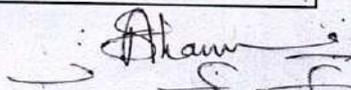


Syllabus of Theory Paper

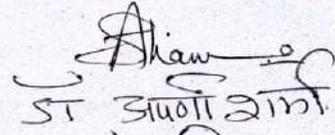
Part A Introduction

Program: Degree course	Class: B.Sc.	Year:III Session:2023 -2024
Subject: Clinical Nutrition and Dietetics		
1	Course Code	<i>S3-CLND2T</i>
2	Course Title	<i>Family Meal Management</i>
3	Course Type (Core Course/Elective/Generic Elective/Vocational/.....)	<i>Minor/Elective</i>
4	Prerequisite (if any)	Student who has passed diploma course in Clinical Nutrition and Dietetics
5	Course Learning outcomes (CLO)	<p>In this course students will understand the importance of meal planning for various conditions of the family: They will understand the action of nutrients and their implications. The students will become familiar with the principles of nutrition education and create a balance between food and health.</p> <p>After completing this course, students will be able to -</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Translate nutrient needs of an individual in their life span in diverse culture, religion and economic status. 2. Understand the concept of food in their daily life 3. Calculate and interpret nutrients according to family demand. 4. Improve the health status of the family by improving nutritional quality. 5. Educate and develop a Holistic approach towards a Balanced diet. 6. Work as a nutrition expert or counsellor to individual family member.


 Dr. Anurag Sharma
 Associate Professor & Head of Department
 Department of Nutrition & Dietetics
 P.S. Jyoti Institute of Health Sciences

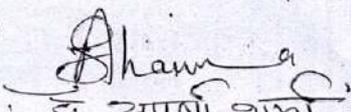
		7. Compose various type of diet to meet nutritional requirements of people of all age groups
6	Credit Value	Theory- 4
7	Total Marks	Max. Marks: 100 (30+70) Min. Passing Marks: 35
Part B- Content of the Course		
Total No.of Lectures- : 60 hrs		

Unit	Topics	No. of Lectures
I	<p>Family Meal Management:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Significance of family and food patterns in Indian culture. 2. Meal management <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Basic principles , definition and objectives of meal management 1.2 Steps in meal management 1.3 Factors affecting meal management – Nutritional, socio-cultural, religious, geographical, economical conditions. 1.4 Availability of time & material resources ,Food Budgets 1.5 Food pyramid (types of food pyramid) Application of food tables and Nutritional Database – ‘INFOODS ‘ 1.6 Recommended Dietary Allowances (by ICMR 2020): Definition, factors affecting RDA, RDA for different nutrients, Indian reference man and woman. 	12


 Dr. Anjali Sharma
 अध्यापिका, केन्द्रीय अध्ययन मंडल
 किलानकल न्यूट्रिशन एंड डायटेक्स

II	<p>Criterion of food selection</p> <p>1. Food selection</p> <p>1.1 Nutrition and Quality of food</p> <p>1.2 Portion size one serving concept</p> <p>1.3 Inclusion and Exclusion of food in daily diet</p> <p>1.4 Nutrient density</p> <p>1.5 Per consumption unit , Healthy eating index</p> <p>1.6 Plate model</p> <p>1.7 Use of convenience foods in Meal planning</p> <p>1.8 Vegetarian and non - vegetarian diet, vegan diet, lacto -vegetarian, lacto-ovo-vegetarian, proletarian, pescatarian</p>	12
III	<p>1. Balanced diet and Meal planning</p> <p>1 Balanced Diet</p> <p>1.1 Balanced diet :Definition, importance, factors affecting balanced diet , diet chart, guideline for a balanced diet ,Low Cost Balanced Diet</p>	12

	<p>1.2 Food faddism, Food habits (definition, types, faulty food habits reason and condition of quality food habit, advice to improve quality food habits)</p> <p>2. Meal planning</p> <p>2.1 Concept of nutritionally adequate diet and meal Planning ,Food History</p> <p>2.2 Importance & goals of Meal planning</p> <p>2.3 Characteristics of meal planning and points to consider during meal planning</p> <p>2.4 Meal planning for family (according to family members and their age, condition and economic status)</p> <p>2.5 Meal planning for different occasions.</p>	
--	---	--


 डा. अमिता शर्मा
 अध्यापक, केन्द्रीय अध्ययन मंडल
 किला नि. कला, यु. प्रौ. वि. नं. १३५, यो. प्र. क.

IV	<p>Meal Plans and Types of Diet</p> <p>1. Meal plans</p> <p>1.1 Importance of meal plans according to requirement of family Members (different age groups)</p> <p>1.2 Guidelines for defensive Nutrition Paradigm</p> <p>1.3 Athletes and sports</p> <p>1.4 Space</p> <p>1.5 DisasterFamineandDrought</p> <p>2. Types of diet</p> <p>2.1 Atkins diet</p> <p>2.2 Willett diet</p> <p>2.3 Lindberg diet</p> <p>2.4 Summer Bell et al diet</p> <p>2.5 Macrobiotic Diet</p> <p>2.6 Keto Diet</p>	12
V	<p>Nutrition Education for a healthy life</p> <p>1. Nutrition education</p> <p>1.1 Definition and Importance of Nutrition education</p>	12

	<p>1.2 Principles of planning , procedures , monitoring execution and evaluation of Nutrition Education</p> <p>1.3 Tools of nutrition education Individual, Group and Family</p> <p>1.3.1 Demonstration and lectures</p> <p>1.3.2 Workshops</p> <p>1.3.3 Film Shows /slideshowes /story telling</p> <p>1.3.4 Scripts Puppet show and NukarNatak</p> <p>2. KAP for Nutrition Education</p> <p>2.1 Questionnaire method and its evolution</p>	
--	---	--

Sharma
 Dr. Anjali Sharma
 अध्यापिका, केंद्रांत अध्यापन मंडळ
 क्लिनिकल न्यूट्रिशन एंड डायटिक्स

Keywords	Meal management, RDA, Nutrient Density, Lactovegetarian, Pescatarian, Lacto- ovo vegetarian, balanced diet, food habits, adequate diet, meal planning, disaster, Nutrition education
----------	--

Part C-Learning Resources

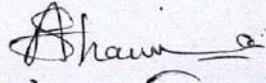
Text Books, Reference Books, Other resources

Suggested Readings:

- 1) Nutritive value of Indian Foods: Gopalan C, Rama Sastri & Balasubramanian S.C. National Institution Nutrition, 1993.
- 2) Understanding Nutrition: Whitney E.N. & Rolfes S.R. 8th Edition West/Wordsworth 1999.
- 3) Dietetics: B Srilakshmi, New Age International (P) Ltd. Publishers 3rd Edition, 2000
- 4) Nutrition and Dietetics: Shubhangini A Joshi, Tata McGraw Hill Publishing Co. Ltd., New Delhi, 1992.
- 5) Nutritional Research: Current Scenario and Future Trends Editor: K, Krishnaswamy, Oxford and IBH Publication Co. Pvt., 2000.
- 6) Dietetics: Srilakshmi, B. 1997. New Age International (P) Ltd, Publishers, New Delhi.
- 7) Normal and Therapeutic Nutrition: Robinson CH, Lawler MR, Chevoweth WL, Garwick AE. Mac Millan Publishing Company, New York, 1982.
- 8) Principles of Nutrition and Dietetics: Swaminathan, M. 1997. The Bangalore Printing and Publishing Co. Ltd, Bangalore. (1997 reprinted)
- 9) Textbook of Nutrition and Dietetics: Khanna, K., Gupta, S., Pass, S.J, Pass, S.J, Seth, R., Mahan, R. and Puri, S. 1997. Phoenix Publishing House Pvt. Ltd, New Delhi.
- 10) Books published by Hindi Granth Academy Madhya Pradesh Bhopal.

Suggested web links:

www.eshiksha.mp.gov.in


 डॉ. अपूर्वा शर्मा
 अध्यक्ष, केन्द्रीय अध्ययन मण्डल
 विज्ञानिक शिक्षण एंड डायटेक्स

Part D-Assessment and Evaluation

Suggested Continuous Evaluation Methods:

Maximum Marks : 100

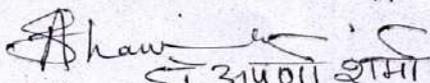
Continuous Comprehensive Evaluation (CCE) : 30marks University Exam (UE) 70 marks

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

Asham
डा. अपणा शर्मा
उद्देश्य केन्द्रीय अध्ययन मंडल
विश्वविद्यालय न्यू दिल्ली एडवाइजरी

Format for Syllabus of Practical Paper

Part A Introduction		
Program: Degree course	Class: B. Sc.	Year: III Session:2023 -2024
Subject: Clinical Nutrition and Dietetics		
1	Course Code	<i>S3-CLND2P</i>
2	Course Title	<i>Family Meal Management</i>
3	Course Type (Core Course/Elective/ Generic Elective/Vocational /.....)	Minor
4	Prerequisite (if any)	Student who has passed diploma course in Clinical Nutrition and Dietetics
5	Course Learning outcomes (CLO)	<p>In this course students will prepare meal planning by measurement of raw and cooked food and calculate nutritive value for different age groups of lifespan.</p> <p>After completing this course, students will be able to -</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Translate nutrient needs into family for individuals across the life span in diverse culture religion for different income level 2. Understand the concept of food in their daily life 3. Calculat and interpretation of nutrient according to the demand 4. Improve health conditions by improving nutritional quality. 5. Dietary management education for special conditions which are helpful for job purposes.
6	Credit Value	Practical -2


 आश्विनी शर्मा
 अध्यक्ष केन्द्रीय अध्ययन मंडल
 किल्लि निकाल न्यूट्रिशन एंड डायेटिक्स

7	Total Marks	Max. Marks:100(30+70) Min. Passing Marks:35
---	-------------	--

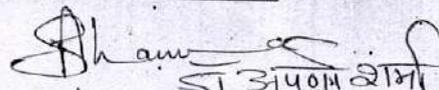
Part B- Content of the Course

Total No. of Practical : 30 hrs in hours per week 2

Unit	Topics	No. of Lectures 2 hours each
I	1. Prepare different types of food Pyramids Models. 2. Calculate nutritional requirements of reference Man and Woman with three examples according to activity.	2 4
II	1. Prepare my Plate according to food Guidelines. 2. Prepare any three types of Vegetarian Diet. 3. Portion Size of one serving using household equipment.	3 3
III	1. Tabulate the amount of food needed for One Week from each food group for a family according to Economic Status (Budget). 2. Prepare Special diets for different occasions with examples. 3. Prepare Flash Cards, Pamphlets to display a Balanced Diet for different Socio-economic Status.	2 3 1
IV	1. Tabulate the daily nutritional requirements and plan a meal for the following family members a. Pregnant woman b. Lactating Woman c. Infants (6-12 months) d. Pre school and School going, e. Adolescent f. Adult and Old person	6

V	1. Field visit to observe the working of Health Oriented Programs Survey Based results. 2. Prepare different educational tools to impart Nutrition Education to the Family members to eat healthy food according to Nutritional requirements.	3 3
---	--	--------

Part C-Learning Resources


 Dr. Anam Sharma
 अध्यक्ष केन्द्रीय अध्ययनमंडल
 विलमिकल न्यूट्रिशन एंड सायोलॉजी

Text Books, Reference Books, Other resources

Suggested Readings:

- 1) Nutritive value of Indian Foods: Gopalan C, Rama Sastri & Balasubramanian S.C. National Institution Nutrition, 1993.
- 2) Understanding Nutrition: Whitney E.N. & Rolfes S.R. 8th Edition West/Wordsworth 1999. 3) Dietetics: B Srilakshmi, New Age International (P) Ltd. Publishers 3rd Edition, 2000 4) Nutrition and Dietetics: Shubhangini A Joshi, Tata McGraw Hill Publishing Co. Ltd., New Delhi, 1992.
- 5) Nutritional Research: Current Scenario and Future Trends Editor: K, Krishnaswamy, Oxford and IBH Publication Co. Pvt., 2000.
- 6) Dietetics: Srilakshmi, B. 1997. New Age International (P) Ltd, Publishers, New Delhi. 7) Normal and Therapeutic Nutrition: Robinson CH, Lawler MR, Chevoweth WL, Garwick AE. Mac Millan Publishing Company, New York, 1982.
- 8) Principles of Nutrition and Dietetics: Swaminathan, M. 1997. The Bangalore Printing and Publishing Co. Ltd, Bangalore. (1997 reprinted)
- 9) Textbook of Nutrition and Dietetics: Khanna, K., Gupta, S., Pass, S.J, Pass, S.J, Seth, R., Mahan, R. and Puri, S. 1997. Phoenix Publishing House Pvt. Ltd, New Delhi.
- 10) Books published by Hindi Granth Academy Madhya Pradesh Bhopal.

Suggested web links:

www.eshiksha.mp.gov.in

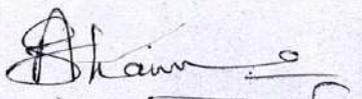
Part D-Assessment and Evaluation

Suggested Continuous Evaluation Methods:

Internal Assessment	Marks	External Assessment	Marks
Class Interaction /Quiz		Viva Voce on Practical	
Attendance		Practical Record File	

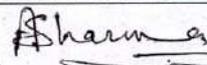
Sham
डा. अपणा शर्मा
अध्यक्ष केन्द्रीय अध्ययन मंडल
क्लिनिकल न्यूट्रिशन एंड डायेटिक्स

Assignments (Charts/ Model Seminar / Rural Service/ Technology Dissemination/		Table work / Experiments	
Report of Excursion/ Lab Visits/ Survey / Industrial visit)			
TOTAL	30		70


 Dr. Anjali Sharma
 अध्यक्ष केन्द्रीय अध्ययन मंडल
 किलोमिटर न्यूट्रिशन डिस सेक्टर

सैद्धान्तिक प्रश्नपत्र के पाठ्यक्रम हेतु प्रारूप

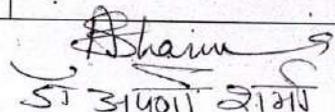
भाग अ-परिचय			
कार्यक्रम: डिग्री पाठ्यक्रम	कक्षा : बी.एस.सी.	वर्ष: III	सत्र: 2023-2024
विषय: क्लिनिकल न्यूट्रिशन एंड डायटेटिक्स			
1	पाठ्यक्रम का कोड	S3-CLND2T	
2	पाठ्यक्रम का शीर्षक	परिवार भोजन प्रबंधन	
3	पाठ्यक्रम का प्रकार : (कोर्स कोर्स/इलेक्टिव/जेनेरिक इलेक्टिव/वोकेशनल/.....)	माइनर/Elective	
4	पूर्वापेक्षा (Prerequisite) (यदि कोई हो)	इस कोर्स का अध्ययन करने के लिए विद्यार्थी ने नैदानिक पोषण एवं आहार चिकित्सा में डिप्लोमा उत्तीर्ण किया हो।	
5	पाठ्यक्रम अध्ययन की परिलब्धियां (कोर्स लर्निंग आउटकम)(CLO)	<p>इस पाठ्यक्रम के अध्ययन से विद्यार्थी परिवार की विभिन्न स्थिति के अनुरूप आहार आयोजन के महत्व को समझ सकेंगे। पोषक तत्वों की क्रिया तथा उनके आशय को समझें, विद्यार्थी पोषण शिक्षण के सिद्धांत से परिचित होंगे तथा भोजन व स्वास्थ्य के मध्य संतुलन स्थापित कर सकेंगे</p> <p>पाठ्यक्रम पूर्ण करने के उपरांत विद्यार्थी इस योग्य होंगे-</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. विभिन्न संस्कृति धर्म तथा आय वर्ग के व्यक्ति के लिए उसके जीवन काल में पोषक तत्वों की जरूरतों को निर्धारित कर सकेंगे। 2. दैनिक जीवन में भोजन की अवधारणा को समझ सकेंगे। 3. मांग के अनुसार पोषक तत्वों की गणना और व्याख्या कर सकेंगे। 4. पोषण की गुणवत्ता में सुधार के द्वारा परिवार के स्वास्थ्य की स्थिति में सुधार कर सकेंगे। 5. संतुलित आहार हेतु समावेशी उपागम विकसित कर सकेंगे। 6. प्रत्येक पारिवारिक सदस्य के लिए पोषण विशेषज्ञ या सलाहकार के रूप में कार्य कर सकता है 7. सभी आयु समूह की पोषण आवश्यकताओं को पूरा करने के लिए विभिन्न प्रकार के आहार तैयार कर सकता है 	
6	क्रेडिट मान	सैद्धान्तिक-4	
7	कुल अंक	अधिकतम अंक: 100 (30+70)	न्यूनतम उत्तीर्ण अंक: 35
भाग ब- पाठ्यक्रम की विषयवस्तु			
व्याख्यान की कुल संख्या- : 60 घंटे			
इकाई	विषय	व्याख्यान की संख्या	


 Dr. Anjali Sharma
 अध्यक्ष, केन्द्रीय अध्ययन मंडल
 क्लिनिकल न्यूट्रिशन एंड डायटेटिक्स

I	<p>1. परिवार भोजन प्रबंधन</p> <p>1.1 भारतीय संस्कृति में भोजन व भोजन पैटर्न का महत्व</p> <p>1.2 भोजन प्रबंधन के सिद्धांत, परिभाषा एवं उद्देश</p> <p>1.3 भोजन प्रबंधन के सोपान</p> <p>1.4 भोजन प्रबंधन को प्रभावित करने वाले कारक-पोषण, सामाजिक, सांस्कृतिक, धार्मिक, भौगोलिक, आर्थिकस्थिति। समय एवं सामग्री संसाधनों की उपलब्धता, भोजन बजट।</p> <p>1.5 आहार पिरामिडके प्रकार, खाद्य सूची एवं 'इन फूड्स' डेटाबेस का अनुप्रयोग।</p> <p>1.6(अनुशंसित आहारमात्रा)ICMR 2020-द्वारापरिभाषा, पोषक तत्वों के लिए आरडीए, आरडीएको प्रभावित करने वालेकारक, भारतीय पुरुष और महिला के संदर्भ में।</p>	12
II	<p>1. भोजन का चयन</p> <p>1.1 भोजन में पोषण और गुणवत्ता</p> <p>1.2 भोजन की मात्रा, वनसर्विगकी अवधारणा</p> <p>1.3 दैनिक आहार में समावेशित और वर्जित भोजन</p> <p>1.4 पोषक तत्वों का घनत्व</p> <p>1.5 प्रति उपभोग इकाई, हेल्दी ईटिंग इंडेक्स</p> <p>1.6 प्लेट मॉडल</p> <p>1.7 आहार योजना में सुविधा युक्त खाद्य पदार्थों का उपयोग</p> <p>1.8 शाकाहारी और मांसाहारी आहार, पूर्ण शाकाहार, लैक्टो शाकाहारी, लैक्टो-ओवो-शाकाहारी, सर्वहारा, मिश्राहारी</p>	12
III	<p>1. संतुलित आहार एवं आहार आयोजन</p> <p>1.1 संतुलित आहार- परिभाषा, महत्व, संतुलित आहार चार्टको प्रभावित करने वालेकारक, संतुलित आहार के लिए दिशा निर्देश, कम लागत का संतुलित आहार</p> <p>1.2 भोजन संबंधी दोषपूर्ण भ्रान्तियां, भोजन की आदतें-परिभाषा, प्रकार और गुणवत्तापूर्ण भोजन की स्थिति एवं कारण, गुणवत्तापूर्ण</p>	12

Dr. Sharmila
Dr. अपर्णा शर्मा
अध्यक्ष केन्द्रीय अध्ययन मंडल
क्लिनिकल न्यूट्रिशन एंड डायेटिक्स

	<p>भोजन की आदत एवं उसे सुधारनेके लिए परामर्श</p> <p>2. आहार योजना</p> <p>2.1 पौष्टिक रूप सेपर्याप्त आहार की अवधारणा और आहार योजना, भोजन इतिहास</p> <p>2.2 आहार योजना का महत्व एवं लक्ष्य</p> <p>2.3 आहार योजना की विशेषताएं एवं आहार योजना के समय ध्यान रखनेयोग्य बिंदु</p> <p>2.4 परिवार के लिए आहार योजना (परिवार के सदस्य एवं उनकी आयु, स्थिति के अनुसार)</p> <p>2.5 विभिन्न अवसरों के लिए आहार योजना</p>	
IV	<p>आहार आयोजन तथा आहार के प्रकार</p> <p>1. पारिवारिक सदस्यों की आवश्यकता के अनुसार आयोजन का महत्व (विभिन्न आयु समूह)</p> <p>2. रक्षात्मक पोषण प्रतिमान की निर्देशिकाएं</p> <p>2.1 एथलीट एवं खेल</p> <p>2.2 अंतरिक्ष</p> <p>2.3 आपदा, सूखा एवं अकाल</p> <p>3. भिन्न प्रकार के आहार</p> <p>3.1 एटकिंस आहार</p> <p>3.2 विलेट आहार</p> <p>3.3 लिंडबर्ग आहार</p> <p>3.4 समरबेल आहार</p> <p>3.5 मैक्रोबायोटिक आहार</p> <p>3.6 डेश आहार</p>	12
V	<p>1. स्वस्थ जीवन पोषण शिक्षा</p> <p>1.1 पोषण शिक्षा की परिभाषा एवं महत्व</p> <p>1.2 आयोजन के सिद्धांत, प्रक्रिया, क्रियान्वयन एवं पोषण शिक्षा का मूल्यांकन</p> <p>2. पोषण शिक्षा के उपकरण-वैयक्तिक, समूह एवं जनसंचार</p>	12


 Dr. Anjali Sharma
 अध्यक्ष, केन्द्रीय अध्ययन मंडल
 क्लिनिकल न्यूट्रिशन एंड डायेटिक्स

2.1	व्याख्यान एवं प्रदर्शन	
2.2	कार्यशाला	
2.3	फिल्म/स्लाइड प्रदर्शन	
2.4	स्क्रिप्ट, कठपुतली प्रदर्शन एवं नुक्कड़ नाटक	

सार बिंदु (कीवर्ड)/टिप: भोजन प्रबंधन, दैनिक प्रस्तावित मात्रा, पोषक तत्व घनत्व, लेक्टोशाकाहारी, मिश्राहारी, लैक्टो-ओवो-शाकाहारी, सन्तुलित आहार, भोजन की आदतें, पर्याप्त आहार, आहार आयोजन, भोजन आपदा, पोषण शिक्षा।

Part C-Learning Resources

Text Books, Reference Books, Other resources

Suggested Readings:

- 1) Nutritive value of Indian Foods: Gopalan C, Rama Sastri & Balasubramanian S.C. National Institution Nutrition, 1993.
- 2) Understanding Nutrition: Whitney E.N. & Rolfes S.R. 8th Edition West/Wordsworth 1999.
- 3) Dietetics: B Srilakshmi, New Age International (P) Ltd. Publishers 3rd Edition, 2000.
- 4) Nutrition and Dietetics: Shubhangini A Joshi, Tata McGraw Hill Publishing Co. Ltd., New Delhi, 1992.
- 5) Nutritional Research: Current Scenario and Future Trends Editor: K, Krishnaswamy, Oxford and IBH Publication Co. Pvt., 2000.
- 6) Dietetics: Srilakshmi, B. 1997. New Age International (P) Ltd, Publishers, New Delhi.
- 7) Normal and Therapeutic Nutrition: Robinson CH, Lawler MR, Chevoweth WL, Garwick AE. Mac Millan Publishing Company, New York, 1982.
- 8) Principles of Nutrition and Dietetics: Swaminathan, M. 1997. The Bangalore Printing and Publishing Co. Ltd, Bangalore. (1997 reprinted)
- 9) Textbook of Nutrition and Dietetics: Khanna, K., Gupta, S., Pass, S.J., Pass, S.J., Seth, R., Mahan, R. and Puri, S. 1997. Phoenix Publishing House Pvt. Ltd, New Delhi.
- 10) Books Published by Hindi Granth Academy M.P. Bhopal

Suggested web links:

1. www.eshiksha.mp.gov.in

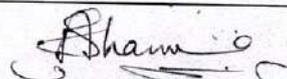
Part D-Assessment and Evaluation

Suggested Continuous Evaluation Methods:

Maximum Marks : 100

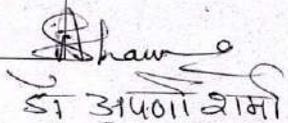
Continuous Comprehensive Evaluation (CCE) : 30marks University Exam (UE) 70 marks

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

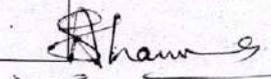

 डा अफना शर्मा
 अध्यापक केन्द्रीय अध्यापन मंडल
 किलानिकल न्युट्रिशन एंड डायटिक्स

प्रायोगिक प्रश्न पत्र के पाठ्यक्रम हेतु प्रारूप

भागअ-परिचय			
कार्यक्रम: डिग्री पाठ्यक्रम	कक्षा: बी.एस.सी.	वर्ष: III	सत्र: 2023-2024
विषय: क्लिनिकल न्यूट्रिशन एंड डायटेटिक्स			
1	पाठ्यक्रमकाकोड	S3-CLND2P	
2	पाठ्यक्रमकाशीर्षक	परिवार भोजन प्रबंधन	
3	पाठ्यक्रमकाप्रकार:(कोर कोर्स/इलेक्टिव/जेनेरिकइलेक्टिव/वोकेशनल/.....)	माइनर	
4	पूर्वापेक्षा(Prerequisite) (यदि कोई हो)	इस कोर्स का अध्ययन करने के लिए विद्यार्थी ने क्लिनिकल न्यूट्रिशन एंड डायटेटिक्स में डिप्लोमा उत्तीर्ण किया हो।	
5	पाठ्यक्रमअध्ययनकीपरिलब्धियां(कोर्सलर्निंगआउटकम)(CLO)	<p>इस पाठ्यक्रम के अध्ययन से विद्यार्थी परिवार की विभिन्न स्थिति के अनुरूप आहार आयोजन के महत्व को समझ सकेंगे। पोषक तत्वों की क्रिया तथा उनके आशय को समझेंगे, छात्र पोषण शिक्षण के सिद्धांत से परिचित होंगे तथा भोजन व स्वास्थ्य के मध्य संतुलन स्थापित कर सकेंगे</p> <p>पाठ्यक्रम पूर्ण करने के उपरांत विद्यार्थी इस योग्य होंगे -</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. विभिन्न संस्कृति धर्म तथा आय वर्ग के व्यक्ति के लिए उसके जीवन काल में पोषक तत्वों की जरूरतों को निर्धारित कर सकेंगे। 2. दैनिक जीवन में भोजन की अवधारणा को समझ सकेंगे। 3. मांग के अनुसार पोषक तत्वों की गणना और व्याख्या कर सकेंगे। 4. पोषण की गुणवत्ता में सुधार के द्वारा परिवार के स्वास्थ्य की स्थिति में सुधार कर सकेंगे। 5. संतुलित आहार हेतु समावेशी उपागम विकसित कर सकेंगे। 	
6	क्रेडिटमान	प्रायोगिक-2	
7	कुलअंक	अधिकतमांक: 100 (30 + 70)	न्यूनतमा.उत्तीर्णअंक: 35
भागबी- पाठ्यक्रमकीसामग्री			
व्याख्यानकीकुलसंख्या: 30 घंटे		प्रायोगिक प्रति सप्ताह: २	
इकाई	विषय	व्याख्यानकीसंख्या प्रति व्याख्यान: २ घंटे	
इकाई-1	1. विभिन्न प्रकार के खाद्य पिरामिड मॉडल तैयार	2	


 Dr. Anjali Sharma
 अध्यक्ष, केन्द्रीय अध्ययन मंडल
 क्लिनिकल न्यूट्रिशन एंड डायटेटिक्स

	करना 2. शारीरिक क्रिया शीलता के अनुसार तीन उदाहरणों सहित संदर्भित पुरुष और महिला की पोषण संबंधी आवश्यकताओं की गणना करना।	4 (6)
इकाई-2	1. भोजन दिशा निर्देशों के अनुसार MY PLATE तैयार करना। 2. कोई तीन प्रकार के शाकाहारी आहार तैयार करना। 3. घरेलू उपकरणों का उपयोग करते हुए परोसे जाने वाले खाद्य भाग(पोर्शनसाइज) को मापना	2 3 1 (6)
इकाई-3	1. आर्थिक स्थिति (बजट) के अनुसार एक परिवार के लिए प्रत्येक खाद्य समूह से एक सप्ताह के लिए आवश्यक खाद्य सामग्री की मात्रा को सारणीबद्ध करना। 2. विभिन्न अवसरों के लिए उदाहरण सहित विशेष आहार तैयार करना। 3. विभिन्न सामाजिक-आर्थिक स्थिति के लिए संतुलित आहार प्रदर्शित करने के लिए फ्लैशकार्ड, पैम्फलेट तैयार करना।	2 3 1 (6)
इकाई-4	1. दैनिक पोषण संबंधी आवश्यकताओं को सारणीबद्ध करना और परिवार के निम्न लिखित सदस्यों के लिए भोजन की योजना बनाना - a. गर्भवती महिला b. धात्री महिला c. शिशु (6-12 महीने) d. पूर्वशालेय एवं शालेयबालक/ बालिका e. किशोर f. प्रौढ़ और वृद्धजन	6 (6)
इकाई-5	1. सर्वेक्षण आधारित परिणाम हेतु स्वास्थ्य उन्मुख कार्यक्रमों की कार्यविधि अवलोकनार्थ भ्रमण 2. परिवार के सदस्यों की पोषणीय आवश्यकताओं के अनुसार स्वस्थ भोजन सेवन संबंधित पोषण शिक्षा प्रदान करने हेतु	3 3 (6)


 Dr. Anurag Sharma
 अध्यक्ष केन्द्रीय अध्ययन संस्थान
 दिल्ली केन्द्रीय अध्ययन संस्थान

Part C-Learning Resources

Text Books, Reference Books, Other resources

Suggested Readings:

- 1) Nutritive value of Indian Foods: Gopalan C, Rama Sastri & Balasubramanian S.C. National Institution Nutrition, 1993.
- 2) Understanding Nutrition: Whitney E.N. & Rolfes S.R. 8th Edition West/Wordsworth 1999.
- 3) Dietetics: B Srilakshami, New Age International (P) Ltd. Publishers 3rd Edition, 2000
- 4) Nutrition and Dietetics: Shubhangini A Joshi, Tata McGraw Hill Publishing Co. Ltd., New Delhi, 1992.
- 5) Nutritional Research: Current Scenario and Future Trends Editor: K. Krishnaswamy, Oxford and IBH Publication Co. Pvt., 2000.
- 6) Dietetics: Srilakshmi, B. 1997. New Age International (P) Ltd, Publishers, New Delhi.
- 7) Normal and Therapeutic Nutrition: Robinson CH, Lawler MR, Chevoweth WL, Garwick AE. Mac Millan Publishing Company, New York, 1982.
- 8) Principles of Nutrition and Dietetics: Swaminathan, M. 1997. The Bangalore Printing and Publishing Co. Ltd, Bangalore. (1997 reprinted)
- 9) Textbook of Nutrition and Dietetics: Khanna, K., Gupta, S., Pass, S.J, Pass, S.J, Seth, R., Mahan, R. and Puri, S. 1997. Phoenix Publishing House Pvt. Ltd, New Delhi.
- 10) Books Published by Hindi Granth Academy M.P.Bhopal

Suggested web links:

1. www.eshiksha.mp.gov.in

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		Table work / Experiments	

Sharma

डा. अपरणा शर्मा

अध्यक्ष केन्द्रीय अध्ययनमंडल
फिलिकल न्यूट्रिशन एंड डायेटिक्स

Visits/ Survey / Industrial visit)			
TOTAL	30		70

Shaw

डा. अपणा शर्मा

अध्यापिका, केंद्रीय अध्ययन मंडल
विश्वविद्यालय, न्यूयॉर्क एंड सायटेटिक्स

e a m n o H g e F u c