

THEORY PAPER

Part A Introduction			
Program : Diploma	Class: B.H.Sc/B.Sc(Home Science)	Year: Second	Session: 2026-27
SUBJECT: FOOD AND NUTRITION			
1	Course Code		
2	Course Title	Indian Cookery and Cuisines of India	
3	Course Type (Core Course/Elective /Generic Elective/Voc ational/)	DSE - 2 - (B)	
4	Pre-requisite (if any)	Open for all	
5	Course Learning outcomes (CLO)	The students will be able to: 1. Understand Importance of food in "Indian Knowledge System" 2. Compare differences in use of various spices and ingredients and prepare various recipes of each type of cuisine. 3. Examine preparations made in different regions, different seasons and festivals. 4. Explore different cuisines of India.	
6	Credit Value	3	
7	Total Marks	Max. Marks: 30+70	Min. Passing Marks: 35


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

PartB-ContentoftheCourse		
TotalNo.ofLectures-Tutorials-Practical(inhoursperweek):L-T-P: 45Hours		
Unit	Topics	No. of Hours
Unit1	Indian Cooking and Condiments, Herbs and Spices used in Indian Cuisine 1. Introduction to Indian Cooking 2. Key Features of Indian Cooking – Classification of foods based on nature, vargas and nutrients as per Indian Knowledge System 3. Regional influences on Indian Food – South Indian Foods. 4. Introduction to various Condiments, Herbs and Spices used in Indian Cuisine 5. Various ways of using Condiments, Herbs and Spices used in Indian Cuisine	15
Key Words : Satvik Food, Tamsik, Rakshak Food		
Activities : - Classify foods based on nature - Pen down prominent South Indian recipes Pen down prominent Condiments, Herbs and Spices used in Indian Cuisine		
Unit2	Masalas, Paste and Gravies in Indian Cooking 1 Introduction to different types of pastes and gravies in Indian cooking 2 Regional Influences on Indian Food – West Indian Foods	15
Key Words : Achari Gravy, Bhojwar Masala, Chettinad Masala, Kaala Masala		
Activities : - Make a list of popular Indian Masala Preparations. - Make a list of popular West Indian recipies. Make a list of popular Indian Paste Preparations.		
Unit3	Commodities and their usage in Indian Cooking 1. Introduction to different agents used in Indian Cooking – Souring Agents, Thickening agents, Tendering agents, Flavouring and Aromatic agents. 2. Regional Influences on Indian Food – East Indian Foods	15
Key Words : Tamarind, Kokum, Yogurt, Kachampuli Vinegar,		
Activities : - Make a list of common Souring agents used in Indian Cooking - Make a list of natural Coloring agents used in Indian Cooking Make a list of natural Thickening agents used in Indian Cooking		

PartC-LearningResources

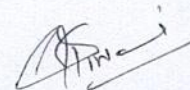
TextBooks,ReferenceBooks,Otherresources

SuggestedReadings:

- Arora, K.,; Theory of cookery; First Edition, Frank Brothers Company (Pub) Pvt. Ltd., 2008 ISBN: 9788184095036, 8184095031
- Philip, Thangam . E.,; Modern Cookery: Vol. 1; Sixth Edition, Orient BlackSwan., 2008 ISBN: 9788125040446, 8125040447ali ,
- Parvinder S;Quantity Food Production Operations and Indian Cuisine (Oxford Higher Education); First Edition; Oxford University Press, 2011 ISBN 10: 0198068492 ISBN 13: 9780198068495
- Singh, Yogesh; A Culinary Tour of India; First Edition I.K. International Publishing House Pvt. Ltd. ISBN 978-93-84588-48-
- Banerji C (2008), 'Eating India: Exploring the Food and Culture of the Land of Spices' Bloomsbury.

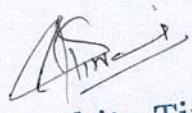
Publications

1. Chitra P, 'Foods of Earth Tastes of Heaven'
2. Cookery Books of Nita Mehta.
3. Cookery Books of Tarla Dalal.
4. Dalal T, 'The complete Gujarati Cook Book'
5. Dubey K, (2022), 'The Indian Cuisine' Published by PHI Learning Pvt.
6. Food Magazines
 - Nambiar, V (2021) 'Indian Food Anthropology and the Eat Right Movement' - Volume 2.
 - Patil V (1992), 'Food Heritage of India: A collection of Unusual Recipes from every corner of India, pp:123-147, Vakil & sons ltd Bombay Print.
 - Philip T (1978), 'Indian Cuisine', published by Ministry of Information and Broadcasting Government of India: 14-15. Shenoy, Jaya, 'Dakshin Bharat'.



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

Part D-Assessment and Evaluation			
Suggested Continuous Evaluation Methods:			
Internal Assessment	Marks	External Assessment	Marks
Class Interaction /Quiz		Viva Voce on Practical	
Attendance		Practical Record File	
Assignments (Charts/ Model Seminar / Rural Service/Technology Dissemination/Report of Excursion/ Lab Visits/Survey/ Industrial visit)		Table work/Experiments	
TOTAL	30		70
Any remarks/suggestions:			

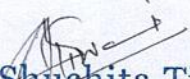

Dr. Shuchita Tiwari
 Chairman BOS
 B.H.Sc./B.Sc. Home Science

PRACTICAL PAPER

Part A Introduction			
Program : Diploma	Class: BHSc/BSc (Home Science)	Year: Second	Session: 2026-27
SUBJECT: FOOD AND NUTRITION			
1	Course Code		
2	Course Title	Indian Cookery and Cuisines of India	
3	Course Type (Core Course/Elective/ Generic Elective/Vocational/)	DSE - 2	
4	Pre-requisite (if any)	Open for all	
5	Course Learning outcomes (CLO)	The students will be able to: 1 Understand Importance of food in "Indian Knowledge System" 2 Compare differences in use of various spices and ingredients and prepare various recipes of each type of cuisine. 3 Examine preparations made in different regions, different seasons and festivals. 4 Explore different cuisines of India.	
6	Credit Value	1	
7	Total Marks	Max. Marks: 30+70	Min. Passing Marks: 35

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

PartB-Contentofthe Course		
TotalNo.ofLectures-Tutorials-Practical(2hoursperweek): L-T-P: (15x 2) 30Hours		
Unit	Topics	Noofhours
1	• Fermentation technique and Preparation of any 2 South Indian Recipes using fermentation. • Preparation of any 2 South Indian non fermented recipes.	10
2	• Preparation of any 2 popular Indian Masalas • Preparation of any 2 West Indian recipes. • Preparation of any 2 popular Indian Paste	10
3	• Preparation of any 2 East Indian recipes • Preparation of 2 recipes using souring, thickening, tendering and coloring agents.	10
Key wards : Fermentation technique,		


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

Part C-Learning Resources

Text Books, Reference Books, Other resources

Suggested Readings:

- Arora, K.,; Theory of cookery; First Edition, Frank Brothers Company (Pub) Pvt. Ltd., 2008 ISBN: 9788184095036, 8184095031
- Philip, Thangam . E.,; Modern Cookery: Vol. 1; Sixth Edition, Orient BlackSwan., 2008 ISBN: 9788125040446, 8125040447ali ,
- Parvinder S;Quantity Food Production Operations and Indian Cuisine (Oxford Higher Education); First Edition; Oxford University Press, 2011 ISBN 10: 0198068492 ISBN 13: 9780198068495
- Singh, Yogesh; A Culinary Tour of India; First Edition I.K. International Publishing House Pvt. Ltd. ISBN 978-93-84588-48-
- Banerji C (2008), 'Eating India: Exploring the Food and Culture of the Land of Spices' Bloomsbury.

Publications

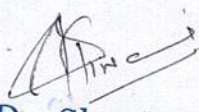
1. Chitra P, 'Foods of Earth Tastes of Heaven'
2. Cookery Books of Nita Mehta.
3. Cookery Books of Tarla Dalal.
4. Dalal T, 'The complete Gujarati Cook Book'
5. Dubey K, (2022), 'The Indian Cuisine' Published by PHI Learning Pvt.
6. Food Magazines
 - Nambiar, V (2021) 'Indian Food Anthropology and the Eat Right Movement' - Volume 2.
 - Patil V (1992), 'Food Heritage of India: A collection of Unusual Recipes from every corner of India, pp:123-147, Vakil & sons Ltd Bombay Print.
 - Philip T (1978), 'Indian Cuisine', published by Ministry of Information and Broadcasting Government of India: 14-15. Shenoy, Jaya, 'Dakshin Bharat'.



Dr. Shuchita Tiwari
Chairman BOS

B.I.T. Home Science

Part D-Assessment and Evaluation			
Suggested Continuous Evaluation Methods:			
Internal Assessment	Marks	External Assessment	Marks
Class Interaction /Quiz		Viva Voce on Practical	
Attendance		Practical Record File	
Assignments (Charts/ Model Seminar / Rural Service/Technology Dissemination/Report of Excursion/ Lab Visits/Survey/ Industrial visit)		Table work/Experiments	
TOTAL	30		70
Any remarks/suggestions:			

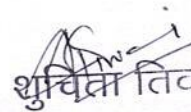

Dr. Shuchita Tiwari
 Chairman BOS
 B.H.Sc./B.Sc. Home Science

सैद्धांतिक प्रश्न पत्र के पाठ्यक्रम हेतु प्रारूप

भाग ए परिचय			
कार्यक्रम: प्रमाणपत्र	कक्षा: बी.एससी. एच.एस./ बी.एससी (गृहविज्ञान)	वर्ष: द्वितीय	सत्र:2026-27
विषय: आहार एवं पोषण			
1	पाठ्यक्रम का कोड		
2	पाठ्यक्रमकाशीर्षक	भारतीय पाक कला एवं भारत के व्यंजन	
3	पाठ्यक्रमकाप्रकार : कोरकोर्स/इलेक्टिव/जेनेरिकइले क्टिव/वोकेशनल....	DSE 2 - (B)	
4	पूर्वापेक्षा (Prerequisite) (यदि कोई हो)	सभी के लिए उपलब्ध	
5	पाठ्यक्रमअध्ययनकीपरिणतियाँ (कोर्सलर्निंगआउटकम) (CLO)	छात्र सक्षम होंगे: 1. “भारतीय ज्ञान प्रणाली” में भोजन के महत्वको समझ सकेंगे। 2. विभिन्नमसालों और सामग्री के उपयोग में अंतर की तुलनाकर सकेंगे तथा प्रत्येक प्रकार के व्यंजन कीविभिन्न रेसिपी तैयारकर सकेंगे। 3. विभिन्न क्षेत्रों, ऋतुओं और त्योहारों में बनाए जाने वाले व्यंजनोंका अध्ययन कर सकेंगे। 4. भारत कीविभिन्न व्यंजन विधाओं का अन्वेषण (खोज)कर सकेंगे।	
6	क्रेडिटमान	3	
7	कुलअंक	अधिकतमअंक:30+70	न्यूनतमउत्तीर्णअंक: 35


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

भाग B – पाठ्यक्रम की विषयवस्तु-		
कुल व्याख्यान : (प्रति सप्ताह घंटे में) प्रायोगिक-ट्यूटोरियल-L-T-P: 45 घंटे		
इकाई (Unit)	विषय (Topic)	घंटे (No. of Hours)
इकाई 1	भारतीय पाक कला एवं भारतीय व्यंजनों में प्रयुक्त मसाले, जड़ी-बूटियाँ एवं सुगंधित पदार्थ 1. भारतीय पाक कला का परिचय 2. भारतीय ज्ञान प्रणाली के अनुसार खाद्य पदार्थों का वर्गीकरण स्वभाव –, वर्ग और पोषक तत्वों के आधार पर भारतीय पाक कला की प्रमुख विशेषताएँ 3. भारतीय भोजन पर क्षेत्रीय प्रभाव दक्षिण भारतीय व्यंजन – 4. भारतीय पाक शैली में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न मसालों, जड़ीबूटियों और - सुगंधित पदार्थों का परिचय 5. भारतीय पाक शैली में मसालों, जड़ीबूटियों और सुगंधित पदार्थों के विभिन्न - उपयोग के तरीके	15
सार बिंदु : सात्विक भोजन, तामसिक भोजन, रक्षक खाद्य, अन्न गतिविधियाँ (Activities): • खाद्य पदार्थों का स्वभाव के आधार पर वर्गीकरण करें • प्रमुख दक्षिण भारतीय व्यंजनों को लिखें • भारतीय पाक शैली में उपयोग किए जाने वाले प्रमुख मसालों, जड़ीऔर सुगंधित पदार्थों को लिखें बूटियों- लोकप्रिय उत्तर भारतीय व्यंजनों की सूची तैयार करें		
इकाई 2	भारतीय पाक कला में मसाले, पेस्ट और ग्रेवी 1 भारतीय पाक कला में विभिन्न प्रकार के पेस्ट और ग्रेवी का परिचय 2 भारतीय भोजन पर क्षेत्रीय प्रभाव – पश्चिम भारतीय भोजन	15
सार बिंदु : अचारी ग्रेवी, भोजवर मसाला, चेट्टीनाड मसाला, काला मसाला, गतिविधियाँ (Activities): • लोकप्रिय भारतीय मसाला तैयारियों की सूची बनाएं। • लोकप्रिय पश्चिम भारतीय व्यंजनों की सूची बनाएं।		


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

लोकोप्रेय भारतीय पेस्ट तैयारियों की सूची बनाएं।		
इकाई 3	भारतीय पाक कला में उपयोग की जाने वाली सामग्रियाँ और उनका प्रयोग ● भारतीय पाक कला में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न एजेंट्स का परिचय – खट्टापन लाने वाले, गाढ़ा करने वाले, मुलायम बनाने वाले, स्वाद एवं सुगंध प्रदान करने वाले एजेंट्स ● भारतीय भोजन पर क्षेत्रीय प्रभाव भारतीय भोजन पूर्व –	15
सार बिंदु : इमली, कोकम, दही, कचामपुली सिरका		
गतिविधियाँ (Activities): ● भारतीय पाक कला में उपयोग किए जाने वाले सामान्य खट्टे पदार्थों की सूची बनाएं। ● भारतीय पाक कला में उपयोग किए जाने वाले प्राकृतिक रंग प्रदान करने वाले पदार्थों की सूची बनाएं। ● भारतीय पाक कला में उपयोग किए जाने वाले प्राकृतिक गाढ़ा करने वाले पदार्थों की सूची बनाएं।		



डॉ. शुचिता तिवारी

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

भाग C – अधिगम संसाधन

पाठ्यपुस्तकें, संदर्भ पुस्तकें, अन्य संसाधन

सुझावित पठन सामग्री

- अरोड़ा, के. (2008) *थ्योरी ऑफ कुकरी*, प्रथम संस्करण, फ्रैंक ब्रदर्स कंपनी .लि .प्रा (प्रकाशक), ISBN: 9788184095036, 8184095031
- फिलिप, थंगम ई. (2008) *मॉडर्न कुकरी खंड : I*, छठा संस्करण, ओरिएंट ब्लैकस्वान, ISBN: 9788125040446, 8125040447
- परविंदर एस. (2011) *क्वांटिटी फूड प्रोडक्शन ऑपरेशंस एंड इंडियन क्यूज़ीन* (ऑक्सफोर्ड हायर एजुकेशन), प्रथम संस्करण, ऑक्सफोर्ड यूनिवर्सिटी प्रेस, ISBN 10: 0198068492, ISBN 13: 9780198068495
- सिंह, योगेश; *ए क्यूलिनरी टूर ऑफ इंडिया*; प्रथम संस्करण, आईइंटरनेशनल पब्लिशिंग हाउस .के. .लि .प्रा; ISBN 978-93-84588-48-
- बनर्जी, सी. (2008) *ईटिंग इंडियाएक्सप्लोरिंग द फूड एंड कल्चर ऑफ द लैंड ऑफ स्पाइसेज़* :, ब्लूम्सबरी

प्रकाशन

1. चित्रा पी., *फूड्स ऑफ अर्थ, टेस्ट्स ऑफ हेवन*
2. नीता मेहता की *कुकरी पुस्तकें*
3. तारला दलाल की *कुकरी पुस्तकें*
4. दलाल टी., *द कम्प्लीट गुजराती कुक बुक*
5. दुबे के. (2022), *द इंडियन क्यूज़ीन*, पीएचआई लर्निंग प्रा. लि. द्वारा प्रकाशित
6. *फूड मैगज़ीन*
 - नंबियार, वी. (2021), *इंडियन फूड एंथ्रोपोलॉजी एंड द ईट राइट मूवमेंट - खंड 2*
 - पाटिल, वी. (1992), *फूड हेरिटेज ऑफ इंडिया: अ कलेक्शन ऑफ अनयूजुअल रेसिपीज़ फ्रॉम एवरी कॉर्नर ऑफ इंडिया*, पृ. 123–147, वकील एंड सन्स लिमिटेड, बॉम्बे
 - फिलिप, टी. (1978), *इंडियन क्यूज़ीन*, सूचना एवं प्रसारण मंत्रालय, भारत सरकार द्वारा प्रकाशित, पृ. 14–15
 - शेनॉय, जया, *दक्षिण भारत*


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

भाग डी-मूल्यांकन एवं आकलन			
सुझावित सतत मूल्यांकन पद्धतियाँ			
आंतरिक मूल्यांकन	अंक	बाह्य मूल्यांकन	अंक
कक्षा सहभागिता / प्रश्नोत्तरी		प्रायोगिक मौखिक परीक्षा (Viva Voce on Practical)	
उपस्थिति		प्रायोगिक अभिलेख फाइल (Practical Record File)	
असाइनमेंट्स (चार्ट / मॉडल सेमिनार / ग्रामीण सेवा / प्रौद्योगिकी प्रसार / भ्रमण रिपोर्ट / प्रयोगशाला भ्रमण / सर्वेक्षण / औद्योगिक भ्रमण)		टेबल कार्य / प्रयोग	
कुल	30		70
कोई टिप्पणी / सुझाव :			


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

प्रायोगिक प्रश्न पत्र

भाग ए परिचय			
कार्यक्रम: प्रमाणपत्र	कक्षा: बी.एससी. एच.एस./ बी.एससी (गृहविज्ञान)	वर्ष: द्वितीय	सत्र: 2026-27
विषय: आहार एवं पोषण			
1	पाठ्यक्रमकाकोड		
2	पाठ्यक्रमकाशीर्षक	भारतीय पाक कला एवं भारत की व्यंजन विधियाँ	
3	पाठ्यक्रमकाप्रकार : कोरकोर्स/इलेक्टिव/जेनेरिकइले क्टिव/वोकेशनल....	DSE 2	
4	पूर्वपेक्षा (Prerequisite) (यदि कोई हो)	सभीकेलिएउपलब्ध (open for all)	
5	पाठ्यक्रमअध्ययनकीपरिणतियाँ (कोर्सलर्निंगआउटकम) (CLO)	छात्र सक्षम होंगे: 1. “भारतीय ज्ञान प्रणाली” में भोजन के महत्वको समझ सकेंगे। 2. विभिन्नमसालों और सामग्री के उपयोग में अंतर की तुलनाकर सकेंगे तथा प्रत्येक प्रकार के व्यंजन कीविभिन्न रेसिपी तैयारकर सकेंगे। 3. विभिन्न क्षेत्रों, ऋतुओं और त्योहारों में बनाए जाने वाले व्यंजनोंका अध्ययन कर सकेंगे। 4. भारत कीविभिन्न व्यंजन विधाओं का अन्वेषण (खोज)कर सकेंगे।	
6	क्रेडिटमान	1	
7	कुलअंक	अधिकतमअंक: 30+70	न्यूनतमउत्तीर्णअंक: 35


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

PartB-Contentofthe Course		
कुल व्याख्यान सप्ताह में) प्रायोगिक-ट्यूटोरियल-2 घंटे : (L-T-P: (15 x 2) 30 घंटे		
इकाई	विषय	घंटे
1	● किण्वन तकनीक और किसी भी 2 दक्षिण भारतीय व्यंजन किण्वन के माध्यम से तैयार करना। ● किसी भी 2 दक्षिण भारतीय बिना खमीर वाले व्यंजनों की तैयारी	10
2	● किसी भी 2 लोकप्रिय भारतीय मसाले तैयार करना। ● किसी भी 2 पश्चिम भारतीय व्यंजन तैयार करना। ● किसी भी 2 लोकप्रिय भारतीय पेस्ट तैयार करना।	10
3	● किसी भी 2 पूर्वी भारतीय व्यंजन तैयार करना। ● किसी भी 2 व्यंजन तैयार करना जिनमें खमीर, गाढ़ा करने वाले, कोमल बनाने वाले और रंग डालने वाले एजेंट का उपयोग हो।	10
सार बिंदु : किण्वन तकनीक		


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

भाग C – अधिगम संसाधन

पाठ्यपुस्तकें, संदर्भ पुस्तकें, अन्य संसाधन

सुझावित पठन सामग्री

- अरोड़ा, के) .2008) थ्योरी ऑफ कुकरी, प्रथम संस्करण, फ्रैंक ब्रदर्स कंपनी .लि .प्रा (प्रकाशक), ISBN: 9788184095036, 8184095031
- फिलिप, थंगम ई) .2008) मॉडर्न कुकरी खंड :1, छठा संस्करण, ओरिएंट ब्लैकस्वान, ISBN: 9788125040446, 8125040447
- परविंदर एस) .2011) क्वांटिटी फूड प्रोडक्शन ऑपरेशंस एंड इंडियन क्यूजीन (ऑक्सफोर्ड हायर एजुकेशन), प्रथम संस्करण, ऑक्सफोर्ड यूनिवर्सिटी प्रेस, ISBN 10: 0198068492, ISBN 13: 9780198068495
- सिंह, योगेश; ए क्यूलिनरी टूर ऑफ इंडिया; प्रथम संस्करण, आईइंटरनेशनल पब्लिशिंग हाउस .के. .लि .प्रा; ISBN 978-93-84588-48-
- बनर्जी, सी) .2008) ईटिंग इंडियाएक्सप्लोरिंग द फूड एंड कल्चर ऑफ द लैंड ऑफ स्पाइसेज़ :, ब्लूमसबरी

प्रकाशन

1. चित्रा पी., फूड्स ऑफ अर्थ, टेस्ट्स ऑफ हेवन
2. नीता मेहता की कुकरी पुस्तकें
3. तारला दलाल की कुकरी पुस्तकें
4. दलाल टी., द कम्प्लीट गुजराती कुक बुक
5. दुबे के. (2022), द इंडियन क्यूजीन, पीएचआई लर्निंग प्रा. लि. द्वारा प्रकाशित
6. फूड मैगजीन
 - नंबियार, वी. (2021), इंडियन फूड एंथ्रोपोलॉजी एंड द ईट राइट मूवमेंट - खंड 2
 - पाटिल, वी. (1992), फूड हेरिटेज ऑफ इंडिया: अ कलेक्शन ऑफ अनयूजुअल रेसिपीज़ फ्रॉम एवरी कॉर्नर ऑफ इंडिया, पृ. 123–147, वकील एंड सन्स लिमिटेड, बॉम्बे
 - फिलिप, टी. (1978), इंडियन क्यूजीन, सूचना एवं प्रसारण मंत्रालय, भारत सरकार द्वारा प्रकाशित, पृ. 14–15
 - शेनॉय, जया, दक्षिण भारत

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

भाग डी-मूल्यांकन एवं आकलन			
सुझावित सतत मूल्यांकन पद्धतियाँ			
आंतरिक मूल्यांकन	अंक	बाह्य मूल्यांकन	अंक
कक्षा सहभागिता / प्रश्नोत्तरी		प्रायोगिक मौखिक परीक्षा (Viva Voce on Practical)	
उपस्थिति		प्रायोगिक अभिलेख फाइल (Practical Record File)	
असाइनमेंट्स (चार्ट / मॉडल सेमिनार / ग्रामीण सेवा / प्रौद्योगिकी प्रसार / भ्रमण रिपोर्ट / प्रयोगशाला भ्रमण / सर्वेक्षण / औद्योगिक भ्रमण)		टेबल कार्य / प्रयोग	
कुल	30		70
कोई टिप्पणी / सुझाव :			


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