

## Syllabus of Theory Paper

Part A Introduction			
Program: Certificate	Class: BSc 1st year (Clinical Nutrition and Dietetics)	Year: I	Session: 2025-26
Subject: (Clinical Nutrition and Dietetics)			
1	Course Code		
2	Course Title	<b>Basic Meal Management (Paper II)</b>	
3	Course Type (Core Course/ Discipline Specific Elective/)	<b>Minor- 2</b>	
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)	<b>On successful completion of this course, the students will be able to:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Know the Indian traditional Vedic Food and Diet system.</li> <li>2. Understand Nutrition Need specific to various age groups</li> <li>3. Identification key nutrients required for optimal health at each life stage.</li> <li>4. Create balanced meal plans that meet the dietary needs of different age groups.</li> <li>5. Incorporate Indian traditional, seasonal and local ingredients into meal planning to promote sustainability</li> </ol>	
6	Credit Value	<b>03 Credits</b>	
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	<b>Basic concepts of meal planning and balanced diet</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brief Introduction to Vedic food and diet system – Concept and principles of meal planning as per Prakriti viz. Vat, Pitta and Kapha dosha. Ayurvedic Sattvic, Rajasic and Tamsic diets.</li> <li>2. Introduction to meal management – meaning and objectives.</li> <li>3. Factors affecting dietary intake and meal planning, principles and process of meal planning. Balanced diet – definition, principles and components.</li> <li>4. Recommended dietary allowances – definition, concept and factors affecting the nutritional requirements of different age groups.</li> <li>5. Food exchange system, concept, and objective.</li> </ol> Activities – <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prepare charts of Sattvic, Rajasic and Tamsic diets</li> <li>2. Make a list of Indian traditional and regional foods prepared on different occasions and festivals.</li> </ol>	<b>15 Lectures</b>	
Unit-2	<b>Meal Management for Infants and Children</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Infants – growth and development, nutritional requirements,</li> <li>2. Breastfeeding – importance and techniques, importance of Annaprasan, weaning and supplementary foods</li> <li>3. Preschool age – growth, development, nutritional requirements and meal management</li> </ol> Activities – <p>Planning and preparation of supplementary foods rich in protein, calcium and iron</p>	<b>10 Lectures</b>	
Unit 3	<b>Meal Management for Children and Adults</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. School going and adolescents – growth, development, nutritional requirements and meal management.</li> <li>2. Adulthood - Nutritional requirements and meal management at different physical activity levels.</li> <li>3. Old age - Nutritional requirements and meal management.</li> </ol> Activities – <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planning and preparation of Tiffin using 5 food groups.</li> <li>2. Make a chart of low cost nutritious recipes for various age groups.</li> </ol>	<b>10 Lectures</b>	

*Handwritten signature*

*M. Phadnis*

**DR. SHAILJA JAIN**  
Chairman Central Board of Stud.  
Clinical Nutrition & Dietetics

Unit 4	<b>Food management for pregnancy and lactation</b> 1. Pregnancy - Nutritional requirements and meal management. 2. Lactation - Nutritional requirements and meal management. 3. Indian traditional foods used in maternal nutrition. Activities – 1. Make Pamphlet on diet counselling of Pregnant women 2. Make a list of special recipes given to lactating women in your region	10 Lectures
--------	--	-------------

Keywords/Tags: meal management, balanced diet, Indian traditional food, infancy, school going age, adolescent, adulthood, old age, pregnancy, lactation

### Part C-Learning Resources

#### Text Books, Reference Books, Other resources

#### Suggested Readings:

1. B. Srilakshmi, "Dietetics" New Age International P Limited Publishers
2. Chadha R and Mathur P eds. (2015). Nutrition: A Lifecycle Approach. Orient Blackswan, New Delhi.
3. ICMR (2020). Recommended Dietary Allowances for Indians Published by National Institute of Nutrition, Hyderabad.
4. Jyoti Kulkarni and Dr Aruna Palta, Meal Planning and Normal Nutrition Shiva Prakashan, Indore
5. Khanna K. Gupta S, Seth R, Passi SJ, Mahna R, Puri S (2013). Textbook of Nutrition and Dietetics. i Phoenix Publishing House PM. Ltd.
6. Munira Husain (2024) Basic Nutrition and Dietetics with Practical Manual, Deep Printers & Publishers, Bhopal
7. NIN (2024) Dietary Guidelines for Indians- A Manual, Second edition, National Institute of Nutrition, Indian Council of Medical Research, Hyderabad.
8. Puri S, Bhagat A, Aeri, BT. Sharma A (2019). Food Exchange List A Tool for meal Planning. Eite Publishing House. New Delhi.
9. Siddhu, A, Bhatia, N, Singh, K, Gupta, S (2017) Compilation of Food Exchange List, Technical Series 6, Lady Irwin College, University of Delhi Publ. Global Books Organization, Delhi
10. Seth V. Singh K, Mathur P (2018). Diet Planning Through the Lifecycle Part: Normal Nutrition- A Practical Manual. 6th Edition. Elite Publishing House, Delhi.
11. A Handbook of Ayurveda and Nutrition by Prof. (Dr.) Priti Rishi Lal - ELITE PUBLICATION; 3rd reprinted revised and enlarged edition (29 February 2024)
12. The Ayurvedic Diet by Reenita Malhotra Hora - Publisher : Element; 1st edition (25 February 2016)

#### Suggestive digital platforms/ web links

1. <https://1pdf.in/icmr-dietary-guidelines-2024/>
2. [www.icmr.gov.in](http://www.icmr.gov.in) > nutrition - | Indian Council of Medical Research | Government ...
3. [fssai.gov.in](http://fssai.gov.in) > upload > upload files Food Safety and Standards (Advertising and Claims ... - FSSAI
4. [fssai.gov.in](http://fssai.gov.in) > upload > upload files FOOD SAFETY AND STANDARDS (HEALTH SUPPLEMENTS ... - FSSAI
5. [www.icmr.gov.in](http://www.icmr.gov.in) > icmrobject > custom\_data The new "Indian Food Composition Tables 2017"
6. [www.nin.res.in](http://www.nin.res.in) > downloads > DietaryGuidelinesforNINDIETARY GUIDELINES - National Institute of Nutrition, Hyderabad
7. [www.ayurvedicindia.info](http://www.ayurvedicindia.info) > ayurvedic-dietetics-theAyurvedic Dietetics – The Principle Practice of Nutrition ...
8. [www.ayurtimes.com](http://www.ayurtimes.com) > ayurvedic-diet-principles Ayurvedic Diet Principles: Healthy Eating Habits - Ayur Times

#### 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:

*Wants*  
*H. Mendis*

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

**Practical Paper**

**Part A Introduction**

<b>Program: Certificate course</b>		<b>Class: Bsc.1 Year</b>	<b>Year: 1<sup>st</sup> year</b>	<b>Session: 2025-26</b>
<b>Subject: Nutrition and Dietetics</b>				
1	Course Code			
2	Course Title	<b>Basic Meal Management</b>		
3	Course Type (Core Course/ Discipline Specific Elective/Elective/ Generic Elective /Vocational/.....)	<b>Minor-2</b>		
4	Pre-requisite (if any)	To study this course, a student must have passed 12th class in Biology. <b>Clinical Nutrition and Dietetics</b>		
5	Course Learning outcomes (CLO)	<b>On successful completion of this course, the students will be able to:</b> 1. Enhance knowledge and skills in nutrition, particularly focused on the utilization of Indian traditional foods. 2. Emphasize the importance of family engagement in promoting healthful dietary practices among diverse age groups. 3. Contributing to improved nutritional outcomes in the community.		
6	Credit Value	<b>01 Practical</b>		
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):**

**L-T-P:**

Unit	Topics	No. of Lectures (2 Hours Each)
01-	1. Meal Planning for various age groups using food exchange system	05
02-	2. Preparation of Indian traditional nutritious recipes and snacks based on millets, spices, fermentation and sprouting techniques for various age groups	05
03-	3. Survey of local community on using special, local and traditional foods for children, pregnant and lactating Mothers.	05

**Keywords/Tags: meal management, balanced diet, Indian traditional food, infancy, school going age, adolescence, adulthood, old age, pregnancy, lactation**

**Part C-Learning Resources**

**Text Books, Reference Books, Other resources**

**Suggested Readings:**

1. Chadha R and Mathur P eds. (2015). Nutrition: A Lifecycle Approach. Orient Blackswan, New Delhi.
2. ICMR (2020). Recommended Dietary Allowances for Indians Published by National Institute of Nutrition, Hyderabad.
3. Munira Husain (2024) Basic Nutrition and Dietetics with Practical Manual, Deep Printers & Publishers, Bhopal
4. NIN (2024) Dietary Guidelines for Indians- A Manual, Second edition, National Institute of Nutrition, Indian Council of Medical Research, Hyderabad.
5. Puri S, Bhagat A, Aeri, BT. Sharma A (2019). Food Exchange List A Tool for meal Planning. Eite Publishing House. New Delhi.
6. Siddhu, A, Bhatia, N, Singh, K, Gupta, S (2017) Compilation of Food Exchange List, Technical Series 6, Lady Irwin College, University of Delhi Publ. Global Books Organization, Delhi
7. A Handbook of Ayurveda and Nutrition by Prof. (Dr.) Priti Rishi Lal\_ ELITE PUBLICATION; 3rd reprinted revised and enlarged edition (29 February 2024)
8. The Ayurvedic Diet by Reenita Malhotra Hora - Publisher : Element; 1st edition (25 February 2016)

**Suggestive digital platforms/ web links**

1. <https://1pdf.in/icmr-dietary-guidelines-2024/>
2. [www.icmr.gov.in](http://www.icmr.gov.in) > nutrition - | Indian Council of Medical Research | Government ...
3. [fssai.gov.in](http://fssai.gov.in) > upload > upload files Food Safety and Standards (Advertising and Claims ... - FSSAI

*Handwritten signatures:*  
 w.hams  
 H. Mendis

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

4. [fssai.gov.in](http://fssai.gov.in) › upload › upload files FOOD SAFETY AND STANDARDS (HEALTH SUPPLEMENTS ... - FSSAI
5. [www.icmr.gov.in](http://www.icmr.gov.in) › icmrobject › custom\_data The new "Indian Food Composition Tables 2017"
6. [www.nin.res.in](http://www.nin.res.in) › downloads › DietaryGuidelinesforNINDIETARY GUIDELINES - National Institute of Nutrition, Hyderabad
7. [www.ayurvedicindia.info](http://www.ayurvedicindia.info) › ayurvedic-dietetics-theAyurvedic Dietetics – The Principle Practice of Nutrition ...
8. [www.ayurtimes.com](http://www.ayurtimes.com) › ayurvedic-diet-principles Ayurvedic Diet Principles: Healthy Eating Habits - Ayur Times

**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
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**Any remarks/ suggestions:**

*C. Wams*

*M. Pharis*

*Jain*

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

Department of HNB

## 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	आधारीय आहार नियोजन
3	पाठ्यक्रम का प्रकार :(कोर कोर्स/ डिसिप्लिन स्पेसिफिक इलेक्टिव	माइनर-2
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 (कोर्सलर्निंग आउटकम)(CLO)	इस पाठ्यक्रम के सफल समापन पर, विद्यार्थी निम्न में सक्षम होंगे: 1. भारतीय पारंपरिक वैदिक भोजन और आहार प्रणाली का अध्ययन करना। 2. विभिन्न आयु समूहों के लिए विशिष्ट पोषण संबंधी आवश्यकताओं को समझना 3. प्रत्येक जीवन स्तर पर इष्टतम स्वास्थ्य के लिए आवश्यक प्रमुख पोषक तत्वों की पहचान करना। 4. विभिन्न आयु समूहों की आहार संबंधी आवश्यकताओं को पूरा करने वाली संतुलित भोजन योजनाएँ बनाना। 5. स्थिरता को बढ़ावा देने के लिए भोजन योजना में भारतीय पारंपरिक, मौसमी और स्थानीय सामग्री को शामिल करना।
6	क्रेडिट मान	03 क्रेडिट
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:		
इकाई	विषय	व्याख्यान की संख्या (1घंटा/ व्याख्यान)
इकाई-1	<p>भोजन नियोजन तथा संतुलित आहार की मूल अवधारणाएँ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>वैदिक भोजन और आहार प्रणाली का संक्षिप्त परिचय - प्रकृति अर्थात वात, पित्त और कफ दोष के अनुसार भोजन योजना की अवधारणा और सिद्धांत। आयुर्वेदिक सात्विक, राजसिक और तामसिक आहार।</li> <li>भोजन प्रबंधन का परिचय - अर्थ तथा उद्देश्य</li> <li>आहार सेवन और भोजन नियोजन को प्रभावित करने वाले कारक, भोजन नियोजन के सिद्धांत और प्रक्रिया। संतुलित आहार - परिभाषा, सिद्धांत और घटक।</li> <li>अनुशंसित आहार मात्रा (RDA) - परिभाषा, अवधारणा तथा विभिन्न आयु समूहों की पोषण संबंधी आवश्यकताओं को प्रभावित करने वाले कारक।</li> <li>खाद्य विनिमय प्रणाली, अवधारणा, उद्देश्य, गतिविधियाँ -</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>सात्विक, राजसिक और तामसिक आहार के चार्ट तैयार करें</li> <li>विभिन्न अवसरों और त्यौहारों पर तैयार किए जाने वाले भारतीय पारंपरिक और क्षेत्रीय खाद्य व्यंजनों की सूची बनाएं।</li> </ol>	15 व्याख्यान
इकाई -2	<p>शिशुओं तथा बच्चों के लिए भोजन प्रबंधन</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>शिशु - वृद्धि तथा विकास, पोषण संबंधी आवश्यकताएं</li> <li>स्तनपान - महत्व तथा तकनीक, अन्नप्राशन, दूध छुड़ाने तथा पूरक खाद्य पदार्थों का महत्व</li> <li>पूर्वशालेय आयु - वृद्धि, विकास, पोषण संबंधी आवश्यकताएं तथा भोजन प्रबंधन गतिविधियाँ - प्रोटीन, कैल्शियम और आयरन से भरपूर तीन पूरक खाद्य पदार्थों की योजना बनाना</li> </ol>	10 व्याख्यान

*M. Rautis*

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

इकाई -3	बच्चों तथा वयस्कों के लिए भोजन प्रबंधन 1. शालेय आयु तथा किशोरावस्था - वृद्धि, विकास, पोषण संबंधी आवश्यकताएं तथा भोजन प्रबंधन। 2. वयस्कता - विभिन्न शारीरिक गतिविधि स्तरों में पोषण संबंधी आवश्यकताएं तथा भोजन प्रबंधन। 3. वृद्धावस्था - पोषण संबंधी आवश्यकताएं तथा भोजन प्रबंधन। गतिविधियाँ - 1. खाद्य समूहों का उपयोग करके टिफिन की योजना बनाना और तैयार करना। 2. विभिन्न आयु समूहों के लिए कम लागत वाले पौष्टिक व्यंजनों का चार्ट बनाएँ।	10 व्याख्यान
इकाई -4	गर्भावस्था तथा स्तनपान के लिए भोजन प्रबंधन 1. गर्भावस्था - पोषण संबंधी आवश्यकताएँ तथा भोजन प्रबंधन। 2. स्तनपान - पोषण संबंधी आवश्यकताएँ तथा भोजन प्रबंधन। 3. मातृ पोषण में उपयोग किए जाने वाले भारतीय पारंपरिक खाद्य पदार्थ। गतिविधियाँ - 1. गर्भवती महिलाओं के आहार परामर्श पर पैम्फलेट बनाएँ 2. अपने क्षेत्र में स्तनपान कराने वाली महिलाओं को दिए जाने वाले विशेष व्यंजनों की सूची बनाएँ	10 व्याख्यान

सार बिंदु (कीवर्ड)/टिग:प्रोटीन, कार्बोहाइड्रेट, लिपिड्स, विटामिन्स, मिनेरल्स, फूड ग्रुप्स और बैलेंस्ड डाइट पोषण के प्रमुख घटक.

भाग स-अनुशंसित अध्ययन संसाधन

पाठ्य पुस्तकें, संदर्भ पुस्तकें, अन्य संसाधन

1. B. Srilakshmi, "Dietetics" New Age International P Limited Publishers
2. Chadha R and Mathur P eds. (2015). Nutrition: A Lifecycle Approach. Orient Blackswan, New Delhi.
3. ICMR(2020). Recommended Dietary Allowances for Indians Published by National Institute of Nutrition, Hyderabad.
4. NIN (2024) Dietary Guidelines for Indians- A Manual, Second edition, National Institute of Nutrition, Indian Council of Medical Research, Hyderabad.
5. Puri S, Bhagat A, Aeri, BT. Sharma A (2019). Food Exchange List A Tool for meal Planning. Eite Publishing House. New Delhi.
6. Siddhu, A, Bhatia, N, Singh, K, Gupta, S (2017). Compilation of Food Exchange List, Technical Series 6, Lady Irwin College, University of Delhi Publ. Global Books Organization, Delhi
7. Seth V. Singh K, Mathur P (2018). Diet Planning Through the Lifecycle Part: Normal Nutrition- A Practical Manual. 6th Edition. Elite Publishing House, Delhi.
8. मुनीरा हुसैन (2022) पोषण के मूल तत्व, मध्य प्रदेश हिंदी ग्रंथ अकादमी, भोपाल
9. मुनीरा हुसैन (2024) आधारभूत पोषण एवं आहार विज्ञान प्रायोगिक मॉडल के साथ, डीप प्रिंटर्स एन्ड पब्लिशर्स, भोपाल
10. Ayurveda Ke Moolbhoot Siddhant by Gurumaa Vani - Publisher : ; Hindi Edition (1 January 2024); Gurumaa Vani
  1. <https://1pdf.in/icmr-dietary-guidelines-2024/>
  2. [www.icmr.gov.in](http://www.icmr.gov.in) > nutrition - | Indian Council of Medical Research | Government ...
  3. [fssai.gov.in](http://fssai.gov.in) > upload > upload files Food Safety and Standards (Advertising and Claims ... - FSSAI
  4. [fssai.gov.in](http://fssai.gov.in) > upload > upload files FOOD SAFETY AND STANDARDS (HEALTH SUPPLEMENTS ... - FSSAI
  5. [www.icmr.gov.in](http://www.icmr.gov.in) > icmrobject > custom\_data The new "Indian Food Composition Tables 2017"
  6. [www.nin.res.in](http://www.nin.res.in) > downloads > Dietary Guidelines for NINDIETARY GUIDELINES - National Institute of Nutrition, Hyderabad
  7. Charak Samhita, Maharishi Aagnivesh, Maharishi Carak. <https://amzn.in/d/0NdTovD>
  8. Everyday Ayurveda (Hindi) <https://amzn.in/d/9X5HKZX>

अनुशंसित समकक्ष ऑनलाइन पाठ्यक्रम:

भाग द -अनुशंसितमूल्यांकन विधियां:

अनुशंसितसतत मूल्यांकन विधियां:

अधिकतम अंक: 100

सतत व्यापक मूल्यांकन (CCE) अंक : 30 विश्वविद्यालयीनपरीक्षा(UE) अंक:70

आंतरिक मूल्यांकन:

सतत व्यापक मूल्यांकन (CCE):

आकलन :

विश्वविद्यालयीन परीक्षा:

समय- 03.00 घंटे

कोई टिप्पणी/सुझाव:

क्लास टेस्ट

असाइनमेंट/प्रस्तुतीकरण (प्रेजेंटेशन)

अनुभाग (अ): अति लघु प्रश्न

अनुभाग (ब): लघु प्रश्न

अनुभाग (स): दीर्घ उत्तरीय प्रश्न

30

70

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

## 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-2	
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।	
5	पाठ्यक्रम अध्ययन की परिलब्धियां (कोर्स लर्निंग आउटकम)(CLO)	क्लिनिकल न्यूट्रिशन और डाइटेटिक्स इस पाठ्यक्रम को सफलतापूर्वक पूरा करने पर, छात्र निम्नलिखित कार्य करने में सक्षम होंगे: 1. पोषण के क्षेत्र में ज्ञान और कौशल को बढ़ाना, विशेष रूप से भारतीय पारंपरिक खाद्य पदार्थों के उपयोग पर ध्यान केंद्रित करना। 2. विभिन्न आयु समूहों के बीच स्वास्थ्यप्रद आहार प्रथाओं को बढ़ावा देने में परिवार की भागीदारी के महत्व पर जोर देना। 3. समुदाय में बेहतर पोषण परिणामों में योगदान देना।	
6	क्रेडिट मान	01 क्रेडिट	
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): L-T-P:

इकाई	विषय	व्याख्यान की संख्या (2 घंटे/ व्याख्यान)
01	1. खाद्य विनिमय प्रणाली का उपयोग करके विभिन्न आयु समूहों के लिए भोजन योजना बनाना	05
02	2. विभिन्न आयु समूहों के लिए बाजरा, मसालों, किण्वन और अंकुरण तकनीकों पर आधारित भारतीय पारंपरिक पौष्टिक व्यंजनों और स्नैक्स की तैयारी	05
03	3. बच्चों, गर्भवती और स्तनपान कराने वाली माताओं के लिए विशेष स्थानीय और पारंपरिक खाद्य पदार्थों के उपयोग पर स्थानीय समुदाय का सर्वेक्षण।	05

सार बिंदु (कीवर्ड)/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.artofliviong.org>

अनुशंसित समकक्ष ऑनलाइन पाठ्यक्रम:

*W. S. Wans*

*M. S. Meadus*

*Dr. Shailja Jain*

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

भाग द -अनुशंसित मूल्यांकन विधियां:			
अनुशंसितसतत मूल्यांकन विधियां:			
		बाह्य मूल्यांकन	अंक
कक्षा में संवाद /प्रश्नोत्तरी		प्रायोगिक मीखिकी (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:			

*W. J. J.*  
M. J. J.

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