

Theory Paper

Part A Introduction			
Program: Diploma	Class: B.Sc./B.HSc. (Home Science)	Year: Second	Session: 2026-27
SUBJECT: Food and Nutrition			
1	CourseCode		
2	CourseTitle	Food Adulteration	
3	Course Type (CoreCourse/Discipline Specific Elective)	DSE-1 – (A)	
4	Pre-requisite(ifany)	To study this course, a student must have the subject in one of the following - B. Sc. Home Science, B. Sc. Voc, B. Sc. Design	
5	Course Learning outcomes(CLO)	This practical work will help students to – - Identify adulterants present in common food items through simple tests. - Know about the harmful effects of adulterated food on health. - Gain knowledge about food safety laws and preventive measures	
6	CreditValue	3	
7	Total Marks	Max. Theory Marks: 70 Max. CCE Marks: 30 Total Marks: 100	Min. Passing Marks: 40 Min. Theory Marks: 24 Min. CCE Marks: 16


Dr. Shuchita Tiwari
 Chairman BOS
 B.H.Sc./B.Sc. Home Science

PartB-Content of the Course		
Total No. of Lectures-Tutorials-Practical (in hours per week):L-T-P: 45 Hours		
Unit	Topics	No. of Hours
Unit1	Introduction to Food Adulteration 1. Definition, meaning, and history of food adulteration-Ancient methods of detecting food adulteration 2. Classification of adulterants: intentional and incidental 3. Identification of food adulteration 4. Health hazards of adulterants 5. Overview of food quality and purity standards 6. Methods of prevention and control	15
Key words: Food Adulteration, Health Hazards,Prevention and Control etc.		
Activity –Group Discussion: Trace the evolution of food adulteration practices from ancient to modern times. Role Play: Enact the effects of consuming adulterated food (illustrating consumer awareness).		
Unit2	Detection of Adulterants in Foods 1. Common adulterants in:Milk and milk products, Cereals and pulses, Oils and fats, Spices and condiments, Beverages and processed foods 2. Simple household and laboratory tests for detection of adulterants 3. Precaution of avoiding food adulteration.	15
Key words: Milk Products, Spices and Condiments, Laboratory Tests etc.		
Activity–Consumer Awareness Drive: Students design pamphlets or leaflets titled “Be a Smart Consumer – Avoid Food Adulteration” and distribute them in the college/community. Guest Lecture / Field Visit: Invite a Food Safety Officer or organize a visit to a food inspection lab.		
Unit3	Food Laws and Quality Control 1. National and international food laws and agencies: 2. FSSAI (Food Safety and Standards Authority of India) 3. Bureau of Indian Standards (BIS), AGMARK, Codex Alimentarius	15

	4. Consumer Protection Act 5. Role of government, industry, and consumers in food safety 6. Food labeling, packaging, and certification 7. Public awareness and education programs for food adulteration prevention	
Key Words: FSSAI (Food Safety and Standards Authority of India), Consumer Protection Act, Food labeling and Food Adulteration Prevention etc.		
Activity - Guest Lecture / Webinar: Invite a <i>Food Safety Officer or Nutrition Expert</i> to speak on the importance of food laws. Poster or Slogan Competition: Create awareness posters on “ <i>Know Your Rights as a Consumer</i> ”. Online Exploration Activity: Visit the FSSAI website (www.fssai.gov.in)		


Dr. Shuchita Tiwari
Chairman BOS
B.H.Sc./B.Sc. Home Science

PartC-LearningResources
Text-Books,ReferenceBooks,Other resources
Suggested Readings: 1. Srilakshmi, B. (2023). Food Science. New Age International Publishers. 2. Sumati R. Mudambi & M.V. Rajagopal. (2022). Fundamentals of Foods, Nutrition and Diet Therapy. New Age International. 3. N. Shakuntala manay and M. Shadaksharaswamy (2008) Food facts and principals 4. Frank Weiss food adulteration 5. Edwin M Bruce Detection of the common food adulterants. 6. Shyam Narayan jha (2016) Rapid detection of food adulterants and contaminants. 7. Shiva Kiran, R.R. (2012). Manual for detection of common food adulterants, First edition, IAPEN 8. Prevention of food adulteration Act, 4th Edition, Ashoka Law house, 2002. Suggestive digital platforms weblinks: • Swayam Portal • I Got Karmyogi Suggestedequivalentonline courses: <u>https://aibinternational.com/en-apac/collections/intentional-adulteration-training?utm_source=chatgpt.com</u> <u>https://aisectlearn.com/product/certificate-course-in-food-quality-assurance-and-quality-control/?utm_source=chatgpt.com</u>



Dr. Shuchita Tiwari
Chairman BOS
B.H.Sc./B.Sc. Home Science

Part D-Assessment and Evaluation		
Suggested Continuous Evaluation Methods: Maximum Marks: 100 Continuous Comprehensive Evaluation (CCE): 30 marks University Exam (UE) 70 marks		
Internal Assessment: Continuous Comprehensive Evaluation (CCE): 30	Class Test Assignment/Presentation	Total 30
External Assessment: University Exam Section: 70 Time : 03.00 Hours	Section (A): Objective Type Quotations Section (B): Short Questions Section (C): Long Questions	Total 70
Any remarks/suggestions:		


Dr. Shuchita Tiwari
Chairman BOS
B.H.Sc./B.Sc. Home Science

Practical Paper

Part A Introduction			
Program: Diploma	Class: B.Sc./B.HSc. (Home Science)	Year: Second	Session: 2026-27
SUBJECT: Food and Nutrition			
1	CourseCode		
2	CourseTitle	Food Adulteration	
3	Course Type (CoreCourse/Discipline Specific Elective)	DSE - 1	
4	Pre-requisite(if any)	To study this course, a student must have the subject in one of the following - B. Sc. Home Science, B. Sc. Voc, B. Sc. Design.	
5	Course Learning outcomes(CLO)	This practical work will help students to– • Detect adulteration in common food items. • Understand the health impacts of adulterated food. • Promote food safety awareness in society. • Act responsibly as informed consumers.	
6	CreditValue	1	
7	Total Marks	Max. Theory Marks: 70 Max. CCE Marks: 30 Total Marks: 100	Min. Passing Marks: 40 Min. Theory Marks: 24 Min. CCE Marks : 16


Dr. Shuchita Tiwari
 Chairman BOS
 B.H.Sc./B.Sc. Home Science

Part B-Content of the Course		
Total No. of Lectures-Tutorials-Practical (2 hours per week):L-T-P: (15x 2) 30Hours		
Unit	Topics	No of hours
1	To perform qualitative tests to detect adulterants in milk, cereals, pulses, spices, oils, beverages, and processed foods.	6
2	To distinguish between pure and adulterated samples using simple household and laboratory methods.	6
3	To identify the toxic effects of common food adulterants on human health.	6
4	To design and create leaflets, posters, or skits educating consumers about adulteration detection.	6
5	To assess students' ability to identify critical labeling information.	6
Keywords : Qualitative tests,adulterated samples, human health, adulteration detection.		

PartC-LearningResources
TextBooks,ReferenceBooks,Other resources
Suggested Readings: 1.SSAI (Food Safety and Standards Authority of India). (2022). <i>Manual of Methods of Analysis of Foods: Adulteration Tests</i>. New Delhi: Ministry of Health and Family Welfare, Government of India. Retrieved from https://fssai.gov.in 2.De, A. K. (2018). <i>A Textbook of Food Chemistry</i>. New Delhi: New Age International Publishers. 3. Sethi, V., & Lakra, P. (2019). <i>Food Adulteration and Detection Techniques</i>. New Delhi: Discovery Publishing House. 4.Manay, N. S., & Shadaksharaswamy, M. (2019). <i>Foods: Facts and Principles</i> (3rd ed.). New

Delhi: New Age International Publishers.

Suggestive digital platforms weblinks:

- Swayam Portal
- I Got Karmyogi

Suggested equivalent online courses:

<https://igmpi.ac.in/food-analysis-and-quality-assurance>

<https://www.bilaspuruniversity.ac.in/PDF/2019/CERTIFICATE%20COURSE%20in%20Food%20adulteration.pdf>

https://onlinecourses.swayam2.ac.in/cec20_ag06/preview

<https://nutrilanceacademy.com/courses/food-safety-quality-control>

PartD-AssessmentandEvaluation

Suggested ContinuousEvaluationMethods:

InternalAssessment	Marks	ExternalAssessme nt	Marks
ClassInteraction /Quiz		VivaVoceonPractical	
Attendance		PracticalRecordFile	
Assignments (Charts/ ModelSeminar / Rural Service/Technology Dissemination/Report of Excursion/ Lab Visits/Survey/ Industrialvisit)		Tablework/Experiments	
TOTAL	30		70

Anyremarks/suggestions:

सैद्धांतिक पाठ्यक्रम

भाग ए परिचय			
कार्यक्रम: डिप्लोमा		कक्षा: बी.एससी./बी.एचएससी (गृहविज्ञान)	वर्ष: द्वितीय सत्र: 2026-27
विषय: पोषण एवं आहार			
1	पाठ्यक्रम का कोड		
2	पाठ्यक्रम का शीर्षक	खाद्य मिलावट	
3	पाठ्यक्रम का प्रकार: कोर कोर्स/इलेक्टिव/जेनेरिक इलेक्टिव/वोकेशनल....	DSE - 1 - (A)	
4	पूर्वपेक्षा (Prerequisite) (यदि कोई हो)	इस पाठ्यक्रम का अध्ययन करने के लिए, छात्र के पास निम्नलिखित में से किसी एक में यह विषय होना चाहिए - बी.एससी. गृह विज्ञान, बी.एससी. वोकेशनल, बी.एससी. डिजाइन	
5	पाठ्यक्रम अध्ययन की परिलब्धिय (कोर्स लर्निंग आउटकम) (CLO)	यह प्रायोगिक पाठ्यक्रम छात्रों की सहायता करेगा - - सामान्य खाद्य पदार्थों में पाए जाने वाले मिलावटी पदार्थों को (अडुल्टेंट्स) सरल परीक्षणों के माध्यम से पहचानना। - मिलावटी भोजन के स्वास्थ्य पर हानिकारक प्रभावों के बारे में जानना। - खाद्य सुरक्षा कानूनों और रोकथाम के उपायों के बारे में ज्ञान प्राप्त करना।	
6	क्रेडिट मान	3	
7	कुल अंक	अधिकतम अंक: 70 अधिकतम. सीसीई अंक: 30 कुल अंक: 100	न्यूनतम उत्तीर्ण अंक: 40 न्यूनतम सैद्धांतिक अंक: 24 न्यूनतम सीसीई अंक-16

भाग बी- कोर्स की सामग्री		
व्याख्यान की कुल संख्या ट्यूटोरियल- प्रायोगिक(प्रति सप्ताह घंटे में): L-T-P: 45घंटे		
इकाई	विषय	घंटों की संख्या
इकाई 1	खाद्य मिलावट का परिचय 1. परिभाषा, अर्थ और इतिहास , खद्वय मिलावट ज्ञात करने की प्राचीन विधियां 2. मिलावटी खाद्यपदार्थों का वर्गीकरण : जानबूझकर मिलावट और अनजाने में मिलावट। 3. खाद्य मिलावट की पहचान। 4. मिलावटी खाद्यपदार्थों का स्वास्थ्य पर प्रभाव। 5. खाद्य गुणवत्ता और शुद्धता मानक। 6. रोकथाम और नियंत्रण के उपाय।	15
सार बिंदु (कीवर्ड)/ टैग: खाद्य मिलावट, स्वास्थ्य पर प्रभाव, रोकथाम और नियंत्रण आदि।		
गतिविधि -समूह चर्चा: प्राचीन काल से आधुनिक काल तक खाद्य मिलावट के प्रचलन का विकास। भूमिका निभाना: मिलावटी भोजन के सेवन के प्रभाव का अभिनय करें (उपभोक्ता जागरूकता दर्शाना)।		
इकाई 2	खाद्य पदार्थों में मिलावटी पदार्थों का पता लगाना 1. सामान्य मिलावटी पदार्थ: दूध और दूध उत्पाद, अनाज और दालें, तेल और वसा, मसाले और साँस, बेवरेज और प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थ। 2. मिलावटी पदार्थों का पता लगाने के सरल घरेलू और प्रयोगशाला परीक्षण। 3. खाद्य मिलावट से बचने के उपाय।	15
सार बिंदु (कीवर्ड)/ टैग : दूध उत्पाद, मसाले और साँस, प्रयोगशाला परीक्षण आदि।		
गतिविधि -उपभोक्ता जागरूकता अभियान" छात्र :स्मार्ट उपभोक्ता बनें- "खाद्य मिलावट से बचें" शीर्षक वाले पैम्फलेट या लीफलेट तैयार करें और कॉलेज/समुदाय में वितरित करें। अतिथि व्याख्यान खाद्य सुरक्षा अधिकारी को आमंत्रित करें या खाद्य निरीक्षण प्रयोगशाला का :क्षेत्र भ्रमण /		

भ्रमण आयोजित करें।

इकाई

3

खाद्य कानून और गुणवत्ता नियंत्रण।

1. राष्ट्रीय और अंतरराष्ट्रीय खाद्य कानून और एजेंसियां।
2. एफएसएसएआई (भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)।
3. भारतीय मानक ब्यूरो, एजीमार्क, कॉडेक्स अलिमेंटेरियस।
4. उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम।
5. खाद्य सुरक्षा में सरकार, उद्योग और उपभोक्ताओं की भूमिका।
6. खाद्य लेबलिंग, पैकेजिंग और प्रमाणन।
7. खाद्य मिलावट रोकथाम के लिए जन जागरूकता और शिक्षा कार्यक्रम।

15

सार बिंदु (कीवर्ड)/ टैग : एफएसएसएआई (भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण), उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम, खाद्य लेबलिंग और खाद्य मिलावट रोकथाम आदि।

गतिविधि -अतिथि व्याख्यान:वेबिनार/ खाद्य सुरक्षा अधिकारी या पोषण विशेषज्ञ को खाद्य कानूनों के महत्व पर बोलने के लिए आमंत्रित करें।

पोस्टर या स्लोगन प्रतियोगिता” :एक उपभोक्ता के रूप में अपने अधिकार जानें “शीर्षक पर जागरूकता पोस्टर बनाएं।

ऑनलाइन अन्वेषण गतिविधि) एफएसएसएआई वेबसाइट :www.fssai.gov.in)

डॉ. शुचिता तिवारी

अध्यक्ष केन्द्रीय अध्ययन मंडल
बी.एच.एससी./ बी.एससी. गृह विज्ञान

भाग सी – अनुशंसित अध्ययन संसाधन

अनुशंसित सहायक पुस्तकें/ग्रंथ/अन्य पाठ्य संसाधन/अन्य पाठ्य सामग्री :

- श्रीलक्ष्मी, बी. (2023). फूड साइंस।न्यू एज इंटरनेशनल पब्लिशर्स।
- सुमति आर. मुडम्बी&एम.वी. राजगोपाल. (2022). फंडामेंटल्स ऑफ फूड्स, न्यूट्रिशन एंड डाइट थैरेपी।न्यू एज इंटरनेशनल।
- एन. शाकुंतला मनय और एम. शदाक्षरस्वामी (2008). फूड फैक्ट्स एंड प्रिंसिपल्स।
- फ्रैंक वाइस.फूड मिलावट।
- एडविन एम. ब्रूस.डिटेक्शन ऑफ द कॉमन फूड अडुल्टेरेंट्स।
- श्याम नारायण झा (2016). रैपिड डिटेक्शन ऑफ फूड अडुल्टेरेंट्स एंड कंटामिनेंट्स।
- शिवा किरण, आर.आर. (2012). मैनुअल फॉर डिटेक्शन ऑफ कॉमन फूड अडुल्टेरेंट्स, फर्स्ट एडिशन, IAPEN।
- खाद्य रसायन एवं खाद्य विश्लेषण – डॉ. वी. के. जोशी, के. एन. मिश्रा, लक्ष्मी नारायण प्रकाशन, आगरा।भोजन विज्ञान एवं पोषण – डॉ. सुशीला पांडे, डॉ. मीना शर्मा।

अनुशंसित डिजिटल प्लेटफॉर्म वेबलिनक :

- Swayam Portal
- I Got Karmyogi

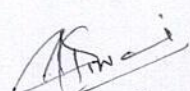
अनुशंसित समकक्ष ऑनलाइन पाठ्यक्रम :

[https://aibinternational.com/en-apac/collections/intentional-adulteration-](https://aibinternational.com/en-apac/collections/intentional-adulteration-training?utm_source=chatgpt.com)

[training?utm_source=chatgpt.com](https://aibinternational.com/en-apac/collections/intentional-adulteration-training?utm_source=chatgpt.com)

[https://aisectlearn.com/product/certificate-course-in-food-quality-assurance-and-quality-](https://aisectlearn.com/product/certificate-course-in-food-quality-assurance-and-quality-control/?utm_source=chatgpt.com)

[control/?utm_source=chatgpt.com](https://aisectlearn.com/product/certificate-course-in-food-quality-assurance-and-quality-control/?utm_source=chatgpt.com)


डॉ. शुचिता तिवारी
अध्यक्ष केन्द्रीय अध्ययन मंडल
बी.एच.एससी./ बी.एससी. गृह विज्ञान

भाग डी – अनुशंसित मूल्यांकन विधियाँ		
अनुशंसित सतत मूल्यांकन विधियाँ – अधिकतम अंक : 100 सतत व्यापक मूल्यांकन (CCE) अंक : 30 विश्वविद्यालयीनपरीक्षा (UE) अंक : 70		
आंतरिक मूल्यांकन सतत व्यापक मूल्यांकन (CCE)	क्लास टेस्ट/ असाइनमेंट/ प्रस्तुतीकरण(प्रेजेंटेशन)	कुल अंक:30
आकलन: विश्वविद्यालयीन परीक्षा : समय: 03.00 घंटे	अनुभाग(अ): वस्तुनिष्ठ प्रश्न अनुभाग(ब): लघु उत्तरीयप्रश्न अनुभाग (स): दीर्घ उत्तरीय प्रश्न	कुल अंक:70
टिप्पणी/सुझाव :		

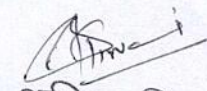

डॉ. शुचिता तिवारी
 अध्यक्ष केन्द्रीय अध्ययन मंडल
 बी.एच.एससी./ बी.एससी. गृह विज्ञान

प्रायोगिक पाठ्यक्रम

Part A Introduction			
कार्यक्रम: डिप्लोमा	कक्षा: बी.एससी./बी.एचएससी (गृहविज्ञान)	वर्ष : द्वितीय	सत्र: 2026-27
विषय: पोषण एवं आहार			
1.	पाठ्यक्रम का कोड		
2.	पाठ्यक्रम का शीर्षक	खाद्य मिलावट	
3.	पाठ्यक्रम का प्रकार : (कोर कोर्स/इलेक्टिव/जेनेरिक इलेक्टिव/वोकेशनल/.....)	DSE -1	
4.	पूर्वापेक्षा (Prerequisite) (यदि कोई हो)	इस पाठ्यक्रम का अध्ययन करने के लिए, छात्र के पास निम्नलिखित डिग्रियों में से किसी एक में यह विषय होना चाहिए - बी.एससी. गृह विज्ञान, बी.एससी. वोकेशनल, बी.एससी. डिजाइन	
5.	पाठ्यक्रम अध्ययन की परिलब्धियां (कोर्स लर्निंग आउटकम) (CLO)	यह प्रायोगिक पाठ्यक्रम छात्रों की सहायता करेगा - - सामान्य खाद्य पदार्थों में मिलावट का पता लगाना। - मिलावटी भोजन के स्वास्थ्य प्रभावों को समझना। - समाज में खाद्य सुरक्षा के प्रति जागरूकता बढ़ाना। - सूचित और जिम्मेदार उपभोक्ता के रूप में कार्य करना।	
6.	क्रेडिट मान	1	
7.	कुल अंक	अधिकतम अंक: 70 अधिकतम. सीसीई अंक: 30 कुल अंक: 100	न्यूनतम उत्तीर्ण अंक: 40 न्यूनतम सैद्धांतिक अंक: 24 न्यूनतम सीसीई अंक-

			16
--	--	--	----

भाग बी – कोर्स की सामग्री		
व्याख्यान की कुल संख्या – टूटोरीयल-प्रायोगिक (प्रति सप्ताह 2 घंटे) : L-T-P– 15x 2= 30घंटे		
इकाई	विषय	घंटों की संख्या
1	दूध, अनाज, दालें, मसाले, तेल, पेय और प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों में मिलावटी पदार्थों का पता लगाने के लिए गुणात्मक परीक्षण करना।	6
2	सरल घरेलू और प्रयोगशाला विधियों का उपयोग करके शुद्ध और मिलावटी नमूनों में अंतर करना।	6
3	सामान्य खाद्य मिलावटी पदार्थों के मानव स्वास्थ्य पर विषाक्त प्रभाव की पहचान करना।	6
4	उपभोक्ताओं को मिलावट पहचानने के बारे में शिक्षित करने के लिए लीफलेट, पोस्टर या नाट्य प्रस्तुतियाँ डिजाइन और तैयार करना।	6
5	छात्रों की यह क्षमता आंकना कि वे महत्वपूर्ण लेबलिंग जानकारी को पहचान सकते हैं।	6
सार बिंदु (कीवर्ड) /टैग:गुणात्मक परीक्षण, मिलावटी नमूने, मानव स्वास्थ्य, मिलावट का पता लगाना।		


 डॉ. शुचिता तिवारी
 अध्यक्ष केन्द्रीय अध्ययन मंडल
 बी.एच.एससी./ बी.एससी. गृह विज्ञान

भाग सी – अनुशंसित अध्ययन संसाधन

अनुशंसित सहायक पुस्तकें/ग्रंथ/अन्य पाठ्य संसाधन/अन्य पाठ्य सामग्री :

- एफएसएसआई)। (भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण) 2022). मैनुअल ऑफ मेथड्स ऑफ एनालिसिस ऑफ फूड्स अडुल्टेशन टेस्ट। :नई दिल्ली स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय :, भारत सरकार। प्राप्त किया गया: <https://fssai.gov.in>
- दे, ए. के. (2018). ए टेक्स्टबुक ऑफ फूड केमिस्ट्री। नई दिल्ली: न्यू एज इंटरनेशनल पब्लिशर्स।
- सेठी, वी., & लकरा, पी. (2019). फूड अडुल्टेशन एंड डिटेक्शन टेक्नीक्स। नई दिल्ली: डिस्कवरी पब्लिशिंग हाउस।
- मनय, एन. एस., & शदाशरस्वामी, एम. (2019). फूड्स: फैक्ट्स एंड प्रिंसिपल्स (3rd एडिशन)। नई दिल्ली: न्यू एज इंटरनेशनल पब्लिशर्स।

अनुशंसित डिजिटल प्लेटफॉर्म वेबलिनक :

- Swayam Portal
- I Got Karmyogi

अनुशंसित समकक्ष ऑनलाइन पाठ्यक्रम :

<https://igmpi.ac.in/food-analysis-and-quality-assurance>

<https://www.bilaspuruniversity.ac.in/PDF/2019/CERTIFICATE%20COURSE%20in%20Food%20adulteration.pdf>

https://onlinecourses.swayam2.ac.in/cec20_ag06/preview

<https://nutrilanceacademy.com/courses/food-safety-quality-control>



डॉ. शुचिता तिवारी

अध्यक्ष केन्द्रीय अध्ययन मंडल
बी.एच.एससी./ बी.एससी. गृह विज्ञान

भाग डी – अनुशंसित मूल्यांकन विधियाँ

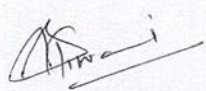
अनुशंसितसततमूल्यांकन विधियाँ –

अधिकतम अंक : 100

सतत व्यापक मूल्यांकन (CCE) अंक : 30 विश्वविद्यालयीन परीक्षा (UE) अंक : 70

आंतरिक मूल्यांकन	अंक	बाह्य मूल्यांकन	अंक
कक्षा में संवाद /प्रश्नोत्तरी		प्रायोगिक मौखिकी (वायवा)	
उपस्थिति		प्रायोगिक रिकॉर्ड फ़ाइल	
असायन्मेंट (चार्ट/मॉडल/सेमिनार/ग्रामीण सेवा/प्रौद्योगिकी प्रसार/भ्रमण की रिपोर्ट/सर्वेक्षण/प्रयोगशाला भ्रमण/औद्योगिक यात्रा)		टेबल वर्क/प्रयोग	
कुल अंक	30		70

टिप्पणी/सुझाव :


 डॉ. शुचिता तिवारी
 अध्यक्ष केन्द्रीय अध्ययन मंडल
 बी.एच.एससी./ बी.एससी. गृह विज्ञान