



Saurashtra University Rajkot
First Year Bachelor of Home Science – Major: Food and Nutrition
SEMESTER - 1

PAPER NO.	COURSE	SUBJECTS	CREDIT			TOTAL HRS.	MARKS				EXAM DURATION	
			Theory	Practical	Total		CCE	PM	SEE	TM	Theory	Practical
1	Major Core Course CC1	FN P-1 Fundamentals of Food and Nutrition I	3	1	4	5	25	25	50	100	2.5 H	3 H
2	Major Core Course CC2	FN P-2 Fancy Cookery	3	1	4	5	25	25	50	100	2.5 H	3 H
3	Minor Core Course MC1 Choose any one from the basket	Fundamentals of Clothing and Textile I	3	1	4	5	25	25	50	100	2.5 H	3 H
		Fundamentals of Education & Extension	3	1	4	5	25	25	50	100	2.5 H	3 H
		Child Rights and Gender Empowerment	3	1	4	5	25	25	50	100	2.5 H	3 H
		Fundamentals of Resource management	3	1	4	5	25	25	50	100	2.5 H	3 H
		Travel & Tourism	3	1	4	5	25	25	50	100	2.5 H	3 H
4	Multi Disciplinary Course MDC1 Choose any one from the basket	Biology – I	3	1	4	5	25	25	50	100	2.5 H	3 H
		Introduction to Sociology - I	3	1	4	5	25	25	50	100	2.5 H	3 H
		Basics of Translation	3	1	4	5	25	25	50	100	2.5 H	3 H
5	Ability Enhancement AEC I Choose any one from the basket	English – I	2	--	2	2	25	---	25	50	2 H	---
		Gujarati	2	--	2	2	25	---	25	50	2 H	---
		Hindi – I	2	--	2	2	25	---	25	50	2 H	---
6	Skill Enhancement Course SEC1 Choose any one from the basket	First Aid and Health Care	2	--	2	2	25	---	25	50	2 H	---
		Stress Management – I	2	--	2	2	25	---	25	50	2 H	---
		Creative writing	2	--	2	2	25	---	25	50	2 H	---
7	Indian Knowledge System IKS I Choose any one from the basket	Traditional Costumes of India	2	--	2	2	25	---	25	50	2 H	---
		Weaving Art	2	--	2	2	25	---	25	50	2 H	---
		Bhartiya Nari Ratno	2	--	2	2	25	---	25	50	2 H	---
TOTAL			18	4	22	26	175	100	275	550		

B. Sc (HOME SCIENCE)				
YEAR	I	FUNDAMENTALS OF FOOD AND NUTRITION – I MAJOR CORE COURSE CC1 PAPER NO. 1	CREDIT	04 (03+01)
SEMESTER	I		HOURS/ WK	05 (03+02)
Total Marks: 100		Internal: 25	Theory: 50	Practical: 25

1. Course Outcomes દરેક વિષયની શરૂઆતમાં દર્શાવેલ છે? હા
2. Employability/Entrepreneurship/Skill Development પર કેન્દ્રિત થયેલ છે કે નહિ? હા
3. Value added Courses Imparting Transferable and Life Skills ના ગુણો ધરાવે છે? હા
4. Major ☒ Minor Skill Enhancement Courses ☐
Ability Enhancement Courses ☐ Value Added Courses Exit/ Vocational Courses ☐
5. Holistic Education ☐ Interdisciplinary ☐ Interdisciplinary ☐
6. દિવ્યાંગ માટે વિષય અંતર્ગત આનુસંગિક જોગવાઈ કરાયેલ છે ? ના
7. New India Literacy Programme (NILP) મુજબનો વિષય છે? હા
8. Swayam પ્લેટફોર્મ પરના MOOC વિષય પર આધારિત આ વિષય છે? ના
9. ઇન્ડિયન નોલેજ સીસ્ટમ (IKS) પર આધારિત વિષય છે? ના

B. Sc (HOME SCIENCE)					
YEAR	I	FUNDAMENTALS OF FOOD AND NUTRITION – I MAJOR CORE COURSE CC1 PAPER NO. 1		CREDIT	04 (03+01)
SEMESTER	I			HOURS/ WK	05 (03+02)
Total Marks: 100		Internal: 25	Theory: 50	Practical: 25	
OBJECTIVES		1. The course enables the students to understand the functions of food and the role of various nutrients and the effects of deficiency and excess 2. To learn about the composition and nutritional contribution and selection of different food stuff 3. To be familiar with different methods of cooking, their advantages and disadvantages 4. To develop the ability to improve the nutritional value of food.			
LEARNING OUTCOMES		Knowledge on nutrients, their sources, functions and selection of foods to avoid deficiency or excess of nutrients, and learning to select recipes rich in different nutrients and calculating their nutritional content – all these lay a foundation for a career in Nutrition and Dietetics.			
COURSE CONTENT: THEORY					
UNIT - I		Introduction			
		• Concept of nutrition • Definition of food, diet, nutritional status and malnutrition • Signs of good and poor nutrition			

UNIT - II	Functions of food
	• Energy yielding, body building and protective foods
UNIT - III	Macro nutrients: Classification, digestion, absorption, metabolism, sources, functions, RDA, deficiency and excess (in brief)
	• Carbohydrates • Protein • Fat
UNIT - IV	Energy
	• Fuel and energy • Energy yielding food factors • Energy value of food • Energy units • Determination of energy value using bomb calorimeter • Direct and indirect calorimeter • Basal metabolism - factors affecting BMR, BEE • Recommended allowances for calories
PRACTICALS	
1	Use and care of kitchen equipments
2	Controlling techniques: weights and measures – Standard and household measures for raw food
3	Make a list of sources of macronutrients and their content per 100 g food source
4	Preparation and calculation of following rich recipes a. Carbohydrates b. Protein c. Energy
5	Preparing recipes using pre-preparation methods a. Germination b. Fermentation
REFERENCES	
1	S.R.Mudambi and M..Rajagopal (2007) Fundamentals of Foods, Nutrition and Diet Therapy, New Age International Publishers
2	Neelam Buddhdev, Bhavana Vaid (2004) Fundamentals of Foods and Nutrition, Pravin Prakashan
3	R. Rajlaxmi (1978) PrayuktaPoshan, University GranthNirman Board, Gujarat
4	Thangam E. Philip (1984) Modern Cookery - Vol. I Orient Longman Limited
5	M. Swaminathan (1979) Food Science and Experimental Foods, Ganesh and Co., Madras
6	F.P. Antia (1982) Clinical Dietetics and Nutrition, Oxford University Press
7	Swaminathan M (2000). Advanced Textbook on Foods and Nutrition, Vol I (2 nd ed.). Bangalore Printing and Publishing Ltd, Bangalore
8	Swaminathan M (2008). Essentials of Foods and Nutrition, Vol II. BAPPCO
9	B. Srilakshmi (2006) Nutrition Science, New Age International Publishers

B. Sc (HOME SCIENCE)				
YEAR	I	FANCY COOKERY MAJOR CORE COURSE CC2 PAPER NO. 2	CREDIT	04 (03+01)
SEMESTER	I		HOURS/ WK	05 (03+02)
Total Marks: 100		Internal: 25	Theory: 50	Practical: 25

1. Course Outcomes દરેક વિષયની શરૂઆતમાં દર્શાવેલ છે? હા
2. Employability/Entrepreneurship/Skill Development પર કેન્દ્રિત થયેલ છે કે નહિ? હા
3. Value added Courses Imparting Transferable and Life Skills ના ગુણો ધરાવે છે? હા
4. Major ☒ Minor ☐ Skill Enhancement Courses ☐
Ability Enhancement Courses ☐ Value Added Courses ☐ Exit/ Vocational Courses ☐
5. Holistic Education M ☐ interdisciplinary ☐ Interdisciplinary ☐
6. દિવ્યાંગ માટે વિષય અંતર્ગત આનુસંગિક જોગવાઈ કરાયેલ છે ? ના
7. New India Literacy Programme (NILP) મુજબનો વિષય છે? હા
8. Swayam પ્લેટફોર્મ પરના MOOC વિષય પર આધારિત આ વિષય છે? ના
9. ઇન્ડિયનનોલેજસીસ્ટમ (IKS) પર આધારિત વિષય છે? ના

B. Sc (HOME SCIENCE)					
YEAR	I	FANCY COOKERY MAJOR CORE COURSE CC2 PAPER NO. 2		CREDIT	04 (03+01)
SEMESTER	I			HOURS / WK	05 (03+02)
Total Marks: 100		Internal: 25	Theory:50	Practical: 25	
OBJECTIVES		1. To understand cookery as science 2. To apply science to food preparation 3. To familiarize the students with current food preparations			
LEARNING OUTCOMES		By understanding cookery as a science, the science behind food preparation and classification, nutritive value, cooking tips and serving of different foods-all will help the students for making career in hotel industry.			
COURSE CONTENT: THEORY					
UNIT – I		Introduction			
		• Cookery as science • Application of science to food preparation • Advances in food technology			
UNIT – II		Cooking Materials			
		• Foundation ingredients • Fats • Raising agents • Eggs • Salt • Liquid • Flavoring and seasoning • Sweetening • Thickening			
UNIT – III		Spices used in Indian and Western Cookery			



	• Importance of spices • Basic information about - Cloves, nutmeg, mustard, cinnamon, cardamom, pepper, red chillies, coriander, turmeric, ginger, cumin seed, fenugreek, aniseed, fennel seed, caraway seed - Aromatic herbs and plants - Parsley, thyme, capsicum, mint, bay leaves, basil, onions, garlic, Shallots
UNIT – IV	Introduction, classification, nutritive value, cooking tips and serving of
	• Beverage (Hot and Cold) • Soups and Sauces • Cereals • Pulses • Vegetables • Salads • Desserts • Snacks • Sandwiches
UNIT – V	Use of Heat in Cookery
	• Kinds of heat transfer • Electronic heat transfer (Microwave)
PRACTICALS	
	Preparation of-
1	Beverage (Hot and Cold)
2	Soups and Sauces
3	Cereals
4	Pulses
5	Vegetables
6	Salads
7	Desserts
8	Snacks
9	Sandwiches
REFERENCES	
1	Foundations of Food Preparation – Peckham. Macmillan Publishing Co. Inc. New York.
2	Modern Cookery Vol. I and II – Thangam E. Phillip. Orient Longman Publication.
3	“Basic Food Preparation” Department of Foods and Nutrition, Orient Longman Publication, New Delhi.
4	Bakery Science and Industry – N.K.Kamaliya, K.B.Kamaliya, Anand

B. Sc (HOME SCIENCE)				
YEAR	I	TRAVEL AND TOURISM	CREDIT	04 (03+01)
SEMESTER	I	MINOR COURSE MC1 PAPER NO. 3	HOURS/ WK	05 (03+02)
Total Marks: 100	Internal: 25	Theory: 50	Practical: 25	

1. Course Outcomes દરેક વિષયની શરૂઆતમાં દર્શાવેલ છે? હા
2. Employability/Entrepreneurship/Skill Development પર કેન્દ્રિત થયેલ છે કે નહિ? હા
3. Value added Courses Imparting Transferable and Life Skills ના ગુણો ધરાવે છે? હા
4. Major ☐ Minor ☒ Skill Enhancement Courses ☐
Ability Enhancement Courses ☐ Value Added Courses ☐ Exit/ Vocational Courses ☐
5. Holistic Education ☐ Multidisciplinary ☐ Interdisciplinary ☐
6. દિવ્યાંગ માટે વિષય અંતર્ગત આનુસંગિક જોગવાઈ કરાયેલ છે ? ના
7. New India Literacy Programme (NILP) મુજબનો વિષય છે? હા
8. Swayam પ્લેટફોર્મ પરના MOOC વિષય પર આધારિત આ વિષય છે? ના
9. ઇન્ડિયનનોલેજસીસ્ટમ (IKS) પર આધારિત વિષય છે? ના

B. Sc (HOME SCIENCE)				
YEAR	I	TRAVEL AND TOURISM MINOR COURSE MC1 PAPER NO. 3	CREDIT	04 (03+01)
SEMESTER	I		HOURS/ WK	05 (03+02)
Total Marks: 100	Internal: 25		Theory: 50	
OBJECTIVES	Practical: 25			
LEARNING OUTCOMES	1. To develop, aware and create interest in tourism and its scope in Gujarat 2. To study rich history and heritage of Gujarat 3. To know the career aspects in travelling agencies.			
	On completion of this course, the students will be able to: 1. Understand the fundamentals of tourism. 2. Understand the concept of travel and tourism, its framework, types and forms of tourism and impact of tourism. 3. Understand different types of tourism resources of Gujarat, their importance in tourism and management. 4. Develop interpersonal communication. 5. Develop teamwork and networking culture.			
COURSE CONTENT: THEORY				
UNIT - I	Travel and Tourism			
	• Meaning and Definition • History of Travel • Purpose of Travel • Scope of Tourism and Opportunities for Women • Importance of Travelling • Tourism Infrastructure			

UNIT – II	Gujarat as a Tourist Place
	- History of Gujarat - Importance of Gujarat as tourist place: heritage, culture, language, literature and folk - Facilities given by Gujarat Tourism Department - Fairs of Gujarat (Minimum three fairs) - Festivals of Gujarat (Minimum three festivals) - Handicraft of Gujarat (Minimum three handicraft) - Heritage places of Gujarat (Minimum three places) - Religious places of Gujarat (Minimum three places) - Places for Sightseeing of Gujarat (Minimum three places) - Wildlife in Gujarat (Minimum three places)
UNIT – III	Travel Agency
	- Introduction - Types of travel agencies - How to start a travelling agency - Function of travel agencies
UNIT – IV	Planning of Travelling (National and International)
	- Planning for Travelling - Preferable time for travelling - Things to carry during travelling - Mode of transportation: Rail, Road, Air, Water - Passport - Visa - Travel related products
PRACTICALS	
1	Collect information regarding types of accommodation
2	Collect information regarding your city: History, how to reach your city, historical importance of your city, popular places, popular food and other items, market, etc.
3	Collect detailed information regarding Gujarat Tourism (If possible do visit or arrange a lecture)
REFERENCES	
1	Sudhir Andrews 'Front office management & operations, Tata McGraw-Hill Publishing company Limited, New Delhi (2008)
2	'Ek Bharat Shreshth Bharat, India: Unity in Diversity', Department of tourism, Government of Gujarat (2018)
3	'Gujarat Tourism: Through the Lens of Arts and crafts', Department of tourism, Government of Gujarat (2016)
4	Yogendra P. Chhaya 'Fairs of Gujarat' Commissionerate of Information, Government of Gujarat
5	'Folk-Art and culture of Gujarat', Joravarsinh Jadav, Commissionerate of Information, Government of Gujarat (1999)
6	'ટ્રાવેલટુરીઝમએન્ડકોમ્પ્યુટરએવરનેસ' મનીષા ખખ્ખર અને ભાવના રાંચ, પ્રવિણ પ્રકાશન, રાજકોટ (2005)
7	'ગુજરાત- તમારા રાજ્યને જાણો' Department of Tourism, Government of Gujarat (2014)
8	'પ્રવાસભારતી' શૈલેન્દ્રકાકુર. પ્રવિણ પ્રકાશન, રાજકોટ (1998)



9	'તીર્થભૂમિ ગુજરાત' ડૉ.મીનાક્ષીઠાકર, નવભારત સાહિત્ય મંદિર, અમદાવાદ
10	All books published by Department of Tourism, Government of Gujarat
11	www.gujarattourism.com



B. Sc (HOME SCIENCE)				
YEAR	I	BIOLOGY - I	CREDIT	04 (03+01)
SEMESTER	I	MULTI DISCIPLINARY COURSE MDC1 PAPER NO. 4	HOURS/ WK	05 (03+02)
Total Marks: 100		Internal: 25	Theory: 50	Practical: 25

1. Course Outcomes દરેક વિષયની શરૂઆતમાં દર્શાવેલ છે? હા
2. Employability/Entrepreneurship/Skill Development પર કેન્દ્રિત થયેલ છે કે નહિ? હા
3. Value added Courses Imparting Transferable and Life Skills ના ગુણો ધરાવે છે? હા
4. Major ☐ Minor Skill Enhancement Courses ☐
Ability Enhancement Courses ☐ Value Added Courses Exit/ Vocational Courses ☐
5. Holistic Education ☐ Interdisciplinary ☐ Interdisciplinary ☐
6. દિવ્યાંગ માટે વિષય અંતર્ગત આનુસંગિક જોગવાઈ કરાયેલ છે ? ના
7. New India Literacy Programme (NILP) મુજબનો વિષય છે? હા
8. Swayam પ્લેટફોર્મ પરના MOOC વિષય પર આધારિત આ વિષય છે? ના
9. ઇન્ડિયનનોલેજસીસ્ટમ (IKS) પર આધારિત વિષય છે? ના

B. Sc (HOME SCIENCE)					
YEAR	I	BIOLOGY - I		CREDIT	04 (03+01)
SEMESTER	I	MULTI DISCIPLINARY COURSE MDC1 PAPER NO. 4		HOURS/ WK	05 (03+02)
Total Marks: 100		Internal: 25	Theory: 50	Practical: 25	
OBJECTIVES		1. This course will enable student to understand basic biology of plants and animals. 2. To understand the structure and functions of various systems in human body			
LEARNING OUTCOMES		1. Better understanding of forms of life for future carrier options			
COURSE CONTENT: THEORY					
UNIT - I		Cell as Unit of Life			
		• Typical Plant Cell • Typical Animal Cell • Animal Tissues: Epithelial, Connective, Muscular and Nervous Tissues.			
UNIT - II		Morphology of flowering Plant			
		• Typical flowering plant and its parts • Types of Root and its modifications • Stem and its modifications • Types of leaves and venation • Different parts of flower			
UNIT - III		Digestive System			
		• Organs of Digestive System and its functions • Accessory digestive glands & its functions-Salivary gland, Liver & Pancreas • Digestion & absorption of food			



UNIT – IV	Respiratory System
	• Structure & function of respiratory system • Mechanism of Respiration
UNIT – V	Excretory System
	• Structure and function of Urinary system • Urine formation • Composition of urine
PRACTICALS	
1	Study of Simple and Compound Microscope and their parts.
2	Preparation of Slides: a) Onion peel cells
3	Preparation of slide – Starch grains
4	Study of Flowering Plant
5	Roots and its modification, Stem and its Modification
6	Identification of different organ and its function- Digestive system
7	Identification of different organ and its function -Respiratory system
8	Identification of different organ and its function- Urinary system
9	Permanent Slide – Tissue – Epithelial – Muscular – Connective – Nervous
REFERENCES	
1	An introduction to Biology by A. R. Chavan
2	Outline of Botany by J F Alrnida and D.D. Mulan
3	A Modern Introduction to Zoology by C.J. George



B. Sc (HOME SCIENCE)				
YEAR	I	GUJARATI ABILITY ENHANCEMENT COURSE AEC 1 PAPER NO. 5	CREDIT	02 (02+00)
SEMESTER	I		HOURS/ WK	02 (02+00)
Total Marks: 50		Internal: 25	Theory: 25	Practical: ---

1. Course Outcomes દરેક વિષયની શરૂઆતમાં દર્શાવેલ છે? હા
2. Employability/Entrepreneurship/Skill Development પર કેન્દ્રિત થયેલ છે કે નહિ? હા
3. Value added Courses Imparting Transferable and Life Skills ના ગુણો ધરાવે છે? હા
4. Major ☐ Minor ☐ Skill Enhancement Courses ☐
Ability Enhancement Courses ☒ Value Added Courses ☐ Exit/ Vocational Courses ☐
5. Holistic Education ☐ Multidisciplinary ☐ Interdisciplinary ☐ ☐s
6. દિવ્યાંગ માટે વિષય અંતર્ગત આનુસંગિક જોગવાઈ કરાયેલ છે ? ના
7. New India Literacy Programme (NILP) મુજબનો વિષય છે? હા
8. Swayam પ્લેટફોર્મ પરના MOOC વિષય પર આધારિત આ વિષય છે? ના
9. ઇન્ડિયનનોલેજસીસ્ટમ (IKS) પર આધારિત વિષય છે? ના

B. Sc (HOME SCIENCE)				
YEAR	I	GUJARATI ABILITY ENHANCEMENT COURSE AEC 1 PAPER NO. 5		CREDIT 02 (02+00)
SEMESTER	I			HOURS/ WK 02 (02+00)
Total Marks: 50		Internal: 25	Theory: 25	Practical: —
OBJECTIVES		• વિદ્યાર્થીઓને માતૃભાષા- ગુજરાતીના લાક્ષણિક શબ્દ ભંડોળ, વ્યાકરણ થી અવગત કરાવવા. • વિદ્યાર્થીઓનું ગુજરાતી શબ્દ ભંડોળ, વ્યાકરણ, વાણી કૌશલ સમૃદ્ધ કરવું. • વિદ્યાર્થીઓ રોજિંદા વ્યવહારમાં ઉપયોગી અહેવાલ લેખન, વેપાર પત્રલેખન, અરજી લેખન આદિમાં પ્રવિણ પ્રાપ્ત કરે.		
LEARNING OUTCOMES		• વિદ્યાર્થીઓના લખાણમાં લાઘવતા અને દ્રશ્યતા આવશે. • વાણીમાં માધુર્ય અને સ્પષ્ટતા સાથે અસરકારક અભિવ્યક્તિનો ગુણ કેળવાશે. • પદ્ય- ગદ્ય ગ્રંથ શક્તિની સાથે અભિવ્યક્તિમાં મૌલિકતા આવશે. • સ્પર્ધાત્મક પરીક્ષાઓ પસાર કરવામાં ઉપયોગી બનશે.		
COURSE CONTENT: THEORY				
UNIT - I		નિબંધ લેખન (સ્પષ્ટતા: નિબંધના પ્રકાર: કથાનાત્મક, આત્મકથનાત્મક, વર્ણનાત્મક, વિશ્લેષનાત્મક, ચિંતનાત્મક, સાંપ્રત સમસ્યા, કલ્પનાત્મક વગેરે પ્રકારના, અધ્યાપક કક્ષાએ પ્રાથમિક પરિચય, તેમજ ઉપરોક્ત વિષયો ઉપર 400 શબ્દોમાં નિબંધ તૈયાર કરાવવા.		
UNIT - II		અહેવાલ લેખન		



	(સ્પષ્ટીકરણ: કોલેજ, યુનિવર્સિટી કે રાજ્ય કક્ષાએ થતા શૈક્ષણિક- સાંસ્કૃતિક કાર્યક્રમો, વિદ્યાર્થીએ કે અધ્યાપકોના વિદાય સમારંભો, સામાજિક, ધાર્મિક પ્રસંગો કે ઉત્સવો, વેપાર - વાણિજ્ય સમિટ, કુદરતી આપત્તિઓ, હડતાલો, રમખાણો વગેરે જેવા વિષયો પર આશરે સવાસોથી 150 શબ્દોમાં અહેવાલ લેખન તૈયાર કરાવવું અને અહેવાલને યોગ્ય શીર્ષક આપવું.)
UNIT - III	પત્ર લેખન (સ્પષ્ટીકરણ: પત્રના મુખ્ય બે ભાગ: ઔપચારિક અને અનૌપચારિક. પત્રના વિષય અનુસાર ભાગ/ પ્રકાર: શુભેચ્છા કે અભિનંદનપત્ર, નિમંત્રણ પત્ર, આશ્વાસન પત્ર, વિનંતી પત્ર, અનુમતિ પત્ર, વ્યવસાયિક પત્ર, કાર્યલક્ષી પત્ર)
UNIT - IV	અરજી લેખન (સ્પષ્ટીકરણ: સરકારી, અર્ધસરકારી તેમજ સહકારી સંસ્થાઓના વહીવટી ખાતામાં લખાતો ઔપચારિકપત્ર, સ્કૂલ- કોલેજ, બેંક- પોસ્ટ ઓફિસ, નગરપાલિકા, યુનિવર્સિટી કે અન્ય સરકારી ઓફિસમાં ખાલી જગ્યા માટે ઉમેદવારીનોંધાવવા તેમજ મળવા પાત્ર સવલતો પ્રાપ્ત કરવા કે ઊભી થયેલી સમસ્યાના નિવારણ માટે લાગુ પડતા વિભાગોને અરજી કરવી.)
UNIT - V	ગદ્યખંડનું વિવરણ: (સ્પષ્ટીકરણ: આપેલ ગદ્યખંડમાં અભિવ્યક્ત વિચારનું સદ્રષ્ટાંત ત્રણ ગણા વિવરણ કરવું) વિચાર વિસ્તાર: કાવ્ય પંક્તિઓ અથવા ગદ્ય સુક્તિઓ નો વિચાર વિસ્તાર
UNIT - VI	પરીછેદનું સારલેખન (સંક્ષેપીકરણ): (સ્પષ્ટીકરણ: આપેલ પરીછેદનું 1/3 સારલેખન કરી યોગ્ય શીર્ષક આપવું) કાવ્યાર્થગ્રહણ ગદ્યાર્થગ્રહણ
સંદર્ભ ગ્રંથ સૂચિ	
1	સાહિત્યિક નિબંધો અને લેખન કૌશલ્ય - સં. મફત ઓઝા, રતિલાલ નાયક
2	ભાષા સજ્જતા અને લેખન કૌશલ - ડૉ. યોગેન્દ્ર વ્યાસ, પાર્શ્વ પ્રકાશ પ્રકાશન અમદાવાદ
3	સાહિત્યાયન - બાબુ દવાલપુરા, પાર્શ્વ પ્રકાશન, અમદાવાદ
4	અપઠિતનો આસ્વાદ અને સ્વાધ્યાય - ડૉક્ટર રતિલાલદેવે તથા અન્ય લેખકો, સરસ્વતી પુસ્તક ભંડાર
5	ભાષા વિવેક - પ્રકાશન: ભાષા નિયામકની કરેરી, ગાંધીનગર
6	આસ્વાદ અને અવબોધ - પ્રાધ્યાપક રતિલાલ નાયક તથા ડૉ. પ્રસાદ બ્રહ્મભટ્ટ, અનાડા પ્રકાશન, અમદાવાદ
7	અપઠિત- સંગઠન: પ્રકાશ રાવલ, રાવલ પ્રકાશન, પાટણ
8	ભાષા લેખન - કે. કા. શાસ્ત્રી, લક્ષ્મી પુસ્તક ભંડાર, અમદાવાદ



9	લેખન કૌશલ અને પરિશીલન - ડૉ.નિતીનવડગામા, પાર્શ્વ પ્રકાશન, અમદાવાદ
10	ગુજરાતી લેખન - ડૉ. નિયતિ અંતાણી
11	ગુજરાતી નિબંધમાળા - ડૉ. નિયતિ અંતાણી



5. Holistic Education ☐ Multidisciplinary ☐ Interdisciplinary ☐
6. દિવ્યાંગ માટે વિષય અંતર્ગત આનુસંગિક જોગવાઈ કરાયેલ છે ? ના
7. New India Literacy Programme (NILP) મુજબનો વિષય છે? હા
8. Swayamપ્લેટફોર્મ પરના MOOC વિષય પર આધારિત આ વિષય છે? ના
9. ઇન્ડિયનનોલેજસીસ્ટમ (IKS) પર આધારિત વિષય છે? ના

B. Sc (HOME SCIENCE)					
YEAR	I	FIRST AID AND HEALTH CARE		CREDIT	02 (02+00)
SEMESTER	I	SKILL ENHANCEMENT COURSE SEC 1 PAPER NO. 6		HOURS/ WK	02 (02+00)
Total Marks: 50		Internal: 25	Theory: 25	Practical: ---	
OBJECTIVES		1. To get the elementary knowledge about first aid treatment needed during various injuries. 2. The Students may understand the importance of health 3. The students may learn general treatment at home 4. They may know and learn how to care and treat the patient			
LEARNING OUTCOMES		1. The students will be aware of personal as well as public health 2. They will be able to care and treat the patient in general 3. They will be able to give First Aid treatment			
COURSE CONTENT: THEORY					
UNIT – I		First Aid			
		• Introduction and definition • Principles of first aid • First aid during cuts, burns, fractures, poisons & bites (snake)			
UNIT – II		Personal Health and Community Health			
		• Life Style • Alcohol, Cigarette Smoking, Drugs, AIDS, STD, Diet & Chronic Disease			
UNIT – III		Slings & Bandages			
		• Application of Sling, Splint and Various bandages			



UNIT – IV	Care of Sick Parson at Home
	• Daily care – Care of Mouth, Bed bath, Bed making, Giving Medicine of Patient • Making and occupied bed making the patient comfort in bed, Use of back rest, Cotton swab (Pad) and Pillow • Feeding the patient, Basic food, Requirements and needs of sick person, Preparation of try, Helping the patient to have meals on improved bed table • How to maintain medicine chart at minimum essentials, care of medical supply, dangers of self-medication • Filling up to hot water bag and ice bag, inhalation, applications of moist heat, poultice
REFERENCES	
1	પબ્લીકહેલ્થએન્ડસેનીટેશન – પ્રા. ગીરામાંકડ, પ્રા. સંધ્યાપરીખ, ડો. કલ્પનાવ્યાસ
2	અકસ્માતમાંપ્રાથમિકમદદ – St. John Ambulance Association
3	નર્સિંગ– St. John Ambulance Association – ગુજરાતીમાંઅનુવાદકર્તા સુસ્મિતા મહેડ
4	Manual of First aid – L. C. Gupta
5	Practical Nursing Procedure – L. C. Gupta
6	Text book of First Aid- Published by John Ambulance Association



B. Sc (HOME SCIENCE)				
YEAR	I	TRADITIONAL COSTUMES OF INDIA	CREDIT	02 (02+00)
SEMESTER	I	INDIAN KNOWLEDGE SYSTEM IKS 1 PAPER NO. 7	HOURS/ WK	02 (02+00)
Total Marks: 50		Internal: 25	Theory: 25	Practical: ---

1. Course Outcomes દરેક વિષયની શરૂઆતમાં દર્શાવેલ છે? હા
2. Employability/Entrepreneurship/Skill Development પર કેન્દ્રિત થયેલ છે કે નહિ? હા
3. Value added Courses Imparting Transferable and Life Skills ના ગુણો ધરાવે છે? હા
4. Major ☐ Minor ☐ Skill Enhancement Courses ☐
Ability Enhancement Courses ☐ Value Added Courses ☐ Exit/ Vocational Courses ☐
5. Holistic Education ☐ Multidisciplinary ☐ Interdisciplinary ☐ IKS ☒
6. દિવ્યાંગ માટે વિષય અંતર્ગત આનુસંગિક જોગવાઈ કરાયેલ છે ? ના
7. New India Literacy Programme (NILP) મુજબનો વિષય છે? હા
8. Swayam પ્લેટફોર્મ પરના MOOC વિષય પર આધારિત આ વિષય છે? ના
9. ઇન્ડિયનનોલેજસીસ્ટમ (IKS) પર આધારિત વિષય છે? હા

B. Sc (HOME SCIENCE)					
YEAR	I	TRADITIONAL COSTUMES OF INDIA		CREDIT	02 (02+00)
SEMESTER	I	INDIAN KNOWLEDGE SYSTEM IKS 1 PAPER NO. 7		HOURS/ WK	02 (02+00)
Total Marks: 50		Internal: 25	Theory: 25	Practical: —	
OBJECTIVES		1. To impart knowledge about the traditional textiles of India 2. Identify the special features in the Traditional Costumes.			
LEARNING OUTCOMES		1. Traditional Textiles of India are considered piece of art. They are Popular for the intricacy of the art. This enables the students to understand the art. 2. Modern clothing can be achieved through a basic understanding of the traditional costumes belonging to different regions.			
COURSE CONTENT: THEORY					
UNIT – I		Costume of Northern Region - Jammu & Kashmir, Himachal Pradesh, Uttar Pradesh			
UNIT – II		Costume of Eastern Region - Assam, Manipur, West Bengal,			
UNIT – III		Costume of Southern Region - Kerala, Andhra Pradesh, Tamilnadu			
UNIT – IV		Costume of Western Region – Gujarat, Rajasthan, Maharashtra			
REFERENCES					
1		Care and Presentation of Museum projects Agarwal, O.P., 1977, – II, NRL			
2		Handicrafts of India, Chattopadhaya, K.D., 1995, Wiley Eastern Limited, N Delhi			
3		Vina Samani, Hina Sanvat, Malini Pathak (2005), Dress Designing, Pravin Prakashan Pvt. Ltd. Rajkot.			

B. Sc (HOME SCIENCE)