

Syllabus of Theory Paper

| Part A Introduction | | | |
|---|--|--|-------------------------|
| Program: Certificate | Class: BSc Ist year (Clinical Nutrition and Dietetics) | Year: I | Session: 2025-26 |
| Subject: (Clinical Nutrition and Dietetics) | | | |
| 1 | Course Code | | |
| 2 | Course Title | Introduction to Food and Nutrition | |
| 3 | Course Type (Core Course/ Discipline Specific Elective/) | Minor-1 | |
| 4 | Pre-requisite (if any) | To study this course, a student must have passed 12 class in Biology. (Clinical Nutrition and Dietetics) | |
| 5 | Course Learning outcomes (CLO) | On successful completion of this course, the students will be able to: <ol style="list-style-type: none"> 1. Explain the Basic Nutrition concept and understand the role of different Nutrients in the body. 2. Identify food groups and sources of nutrients. 3. Study about different nutrients, their functions, deficiency and excess. 4. Acquaint with low cost and nutritious foods. 5. Understand Nutritional aspects of foods for maintaining good health. | |
| 6 | Credit Value | 03 Credits | |
| 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): | | | |
| L-T-P: | | | |
| Unit | Topics | No. of Lectures (1 Hour Each) | |
| Unit- 1 | 1. Introduction to Food and Nutrition 1.1 Definition and meaning of Food and Nutrition. 1.2 Functions of food- physiological, psychological, social and spiritual 1.3 Relationship between food, nutrition and health. 2 Nutrients-- 2.1 Classification of Nutrients. 2.2 Energy- definition of calorie, requirement and factors affecting energy intake. 2.3 Deficiency and excess of intake of energy. 3 Ancient Indian Knowledge about food and Nutrition. -- History of food from ancient to present scenario 4 Traditional Food Practices- indigenous food practices according to region. | 15 Lectures | |

Wams

M. Phadnis

HAILJA JAIN

| | | |
|---------------|--|--------------------|
| | <p>ACTIVITY</p> <p>(i) Prepare a list of Indigenous foods according to region.</p> | |
| Unit-2 | <p>1. Classification, Composition , Sources, Functions and deficiency of Macro-nutrients</p> <p>1.1 -Protein, 1.2 Carbohydrates 1.3 lipids 1.4 RDA for different age groups,</p> <p>ACTIVITY</p> <p>(i) Organise a group discussion on the role of Simple and Complex Carbohydrates in the diet.</p> <p>(ii) Collect nutrition labels of Packaged foods from local market. Classify them based on nutrient content such as Proteins, Carbohydrates, Lipids, etc.</p> | 15 Lectures |
| Unit 3 | <p>1. Classification, definition, Sources, Functions, Hypo and Hypervitaminosis</p> <p>1.1 Fat-soluble vitamins 1.2 Water soluble vitamins-</p> <p>2. Classification, definition, Sources, Functions and deficiency of Minerals-</p> <p>2.1 Macro Minerals- 2.1.1 Calcium, Phosphorus, Sodium, Potassium, Magnesium 2.2 Micro Mineral 2.2.1 Iron, Iodine, Zinc, Cobalt, Copper Etc.</p> <p>ACTIVITY</p> <p>(i) Conduct a survey on Anaemia / Thyroid disorders among girls in the community.</p> <p>(ii) Prepare folders/flashcards/posters on vitamins, and minerals, to create awareness about protective nutrients among college students.</p> | 08 Lectures |
| Unit 4 | <p>1. Food groups-</p> <p>1.1 Nutritional contribution and changes during cooking of the following food groups.</p> <p>1.1.1 Cereals and 1.1.2 Pulses, 1.1.3 Fruits and Vegetables,</p> | 07 Lectures |

CVS

M. Reddy

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

| | | |
|--|---|--|
| | <p>1.1.4 Milk and Milk Products,</p> <p>1.1.5 Egg, Fish, Meat and Poultry,</p> <p>1.1.6 Fats, Oil and Sugar.</p> <p>ACTIVITY</p> <p>(i) Design a chart on the benefits of each food group.</p> <p>(ii) Visit a local community and compare dietary food habits between different income groups through interviews.</p> | |
|--|---|--|

Keywords/Tags: Protein, Carbohydrates, lipids, Vitamins, Minerals, Food groups, Balance diet.

Part C-Learning Resources

Text Books, Reference Books, Other resources

Suggested Readings:

1. Gupta Sushma, Text Book of Foods and Nutrition, Child Care and Psychology Kalyani Publishers (8th edition, 1 Jan.2016).
2. Joshi A. Subhangini, Nutrition and Dietetics, Tata Mc Graw- Hill Publishing Company Limited New Delhi. (4 th edition ,1 July 2017).
3. Mudambi R, Sumati, Rajagopal M V. Fundamentals of Foods and Nutrition and Diet Therapy (2006, New age International limited ,New Delhi).
4. Khanna Kumud and Gupta Sharda, Text Book of Nutrition and Dietetics, (2nd edition 1 January 2020, Phoenix Publishing House PVT. New Delhi).
5. Shrilakshmi Food Science (8th edition New age International Publishers New Delhi).
6. Ms. Karnik Sangeeta Nutrition and Diet Therapy (Biotech Pharma Publishers, Hyderabad)
7. Antia, F.P. Clinical Dietetics and Nutrition Oxford University Press (2010).

Suggestive digital platforms/ web links- Suggestive digital platforms/ web links—

<http://www.hilarispublisher.com>, <https://www.artofliviong.org>

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

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

Any remarks/ suggestions:

Wams

M. Pradip

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

Practical Paper

| Part A Introduction | | | |
|--|--|--|-----------------------|
| Program: Certificate course | Class: Bsc.1 Year | Year: 1 st year | Session: 2025-26 |
| Subject: Clinical Nutrition and Dietetics | | | |
| 1 | Course Code | | |
| 2 | Course Title | Introduction to Food and Nutrition | |
| 3 | Course Type (Core Course/ Discipline Specific Elective/ Elective/ Generic Elective /Vocational/.....) | Minor-1 | |
| 4 | Pre-requisite (if any) | To study this course, a student must have passed 12 class in Biology. Clinical Nutrition and Dietetics | |
| 5 | Course Learning outcomes (CLO) | <p>On successful completion of this course, the students will be able to:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Students will able to identify different food groups. 2. Students will able to know which deficiency disease are common in their region. 3. Students will be able to know what the sources of Vitamins and Minerals are. 4. They will also know the nutritive value of different food groups. | |
| 6 | Credit Value | 01 Practical | |
| 7 | Total Marks | Max. Marks: 100 | Min. Passing Marks:35 |

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

| Part B- Content of the Course | | | |
|---|--|---|--------------|
| Total No. of Lectures-Tutorials-Practical (in hours per week): | | | |
| L-T-P: | | | |
| Unit | Topics | No. of Lectures (2 Hours Each) | |
| 01- | Write RDA for different age groups in your practical file. | 03 | |
| 02- | Make a list of Protein rich recipes and prepare any two | 03 | |
| 03- | Prepare a list the sources and recipes of Vitamins and Minerals and prepare any two recipes. | 03 | |
| 04- | Identify the most common deficiency related to iron and calcium in your region. Prepare two recipes to address them. | 02 | |
| 05- | Prepare a list of recipes rich in cereal, millets, pulses and vegetables and write the nutritive value of recipe. | 02 | |
| 06- | To identify the food groups by using spotting. | 02 | |
| Keywords/Tags: | | | |
| Part C-Learning Resources | | | |
| Text Books, Reference Books, Other resources | | | |
| Suggested Readings: | | | |
| 1. Author Surname, Initials, "Book Title", Publisher's name, City/country of publication, Year of publication. Edition No. if any. | | | |
| 2. Author Surname, Initials, "Book Title", Publisher's name, City/country of publication, Year of publication. Edition No. if any. | | | |
| Suggestive digital platforms/ web links- Suggestive digital platforms/ web links— https://www.hilarispublisher.com , https://www.artofliviong.org | | | |
| Suggested equivalent online courses: | | | |
| Part D-Assessment and Evaluation | | | |
| Suggested Continuous Evaluation Methods: | | | |
| | | External Assessment | Marks |
| Class Interaction /Quiz | | Viva Voce on Practical | 20 |
| Attendance | | Practical Record File | 20 |
| Assignments (Charts/ Model Seminar / Rural Service/ Technology Dissemination/ Report of Excursion/ Lab Visits/ Survey / Industrial visit) | | Table work / Experiments | 60 |
| TOTAL | | | 100 |
| Any remarks/ suggestions: | | | |

Wam
H. Phendis

Shailja Jain
Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

सैद्धांतिक प्रश्नपत्र का पाठ्यक्रम

| भाग अ - परिचय | | | |
|---|--|--|--------------------------|
| कार्यक्रम: प्रमाणपत्र | कक्षा : बी.एससी प्रथम वर्ष (क्लिनिकल न्यूट्रिशन और डाइटेटिक्स) | वर्ष: प्रथम वर्ष | सत्र: 2025-26 |
| विषय: क्लिनिकल न्यूट्रिशन और डाइटेटिक्स | | | |
| 1 | पाठ्यक्रम का कोड | | |
| 2 | पाठ्यक्रम का शीर्षक | आहार और पोषण का परिचय | |
| 3 | पाठ्यक्रम का प्रकार :(कोर कोर्स/ डिसिप्लिन स्पेसिफिक इलेक्टिव | माइनर-1 | |
| 4 | पूर्वापेक्षा (Prerequisite) (यदि कोई हो) | इस पाठ्यक्रम का अध्ययन करने के लिए, छात्र का 12वीं कक्षा में जीवविज्ञान (Biology) विषय से उत्तीर्ण होना अनिवार्य है। | |
| क्लिनिकल न्यूट्रिशन और डाइटेटिक्स | | | |
| 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"> 1. मूल पोषण अवधारणाओं को समझने में, छात्र शरीर में विभिन्न पोषक तत्वों की भूमिका को समझने में। 2. खाद्य समूहों और पोषक तत्वों के स्रोतों की पहचान करने में। 3. छात्र विभिन्न पोषक तत्वों, उनके कार्यों, कमी से होने वाले प्रभाव और अधिक सेवन से शरीर पर पड़ने वाले प्रभावों का अध्ययन करने में। 4. छात्र कम लागत वाले और उच्च पोषण मूल्य वाले खाद्य पदार्थों की तैयारी से परिचित होने में। 5. अच्छे स्वास्थ्य को बनाए रखने के लिए भोजन के पोषण संबंधी पहलू को समझने में। | |
| 6 | क्रेडिट मान | 03 क्रेडिट | |
| 7 | कुल अंक | अधिकतम अंक: 30+70 | न्यूनतम उत्तीर्ण अंक: 35 |

Wams

M. Mendis



Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

भाग ब- पाठ्यक्रम की विषयवस्तु

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

| इकाई | विषय | व्याख्यान की संख्या (1 घंटा/ व्याख्यान) |
|---------|---|--|
| इकाई-1 | <p>1. आहार और पोषण का परिचय</p> <p>1.1 आहार और पोषण की परिभाषा और अर्थ।</p> <p>1.2 आहार के कार्य - शारीरिक, मानसिक सामाजिक एवं आध्यात्मिक।</p> <p>1.3 आहार, पोषण और स्वास्थ्य के बीच संबंध।</p> <p>2. पोषक तत्व</p> <p>2.1 पोषक तत्वों का वर्गीकरण।</p> <p>2.2 ऊर्जा -</p> <p>2.2.1 कैलोरी की परिभाषा</p> <p>2.2.2 ऊर्जा आवश्यकता एवं ऊर्जा आवश्यकता को प्रभावित करने वाले कारक।</p> <p>2.23 अनुशंसित आहार आवश्यकता (RDA),</p> <p>2.24 ऊर्जा की कमी और अधिकता का प्रभाव।</p> <p>3. आहार और पोषण के बारे में प्राचीन भारतीय ज्ञान।</p> <p>3.1 प्राचीन से वर्तमान तक भोजन का इतिहास-</p> <p>4. पारंपरिक खाद्य प्रथाएँ - क्षेत्र के अनुसार स्थानीय भोजन व्यवहार का प्रचलन</p> <p>6. गतिविधियाँ</p> <p>1. क्षेत्र के अनुसार स्थानीय भोज्य पदार्थों की सूची तैयार करना</p> | 15 व्याख्यान |
| इकाई -2 | <p>1. वर्गीकरण, संगठन, स्रोत, कार्य एवं स्थूल पोषक तत्वों की कमी</p> <p>1.1 प्रोटीन</p> <p>1.2 कार्बोहाइड्रेट</p> <p>1.3 वसा (लिपिड्स)</p> <p>1.4 विभिन्न आयु वर्गों के लिए अनुशंसित पोषक तत्वों की आवश्यकता(RDA)</p> | 15 व्याख्यान |

Wams

M. Sheeris

(Signature)

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

| | | |
|---------|--|--------------|
| | <p>गतिविधियाँ</p> <ol style="list-style-type: none"> सरल और जटिल कार्बोहाइड्रेट के आहार में भूमिका पर समूह चर्चा आयोजित करें। (ii) अपने स्थानीय बाजार से विभिन्न पैकेज्ड खाद्य पदार्थों के पोषण लेबल एकत्र करें। इन्हें पोषक तत्वों जैसे प्रोटीन, कार्बोहाइड्रेट, लिपिड आदि के आधार पर वर्गीकृत करें। | |
| इकाई -3 | <ol style="list-style-type: none"> वर्गीकरण, परिभाषा, स्रोत, कार्य एवं जीवन सत्वों की कमी एवं अधिकता <ol style="list-style-type: none"> वसा-घुलनशील विटामिन्स जल-घुलनशील विटामिन्स वर्गीकरण, परिभाषा, स्रोत, कार्य एवं खनिज लवणों की कमी <ol style="list-style-type: none"> प्रमुख खनिज: <ol style="list-style-type: none"> कैल्शियम, फॉस्फोरस, सोडियम, पोटेशियम, मैग्नीशियम। सूक्ष्म खनिज: <p>आयरन, आयोडीन, जिंक, कोबाल्ट, कॉपर आदि।</p> <p>गतिविधियाँ</p> <ol style="list-style-type: none"> एनीमिया और थायरॉयड विकारों पर समुदाय में सर्वेक्षण करें। जल, वसा में घुलनशील विटामिन और खनिजों पर फ़ोल्डर/ प्रलैशकार्ड/ पोस्टर आदि तैयार करें ताकि कॉलेज के छात्रों में सुरक्षात्मक पोषक तत्वों की जागरूकता फैलाई जा सके। | 08 व्याख्यान |
| इकाई -4 | <ol style="list-style-type: none"> खाद्य समूह <ol style="list-style-type: none"> निम्नलिखित खाद्य समूहों के पोषण संबंधी योगदान एवं खाना पकाने के दौरान होने वाले परिवर्तन का अध्ययन। <ol style="list-style-type: none"> अनाज दालें। फल और सब्जियां। | 07 व्याख्यान |

Wam

M. Meelis

Dr. Shailja Jain

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

| | | |
|--|--|--|
| | <p>1.1.4 दूध और दुग्ध उत्पाद। 1.1.5 अंडा, मछली, मांस और पोल्ट्री। 1.1.6 वसा, तेल और शर्करा।</p> <p>गतिविधियाँ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. प्रत्येक खाद्य समूह के लाभों पर एक चार्ट तैयार करें। 2. स्थानीय समुदाय का दौरा करें और विभिन्न आय वर्गों के बीच आहार संबंधी खाद्य आदतों की तुलना साक्षात्कार के माध्यम से करें। | |
|--|--|--|

सार बिंदु (की वर्ड)/टैग: प्रोटीन, कार्बोहाइड्रेट, लिपिड्स, विटामिन्स, मिनरल्स, फूड ग्रुप्स और बैलेंस्ड डाइट पोषण के प्रमुख घटक.

भाग स- अनुशंसित अध्ययन संसाधन

पाठ्य पुस्तकें, संदर्भ पुस्तकें, अन्य संसाधन

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

1. Gupta Sushma, Text Book of Foods and Nutrition, Child Care and Psychology Kalyani Publishers (8th edition, 1 Jan. 2016).
2. Joshi A. Subhangini, Nutrition and Dietetics, Tata Mc Graw- Hill Publishing Company Limited New Delhi. (4th edition, 1 July 2017).
3. Mudambi R, Sumati, Rajagopal M V. Fundamentals of Foods and Nutrition and Diet Therapy (2006, New age International limited, New Delhi).
4. Khanna Kumud and Gupta Sharda, Text Book of Nutrition and Dietetics, (2nd edition 1 January 2020, Phoenix Publishing House PVT. New Delhi).
5. Shrilakshmi B, Food Science (8th edition New age International Publishers New Delhi).
6. Ms. Karnik Sangeeta Nutrition and Diet Therapy (Biotech Pharma Publishers, Hyderabad)
7. Antia, F.P. Clinical Dietetics and Nutrition Oxford University Press (2010).

2. अनुशंसित डिजिटल प्लेटफॉर्म /वेब लिंक- Suggestive digital platforms/ web links—

<https://www.hilarispublisher.com>, <https://www.artofliving.org>

अनुशंसित समकक्ष ऑनलाइन पाठ्यक्रम:



Wanna

H. Mendis

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:

CV

M. Meethi

Dr. SHAILJA JAIN
Chairman Central Board of Studies
Clinical Nutrition & Dietetics

Department of Higher Education

प्रायोगिक प्रश्नपत्र का पाठ्यक्रम

| भाग अ - परिचय | | | |
|---|---|--|--------------------------|
| कार्यक्रम: प्रमाणपत्र | कक्षा : बी.एससी प्रथम वर्ष (क्लिनिकल न्यूट्रिशन और डाइटेटिक्स) | वर्ष: प्रथम वर्ष | सत्र: 2025-26 |
| विषय: क्लिनिकल न्यूट्रिशन और डाइटेटिक्स | | | |
| 1 | पाठ्यक्रम का कोड | | |
| 2 | पाठ्यक्रम का शीर्षक | आहार और पोषण का परिचय | |
| 3 | पाठ्यक्रम का प्रकार :(कोर कोर्स/ डिसिप्लिन स्पेसिफिक इलेक्टिव.) | माइनर-1 | |
| 4 | पूर्वापेक्षा (Prerequisite) (यदि कोई हो) | इस पाठ्यक्रम का अध्ययन करने के लिए, छात्र का 12वीं कक्षा में जीवविज्ञान (Biology) विषय से उत्तीर्ण होना अनिवार्य है। क्लिनिकल न्यूट्रिशन और डाइटेटिक्स | |
| 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"> 1. छात्र विभिन्न खाद्य समूहों की पहचान कर सकेंगे। 2. छात्र यह जान सकेंगे कि उनके क्षेत्र में कौन-कौन से रोग सामान्य हैं। 3. छात्र यह भी समझ सकेंगे कि विटामिन और खनिजों के स्रोत क्या हैं। 4. छात्र विभिन्न खाद्य समूहों के पोषक मूल्य के बारे में भी जानकारी प्राप्त करेंगे। | |
| 6 | क्रेडिट मान | 01 क्रेडिट | |
| 7 | कुल अंक | अधिकतम अंक: 100 | न्यूनतम उत्तीर्ण अंक: 35 |

भाग ब- पाठ्यक्रम की विषयवस्तु

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

| इकाई | विषय | ब्याख्यान की संख्या (2 घंटे/ ब्याख्यान) |
|------|--|---|
| 01 | • विभिन्न आयु समूहों के लिए अनुशंसित आहार भत्ता (RDA) अपनी प्रैक्टिकल फाइल में लिखें। | 03 |
| 02 | • प्रोटीन से भरपूर व्यंजनों की सूची तैयार करें। | 03 |
| 03 | • विटामिन और खनिजों के स्रोतों की सूची तैयार करें। | 03 |
| 04 | • अपने क्षेत्र में आयरन और कैल्शियम से संबंधित सबसे सामान्य कमी की पहचान करें। इन कमियों को दूर करने के लिए व्यंजन सुझाएं। | 02 |

W. Nam

M. Pharis

DR. SHALL
Chairman Centre 304

| | | |
|----|--|----|
| 05 | • अनाज, मिलेट्स, दालों और सब्जियों से भरपूर व्यंजनों की सूची बनाएं और उनके पोषक तत्वों का मूल्य लिखें। | 02 |
| 06 | • स्पोर्टिंग का उपयोग करके खाद्य समूहों की पहचान करें। | 02 |

सार बिंदु (की वर्ड)/टैग:

भाग स- अनुशंसित अध्ययन संसाधन

पाठ्य पुस्तकें, संदर्भ पुस्तकें, अन्य संसाधन

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

1. Author Surname, Initials, "Book Title", Publisher's name, City/country of publication, Year of publication. Edition No. if any.
2. Author Surname, Initials, "Book Title", Publisher's name, City/country of publication, Year of publication. Edition No. if any.

अनुशंसित डिजिटल प्लेटफॉर्म/ वेब लिंक- Suggestive digital platforms/ web links—
<http://www.hilarispublisher.com>, <https://www.artofliving.org>

अनुशंसित समकक्ष ऑनलाइन पाठ्यक्रम:

भाग द - अनुशंसित मूल्यांकन विधियां:

अनुशंसित सतत मूल्यांकन विधियां:

| आंतरिक मूल्यांकन | | बाह्य मूल्यांकन | अंक |
|--|--|-----------------------------|-----|
| कक्षा में संवाद / प्रश्नोत्तरी | | प्रायोगिक मौखिकी (वायवा) | 20 |
| उपस्थिति | | प्रायोगिक रिकॉर्ड फाइल | 20 |
| असाइनमेंट (चार्ट/मॉडल/सेमिनार/ग्रामीण सेवा/प्रौद्योगिकी प्रसार/भ्रमण (कस्कर्शन) की रिपोर्ट/ सर्वेक्षण/प्रयोगशाला भ्रमण (लैब विजिट)/औद्योगिक यात्रा | | टेबल वर्क/ प्रयोग | 60 |
| कुल अंक | | | 100 |

कोई टिप्पणी/सुझाव:

Chama
M. Pruthi

Jain

Dr. SHAILJA JAIN
 Chairman Central Board of Studies
 Clinical Nutrition & Dietetics