

MDSU _ Syllabus BA III Yr 2025-26

Semester Wise Scheme of Papers B.A.Home Science (2025-2026)

Year	Semester	Course Particular	Course Code	Course Nomenclature	Theory/ Practical	Credit (No. of Hrs./ Week)	Assessment & Internal Marks	Total Marks
I YEAR	I SEMESTER	DCCC I	HSC5101T-C	Human Development -	Theory	4	70+30	100
		DCCC I	HSC5101P-C	Human Developmen	Practical	2		
	II SEMESTER	DCCC II	HSC5201T-C	Inrtoduction to Clothing & Textile	Theory	4	70+30	100
		DCCC II	HSC5201P-C	Needle Craft	Practical	2		
II YEAR	III SEMESTER	DCCC III	HSC5301T-C	Human Physiology & Mother Craft	Theory	4	70+30	100
		DCCC III	HSC5301P-C	Basic Food Preparation	Practical	2		
		Skill Enhancement	BHS5302P-S	Traditional Embroidery	Practical	2	100	100
	IV SEMESTER	DCCC IV	HSC5401T-C	Family Resource Management	Theory	4	70+30	100
		DCCC IV	HSC5401P-C	Interior Decoration	Practical	2		
		Skill Enhancement	BHS5402P-S	Food Preservation	Practical	2	100	100
III YEAR	V SEMESTER	DCCC V	HSC5501T-E	Extension Education & communication	Theory	4	70+30	100
		DCCC V	HSC5501P-E	Extension Education	Practical	2		
		Skill Enhancement	BHS5502P-S	Communication Skills	Practical	2	100	100
	VI SEMESTER	DCCC VI	HSC5601T-E	Foods & Nutrition	Theory	4	70+30	100
		DCCC VI	HSC5601P-E	Meal Planning	Practical	2		
		Skill Enhancement	BHS5602P-S	Interior Design & Decoration	Practical	2	100	100

Duration of Theory Exam: 3 hoursNote : Each theory paper is divided into two parts . Part A and Part B

Part A : (20 marks) is compulsory and contains 10 questions at least 3 questions from each unit.(50 words each). Each question is of 2 marks.

Part B: (50 marks) Contains 10 questions at least 3 questions from each unit . Candidate is required to attempt any 5 questions selecting at least one question from each unit (400 words each). Each question is of 10 marks.

SEMESTER –V
EXTENSION EDUCATION & COMMUNICATION

UNIT-I

1.Home Science Extension

- i. Meaning and Definition
- ii. Relationship of Home science extension with other subjects.

2.Extension Education

- i. Meaning and Definition of extension education
- ii. Principles of extension education
- iii. Basic elements of extension education

3.Community Development

- (i) Meaning and Definition of community development,
- (ii) Objectives and Principles of community development.

UNIT-II

4.Communication

- i. Meaning and definition
- ii. Types of Communication
- iii. Methods and Barriers in communication.

5.Communication process

- i. Concept and importance of communication process.
- ii. Elements of communication process and their characteristics.

6.Classification of extension approaches and methods

- i. Individual
- ii. Group
- iii. Mass
- iv. Selection of extension approaches and methods

7. Panchayati Raj in India - Concept, objectives and structural organization.

UNIT-III

8. Community development programme approach.

- i. Multipurpose
- ii. Growth centred
- iii. Minimum needs
- iv. Integrated
- v. Target group
- vi. Antyodaya.

9. On going national, International, rural and urban development programmes for women and children:

ICDS, MAHANAREGA, National rural livelihood mission (NRLM), CAPART, (in brief)

10. Role of NGO's and agencies in development : UNICEF, WHO. NIPCCD, NABARD, CHETNA and Local NGO's in your district.

11. Institutes working for rural and urban development: ICAR and KVK.

Practical

EXTENSION EDUCATION METHODS

Max Marks:30

Hours/week/batch: 2 hrs

Min Pass Marks: 14

Exam duration: 3 hrs

1. Planning, preparation and presentation of communication aids.

Poster, chart, folder, book let, flash cards, pamphlets and leaflets.

2. Bulletin Board Display, Demonstration, Role play

3. Assessment of any two of the following:

T.v. programme, news stories/magazine article, social and commercial advertisement.

प्रसार शिक्षा एवं संचार

यूनिट-I

1. गृह विज्ञान प्रसार

- i. अर्थ एवं परिभाषा

ii. गृह विज्ञान प्रसार का अन्य विषयों से संबंध।

2. प्रसार शिक्षा

i. प्रसार शिक्षा का अर्थ एवं परिभाषा

ii प्रसार शिक्षा के सिद्धांत

iii प्रसार शिक्षा के मूल तत्व

3. सामुदायिक विकास :

i. सामुदायिक विकास का अर्थ और परिभाषा,

ii. सामुदायिक विकास के उद्देश्य और सिद्धांत।

यूनिट-II

4. संचार :

i अर्थ एवं परिभाषा

ii संचार के प्रकार

iii संचार की विधियाँ एवं बाधाएँ।

5. संचार प्रक्रिया :

i. संचार प्रक्रिया की अवधारणा और महत्व।

ii. संचार प्रक्रिया के तत्व एवं उनकी विशेषताएँ।

6. प्रसार दृष्टिकोण और प्रसार विधियों का वर्गीकरण

i. व्यक्तिगत

ii. सामूहिक

iii जन संपर्क

iv. प्रसार शिक्षा की विधियों की भूमिका एवं चयन

7. भारत में पंचायती राज- संकल्पना, उद्देश्य एवं संरचनात्मक संगठन।

यूनिट-III

8. सामुदायिक विकास कार्यक्रम दृष्टिकोण।

- i. बहुउद्देशीय
- ii. विकास केन्द्रित
- iii. न्यूनतम आवश्यकताएँ
- iv. एकीकृत
- v. लक्ष्य समूह
- vi. अंत्योदय।

9. महिलाओं और बच्चों के लिए चलाये जा रहे राष्ट्रीय, अंतर्राष्ट्रीय, ग्रामीण और शहरी विकास कार्यक्रम:

आई सी डी एस. , महानरेगा, एन आर एल एम, सी ए पी ए आर टी, जे एस एस के (संक्षेप में) ।

10. विकास प्रयासों में विविध संस्थाओं एवं गैर सरकारी संगठनों की भूमिका- यूनिसेफ, डब्ल्यू एच ओ, निप्सिड, नाबार्ड, आई सी ए आर, के वी के, चेतना एवं आपके जिले में कार्यरत स्थानीय गैर सरकारी संगठन

प्रायोगिक प्रसार शिक्षा विधियाँ

पूर्णांक : 30

घंटे / सप्ताह / बैच - 2 घंटे

न्यूनतम पास प्राप्तांक : 14

परीक्षा का समय - 3 घंटे

1. संचार सहायता की योजना, निर्माण और प्रस्तुतिकरण :
पोस्टर, चार्ट, फ़ोल्डर, बुकलेट, फ़्लैश कार्ड, पैम्फलेट और पत्रक।
2. बुलेटिन बोर्ड डिस्प्ले / प्रदर्शन / रोल प्ले
3. निम्नलिखित में से किन्हीं दो का आकलन करना:
टी.वी. कार्यक्रम, समाचार कहानियाँ/पत्रिका लेख, सामाजिक और वाणिज्यिक विज्ञापन।

Distribution of Marks:

1. Activity from 1 : 10

MDSU _ Syllabus BA III Yr 2025-26

2. Activity from 2	:10
3. File and Record	: 05
4. Vi- Voce	:05
Total	:30

References

1. Singh. R. Text Book of Extension Education, Sahitya Kala Prakashan, Ludiana 1987.
2. Supe. S.V.. An Introduction to Extension Edu. Oxford, I.B.FH. New Delhi, 1984.
3. Dhama O.P. & Bhatnagar, O.P., Extension and communication for development. Oxford to IBH publishing Pvt. Lid. New Delhi. 1985.
4. डॉ वंदना सिंह एवं पूनम कुमारी, : प्रसार शिक्षा, पंचशील प्रकाशन जयपुर I
5. डॉ वृन्दा सिंह, प्रसार शिक्षा, पंचशील प्रकाशन जयपुर I
6. डॉ पी एन कल्ला, डॉ अचला मख्खर, प्रसार शिक्षा के नए आयाम, राजस्थान हिन्दी ग्रंथ अकादमी, जयपुर I
7. डॉ प्रमिला वर्मा एवं कान्ति पाण्डेय, गृह विज्ञान प्रसार शिक्षा, बिहार हिन्दी ग्रंथ अकादमी, पटना I

SKILL ENHANCEMENT COURSE COMMUNICATION SKILLS

Max Marks:100

Min Pass Marks: 40

Hours/week/batch: 2 hrs

Exam duration: 3 hrs

Course Objectives & Outcomes:

Upon the completion of the course the students will be able to:

- Understand the nature importance of communication.
- Learn the process involved in communication.
- Develop interview skills.
- Acquire presentation skills.
- Effectively play their roles in group discussions
- Enhance the skills of public speaking.

Course Content:

UNIT-I

BASICS OF COMMUNICATION

1. Nature and importance of communication
2. Process of Communication

3. Principles of communication
4. Barriers to effective communication
5. Strategies for effective communication

UNIT-II

PRESENTATIONSKILLS

1. Preparation of a good presentation
2. Verbal communication in presentation
3. Non-verbal communication in presentation
4. Visual aids/Materials in presentation
5. Analyzing audience and managing questions

UNIT-III

INTERVIEWS AND GROUP DISCUSSIONS

1. Interview and its types
2. Before, during and after an interview
3. Do's and Don'ts in an interview
4. Basic Interview questions
5. Structure and process of Group Discussions
6. Role functions, Do's and Don'ts

Recommended Activities:

- Presenting seminar papers.
- Mock interviews.
- Using Power point presentations in seminars.

References:

- Working in English, Jones, Cambridge
- Business Communication, Raman –Prakash, Oxford
- Speaking Personally, Porter-Ladousse, Cambridge
- Speaking Effectively, Jermy Comfort, et.al, Cambridge

- Anjanee Sethi & Bhavana Adhikari, Business Communication, Tata Mc Graw Hill

कौशल संवर्धन पाठ्यक्रम

संचार कौशल

पूर्णांक : 100

घंटे / सप्ताह / बैच - 2 घंटे

न्यूनतम पास प्राप्तांक : 40

परीक्षा का समय - 3 घंटे

पाठ्यक्रम के उद्देश्य और परिणाम :

- संचार के प्राकृतिक महत्व को समझें।
- संचार में शामिल प्रक्रिया को जानें।
- साक्षात्कार कौशल विकसित करें।
- प्रस्तुतीकरण कौशल हांसिल करें।
- समूह चर्चाओं में अपनी भूमिका प्रभावी ढंग से निभाएं।
- सार्वजनिक रूप से बोलने की कौशल को बढ़ाएं।

विषय सूची:

यूनिट- I

संचार की मूल बातें

1. संचार की प्रकृति एवं महत्त्व
2. संचार की प्रक्रिया
3. संचार के सिद्धांत
4. प्रभावी संचार में बाधाएं
5. प्रभावी संचार के लिए रणनीतियां

यूनिट - II

कौशल प्रस्तुति

1. एक अच्छे प्रेजेंटेशन की तैयारी
2. प्रस्तुति में मौखिक संचार
3. प्रस्तुति में गैर - मौखिक संचार
4. प्रस्तुति में दृश्य सहायता / सामग्री
5. दर्शकों का विश्लेषण करना और प्रश्नों का प्रबंध करना।

यूनिट - III

साक्षात्कार और समूह चर्चाएं

1. साक्षात्कार और उसके प्रकार
2. साक्षात्कार से पहले, साक्षात्कार के दौरान और बाद में क्या करें एवं क्या ना करें
3. बुनियादी साक्षात्कार प्रश्न
4. समूह चर्चा की संरचना एवं प्रक्रिया
5. भूमिका कार्य - क्या करें एवं क्या नहीं करें ।

अनुशंसित गतिविधियां-

1. सेमिनार में पेपर प्रस्तुत करना
2. नकली साक्षात्कार
3. सेमिनार में पावरप्वाइंट प्रेजेंटेशन का उपयोग करना।

संदर्भ :-

1. अंग्रेजी में काम करना, जॉन्स, कैम्ब्रिज
2. बिजनेस कम्युनिकेशन , रमन - प्रकाश, ऑक्सफोर्ड
3. व्यक्तिगत रूप से बोलते हुए , पोर्टर लडौसे , कैम्ब्रिज
4. प्रभावी ढंग से बोलना, जेर्मी कंफर्ट एट ऑल कैम्ब्रिज
5. अंजनी सेठी और भावना अधिकारी, बिजनेस कम्युनिकेशन, टाटा मैकगो हिल I

Distribution of Marks:

1. Prepare a communication Aid	: 30
2. Seminar Presentation on any topic	: 20
3. Prepare an interview schedule	:20
4. File and Record	: 30
Total	:100

SEMESTER –VI

FOODS & NUTRITION

Objectives:

1. To acquire skills in food preparation techniques
2. To use appropriate methods of cooking for preparation of specific food products
3. Learn proper handling, preparation and service foods
4. Be familiar with evaluation of food products for their quality characteristics

Content :

UNIT-I

1. Meaning and definition of terms - Food, nutrition, nutrients, macro and micro nutrients, nutritional status, balanced diet, dietetics, malnutrition (kwashiorkor and marasmus) and food adulteration.
2. Basic food groups
3. Functions of foods, Role of fibre in daily diet.
4. Different methods of food preparation - merits and demerits.
5. Methods used to conserve and enhance the nutritive value of foods.

UNIT-II

6. Proximate principles (protein, carbohydrates, fats) - classification, food sources, functions, deficiency and toxicity.
7. Minerals (calcium, phosphorus, iron, iodine, sodium, Potassium, Magnesium, fluorine)-food sources, functions, deficiency and toxicity.

UNIT-III

8. Vitamins-food sources, functions, deficiency and toxicity.
 - i. Fat Soluble – Vitamin A,D,E,K
 - ii. Water Soluble - Vitamin B Complex and C
9. Meal planning - principles and factors affecting meal planning.
10. Recommend dietary allowances for different age, sex, occupation, and physiological condition.
11. Therapeutic nutrition – concept and modifications of normal Diet
12. Causes, symptoms and dietary Modifications for
 - i. Fever
 - ii. Constipation, Diarrhoea, Ulcer.
 - iii. Overweight and Underweight.
 - iv. Diabetes.
 - v. Liver Diseases - Jaundice
 - vi. Cardiovascular Diseases - Hypertension

PRACTICAL

MEAL PLANNING

Max Marks:30

Hours/week/batch: 2 hrs

Min Pass Marks: 14

Exam duration: 3 hrs

1. Recommended dietary allowances for Indians as per age, sex, physical and physiological condition.
2. Planning , preparation and serving of meals for –
 - i. Sedentary, moderate and heavy worker
 - ii. Pregnant and lactating mothers
 - iii. Old age persons
 - iv. Preschool Child and School going children
 - v. Adolescent boys and girls
3. Planning and preparation of hospital diets :
 - i. Normal diet
 - ii. soft diet
 - iii. full liquid diet
 - iv. clear liquid diet
 - v. bland diet.
4. Planning preparation and serving of meals for special diseased conditions
 - i. Fevers
 - ii. Obesity
 - iii. Under weight
 - iv. Diarrhoea
 - v. Constipation.
 - vi. Hypertension.
 - vii. Diabetes.
 - viii. Peptic Ulcer
 - ix. Liver diseases - Jaundice

आहार एवं पोषण

यूनिट-1

1. परिभाषाएँ - भोजन, पोषण, पोषक तत्व, स्थूल और सूक्ष्म पोषक तत्व, पोषण स्तर, संतुलित आहार, पथ्यापथ्य, , कुपोषण (क्वाशियोरकोर और मरास्मस), खाद्य मिलावट ।

2. आधारीय खाद्य समूह

भोजन के कार्य, दैनिक आहार में फाइबर / रेशे की भूमिका।

3. भोजन बनाने की विभिन्न विधियाँ - गुण एवं दोष।

4. खाद्य पदार्थों के पोषण मूल्य को संरक्षित रखने और बढ़ाने के लिए उपयोग में ली जाने वाली विधियाँ।

यूनिट-II

5. निकटवर्ती सिद्धांत (प्रोटीन, कार्बोहाइड्रेट, वसा) - वर्गीकरण, खाद्यस्रोत, कार्य, कमी और अधिकता के प्रभाव।

6. खनिज (कैल्शियम, फास्फोरस, लोहा, आयोडीन, सोडियम, पोटेशियम, मैग्नीशियम, फ्लोरीन) - खाद्यस्रोत, कार्य, कमी और अधिकता के प्रभाव।

यूनिट-III

7. विटामिन- खाद्यस्रोत, कार्य, कमी और अधिकता के प्रभाव

वसा विलेय - विटामिन ए, डी, ई एवं के

जल विलेय - विटामिन बी समूह एवं सी

8. आहार योजना - आहार योजना को प्रभावित करने वाले सिद्धांत और कारक।

9. विभिन्न आयु, लिंग, व्यवसाय और शारीरिक स्थिति के लिए प्रस्तावित आहारीय मात्राएँ

10. चिकित्सीय पोषण: अवधारणा तथा सामान्य आहार में परिवर्तन

विविध बीमारियों के कारण, लक्षण तथा आहार में परिवर्तन

- i. बुखार
- ii. कब्ज, दस्त एवं अल्सर।
- iii. अति भार एवं अल्प भार।
- iv. मधुमेह।
- v. यकृत रोग- पीलिया।
- vi. हृदय संबंधी रोग - उच्चरक्तचाप

प्रायोगिक

आहार नियोजन

पूर्णांक : 30

घंटे / सप्ताह /बैच - 2 घंटे

न्यूनतम पास प्राप्तांक : 14

परीक्षा का समय - 3 घंटे

1. विभिन्न आयु, लिंग, व्यवसाय और शारीरिक स्थिति के लिए प्रस्तावित आहारीय मात्राएँ
2. निम्न अवस्थाओं के लिए आहार की योजना बनाकर, भोजन पकाना एवं परोसना
 - i. साधारण क्रियाशील , मध्यम क्रियाशील एवं अधिक क्रियाशील पुरुष एवं स्त्री
 - ii. गर्भवती एवं धात्री महिला
 - iii. वृद्ध पुरुष एवं महिला
 - iv. पूर्व विद्यालयी एवं विद्यालय जाने वाले बालक एवं बालिका
 - v. किशोर बालक एवं बालिका
3. अस्पताल में दिये जाने वाले आहार की योजना, भोजन पकाना एवं परोसना-
 - i. सामान्य आहार
 - ii. नरम आहार
 - iii. पूर्ण तरल आहार
 - iv. स्पष्ट तरल आहार
 - v. ब्लेन्ड आहार
4. विविध बीमारियों में दिये जाने वाले आहार की योजना, भोजन पकाना एवं परोसना-
 - i. ज्वर
 - ii. अति भार
 - iii. अल्प भार
 - iv. दस्त
 - v. कब्ज
 - vi. उच्चरक्तचाप
 - vii. मधुमेह
 - viii. पेट्टिक अल्सर।

ix. एकृत रोग- पीलिया।

Distribution of Marks:

1. Preparation of two dishes (Major and Minor)	
a) Quality Characteristics	: 10
b) Method of work and cleanliness	: 5
c) Serving	: 5
2. File and Record	: 5
3. Vi- Voce	: 5
Total	30

References :

- i. सुधानारायण: खाद्यविज्ञान
- ii. मुक्ता अग्रवाल: भोजन और पोषण
- iii. उषा मिश्रा, अलका अग्रवाल सुधानारायण: खाद्यविज्ञान
- iv. सुधानारायण: आहार योजना
- v. डॉ. बृदासिंह: आहार विज्ञान और पोषण
- vi. डॉ. देविना सहाय : आहार विज्ञान , New age international pulisher, New Delhi.

**SKILL ENHANCEMENT COURSE
INTERIOR DESIGN AND DECORATION**

Hours/Week – 4 hrs /week

Max Marks : 100

Duration Examination – 3 hrs

Min Marks :40

Course Objectives & Outcomes:

Upon the completion of the course the students will be able to:

MDSU _ Syllabus BA III Yr 2025-26

- To make student understand wide range of skills and information related to the field of interior designing and decoration
- To learn skills from wide range of areas including production design, interior design, architecture and the design of retail or commercial spaces.

Course Content

1. Application of elements and principles of interior design and decoration.
2. Preparation of utility and decoration articles by using various painting/printing techniques.
3. Use of floor decoration in interiors.
4. Flower arrangement and decoration for different areas and occasions.
5. Stationery designs.
6. Cover designs for books, magazines, illustrations, lettering construction etc.
7. Accessories: various types, materials and techniques
8. Preparing different articles:
 - Pottery
 - Collage
 - Handicrafts
 - Utility articles
 - Poster making
 - Greeting cards
 - Fabric painting
 - Glass painting
 - Gift wrapping

कौशल संवर्धन पाठ्यक्रम

आंतरिक डिजाईन एवं सजावट

पूर्णांक : 100
न्यूनतम पास ग्राप्तांक : 40

घंटे / सप्ताह /बैच - 2 घंटे
परीक्षा का समय - 3 घंटे

उद्देश्य :-

MDSU _ Syllabus BA III Yr 2025-26

- छात्र को इंटीरियर डिजाइनिंग और सजावट के क्षेत्र से संबंधित व्यापक प्रकार के कौशल और जानकारी को समझाना।
- उत्पादन डिजाइन, इंटीरियर डिजाइन, वास्तुकला और खुदरा या वाणिज्यिक स्थानों के डिजाइन सहित विभिन्न क्षेत्रों से कौशल सीखना।

विषय वस्तु :-

1. आंतरिक डिजाइन एवं सजावट के तत्वों और सिद्धांतों का अनुप्रयोग।
2. विभिन्न पेंटिंग/ मुद्रण तकनीकों का उपयोग करके उपयोगी एवं सजावटी वस्तु में तैयार करना।
3. आंतरिक सज्जा में फर्श की सजावट का उपयोग।
4. विभिन्न क्षेत्रों एवं अवसरों के लिए पुष्प सज्जा।
5. स्टेशनरी / स्थिर डिजाइन्स
6. पुस्तकों पत्रिकाओं चित्रों निर्माण आदि के लिए कवर डिजाइन तथा अक्षर निर्माण की तकनीकें।
7. सहायक उपकरण: विविध प्रकार, सामग्री और तकनीकें।
8. विविध उपयोगी शिल्प तैयार करना :-
 - मिट्टी के बर्तन
 - कालाज
 - हस्तशिल्प
 - उपयोगी शिल्प
 - पोस्टर बनाना
 - ग्रीटिंग कार्ड
 - फैब्रिक पेंटिंग
 - ग्लास पेंटिंग

Distribution of Marks:

Floor Decoration	: 30
Flower Arrangement	:20
Collage/Poster/Greeting card/ Gift wrapping	:20
Record :	
➤ Handy Craft/ Utility article/Painting	:20
➤ Attendance and Record	:10
Total	:100

