


## Format for Syllabus of Theory Paper

Part A Introduction			
Program: Degree	Class: B.A.	Year: III	Session: 2023-24
Subject: Home Science			
1	Course Code	A3-BAHS2T	
2	Course Title	Home Based Catering	
3	Course Type (Core Course/ Discipline Specific Elective/ Elective/ Generic Elective /Vocational/....)	Minor/Elective	
4	Pre-requisite (if any)	To study this course, a student must have had this subject in Diploma.	
5	Course Learning outcomes (CLO)	<b>On successful completion of this course, the students will be able to:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Understand the significance of Food service industry</li> <li>2. Learn Purchasing and storage of food materials</li> <li>3. Students will learn the quantity food production and entrepreneurship</li> <li>4. Demonstrate skill in preparation of meals for different occasions and for different institutions</li> </ol>	
6	Credit Value	Theory - 4	
7	Total Marks	Max. Marks: 30 + 70	Min. Passing Marks: 35
Part B- Content of the Course			
Total No. of Lectures-Tutorials-Practical (in hours per week):2 hour/Week			
L-T-P:60-00-00			
Unit	Topics	No. of Lectures	
I	<b>Introduction to Food Service</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Factors contributing to the growth of food service industry.</li> <li>2. Kinds of food service establishments</li> <li>3. Study of equipment required for preparation and cooking of food.</li> </ol>	6	
II	<b>Food Production</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menu planning:                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Importance of menu, factors affecting menu planning, menu planning for different kinds of food service units</li> <li>1.2 Menu planning for different occasions:                                     <ol style="list-style-type: none"> <li>1.2.1 Birthday-kids/Others</li> <li>1.2.2 Picnic</li> <li>1.2.3 Festival</li> <li>1.2.4 Marriage</li> <li>1.2.5 Tiffin</li> <li>1.2.6 Take away (Travelling)</li> <li>1.2.7 Rituals, religious functions</li> <li>1.2.8 Hospitals</li> </ol> </li> </ol> </li> <li>2. Food Purchase and Storage</li> <li>3. Quantity Food production                             <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Quantity food preparation methods</li> </ol> </li> </ol>	24	

31.10.2022

  
 डॉ. आरती दुबे  
 अध्यक्ष - कुटुंबीय अध्ययन मंडळ  
 को. रु. गृहविज्ञान

	<p>3.2. Recipe adjustments and portion control</p> <p>3.3. Preparation of special food products:</p> <p>3.3.1. Chips, papad, vadi, achaar, thecha, squash jam, jelly.</p> <p>3.3.2. Snack Items-Ready-to-eat and traditional snacks</p> <p>3.3.3. Jeeravan, masala mixes and multigrain atta</p>	
<b>III</b>	<p><b>Prevention of loss of nutrients and Importance of Hygiene</b></p> <p><b>1. Modes of Preserving and enhancing Nutritive Value of food preparations</b></p> <p><b>2. Minimizing food Wastage</b></p> <p><b>3. Hygiene and Sanitation in food preparation.</b></p> <p>3.1. Personal hygiene</p> <p>3.2. Cleanliness of kitchen platform, utensils, towels etc.</p> <p>3.3. Safe disposal of kitchen waste</p>	<b>10</b>
<b>IV</b>	<p><b>Planning of A Food Service Unit for Home based Catering</b></p> <p><b>1. Preliminary Planning</b></p> <p>1.1. Survey of types of units, identifying clientele,</p> <p>1.2. Planning the set up: Menu, operations and delivery of food</p> <p><b>2. Identifying resources:</b></p> <p>2.1. Money-Budgeting, factors affecting budget, budget calculation</p> <p>2.2. Manpower required for purchasing, preparation, packaging, delivery of food</p> <p><b>3. Equipment required for home- based catering:</b> Equipment required for raw and cooked food storage, preparation, cooking, and delivery of food items.</p> <p><b>4. Time:</b> Time required for whole process of cooking.</p> <p><b>5. Developing Project plan for home-based catering</b></p>	<b>20</b>
<b>Keywords/Tags: Keywords: Menu Planning, Quantity Food Production, Food Service, Food wastage, Home Based Catering</b>		
<b>Part C-Learning Resources</b>		
<b>Textbooks, Reference Books, Other resources</b>		
<b>Suggested Readings:</b>		
<p>1. Knight J B &amp; Kotschevar LH, "Quantity Food Production Planning &amp; Management" John Wiley &amp; Sons New York, (2000).3rd edition</p> <p>2. Philip E Thangam "Modern Cookery for teaching and Trade Part I &amp; II" Orient Longman, (2008).</p> <p>3. Raina U et al. "Basic food preparation-a complete manual", Orient Blackswan, Delhi</p>		

31.10.2022

डॉ. मारली उके

अध्यक्ष - उच्चैय अध्येयन मंडल

जी. ए. गृहविज्ञान

(2010). 4<sup>th</sup> Edition.

4. Sethi Mohini, "Institution Food Management" New Age International Publishers,(2005).
5. Taneja S and Gupta S.L., "Enterpreneurship development", Galgotia Publishing,(2001).
6. West B Bessie & Wood Levelle, Revised by Hargar FV, Shuggart SG, & Palgne Palacio, "Food Service in Institutions", June, Macmillan Publishing Company, 1988.6th Edition

**Suggestive digital platforms/weblink:**

1. <https://www.selfstudys.com/sitepdfs/UA424SIGvnWkiLIMn49B>

**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): 70 Marks


<b>Internal Assessment :</b> Continuous Comprehensive Evaluation (CCE)	Class Test Assignment/Presentation	30
<b>External Assessment :</b> University Exam Section Time : 03.00 Hours	<b>Section(A) :</b> Very Short Questions <b>Section (B) :</b> Short Questions <b>Section (C) :</b> Long Questions	70

**Any remarks/ suggestions:**


  
31.10.2022  
डॉ. भारती कुंज  
आयुक्त - केन्द्रीय आयुक्त मंडल  
को. सं. गृह विभाग

## सैद्धांतिक प्रश्नपत्र के पाठ्यक्रम हेतु प्रारूप

भाग अ - परिचय			
कार्यक्रम: उपाधि	कक्षा :बी.ए.	वर्ष: तृतीय	सत्र: 2023-24
विषय: गृह विज्ञान			
1	पाठ्यक्रम का कोड	A3-BAHS2T	
2	पाठ्यक्रम का शीर्षक	गृह आधारित खान-पान सेवा	
3	पाठ्यक्रम का प्रकार :(कोर कोर्स/ डिसिप्लिन स्पेसिफिक इलेक्टिव /इलेक्टिव/जेनेरिक इलेक्टिव/ वोकेशनल/.....)	माइनर/ इलेक्टिव	
4	पूर्वापेक्षा (Prerequisite) (यदि कोई हो)	इस कोर्स का अध्ययन करने के लिए, छात्र ने विषय का अध्ययन डिप्लोमा में किया हो।	
5	पाठ्यक्रम अध्ययन की परिलब्धियां (कोर्स लर्निंग आउटकम) (CLO)	इस पाठ्यक्रम के सफल समापन पर, विद्यार्थी निम्न में सक्षम होंगे: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. भोज्य सेवा उद्योगों का महत्व समझेंगे</li> <li>2. खाद्य पदार्थों की खरीददारी एवं संग्रहण समझेंगे</li> <li>3. मात्रा खाद्य उत्पादन एवं उद्यमिता सीखेंगे</li> <li>4. विभिन्न अवसरों तथा विभिन्न संस्थाओं के लिए आहार बनाने का कौशल प्रदर्शन करेंगे</li> </ol>	
6	क्रेडिट मान	सैद्धांतिक - 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): : 2 घंटे /सप्ताह			
L-T-P : 60-00-00			
इकाई	विषय	व्याख्यान की संख्या	
I	भोज्य सेवा का परिचय <ol style="list-style-type: none"> <li>1. भोज्य सेवा उद्योग की वृद्धि के लिए उत्तरदायी कारक</li> <li>2. भोज्य सेवा संस्थानों के प्रकार</li> <li>3. भोजन को पकाने एवं संग्रहित करने के लिए आवश्यक उपकरणों का अध्ययन</li> </ol>	6	

  
 31.10.2022  
 डॉ. मारली दुबे  
 अध्यक्ष - कुटीय अध्ययन मंडल  
 कॉ. ए. गृहविज्ञान

II	<p><b>भोज्य उत्पादन</b></p> <p>1. आहार नियोजन :</p> <p>1.1 मेनू का महत्व, मेनू प्लैनिंग को प्रभावित करने वाले कारक, विभिन्न भोज्य सेवा इकाइयों के लिए मेनू प्लैनिंग</p> <p>1.2 विभिन्न अवसरों के लिए मेनू प्लैनिंग :</p> <p>1.2.1 जन्मदिन : बच्चे एवं अन्य</p> <p>1.2.2 पिकनिक</p> <p>1.2.3 त्योहार</p> <p>1.2.4 विवाह</p> <p>1.2.5 टिफिन</p> <p>1.2.6 घर ले जाने हेतु एवं यात्रा हेतु</p> <p>1.2.7 धार्मिक आयोजन</p> <p>1.2.8 अस्पताल</p> <p>2. भोज्य पदार्थों की खरीदारी एवं संग्रहण</p> <p>3. मात्रा खाद्य उत्पादन:</p> <p>3.1. मात्रा खाद्य उत्पादन विधि</p> <p>3.2. व्यंजनों का समायोजन एवं हिस्से का (परोसी जाने वाली मात्रा ) नियंत्रण</p> <p>3.3. विशिष्ट भोज्य पदार्थ बनाना :</p> <p>3.3.1. चिप्स, पापड़, बड़ी, अचार, ठेचा, शर्बत, जैम, जेली</p> <p>3.3.2. नाश्ते के आइटम – तैयार एवं पारंपरिक</p> <p>3.3.3. जीरावन, अन्य मसाला मिक्स एवं मल्टी ग्रेन आटा</p>	24
III	<p><b>पोषक तत्वों की हानि रोकना तथा स्वच्छता का महत्व</b></p> <p>1. पोषक तत्वों की हानि को रोकने तथा पोषण मूल्य को बढ़ाने के उपाय</p> <p>2. भोजन के अपव्यय को न्यूनतम करना</p> <p>3. भोज्य पदार्थों के उपयोग करते समय स्वच्छता एवं साफ-सफाई:</p> <p>3.1. व्यक्तिगत स्वच्छता</p> <p>3.2. रसोईघर के प्लेटफॉर्म, बर्तन, वस्त्र आदि की स्वच्छता</p> <p>3.3. रसोईघर के कचरे का सुरक्षित निपटान</p>	10
IV	<p><b>गृह आधारित खान-पान सेवा के लिए भोज्य सेवा इकाई का नियोजन</b></p> <p>1. प्रारम्भिक नियोजन :</p> <p>1.1 विभिन्न प्रकार की सेवा इकाइयों का सर्वेक्षण, ग्राहकों की पहचान</p> <p>1.2 सेवा स्थापन का नियोजन: मेनू, विभिन्न गतिविधियाँ एवं भोजन का वितरण</p> <p>2. संसाधनों की पहचान :</p>	20

  
 31.10.2022  
 डॉ. मारला कुं  
 अध्यक्ष - कुलीय अध्ययन मंडल  
 लक्ष्मी गृहविज्ञान

	<p>2.1. धन/पूँजी -बजट बनाना,बजट को प्रभावित करने वाले कारक,बजट की गणना</p> <p>2.2. कर्मचारी – भोज्य पदार्थों की खरीदारी, तैयारी, पँकिंग तथा पहुंचाने हेतु आवश्यक कर्मचारी</p> <p>3. गृह आधारित खान-पान सेवा हेतु आवश्यक उपकरण: कच्चे एवं पके हुए भोजन के संग्रहण,पकाने पूर्व तैयारी, भोजन पकाने, भोजन पैक करने तथा पहुंचाने हेतु आवश्यक उपकरण</p> <p>4. समय: विभिन्न व्यंजन पकाने की प्रक्रिया में लगने वाले समय का ऑकलन</p> <p>5. गृह आधारित खान-पान सेवा व्यवसाय के लिए परियोजना बनाना</p>	
--	--	--

सार बिंदु (की वर्ड)/टैग: आहार नियोजन, मात्रा खाद्य उत्पादन,फूड सर्विस,भोजन का अपव्यय, गृह आधारित खान-पान सेवा

**भाग स- अनुशंसित अध्ययन संसाधन**

पाठ्य पुस्तकें, संदर्भ पुस्तकें, अन्य संसाधन

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

1. Knight J B & Kotschevar LH, "Quantity Food Production Planning & Management" John Wiley & Sons New York,(2000).3rd edition
2. Philip E Thangam "Modern Cookery for teaching and Trade Part I & II" Orient Longman, (2008).
3. Raina U et al. "Basic food preparation-a complete manual", Orient Blackswan, Delhi (2010). 4<sup>th</sup> Edition.
4. Sethi Mohini, "Institution Food Management" New Age International Publishers ,(2005).
5. Taneja S and Gupta S.L., "Enterpreneurship development", Galgotia Publishing,(2001).
6. West B Bessie & Wood Levelle, Revised by Hargar FV, Shuggart SG, & Palgne Palacio "Food Service in Institutions", June, Macmillan Publishing Company,1988.6th Edition

अनुशंसित डिजिटल प्लेटफॉर्म /वेब लिंक

1. <https://www.selfstudys.com/sitepdfs/UA424SIGvnWkiLIMn49B>

अनुशंसित समकक्ष ऑनलाइन पाठ्यक्रम:

**भाग द - अनुशंसित मूल्यांकन विधियां:**

अनुशंसित सतत मूल्यांकन विधियां:

अधिकतम अंक: 100

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

आंतरिक मूल्यांकन:	क्लास टेस्ट	30
सतत व्यापक मूल्यांकन (CCE):	असाइनमेंट/ प्रस्तुतीकरण (प्रेजेंटेशन)	
आकलन :	अनुभाग (अ): अति लघु प्रश्न	
विश्वविद्यालयीन परीक्षा:	अनुभाग (ब): लघु प्रश्न	70
समय- 03.00 घंटे	अनुभाग (स): दीर्घ उत्तरीय प्रश्न	

कोई टिप्पणी/सुझाव:

31.10.2022

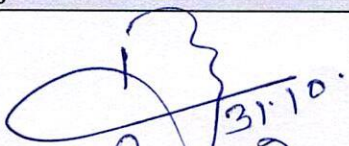
डॉ. मारन

अध्यक्ष - केंद्रीय अध्ययन मंडल

की.स. गृहविज्ञान

## Format for Syllabus of Practical Paper

Part A Introduction			
Program: Degree	Class :B.A.	Year: III	Session: 2023-24
Subject: Home Science			
1	Course Code	A3-BAHS2P	
2	Course Title	Home Based Catering	
3	Course Type (Core Course/ Discipline Specific Elective/ Elective/ Generic Elective /Vocational/.....)	Minor/ Elective	
4	Pre-requisite (if any)	To study this course, a student must have had this subject in Diploma.	
5	Course Learning outcomes (CLO)	<b>On successful completion of this course, the students will be able to:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Self-reliant and self- employed.</li> <li>2. Demonstrate skill in preparation of meals for different occasions and for different institutions</li> </ol>	
6	Credit Value	Practical - 2	
7	Total Marks	Max. Marks: 100	Min. Passing Marks:35
Part B- Content of the Course			
Total No. of Lectures-Tutorials-Practical (in hours per week): 2 hr/Week			
L-T-P: 00-00-30			
Unit	Topics	No. of Lectures	
I	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Market survey for food items both raw and processed.</li> <li>2. Survey of food service units.</li> <li>3. Standardization of a Recipe.</li> </ol>	10	
II	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preparing quick foods for scaling up for quantity production</li> <li>2. Planning menus and taking orders for the following:                             <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 Everyday family menus</li> <li>2.2 Nutritious tiffin for school children</li> <li>2.3 Packed meals for office employees</li> <li>2.4 School/college canteens</li> </ol> </li> </ol>	10	
III	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planning and preparation of meals for birthday parties, marriage functions, office meetings.</li> <li>2. Demonstration of a specialized cuisine</li> <li>3. Develop a checklist for good hygiene practices</li> <li>4. Food Packaging for delivery</li> </ol>	10	
Keywords/Tags: Market survey, Quick foods, Specialized cuisine			
Part C-Learning Resources			

  
 31.10.2022  
 डॉ. मारली कुले  
 अध्यक्ष - कुटुंबीय अध्ययन मंडळ  
 जी. स. गृहविज्ञान

**Textbooks, Reference Books, Other resources****Suggested Readings:**

1. Knight J B & Kotschevar LH, "Quantity Food Production Planning & Management" John Wiley & Sons New York,(2000).3rd edition
2. Philip E Thangam "Modern Cookery for teaching and Trade Part I & II" Orient Longman, (2008).
3. Raina U et al. "Basic food preparation-a complete manual", Orient Blackswan, Delhi (2010). 4<sup>th</sup> Edition.
4. Sethi Mohini, "Institution Food Management" New Age International Publishers, (2005).
5. Taneja S and Gupta S.L., "Entrepreneurship development", Galgotia Publishing, (2001).
6. West B Bessie & Wood Levelle, Revised by Hargar FV, Shuggart SG, & Palgne Palacio, "Food Service in Institutions", June, Macmillan Publishing Company,1988.6th Edition

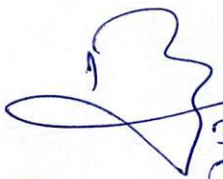
**Suggestive digital platforms/ web links:**

1. <https://www.selfstudys.com/sitepdfs/UA424SIGvnWkiLIMn49B>
2. <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://study.com/academy/lesson/principles-of-quantity-food-preparation-processing.html%23%3A%3DQuantity%2520food%2520preparation%2520refers%2520to%2520facilities%2520to%2520cater%2520to%2520clients.&ved=2ahUKEwjUjPGhjtv6AhXe-zgGHRjYBhsQFnoECBIQBQ&usq=AOvVaw3Mnha3IBZvklAsPOzWoqAZ>

**Suggested equivalent online courses:****Part D-Assessment and Evaluation****Suggested Continuous Evaluation Methods:**

Internal Assessment	Marks	External Assessment	Marks
Class Interaction /Quiz	30	Viva Voce on Practical	70
Attendance		Practical Record File	
Assignments (Charts/ Model Seminar / Rural Service/ Technology Dissemination/ Report of Excursion/ Lab Visits/ Survey / Industrial visit)		Table work / Experiments	
		<b>Total Marks : 100</b>	

**Any remarks/ suggestions:**

  
31.10.2022  
डॉ० भारती कुंठे  
अध्यक्षा - केन्द्रीय अध्ययन मंडल  
बी.ए. गृह विभाग



प्रायोगिक प्रश्नपत्र के पाठ्यक्रम हेतु प्रारूप

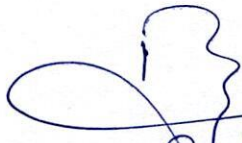
भाग अ - परिचय			
कार्यक्रम: उपाधि	कक्षा :बी.ए.	वर्ष: तृतीय	सत्र: 2023-24
विषय: गृह विज्ञान			
1	पाठ्यक्रम का कोड	A3-BAHS2T	
2	पाठ्यक्रम का शीर्षक	गृह आधारित खान-पान सेवा	
3	पाठ्यक्रम का प्रकार :(कोर कोर्स/ डिसिप्लिन स्पेसिफिक इलेक्टिव /इलेक्टिव/जेनेरिक इलेक्टिव/ वोकेशनल/.....)	माइनर/ इलेक्टिव	
4	पूर्वापेक्षा (Prerequisite) (यदि कोई हो)	इस कोर्स का अध्ययन करने के लिए, छात्र ने विषय का अध्ययन डिप्लोमा में किया हो।	
5	पाठ्यक्रम अध्ययन की परिलब्धियां (कोर्स लर्निंग आउटकम) (CLO)	इस पाठ्यक्रम के सफल समापन पर, विद्यार्थी निम्न में सक्षम होंगे: 1. आत्मनिर्भर हो सकेंगे एवं स्वरोजगार कर सकेंगे 2. विभिन्न अवसरों तथा विभिन्न संस्थाओं के लिए आहार बनाने का कौशल प्रदर्शन करेंगे	
6	क्रेडिट मान	प्रायोगिक - 2	
7	कुल अंक	अधिकतम अंक: 100	न्यूनतम उत्तीर्ण अंक: 35
भाग ब- पाठ्यक्रम की विषयवस्तु			
व्याख्यान की कुल संख्या-ट्यूटोरियल- प्रायोगिक (प्रति सप्ताह घंटे में): : 2 घंटे/सप्ताह L-T-P: 00-00-30			
इकाई	विषय	व्याख्यान की संख्या	
I	1. कच्चे एवं प्रसंस्कृत भोज्य पदार्थों का बाजार सर्वेक्षण 2. भोज्य सेवा इकाइयों का सर्वेक्षण 3. व्यंजनों का प्रमाणीकरण	10	
II	1. मात्रात्मक उत्पादन बढ़ाने के लिए तुरंत तैयार होने वाले व्यंजन बनाना 2. निम्न के लिए मेनू बनाना तथा ऑर्डर लेना: 2.1. परिवारों के प्रतिदिन आहार के मेनू 2.2. बच्चों के लिए पौष्टिक टिफिन 2.3. ऑफिस जाने वालों के लिए पैक आहार 2.4. शाला/कालेज कैन्टीन के मेनू	10	
III	1. जन्मदिन, विवाह समारोह, ऑफिस मीटिंग के लिए आहार नियोजन एवं आहार बनाना 2. विशिष्ट आहारों का प्रदर्शन 3. स्वच्छता संबंधी अच्छी आदतों की चेक लिस्ट बनाना 4. व्यंजन/आहार के वितरण के लिए पैकेजिंग	10	
सार बिंदु (की बर्ड)/टिग: बाजार सर्वेक्षण, तुरंत तैयार होने वाले व्यंजन, विशिष्ट आहार			
9			

31.10.2022

डा. भारती दुबे

अध्यक्ष - उपाधि, अद्ययन मंडल  
बी. ए. 2023-24

भाग स- अनुशंसित अध्ययन संसाधन			
पाठ्य पुस्तकें, संदर्भ पुस्तकें, अन्य संसाधन			
अनुशंसित सहायक पुस्तकें /ग्रन्थ/अन्य पाठ्य संसाधन/पाठ्य सामग्री:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Knight J B &amp; Kotschevar LH, "Quantity Food Production Planning &amp; Management" John Wiley &amp; Sons New York,(2000).3rd edition</li> <li>2. Philip E Thangam "Modern Cookery for teaching and Trade Part I &amp; II" Orient Longman, (2008).</li> <li>3. Raina U et al. "Basic food preparation-a complete manual", Orient Blackswan, Delhi (2010). 4<sup>th</sup> Edition.</li> <li>4. Sethi Mohini, "Institution Food Management" New Age International Publishers ,(2005).</li> <li>5. Taneja S and Gupta S.L., "Enterpreneurship development", Galgotia Publishing,(2001).</li> <li>6. West B Bessie &amp; Wood Levelle, Revised by Hargar FV, Shuggart SG, &amp; Palgne Palacio, "Food Service in Institutions", June, Macmillan Publishing Company, 1988.6th Edition</li> </ol>			
अनुशंसित डिजिटल प्लेटफॉर्म/ वेब लिंक			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="https://www.selfstudys.com/sitepdfs/UA424SIGvnWkiLIMn49B">https://www.selfstudys.com/sitepdfs/UA424SIGvnWkiLIMn49B</a></li> <li>2. <a href="https://www.google.com/url?sa=t&amp;source=web&amp;rct=j&amp;url=https://study.com/academy/lesson/principles-of-quantity-food-preparation-processing.html%23%3DQuantity%2520food%2520preparation%2520refers%2520to%2520facilities%2520to%2520cater%2520to%2520clients.&amp;ved=2ahUKewjUjPGhjt6AhXe-zgGHRjYBhsQFnoECBIQBQ&amp;usg=AOvVaw3Mnha3lBZvklAsPOzWoqAZ">https://www.google.com/url?sa=t&amp;source=web&amp;rct=j&amp;url=https://study.com/academy/lesson/principles-of-quantity-food-preparation-processing.html%23%3DQuantity%2520food%2520preparation%2520refers%2520to%2520facilities%2520to%2520cater%2520to%2520clients.&amp;ved=2ahUKewjUjPGhjt6AhXe-zgGHRjYBhsQFnoECBIQBQ&amp;usg=AOvVaw3Mnha3lBZvklAsPOzWoqAZ</a></li> </ol>			
अनुशंसित समकक्ष ऑनलाइन पाठ्यक्रम:			
भाग द - अनुशंसित मूल्यांकन विधियां:			
अनुशंसित सतत मूल्यांकन विधियां:			
आंतरिक मूल्यांकन	अंक	बाह्य मूल्यांकन	अंक
कक्षा में संवाद / प्रश्नोत्तरी	30	प्रायोगिक मौखिकी (वायवा)	70
उपस्थिति		प्रायोगिक रिकॉर्ड फाइल	
असाइनमेंट (चार्ट/मॉडल/सेमिनार/ग्रामीण सेवा/प्रौद्योगिकी प्रसार/भ्रमण( एक्सकर्सन ) की रिपोर्ट/ सर्वेक्षण/प्रयोगशाला भ्रमण (लैब विजिट)/औद्योगिक यात्रा		टेबल वर्क/ प्रयोग	
		कुल अंक : 100	
कोई टिप्पणी/सुझाव:			

  
 डॉ. भारती दुबे  
 31.10.2022  
 अध्यक्ष - राष्ट्रीय अध्ययन मंडल  
 की.रू. महविज्ञान