

Department of Higher Education, Govt. of M.P.  
Under Graduate Yearly Syllabus  
as recommended by Central Board of Studies  
Scheme of Examination  
Session 2023-24  
**B.Sc. (Home Science) II Year**

Group	Paper	Mode	Credits	Marks Planning					Total	
				Internal Assessment (CCE)			External Assessment			
				Class Test	Assignments	Theory				
Group A	Major Paper Nutritional Biochemistry and Physiology	Theory	4	20		10		70		100
		Practical	2	Internal Assessment			External Assessment			Total
				Multiple Choice Questions	Attendance	Assignment	Viva	Record	Practical	
10	10	10	10	10	50	100				
Group C	Major Paper Promotive Life style and Applied Science	Theory	4	20		10		70		100
		Practical	2	Internal Assessment			External Assessment			Total
				Multiple Choice Questions	Attendance	Assignment	Viva	Record	Practical	
10	10	10	10	10	50	100				
Open For All	Elective Food Product and Development	Theory	4	20		10		70		100
		Practical	2	Internal Assessment			External Assessment			Total
				Multiple Choice Questions	Attendance	Assignment	Viva	Record	Practical	
10	10	10	10	10	10	50	100			
Open For All	Vocational Nutrition And Dietetics ( Management of Nutrition in Life Cycle)	Theory	4	20		10		70		100
		Practical	2	Internal Assessment			External Assessment			Total
				Multiple Choice Questions	Attendance	Assignment	Viva	Record	Practical	
10	10	10	10	10	10	50	100			

*Alpana*

*Anuradha*

*[Signature]*

*[Signature]*

*[Signature]*

*Asaini*

Syllabus of Theory Paper

Part A Introduction			
Program: Diploma	Class: BHSc/BSc (Home Science)	Year: Second	Session: 2023-24
Subject: Home Science			
1	Course Code	H2-HSCA1G	
2	Course Title	<b>Food Product Development</b>	
3	Course Type (Core Course/Elective/Generic Elective/Vocational/.....)	Generic Elective	
4	Pre-requisite (if any)	Open for all	
5	Course Learning outcomes (CLO)	<p>This subject gives an idea of new high nutritive value product development, its methods by local available foods and marketing. This subject also helps to combat malnutrition.</p> <p>Student will be able to:-</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Transform a product from its original state to a more valuable state.</li> <li>2. Know to enhance nutritive value by local food products.</li> <li>3. Can prepare value added new food products and commercialize it</li> </ol>	
6	Credit Value	4	
7	Total Marks	Max. Marks: 30+70	Min. Passing Marks: <b>35</b>

**Part B- Content of the Course**

**Total No. of Lectures-Tutorials-Practical (in hours per week): L-T-P: 45 hours**

Unit	Topics	No. of Hours
Unit 1	<p><b>Historical background and Modes of Nutritive Value Enhancement-</b></p> <p><b>1. Historical background :</b></p> <p>1.1 A brief back ground of traditional foods of different Indian culture</p> <p>1.2. Value added food-Definition, aims , importance</p> <p>1.3. Need of value addition- combat malnutrition, life style diseases, deficiency diseases ,other factors</p> <p>1.4 Nutrient loss during processing,</p> <p>1.5 Saving agricultural produce</p> <p><b>2. Modes Of Nutritive Value addition-</b></p> <p>2.1. Modes of value addition- Germination, fermentation, supplementation,</p> <p>2.2. Other modes – fortification, enrichment, nutraceuticals, Antioxidants , functional foods</p>	20

**Keywords/Tags: value addition, malnutrition, antioxidants, Germination, fermentation**

Unit 2	<p><b>New product development</b></p> <p><b>1. New product innovation – initial ideas, test kitchen,</b></p> <p>1.1 Survey of market – local agricultural produce ,excess and lack of foods in market, use of popular food</p> <p>1.2 Marketing aspects of new product</p> <p>1.3 Product shelf life</p> <p>1.4. Standardization of new product</p> <p><b>2. Sensory Evaluation of Foods -</b></p> <p>2.1 Colour, Olfaction, Taste, Texture</p> <p>2.2 Factor affecting food acceptance- Sensory, Psychological, Physiological, Economical, Cultural, Role of media</p> <p><b>3. Sensory testing of foods: difference between sensory and organoleptic testing:</b></p> <p>3.1 Difference Test</p> <p>3.2 Ranking Test</p> <p>3.3. Sensitivity Test</p> <p>3.4. Acceptance And Preference Test</p> <p>3.5. Scoring test</p> <p><b>4. Product Specification and scaling</b></p> <p><b>5. Consumer testing-Group discussion, Street Interview, Home Trials</b></p>	20
--------	--	----

**Keywords/Tags: Organoleptic ,Scoring test**

Unit 3	<p><b>Value Added Products</b></p> <p><b>1.Type of Value Added Products-</b></p> <p>1.1 RUTF-Ready To Use Therapeutic Foods  1.2. Value Added Food product for sports in intensive activities and endurance activity  1.3.Energy rich food products  1.4.Protein rich food products  1.5.Iron rich food products  1.6.Calcium rich food product  1.7.Micro nutrients rich food products</p> <p><b>2.Materials for value addition-</b></p> <p>2.1.Seeds- Pumpkin seeds, Sunflower seeds, musk melon seeds, groundnut, coconut, Roasted Chana, chia seeds ,nuts ,sesame seeds,fox nut  2.2.Flours- wheat flour, soya flour, besan , Bajra flour, Jowar flour, maize flour , rajgeer flour, singhara flour  2.3.Other –Ragi, quinoa,foxtail millet, drumstic leaf powder,  2.4.Vegetables and fruits-carrot, salad leaves, beetroot, Spinach ,banana, apple, custard apple , guava,watermelon,chiku</p>	10
-----------	--	----

Keywords/Tags: RUTF- endurance

4	<p><b>Food Quality Control</b></p> <p><b>1.Regulations of Food Quality Control -</b></p> <p>1.1 Prevention of Food Adulteration Act  1.2 Fruit Product Order (F.P.O.)  1.3 AGMARK  1.4 Essential Commodity Act  1.5 Consumer Protection Act  1.6 Bureau of Indian standards  1.7 FSSAI  1.8 Food additives, preservatives, colouring agents, antioxidants, emulsifying agents, cleaning agents, and stabilizing agents.</p>	10
---	---	----

Keywords/Tags:FSSAI ,Food additives ,AGMARK

Part C-Learning Resources

Text Books, Reference Books, Other resources

**Suggested Readings:**

1. Rao Eram s "Food quality evaluation ",Variety book publishers and Distributers, New Delhi(2012)
2. Shrilaxmi B. "Dietetics ",New Age International Publishers,New Delhi(2011)
- 3- Robert E.C. "Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods"CRC press London (2006)
4. Webb G.P "Dietary supplements and functional foods" Willey Blackwell(2011)
5. -I Goldburg ,"Functional foods designer foods pharma foods ,Nutraceuticles" , e-book
6. Sri Lakshmi B., "Food Science" New Age International Publishers (P) Limited London ,New Delhi
7. Gorden E., "Entrepreneurship Development" Himalaya publishing house, Mumbai
8. Kaliya M., " Food Preservation and Pocessing"Kalyani Publishers
9. Shakuntala E. Manay,"Foods, Facts and Principles" New Age International (P) Limited Publishers
10. Mahendru S.N., "Food Additives"

**Suggestive digital platforms web links**

1. <https://www.slideshare.net/nqcong88/953eb444-d27047708a573805>

**Suggested equivalent online courses:**

**Part D-Assessment and Evaluation**

**Suggested Continuous Evaluation Methods:**

Maximum Marks: 100

Continuous Comprehensive Evaluation(CCE):30 marks University Exam(UE)70marks

<b>Internal Assessment :</b> Continuous Comprehensive Evaluation(CCE):30	Class Test Assignment/Presentation	20 10 <b>Total 30</b>
<b>External Assessment :</b> University Exam Section: 70 Time :03.00Hours	Section(A) : Objective Type Questions <b>10</b> Section (B) :Short Questions <b>06</b> Section (C) : LongQuestions <b>03</b>	10 x 01 = 10 06 x 05 = 30 03 x 10 = 30 <b>Total 70</b>

Anyremarks/suggestions:

### Syllabus of Practical Paper

Part A Introduction			
Program: Diploma	Class :BIISc/BSc (Home Science )	Year: Second	Session: <b>2023-24</b>
Subject: Home Science			
1	Course Code	H2-HSCAIR	
2	Course Title	Value Added Food Product Development	
3	Course Type (Core Course/Elective/Generic Elective/Vocational/.....)	Generic Elective	
4	Pre-requisite (if any)	Open for all	
5	Course Learning outcomes (CLO)	<p>This subject gives an idea of new high nutritive value product development by local available foods , and marketing.</p> <p>The student will be able to -</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Transform a product from its original state to a more valuable state.</li> <li>2. Know to enhance nutritive value by local food products.</li> <li>3. Can prepare value added new food products and commercialize it.</li> </ol>	
6	Credit Value	2	
7	Total Marks	Max. Marks: 30+70	Min. Passing Marks: <b>35</b>

Part B- Content of the Course

Total No. of Lectures-Tutorials-Practical (in hours per week):  
L-T-P: 15 x4 =60Hours

Unit	Topics	No of Hours
1	Make chivda with mixing different seeds and standardize it.	12
2	Make nutritious laddu by mixing different flours and standardize through sensory evaluation.	12
3	Make Sattu with the help of dry germinated powder of different seeds and standardize it.	12
4	Make paratha with drumstick leaves ,carrot , spinach,beetroot and standardize it.	12
5	Develop new food product and make sensory evaluation.	12

Keywords/Tags: sensory evaluation, standardize



Part C-Learning Resources

Text Books, Reference Books, Other resources

Suggested Readings:

1. Rao Erans, Food Quality Evaluation, Variety Book Publishers and Distributors, New Delhi(2012)
2. Shrilaxmi B. Dietetics ,New Age International Publishers, New Delhi(2011)
3. Robert E.C. Handbook of Nutraceuticals And Functional Foods, CRC Press London (2006)
4. Webb G.P ,Dietary Supplements And Functional Foods, Willey Blackwell(2011).
5. I Goldberg ,Functional Foods Designer Foods Pharma Foods ,Neutraceuticals , E-Book

Suggestive digital platforms web links

2. <https://www.slideshare.net/nqcong88/953eb444-d27047708a573805>

Suggested equivalent online courses:

Part D-Assessment and Evaluation

Suggested Continuous Evaluation Methods:

Internal Assessment	Marks	External Assessment	Marks
Class Interaction /Quiz	10	Viva Voce on Practical	10
Attendance	10	Practical Record File	10
Assignments (Charts/ Model Seminar / Rural Service/ Technology Dissemination/ Report of Excursion/ Lab Visits/ Survey / Industrial visit)	10	Table work / Experiments	50
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>		<b>70</b>

Any remarks/ suggestions:

सैद्धांतिक पाठ्यक्रम

भाग अ- परिचय			
कार्यक्रम: डिप्लोमा	कक्षा: बीएचएससी/बीएससी (गृह विज्ञान)	वर्ष: द्वितीय वर्ष	सत्र: 2023-24
विषय: गृह विज्ञान			
1	पाठ्यक्रम का कोड	H2-HSCA1G	
2	पाठ्यक्रम का शीर्षक	खाद्य उत्पाद विकास	
3	पाठ्यक्रम का प्रकार : (कोर्स/इलेक्टिव/जेनेरिक इलेक्टिव/वोकेशनल/.....)	जेनेरिक इलेक्टिव	
4	पूर्वापेक्षा (Prerequisite) (यदि कोई हो)	(गृह विज्ञान विषय से सर्टिफिकेट परीक्षा उत्तीर्ण विद्यार्थी)	
5	पाठ्यक्रम अध्ययन की परिलब्धियां (कोर्स लर्निंग आउटकम)(CLO)	य	<p>यह विषय स्थानीय उपलब्ध खाद्य उत्पाद द्वारा नवीन उच्च पोषक मूल्य के भोज्य पदार्थ विकसित करने के तरीके तथा उसका विपणन सिखाता है। यह विषय कुपोषण से निपटने में भी मदद करता है। इस विषय को पढ़ कर विद्यार्थी :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. किसी उत्पाद को उसकी मूल स्थिति से अधिक पौष्टिक अवस्था में बदल सकेगा</li> <li>2. स्थानीय खाद्य उत्पादों के माध्यम से पोषक मूल्य बढ़ाने के बारे में जानेगा</li> <li>3. मूल्य वर्धित नए खाद्य उत्पाद तैयार कर इसके व्यावसायीकरण की जानकारी प्राप्त करेगा</li> </ol>
6	क्रेडिट मान	4	
7	कुल अंक	अधिकतम अंक: 30+70	न्यूनतम उत्तीर्ण अंक: 35

भाग ब- पाठ्यक्रम की विषयवस्तु

व्याख्यान की कुल संख्या-ट्यूटोरियल-प्रायोगिक (प्रति सप्ताह घंटे में): L-T-P: 60 घंटे

इकाई	विषय	घंटे की संख्या
इकाई 1	<p>ऐतिहासिक पृष्ठभूमि एवं पौष्टिक मूल्य संवर्धन -</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ऐतिहासिक पृष्ठभूमि :                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 विभिन्न भारतीय संस्कृति के पारंपरिक भोज्य पदार्थों की संक्षिप्त पृष्ठभूमि</li> <li>1.2. मूल्य संवर्धित भोज्य पदार्थ -परिभाषा, उद्देश्य, महत्व</li> <li>1.3. मूल्य संवर्धन की आवश्यकता-कुपोषण की रोक थाम, जीवन शैली रोग, कमी से उत्पन्न रोग, अन्य कारण</li> <li>1.4 प्रसंस्करण के दौरान पोषक तत्वों की हानि</li> <li>1.5 कृषि उपज का संरक्षण</li> </ol> </li> <li>2. मूल्य संवर्धन के तरीके-                             <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. मूल्य संवर्धन के तरीके - अंकुरण, किण्वन, सम्पूरकता</li> <li>2.2. अन्य तरीके - दृढ़ एवं संपन्न बनाना, पौष्टिक-औषधीय पदार्थ, एंटीऑक्सीडेंट, कार्यात्मक खाद्य पदार्थ</li> </ol> </li> </ol>	20
इकाई 2	<p>नवीन खाद्य पदार्थ विकास</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. नवीन खाद्य पदार्थ नवाचार -प्रारंभिक विचार , टेस्ट किचन                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 बाजार का सर्वेक्षण - स्थानीय कृषि उत्पाद, बाजार में खाद्य पदार्थों की अधिकता और कमी, लोकप्रिय भोज्य पदार्थों का उपयोग</li> <li>1.2 नव-विकसित खाद्य पदार्थ का विपणन पहलू</li> <li>1.3 उत्पाद की शेल्फ लाइफ</li> <li>1.4 नव- विकसित खाद्य पदार्थ का मानकीकरण</li> </ol> </li> <li>2. खाद्य पदार्थों का संवेदी मूल्यांकन -:                             <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 रंग, गंध, स्वाद, पोत</li> <li>2.2. खाद्य स्वीकृति को प्रभावित करने वाले कारक- संवेदी, मनोवैज्ञानिक, शारीरिक, आर्थिक ,सांस्कृतिक ,मीडिया की भूमिका</li> </ol> </li> <li>3. खाद्य पदार्थों का संवेदी परीक्षण-: संवेदी और ऑर्गेनोलेप्टिक परीक्षण के बीच अंतर                             <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 अंतर परीक्षण</li> <li>3.2 रैंकिंग परीक्षण</li> <li>3.3 संवेदनशीलता परीक्षण</li> <li>3.4 स्वीकृति और वरीयता परीक्षण</li> <li>3.5 स्कोरिंग टेस्ट</li> </ol> </li> <li>4. उत्पाद विशिष्टीकरण एवं स्केलिंग</li> <li>5. उपभोक्ता परीक्षण-समूह चर्चा, स्ट्रीट साक्षात्कार, गृह ट्रायल्स</li> </ol>	20
<p>सार बिंदु (कीवर्ड)/टैग: मूल्य संवर्धन, कुपोषण, एंटीऑक्सीडेंट, अंकुरण, किण्वन</p>		
<p>सार बिंदु (कीवर्ड)/टैग: ऑर्गेनोलेप्टिक ,स्कोरिंग टेस्ट</p>		

इकाई 3	<p>मूल्य संवर्धित उत्पाद</p> <p>1. मूल्य संवर्धित उत्पादों के प्रकार-</p> <p>1.1 RUTF- उपयोग के लिए तैयार चिकित्सीय खाद्य पदार्थ</p> <p>1.2 खेल में गहन गतिविधियों और सहनशक्ति गतिविधि के लिए मूल्य संवर्धित खाद्य पदार्थ ,</p> <p>1.3 ऊर्जा संपन्न खाद्य पदार्थ</p> <p>1.4 प्रोटीन संपन्न खाद्य पदार्थ</p> <p>1.5 लौह तत्व संपन्न खाद्य पदार्थ</p> <p>1.6 कैल्शियम संपन्न खाद्य पदार्थ</p> <p>1.7 सूक्ष्म पोषक तत्व संपन्न खाद्य पदार्थ</p> <p>2. मूल्य संवर्धन के लिए सामग्री-</p> <p>2.1 बीज- कद्दू के बीज, सूरजमुखी के बीज, खरबूजे के बीज, मूंगफली, नारियल, भुना हुआ चना, चिया बीज, सूखे मेवे, तिल के बीज , मखाना</p> <p>2.2 आटा- गेहूं का आटा, सोया आटा, वेसन, बाजरा का आटा, ज्वार का आटा, मक्का का आटा, राजगीर आटा, सिंघारा आटा</p> <p>2.3 अन्य - रागी, क्विनोआ, फॉक्स टेल मिलेट (कांगनी ), मुनगा की पत्ती का पाउडर,</p> <p>2.4 सब्जियां और फल-गाजर, सलाद के पत्ते, चुकंदर, पालक, केला, सेब, सीताफल, अमरूद, तरबूज, चीकू</p>	10
--------	---	----

सार बिंदु (कीवर्ड)/टिग: RUTF, क्विनोआ		
इकाई 4	<p>खाद्य गुणवत्ता नियंत्रण</p> <p>1. खाद्य गुणवत्ता नियंत्रण के नियम -</p> <p>1.1 खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम</p> <p>1.2 फल उत्पाद आदेश (F.P.O.)</p> <p>1.3 एग मार्क</p> <p>1.4 आवश्यक वस्तु अधिनियम</p> <p>1.5 उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम</p> <p>1.6 भारतीय मानक ब्यूरो</p> <p>1.7 FSSAI</p> <p>1.8 फूड एडिटिव्स, प्रिजरवेटिव्स, रंग एजेंट, एंटीऑक्सिडेंट, पायसीकारी एजेंट, सफाई एजेंट, और स्थिर करने वाले एजेंट।</p>	10

सार बिंदु (कीवर्ड)/टिग: FSSAI, एग मार्क , फूड एडिटिव्स

भाग स-अनुशंसित अध्ययन संसाधन

पाठ्य पुस्तकें, संदर्भ पुस्तकें, अन्य संसाधन

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

1. Rao Eram s "Food quality evaluation ", Variety book publishers and Distributers, New Delhi(2012)

2. Shrilaxmi B. "Dietetics", New Age International Publishers, New Delhi (2011)
  - 3- Robert E.C. "Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods" CRC press London (2006)
  4. Webb G.P "Dietary supplements and functional foods" Willey Blackwell (2011)
  5. -I Goldberg, "Functional foods designer foods pharma foods, Nutraceuticals", e-book
  6. Sri Lakshmi B., "Food Science" New Age International Publishers (P) Limited London, New Delhi
  7. Gordon E., "Entrepreneurship Development" Himalaya publishing house, Mumbai
  8. Kaliya M., "Food Preservation and Processing" Kalyani Publishers
  9. Shakuntala E. Manay, "Foods, Facts and Principles" New Age International (P) Limited Publishers
  10. Mahendru S.N., "Food Additives"
- अनुशंसित डिजिटल प्लेटफॉर्म वेब लिंक
1. <https://www.slideshare.net/nqcong88/953eb444-d27047708a573805>

अनुशंसित समकक्ष ऑनलाइन पाठ्यक्रम:

भाग डी - अनुशंसित मूल्यांकन विधियाँ

अनुशंसित सतत मूल्यांकन विधियाँ -

अधिकतम अंक : 100

सतत व्यापक मूल्यांकन (CCE) अंक : 30 विश्वविद्यालयीन परीक्षा (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 10 अनुभाग(ब): लघु उत्तरीय प्रश्न 06 अनुभाग (स): दीर्घ उत्तरीय प्रश्न 03	10 x 01 = 10 06 x 05 = 30 03 x 10 = 30 Total 70
टिप्पणी/सुझाव :		

प्रायोगिक प्रश्नपत्र के पाठ्यक्रम हेतु प्रारूप

भाग अ - परिचय			
कार्यक्रम: डिप्लोमा	कक्षा: बीएचएससी/बीएससी ( गृह विज्ञान )	वर्ष: द्वितीय वर्ष	सत्र: 2023-24
विषय: गृह विज्ञान			
1	पाठ्यक्रम का कोड	H2-HSCA1R	
2	पाठ्यक्रम का शीर्षक	मूल्य संबंधित खाद्य उत्पाद विकास जेनेरिक इलेक्ट्रिक	
3	पाठ्यक्रम का प्रकार :(कोर कोर्स/इलेक्ट्रिक/जेनेरिक इलेक्ट्रिक/वोकेशनल/.....)		
4	पूर्वापेक्षा (Prerequisite) (यदि कोई हो)	(गृह विज्ञान विषय से सर्टिफिकेट परीक्षा उत्तीर्ण विद्यार्थी)	
5	पाठ्यक्रम अध्ययन की परिलब्धियां (कोर्स लर्निंग आउटकम)(CLO)	यह विषय स्थानीय उपलब्ध खाद्य उत्पाद द्वारा नए उच्च पोषक मूल्य के उत्पाद विकसित करने के तरीके तथा उसका विपणन सिखाता है। छात्र निम्न में सक्षम होगा: - 1. किसी उत्पाद को उसकी मूल स्थिति से अधिक पौष्टिक अवस्था में बदलना। 2. स्थानीय खाद्य उत्पादों द्वारा पोषक मूल्य बढ़ाने के बारे में जानेगा। 2 3. मूल्य वर्धित नए खाद्य उत्पाद तैयार कर इसका व्यवसायीकरण कर सकता है।	
6	क्रेडिट मान	2	
7	कुल अंक	अधिकतम अंक: 30+70	न्यूनतम उत्तीर्ण अंक: 35

भाग ब- पाठ्यक्रम की विषयवस्तु

व्याख्यान की कुल संख्या-ट्यूटोरियल- प्रायोगिक (प्रति सप्ताह घंटे में): L-T-P: 15X4=60 घंटे

इकाई	विषय	घंटों की संख्या
1	अलग-अलग बीजों को मिलाकर चिबड़ा बनाकर उसका मानकीकरण करें।	12
2	विभिन्न आटों को मिलाकर पौष्टिक लड्डू बनाएं और संवेदी मूल्यांकन के माध्यम से मानकीकृत करें।	12
3	विभिन्न बीजों के सूखे अंकुरित चूर्ण की सहायता से सचू बनाकर उसका मानकीकरण करें।	12
4	मुनगा /सहजन के पत्ते, गाजर, पालक चुकंदर से पराठा बनाकर उसका मानकीकरण करें।	12
5	नवीन उत्पाद विकसित करें तथा उसका संवेदी मूल्यांकन करें।	12

सार बिंदु (कीवर्ड)/टैग: संवेदी मूल्यांकन, मानकीकरण

भाग स-अनुशंसित अध्ययन संसाधन

पाठ्य पुस्तकें, संदर्भ पुस्तकें, अन्य संसाधन

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

1. Rao Erams, Food Quality Evaluation, Variety Book Publishers and Distributers, New Delhi(2012)
2. Shrilaxmi B. Dietetics ,New Age International Publishers, New Delhi(2011)
3. Robert E.C. Handbook of Nutraceuticals And Functional Foods, CRC Press London (2006)
4. Webb G.P ,Dietary Supplements And Functional Foods, Willey Blackwell(2011).
5. I Goldberg ,Functional Foods Designer Foods Pharma Foods ,Neutraceuticals , E-Book

अनुशंसित डिजिटल प्लेटफॉर्म वेब लिंक

2. <https://www.slideshare.net/nqcong88/953eb444-d27047708a573805>

अनुशंसित समकक्ष ऑनलाइन पाठ्यक्रम:



आंतरिक मूल्यांकन	अंक	बाह्य मूल्यांकन	अंक
कक्षा में संवाद /प्रश्नोत्तरी	10	प्रायोगिक प्रतिक्रिया (बायबा)	10
अनुशासित मूल्यांकन विधियाः	10	प्रायोगिक रिकॉर्ड फाइल	10
असाइनमेंट (चार्ट/मॉडल/सेमिनार/ग्रामीण सेवा/प्रायोगिकी प्रसार/घमण(कस्कर्शन ) फी रिपोर्ट/सर्वेक्षण/प्रयोगशाला घमण (सैव विजिट)/औद्योगिक यात्रा	10	टेबल वर्क/प्रयोग	50
कुल अंक	30		70
कीई टिप्पणी/सुझाव:			