
स.) लेस वस्तुओं की धुलाई
2. अ.) धब्बे छूड़ाना  
ब.) विभिन्न प्रकार से बन्धेज एवं रंगाई  
स.) बाटिक
3. सेल्युलोज, प्रोटीन एवं कृत्रिम रेशों की पहचान के भौतिक एवं रासायनिक परीक्षण
4. कढ़ाई के टांके : किसी एक गृह परिसज्जा की वस्तु पर कढ़ाई करना जैसे टिकोजी, ट्रे क्लोथ, मेजपोश, कुशन कवर, बाल हेगिंग आदि
5. नमूने की फाईल में तीन बुनाई के नमूने एवं एक कार्डिगन या पुलोवर बनाना

प्रायोगिक परीक्षा द्वितीय  
वस्त्रों का निर्माण

अवधि : 3 घण्टे  
पूर्णांक : 30  
प्रायोगिक परीक्षा : 20  
आन्तरिक मूल्यांकन : 10

1. अ.) सिलाई मशीन का प्रयोग एवं देखभाल  
ब.) वस्त्र बनाने में रचनात्मक प्रक्रिया : डिस्पोजल, पूर्णता, टांके, कच्चे किनारों की परिसज्जा, हुक-बटन आदि लगाना  
विभिन्न प्रकार की आस्तिनें, कॉलर तथा योक  
स.) भारीर का नाम के सिद्धांत, झापिटग तथा वस्त्र काटने के सिद्धांत  
द.) निम्नलिखित वस्त्रों की झापिटग कटाई तथा सिलाई करना:
  1. पेटिकोट
  2. बेबी फ्रोक
  3. बाबा सूट
  4. साड़ी ब्लाउज
  5. हाउस कोट/सलवार भाट
  6. पायजामा/सलवार

**BACHELOR OF ARTS**  
**B.A. FINAL**  
**EXAMINATION – 2024-2025**

**Examination Scheme**

**B. A. Part - III the Question Paper for the examination will be divided in three parts i.e.**

**Section– A, Section – B and Section – C**

**Section – A:** will consist of 10 compulsory questions. There will be two questions from each unit and answer of each question shall be limited up to 30 words. Each question will carry 1.5 marks.

**Section – B:** will consist of 10 questions. Two questions from each unit and students will answer one question from each unit. Answer of each question shall be limited up to 250 words. Each question carries 5 marks.

**Section – C:** Will consist of total 5 questions. There will be one question from each unit and students will answer any 03 questions and answer of each question shall be limited up to 500 words. Each question carries 10 marks.

**Teaching and Examination Scheme**

**HOME SCIENCE**

**Theory**

**Duration: 3**

**Hours**

Paper I: Family Resources Management and Interior Designing 70 Marks

Paper II: Child Development and Family Relationship 70 Marks

**Practical**

Paper I : Home Management Practical

Internal Assessment 10 Marks

Examination 20 Marks

Total - 30 Marks

Paper II: Diet Planing Practical

Internal Assessment 10 Marks



**PAPER - I****FAMILY RESOURCE MANAGEMENT & INTERIOR DESIGNING**

Time – 3 Hrs.

M. M. – 70

**Unit 1:** Home Management: Definition, Concepts, Components, Objectives and Importance, Motivating factors,

Management: Goals Values and Standards

Human wants: Nature, classification, necessities, comforts and luxuries

Resources – types, importance, characteristic features affecting, attitudes and objects

Management Process: Characteristics and responsibilities of a good manager.

**Unit 2:** House designing and Interior decoration: The modern family and its housing needs, effect of family activities on house planning, Decision of space on the basis of activity. Advantages and disadvantages of owning or renting house, cost of building a house.

House planning and construction: Principles and governing factors of house plan for different income group. House and its environment, selection of site and locality surroundings, Interior decoration, Principle of art and its application in house decoration. Room arrangement, auxiliaries of house hold decoration, colour-combinations, furnishings, furniture arrangement and flower arrangement.

**Unit 3:** Household Economics:

Standard of living: Different standard of living in India, how to achieve better standard of living, Government Programmes, Engel's law of consumption

Concept of:

(a) Marginal utility

(b) Diminishing utility

(c) Substitution, their application to home

(d) Principle of equi-marginal utility

(e) Advent of new commodities, Postponable goods, substitute goods

**Unit 4:** Time and Energy management:

Management of Time:

(a) Tools in time management, time cost, time norms, time patterns, peak loads, work curves rest period

(b) Process of managing time

Energy Managing:

(a) Household activities -Nature and characteristics

(b) Component of work

(c) Work simplifications

(d) Fatigue concepts and types, physiological and psychological

(e) Labour saving devices, their care and maintenance

**Unit 5:** Family income and expenditure:

(a) Type of Income and Methods of supplementing family income

(b) Budget: family budget

(c) Saving and Investment

(d) Household account and bank account

(e) Right to inheritance and property

Household purchase and consumer economics: When, where and how to purchase:

Market type and functions,

Purchase- cash and credit,  
Advantage and disadvantage of wholesale, retail and instalment buying.  
Knowledge of weight and measures, market devices as aid to consumer, label and standardization  
Consumer problem: Government Aid and protection for consumers prohibiting adulteration practices

#### RECOMMENDED READINGS

Rutt: Home Management

Peet, Peeket Savary: House Hold Equipments

Nickkell and Dorsey: Management in Family Living

Gross and Crandall: Management for Modern Families

(Mrs.) H. Kaur and C. Macneil: Theory and Practice of Home Management

Norma comption and Olive Watt: Foundation of \_Home Economic Reasearch

पीट, पीकेट: घरेलु उपकरण

लोकेश्वरी भार्मा: सामाजिक गृह-अर्थ व्यवस्था एवं वस्त्र विज्ञान

सरस्वती वर्मा एवं आशा देशपाण्डे: पारिवारिक वित्त

क्रांति पाण्डे एवं प्रमिला वर्मा: गृह प्रबन्ध

टाशा पारीक एवं चन्द्रकाता मेहता: गृह प्रबन्धक

जी.पी. भौरी: गृह व्यवस्था एवं गृहकला

### PAPER - II

#### CHILD DEVELOPMENT AND FAMILY RELATIONSHIP

Time – 3 Hrs.

M. M. – 70

**Unit 1:** Child at birth: The physique of new born, sensory and motor response, sleeping, crying and emotional behavior, physical and \_motor development:

Weight, height, closure of fontanelle, teething, grasping holding the head, sitting crawling, creeping and walking

Heredity and Environment: Elements of physiological basis of heredity, role of heredity and environment in overall development of child. Individual differences: basis and nature

Play activity: value of play in childhood, characteristic of play, kind of play – free and spontaneous, make believe, constructive, games, sports and amusement, importance of attending a nursery school for a pre-school child/ importance of hobbies, planning for Children

Habit: condition of habit- formation, importance of habits, breaking of bad habits

**Unit 2:** Social Development: Origin of social behavior, patterns, social adjustment

Companions: Kinds, patterns, companionship needs, qualities, categories of social acceptance. Meaning of sociometrics agents of socialization, speech and language development: stages of speech development, comprehension, building vocabulary forming sentences, pronunciation, methods of improving language.

Mental and intellectual development: Nature, stage IQ, Intelligence testing

Creativity: value, critical period, conditions that forster creativity.

Emotions and feelings: Definition- examples classification common emotional patterns of childhood fear, anger, jealousy, joy, pleasure, affection and curiosity.

**Unit 3:** Adolescence: Importance of adolescent-period, changes, conflicts, adjustment at home, school and community, interest- recreational vocational, sexual, morality in adolescence.

Truancy and delinquency- cause, prevention and management.

Mental Hygiene: Meaning and scope,

Counseling and guidance- meaning importance and classification.

**Unit 4:** Marriage: functions, factors in establishing and maintaining a successful marriage, adjustments to be made

Family Definition, importance, responsibility of parent hood, importance of parent-child relations and relations with other family members, parental attitude and disciplinary techniques, its influence on the growing personality of the child

**Unit 5:** Problems: Common childhood problems: Thumb sucking, nail biting, enuresis, left handedness temper tantrum, telling lies, destructive behavior,

Children with special need: Physical handicaps, feeble mindedness, mental retardedness, gifted,

Speech defects: Stuttering, stammering, emotional disturbances.

Family problems: old age, unmarried Women, Family crises and family disorganization – causes and management, loss of economic support, prolonged leave and illness, bereavement, family conflicts, desertion and divorce, question of remarriage, Agencies of child welfare and family welfare.

#### REFERENCE BOOKS

Hurlock (ed.): Child Development, 6<sup>th</sup> ed.

Hurlock (ed.): Development Psychology

Klemers & Smith: Klemers's Marriage and family relationship, 2<sup>nd</sup> ed.

पारिख, आशा: बाल व्यवहार एवं पारिवारिक सम्बन्ध

भार्मा, रामनाथ: व्यावहारिक मनोविज्ञान की रूपरेखा

रायजादा और दवे: बाल मनोविज्ञान

### PRACTICAL – I HOME MANAGEMENT

M.M. – 30  
Internal - 10  
External – 20

1. Cleaning and Polishing of metals, wood, glass, china and leather
2. Cleaning and decoration for occasions like festivals and birthday party
3. Creative art for home decoration (any two items) Painting, macremé work, paper mache, paper or cloth flower making etc.
4. Flower arrangement
5. Flower decoration
6. Changing of washer in tap, repairing a burnt out fuse, connecting an electric plug and opening clogged sink
7. Various labour saving devices and their uses, stoves different kinds, cooker (Steam Pressure), Blenders and Grinders (egg. Beater, mixi), Baking equipment (oven, super cook) Freezing equipment (Refrigerator), small kitchen tools (peelers, graters, cutters)
8. Furniture layout of paper in accordance with principles of design. Room Arrangement – Drawing room, dinning Room, Bed Room, one room apartment, children's room and kitchen (according to the principles of design)
9. Preparation of a soft toy for a child
10. Planning creative activity for children for their all round development

## PRACTICAL – II DIET PLANNING

M.M. – 30  
Internal - 10  
External – 20

1. Knowledge regarding nutritive value of foods: Nutrients and their food sources, Requirement for: Children adolescent, adult man, women.
2. Methods of calculating diets:
  - a. Use of Nutritive value food tables
  - b. Food exchange list
3. Planning, calculation (with any of the above methods) and preparation:
  - (a.) Balanced diet for pre-school child and adolescent ( b.) Pregnant women (c.) Lactating mother (d.) constipation (e.) Diarrhoea (f.) Peptic ulcer (g.) Diabetes (h.) Hypertension (1) Over weight  
(2) Low cost diet

### गृह विज्ञान

सैद्धान्तिक प्रश्न-पत्र

प्रथम प्रश्न पत्र : पारिवारिक संसाधन, व्यवस्थापन एवं आन्तरिक सज्जा

70 अंक

द्वितीय प्रश्न पत्र : बाल विकास एवं पारिवारिक सम्बन्ध

70 अंक

प्रायोगिक प्रथम- गृह व्यवस्था

पूर्णांक : 30

आन्तरिक मूल्यांकन : 10 अंक

प्रायोगिक परीक्षा : 20 अंक

प्रायोगिक द्वितीय- आहार आयोजन

पूर्णांक : 30

आन्तरिक मूल्यांकन : 10 अंक

प्रायोगिक परीक्षा : 20 अंक

### प्रथम प्रश्न-पत्र

#### पारिवारिक संसाधन, व्यवस्थापन एवं आन्तरिक सज्जा

अवधि : 3 घण्टे

पूर्णांक : 70

**इकाई – 1** : गृह प्रबन्ध: परिभाषा, अवधारणा, सम्प्रत्यय एवं महत्ता

व्यवस्थापन के प्रभावी तत्व, लक्ष्य, मूल्य एवं स्तर

साधन: प्रकार, महत्व, व्यवहार एवं लक्ष्य

व्यवस्थापन प्रक्रिया: अच्छे व्यवस्थाक के गुण एवं उत्तरदायित्व

मानवीय आवश्यकताएं: प्रकृति, वर्गीकरण, आव यक, आरामदायक, विलासिता

**इकाई – 2** : घर का नक्शा एवं आंतरिक सज्जा: आधुनिक परिवार और उनकी आवासीय आवश्यकता

पारिवारिक गतिविधियों का गृह निर्माण क्षेत्र, चयन सम्बन्धित क्रिया-कलाप के आधार पर प्रभाव

स्वयं के मकान एवं किराए के मकान के लाभ तथा हानि, मकान निर्माण का मूल्य

गृह नियोजन एवं निर्माण: विभिन्न आय स्तर समूहों के लिए गृह नक्शों के सिद्धान्त एवं प्रभावी तत्व

आंतरिक गृह सज्जा: कला के सिद्धान्त एवं गृह सज्जा में उनका प्रयोग: कमरों का व्यवस्थापन, सजावट

की विभिन्न सामग्री, रंगों का आयोजन, फर्नीचर सजावट, सज्जा के वस्त्र एवं पुष्प सज्जा

**इकाई – 3** : अर्थ व्यवस्था:

जीवन स्तर: भारत में विभिन्न जीवन स्तर के घटक, अच्छे जीवन स्तर को कैसे प्राप्त किया जा सकता है,

सरकारी कार्यक्रम, एन्जिल का उपयोगनियम:

अवधारण:

(अ) सीमान्त उपयोगिता (ब) हासमान उपयोगिता (स) पूरक प्रतिस्थापन – घर में उपयोग (द) सम-सीमांत

उपयोगिता सिद्धान्त (इ) नवीन प्रतिस्थान

पॉस्टपोनेबल एवं प्रतिस्थापित वस्तुएं

**इकाई – 4** : समय एवं भाक्ति का व्यवस्थापन:

समय का व्यवस्थान

(अ) समय व्यवस्थापन के साधन, समय की कीमत, समय के मापक, समय का प्रमिमान, कार्य का घुमाव, आराम अवधि, अत्यधिक कार्यभार (ब) समय व्यवस्थापन की प्रक्रिया  
भाक्ति व्यवस्थापन: घरेलू कार्यविधियां: (अ) प्रकृति एवं गुण-दोष (ब) कार्य के घटक (स) कार्य का सरलीकरण (द) थकान की अवधारणा एवं प्रकार, भारीरिक एवं मानसिक (य) परिश्रम बचाने वाल साधन, उनकी देखभाल एवं रखरखाव

**इकाई – 5 :** पारिवारिक आय एवं व्यय:

अ) आय के प्रकार एवं पारिवारिक पूरक आय की विधियां (ब) बजट: पारिवारिक बजट (स) बचत और उनका विनयोग (द) घरेलू लेखा एवं बैंक एकाउण्ट (य) पैतृक सम्पति एवं वसीयत  
घरेलू खरीददारी एवं उपभोक्ता की मितव्ययता: कब, कहां और कैसे खरीदे  
बाजार के प्रकार एवं कार्य, खरीददारी, नकद और उधार, थोक, फुटकर एवं कि तों में खरीददारी के लाभ और हानि  
वजन और नाप तोल का ज्ञान, उपभोक्तों के मदद हेतु बाजार के साधन-लेवल एवं स्तरीकरण  
उपभोक्ता की समस्या – मिलावटी अभ्यास को रोकने के लिए उपभोक्तों को सरकारी सहायता एवं संरक्षण

### द्वितीय प्रश्न-पत्र बाल विकास एवं पारिवारिक सम्बन्ध

अवधि : 3 घण्टे  
पूर्णांक : 70

- इकाई – 1 :** जन्म के समय बालक: नवजात शिशु का भारीरिक गठन, सांवेदनिक एवं क्रियात्मक प्रतिक्रिया, निद्रा, रुदन, सांवेगिक व्यावहार।  
भारिरीक एवं क्रियात्मक विकास – भार, ऊंचाई, फोनेटेनल का समापन, दांत निकलना, वस्तु को पकडना, स्थिर रखना, बैठना, सरकन, घुटने के बल रेंगना व चलना – वंशानुक्रम एवं वातावरण-वंशानुक्रम का भारीरिक आधार, बालक के चहुंमुखी विकास में वंशानुक्रम एवं वातावरण का योगदान  
व्यक्तिगत भिन्नता – आधार और स्वरूप  
खेल की गतिविधि: बाल्यकाल में खेल का मूल्य, खेल की विशेषताएं, खेल के प्रकार, स्वतंत्र एवं तत्कालीन खेल, खेल में विवास, रचनात्मक खेल, खेलकूद तथा मनोरंजन, पूर्व पाठशालीय बालक के लिये नर्सरी स्कूल का महत्व, बालकों की रुचि और रुझान का महत्त्व एवं रुचियों का नियोजन  
आदतें: निर्माण की परिस्थिति, आदतों का महत्त्व व बुरी आदतों को छुडाना।
- इकाई – 2 :** सामाजिक विकास: सामाजिक व्यवहार का उद्गम, प्रारूप, सामाजिक समायोजन  
मित्र: प्रकार, प्रारूप, मित्र की आवश्यकता एवं गुण  
सामाजिक स्वीकृति की श्रेणियां: सामाजिक मितिक का अर्थ, समाजीकरण के तत्व  
वाणी एवं भाशा का विकास: वाणी विकास के चरण, स्वर परिज्ञान, भाब्दावली का निर्माण, वाक्य बनाना, उच्चारण, भाशा सुधार की विधियां  
मानसिक एवं बौद्धिक विकास: स्वरूप व अवस्थाएं, बुद्धिलब्धि, बुद्धि का परीक्षण  
सृजनात्मकता: महत्व, निर्णायक, अवस्था, सृजनात्मकता को विकसित करने वाले तत्व  
संवेग और अनुभूतियां : परिभाशा, उदाहरण, विभाजन, बाल्यकाल के सामान्य संवेगों का प्रारूप, भय, क्रोध, ईश्या, हर्ष, प्रसन्नता, स्नेह जिज्ञासा
- इकाई – 3 :** किशोरावस्था: महत्व, अवस्था में परिवर्तन, संघर्ष, घर, पाठशाला एवं समुदाय में समायोजन  
रुचियां, मनोरंजक, व्यावसायिक, यौन सम्बन्धी, किशोरावस्था में नैतिकता, भाग जाना और आवारापन व बाल अपराध: कारण, बचाव व व्यवस्था  
मानसिक आरोग्य: अर्थ व क्षेत्र  
निर्देशन, पथ प्रदर्शन-अर्थ, महत्व व विभाजन
- इकाई – 4 :** विवाह: प्रकार्य, स्थायी एवं सफल विवाह के तत्व, आवश्यक समायोजन परिवार: परिभाशा, महत्ता, माता-पिता के उत्तरदायित्व, माता-पिता का बच्चों से तथा परिवार के अन्य सदस्यों से सम्बन्ध का महत्व, माता-पिता की अभिवृत्तियां और अनुशासन पद्धतियां, बालक के बढ़ते हुए व्यक्तित्व पर उनका प्रभाव
- इकाई – 5 :** समस्याएं: बालकों की सामान्य समस्याएं: अंगुठा चूसना, नाखून कुतरना (काटना) बिस्तर गीला करना, वामहस्त का प्रयोग करना, उत्पात मचाना, झुठ बोलना, विध्वंसकारी व्यवहार  
बालक जिन्हें विशेष देखभाल की आवयकता हो: भारीरिक अपंगता, मन्द बुद्धिता  
मानसिक पिछडापन, तीव्रबुद्धि, वाणी के दोष-तुतलाना, हकलाना, सांवेगिक दोष  
पारिवारिक समस्याएं: वृद्धावस्था, अविवाहिता स्त्री  
पारिवारिक संकट व पारिवारिक विघटन: कारण तथा व्यवस्थापन, आर्थिक सहायता की हानि, लम्बी छुट्टी, लम्बी बीमारी, प्रियजन की मृत्यु पर भोक, पारिवारिक अन्तर्द्वन्द्व, परित्याग व तलाक तथा पुनर्विवाह का प्रश्न, बाल कल्याण व परिवार कल्याण की संस्थाएं

प्रायोगिक परीक्षा प्रथम  
गृह विज्ञान

अवधि : 3 घण्टे  
पूर्णांक : 30  
प्रायोगिक परीक्षा : 20  
आन्तरिक मूल्यांकन  
: 10

1. धातु, लकड़ी, कांच, चीनी, मिट्टी, बेंत तथा चमड़े की सफाई तथा पॉलिश कराना।
2. जन्मदिन, त्यौहारों पर विशेष सफाई एवं सजावट
3. गृह सज्जा की रचनात्मक कला (कोई भी दो वस्तु)  
चित्रकला, मेक्रैमे, पेपरमेसी (कागल की लुग्दी), कृत्रिम फूल आदि
4. पुष्प सज्जा
5. फर्श सज्जा
6. नल में वाशर बदलना, जले हुए फ्युज की मरम्मत, विद्युत प्लग को जोड़ना, बन्द सिंक खोलना
7. श्रम बचत के विभिन्न उपकरण और उनका उपयोग  
विभिन्न प्रकार के स्टोव  
विभिन्न प्रकार के कुकर (भाप, दाब)  
ब्लेडर ग्राइण्डर (अण्डा फेंटने की मशीन, मिक्सी)  
बैकिंग उपकरण (ओवन, सुपर कुक तंदूर)  
ठण्डे करने के उपकरण (फ्रिज)  
रसोई घर में काम में आने वाले छोटे उपकरण (पीलर्स, ग्रेटर, चाकू)
8. डिजाइन के सिद्धान्तों को ध्यान में रखते हुए विभिन्न कमरों की फर्नीचर सजावट, ड्राइंग रूम, भायन कक्ष, भोजन कक्ष, एक कक्ष निवास, बच्चों का कमरा, किचन आदि (कागज पर)
9. एक बच्चों के लिए साफट टॉय बनाना
10. बच्चों के सम्पूर्ण विकास के लिए सृजनात्मक क्रियाओं की योजना बनाना

प्रायोगिक परीक्षा द्वितीय  
आहार नियोजन

अवधि : 3 घण्टे  
पूर्णांक : 30  
प्रायोगिक परीक्षा : 20  
आन्तरिक मूल्यांकन :  
10

1. भोजन के पोशक मूल्य सम्बन्धी जानकारी, पोशक तत्व एवं भोजन में उनकी प्राप्ति के साधन, आवश्यकताएं, बालक, किशोर, वयस्क पुरुष एवं स्त्री
2. आहार गणना की विधिया  
अ.) पोशण मूल्य सारिणी का प्रयोग  
ब.) आहार एक्सचेंज
3. आहार आयोजन: गणना (उपरोक्त किसी भी विधि से), पकाना एवं परोसना  
क.) भाला पूर्व बालक एवं किशोर के संतुलित आहार (ख.) गर्भवती स्त्री (ग.) धात्री माता (घ.) कब्ज (ड.) प्रवाहिका (अतिसार) (च.) पेट्टिक अलसर (छ.) मधुमेह (ज.) उच्च रक्त चाप (झ.) मोटापा (ञ.) कम खर्च का आहार