

K.S.K.V.KACHCHH UNIVERSITY

BHUJ- KACHCHH

HOME SCIENCE

(FAMILY AND COMMUNITY SCIENCES)

**B.A. (NEP 2020)**

**Semester-V & VI**

W.E.F- JUN 2025

Chair person (BOS)

Dean

1.Dr.Shashikala.J.Maheshawari.

2.Dr.Kiran.A.Raval.

3.Prof.Jyoti.K.Patal.

1

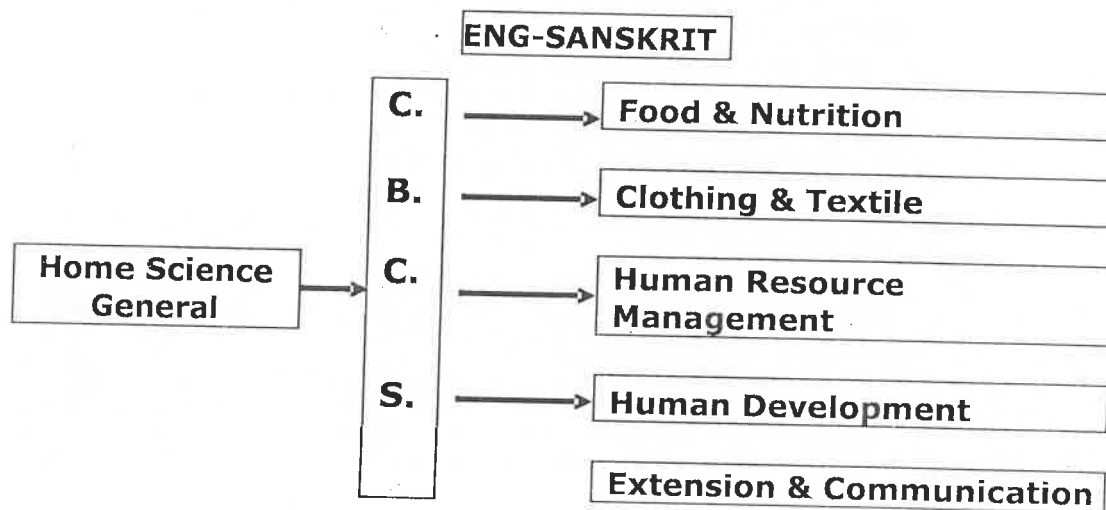


**K.S.K.V.KACHCHH UNIVERSITY**  
**HOME SCIENCE UNDERGRADUATE PROGRAMMES**  
**For GENERAL HOME SCIENCE**

**(FAMILY AND COMMUNITY SCIENCES)**

**CURRICULUM AS PER THE NEP 2020**

**(Implemented from June 2025)**



**PREFACE:**

Home Science (Family and Community Science) is an interdisciplinary field of studies comprising of Food and Nutrition Science, Clothing and Textile Science, Human Resource Management, Human Development and Extension and Communication. Each of this area is multi - disciplinary in nature dealing with the 'Art and Science of Living'. The individual, the family and the community are the focus of Home Science. The security and development of the family is so much part of the social fabric of individuals and communities which are reflected in the curriculum of Home Science, with due focus on gender neutral, career perspectives and region specific - urban as well as rural areas.

Home Science is a unique field of knowledge and its inter-disciplinary approach in synthesizing knowledge drawn from physics, Biology, Social Science, Arts and Humanities, Technology and Management has enriched its educational program which prepare an individual in improving the standard of living, quality of life of individuals and communities, which contributes significantly to the economic and over all development of the individual, family and nation to meet the challenges in the global context. This is achieved through a blend of academics, research training and extension as well as industrial applications. The programmed has considerable emphasis on integrated approach of combining theory and practical's and fieldwork. Competency based courses have sound market value and would lead to social and economic empowerment. Field placement would be incorporated to allow for the Integration of skills in the learning process with transfer of knowledge from laboratory to classroom and from classroom to field.



The programme allows flexibility in the choice of thrust areas, which student can select, based on their career goals. It is envisaged that the current scenario at the regional and national level require trained professionals in areas such as clinical and therapeutic Nutrition, Extension Management, Apparel Design and Construction, Child and Human Rights, Nutrition for Health and Fitness, Fashion Design, Interior Decoration etc.

The curriculum integrating several elective courses, besides the core, has been formulated to provide professionally competent manpower for Academic and Research activities.

**Goals:** To develop an integrated program for life and career for students and enable them to develop entrepreneurial skills.

**Objectives:**

To enable the students to acquire the knowledge and skills required for holistic understanding of the field of Home Science discipline.

To enable the students to acquire the knowledge and competence to practice Home Science in relevant setting.

**PROGRAMME DURATION:**

Six Semesters

**PROGRAMME STRUCTURE:**

(Tentative)



## K.S.K.V.KACHCHH UNIVERSITY

Faculty of Home science (Family & Community Science]

B.A (Semester-V) NEP, 2020

Sr. No.	Course Type	Name of Course	Credits / Week		Contact Hours
			Theory	Practical	
			L	P	
1	Discipline-specific-Major-1	MJHM-501 : Diet Therapy - 1	2	2	4
2	Major-2	MJHM-502 : Housing Furnishing - 1	2	2	4
3	Major-3	MJHM-503 : Textile Science - 1	2	2	4
4	Minor	MNHM-501 : Food Preservation	2	2	4
5	Minor	MNHM-502 : Human Development	2	2	4
6	AEC-Ability Enhancement course (Language)	-	-	-	-
7	SEC-Skill Enhancement	SEC-501 Enterprise management	2	-	2
			<b>12</b>	<b>10</b>	<b>22</b>



## Evaluation Pattern for 4 credit Paper

➤ Internal Assessment : 50 Marks

- Attendance - 05 marks
- Assignment - 10 marks
- Unit Test — 10 marks
- Internal Theory and Practical exam - 25 marks

➤ University Assessment : 50 Marks :

- Theory Exam - 30 marks
- Practical exam - 20 marks
- University theory exam paper style :

	Section	Weightage	Marks
Q.1	Descriptive Question (Any one out of two)	Unit 1 & 2	10
Q.2	Descriptive Question (Any one out of two)	Unit 3 & 4	10
Q.3	Short Notes (Any one out of two)	All Units	5
Q.4	Short Questions/ MCQ/Blanks etc.	All Units	5

- University Practical exam paper style :

Preparation 5 marks, Planning 5 marks, Viva 5 marks, Journal 5 marks -- Total 20 marks.

\* At the time of practical examination journal should be completed and certified.

\* At least 70% practical should be completed each semester.



KRANTIGURU SHYAMJI KRUSHNA VERMA KACHICHI UNIVERSITY									
FACULTY OF SOCIAL SCIENCE AND HUMANITIES (DOE)									
Programme	Bachelor of Arts			Branch/Spec.	BA-HOMESCIENCE				
Semester	5			Version/Pattern	NEP				
Effective from Academic Year	2024-25			Effective for the batch Admitted in	Junc-2025				
Subject code	MJHM-501	Subject Name		<b>DIET THERAPY-1</b>					
Teaching scheme				Examination scheme (Marks)					
(Per week)	Lecture(D T)		Practical(Lab )		Total		CE	SEE	Total
	L	TU	P	TW					
Credit	2		2		4	Theory	30	30	60
Hours	30		30		60	Practical	20	20	40
Learning Outcome:									
<p>This course will enable the students to:</p> <p>Understand the principles of diet therapy.</p> <p>Learn how to modify normal diets for therapeutic purposes.</p> <p>Understand the role of a dietitian in preventive and curative care.</p> <p>Gain fundamental knowledge of diseases.</p>									
Theory syllabus									
Unit	Content							Hrs	
1	UNIT 1: Introduction to Diet Therapy History and development of dietetics. Principles of diet therapy and modification of normal diets for therapeutic purposes. Effective nutrition counselling. Role of dietitians and teamwork among doctors, nurses, and patients. Hospital dietetic management.							7.5	
2	UNIT 2: Modifications in Therapeutic Diets Diets for operational stages, convalescence, and post-operative recovery. Special feeding methods for patients. Adjustment of normal diets to meet therapeutic needs.							7.5	
3	UNIT 3: Nutritional Care for Weight Management Indicators and measurement of weight. <b>Obesity: Causes, Control, Prevention, and Diet</b> <b>Malnutrition: Causes, Control, Prevention, and Diet</b> <b>Undernutrition: Deficiency of Nutrients, Diseases, and Diet</b>							7.5	
4	<b>Unit 4: Diet for Gastrointestinal (Digestive) Diseases</b> Causes, Symptoms, and Dietary Modifications.							7.5	

<p>Diseases: Constipation, Diarrhea, Peptic Ulcer, and Ulcerative Colitis. Diagnosis Tests and Specific Diet.</p> <p>Practical:-</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Study basic medical terminology for therapeutic diet planning.</li> <li>2. List blood constituents and their normal values.</li> <li>3. Prepare a hospital diet planning form.</li> <li>4. Visit a hospital kitchen and observe diet preparation.</li> <li>5. Modify normal diets into therapeutic diets (clear fluid, full fluid, soft, bland, light).</li> <li>6. Adjust normal diets for specific nutrient content (calories, protein, fats, etc.).</li> <li>7. Calculate BMI and BMR, and categorize the results.</li> <li>8. Plan a diet for an overweight person (Height: 5.2 ft, Weight: 78 kg).</li> <li>9. Plan a diet for an underweight person (Height: 5.2 ft, Weight: 38 kg).</li> <li>10. Use the BEE formula to calculate energy needs.</li> <li>11. List foods advised in residue diets (high/low).</li> <li>12. Prepare an oral rehydration solution as per WHO standards.</li> <li>13. Plan diets for diarrhoea, constipation, peptic ulcers, and ulcerative colitis.</li> </ol>	
<p>એકમ 1: આહાર ઉપચારનો પરિચય આહારશાસ્ત્રનો ઇતિહાસ અને વિકાસ. આહાર ઉપચારના સિદ્ધાંતો અને સામાન્ય આહારના ઉપચારાત્મક ફેરફારો. અસરકારક પોષણ પરામર્શ.</p>	7.5
<p>એકમ 2: ઉપચારાત્મક આહારમાં ફેરફાર શસ્ત્રક્રિયા બાદના તબક્કાઓ, પુનઃપ્રાપ્તિ અને આરોગ્યલાભ માટેના આહાર. દર્દીઓ માટે વિશિષ્ટ આહાર પદ્ધતિઓ. સામાન્ય આહારને ઉપચારાત્મક જરૂરિયાતો મુજબ ઢાળવા.</p>	7.5
<p>એકમ 3: વજન વ્યવસ્થાપન માટે પોષણ સંભાળ વજનના સૂચકો અને માપન પદ્ધતિઓ. સ્થૂળતા: કારણો, નિયંત્રણ, નિવારણ અને આહાર. અપોષણ: કારણો, નિયંત્રણ, નિવારણ અને આહાર. કુપોષણ: પોષક તત્ત્વોની ઉણપ, રોગો અને આહાર.</p>	7.5
<p>એકમ 4: ગેસ્ટ્રોઇન્ટેસ્ટિનલ (પાયનતંત્ર) રોગો માટે આહાર કારણો, લક્ષણો અને આહાર માટે ફેરફારો. રોગો: કબજિયાત, અતિસાર (ડાયરીયા), પેપ્ટિક અલ્સર અને અલ્સરેટિવ કોલાઇટિસ. નિદાન પરીક્ષણો અને વિશિષ્ટ આહાર.</p>	7.5

પ્રાયોગિક અભ્યાસ

1. ઉપચારાત્મક આહાર યોજનાના તબીબી શબ્દસમૂહો શીખો.
2. લોહીના ઘટકો અને તેમના સામાન્ય મૂલ્યોની યાદી બનાવો.
3. હોસ્પિટલ આહાર યોજનાનું ફોર્મ બનાવો.
4. હોસ્પિટલ રસોડાની મુલાકાત લઈ, આહાર તૈયારી નિરીક્ષણ કરો.
5. સામાન્ય આહારને ઉપચારાત્મક આહારમાં બદલો (સ્પષ્ટ પ્રવાહી, સંપૂર્ણ પ્રવાહી, મુદ્દ, નિમણૂકભર્યું, હલકો):
6. ઉપચારાત્મક જરૂરિયાત મુજબ આહારનો સમાયોજન (કેલોરીઝ, પ્રોટીન, ફેટ વગેરે).
7. BMI અને BMR ની ગણતરી કરો અને શ્રેણી શ્રેણીબદ્ધ કરો.
8. વધારાના વજનવાળા વ્યક્તિ માટે આહાર યોજના બનાવો (ઉંચાઈ: 5.2 ફૂટ, વજન: 78 કિ.ગ્રા.).
9. ઓછી વજનવાળા વ્યક્તિ માટે આહાર યોજના બનાવો (ઉંચાઈ: 5.2 ફૂટ, વજન: 38 કિ.ગ્રા.).
10. BEE સૂત્રના આધારે ઊર્જાની જરૂરિયાતોની ગણતરી કરો.
11. ઓછી અને ઊંચી અવશેષવાળા આહાર માટે ભલામણ કરાયેલા ખોરાકોની યાદી બનાવો.
12. WHO ધોરણ મુજબ ઓરલ રિહાઈડ્રેશન સોલ્યુશન (ORS) તૈયાર કરો.
13. ડાયરીઆ, કબજિયાત, પેપ્ટિક અલ્સર અને અલ્સરેટિવ કોલાઇટિસ માટે આહાર યોજના બનાવો

Reference (APA Style)

Reference

- 1) Anita P. Clinical dietetics & Nutrition –Oxford Uni.Press.
- 2) Shubhagini A. Joshi—Nutrition & dietetics—Tata McGraw-hill Pub.Ltd. New delhi.
- 3) C. Robinson-Normal & Therapeutic Nutrition—Oxford Uni.Press.
- 4) M. Swaminathan-Foods & Nutrition—Bapco. Bangalore.
- 5) M. Swaminathan—Principle of Nutrition & Dietetics—Bapco. Bangalore.
- 6) Dr. Aruna palta—Normal & Therapeutic Nutrition—Shiva Prakashan, Indore

સંદર્ભ પુસ્તકો-

1. અનીતા પી. – ક્લિનિકલ ડાયટેટિક્સ અને ન્યુટ્રિશન – ઓક્સફોર્ડ યુનિવર્સિટી પ્રેસ.
2. શુભાગિની એ. જોષી – ન્યુટ્રિશન અને ડાયટેટિક્સ – ટાટા મેકગ્રો-હિલ પ્રકાશન.
3. સી. રોબિન્સન – સામાન્ય અને ઉપચારાત્મક પોષણ – ઓક્સફોર્ડ યુનિવર્સિટી પ્રેસ.
4. એમ. સ્વામિનાથન – ફૂડ્સ અને ન્યુટ્રિશન – બાપ્કો, બેંગલોર.
5. એમ. સ્વામિનાથન – પોષણ અને આહારશાસ્ત્રના સિદ્ધાંતો – બાપ્કો, બેંગલોર.
6. ડો. અરુણા પાલ્ટા – સામાન્ય અને ઉપચારાત્મક પોષણ – શિવ પ્રકાશન, ઈન્દોર



KRANTIGURU SHYAMJI KRUSHNA VERMA KACHICHI UNIVERSITY									
FACULTY OF SOCIAL SCIENCE AND HUMANITIES (DOE)									
Programme		Bachelor of Arts			Branch/Spec.		BA-HOME SCIENCE		
Semester		5			Version/Pattern		NEP		
Effective from Academic Year			2024-25		Effective for the batch Admitted in			Junc-2025	
Subject code		MJHM-502	Subject Name		Housing Furnishing-I				
Teaching scheme					Examination scheme (Marks)				
(Per week)	Lecture(DT)		Practical(Lab.)		Total		CE	SEE	Total
	L	TU	P	TW					
Credit	2		2		4	Theory	30	30	60
Hours	30		30		60	Practical	20	20	40
Learning Outcome:									
<p>This course will enable the students to:</p> <p>To understand importance of housing and its need.</p> <p>Help students to learn read blue print of the plan.</p> <p>Guide students together information on financial arrangements for house construction.</p> <p>Learn home furnishing techniques and apply them in day today life.</p> <p>Learn the use, care and up keep of various building materials used in home.</p>									
Theory syllabus									
Unit	Content								HS
1	UNIT 1: Define home and house Difference between home & house. Various need fulfill by house. Minimum need of housing. selection of site for house construction.								7.5
2	UNIT 2: Merits & Demerits of rented house Homeownership. Readymade house multistory bulging its need in modern time. Present housing condition in India.								7.5
3	UNIT 3: Rough cost calculation economy in construction. Institution lending money for construction of home Modern concept of adequate house.								7.5
4	UNIT 4: Functional work area. Arrangement of kitchen. Work Centre in kitchen. Arrangement of kitchen facility and spacing								7.5





- |                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| 5. બેડ રૂમ પ્લાન.    | 6. કોલેજ ગર્લ માટે રૂમ પ્લાન. |
| 7. L આકારનું રસોડું. | 8. U આકાર રસોડું.             |
| 9. એક દિવાલ રસોડું.  |                               |
| 10. બે દિવાલ રસોડું. |                               |

Reference (APA Style)

Reference\_

1. Rutt\_ "Home furnishing" Willey eastern. N. Delhi-1975.
2. Ashok Goyal 'Interior Decoration.
3. R.S Deshpanday. "Morden ideal Homes for India.
4. Dr Bela Bhargav. "Housing & Space Management".
5. Shiva avas gruh sajja ttha References\_
6. Avs avm gruh Nirman vyavstha By Sudha Goyal.
7. Games M., The Art of Color and Design, McGraw Hill Co., New York



KRANTIGURU SHYAMJI KRUSHNA VERMA KACHCHH UNIVERSITY									
FACULTY OF SOCIAL SCIENCE AND HUMANITIES (DOE)									
Programme	Bachelor of Arts				Branch/Spec.	BA-Home Science			
Semester	5				Version/Pattern	NEP			
Effective from Academic Year	2024-25				Effective for the batch Admitted in	June-2025			
Subject code	MJHM-503		Subject Name		<b>Textile Science I</b>				
Teaching scheme					Examination scheme (Marks)				
(Per week)	Lecture(DT)		Practical(Lab.)		Total		CE	SEE	Total
	L	TU	P	TW					
Credit	2		2		4	Theory	30	30	60
Hours	30			30	60	Practical	20	20	40
<b>Learning Outcome:</b>									
Be able to use critical thinking skills within the discipline of Home Science about economic matters. Student will be able to understand various types of economic thoughts and how it is useful for the economy. It will also help in understanding the efficiency of the economic thoughts									
<b>Theory syllabus</b>									
Unit	Content								Hrs
1	1 Clothing Textile :Importance & Introduction - Introduction of Clothes - Importance and Area of Clothing Textile . 2 General Properties of Textile Fibers -Structure of the Fiber								15
2	1 Classification of Textile Fibers -Types of Fiber. 2 Vegetable fiber-cellulosic fibers cotton -Definition, classification and - General Properties of cotton Fiber								15
3	Vegetative Fibers-Linen - Origin and history - Process of Manufacturing of Linen Textiles - Properties of Linen								15
4	Animal fiber wool, silk - Origin and history, Types of wool and silk - Process of Manufacturing of wool & silk - Properties of wool and silk								15
	<b>Practical</b>								
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Collection and identification of different types of fiber</li> <li>2. Collection of different types of sample of cloth.</li> <li>3. Construction of Garments- 1 kurti-Long/short</li> </ol>								



- Variation in neck
- variation in sleeve
- 2 salwar
- 3 Sari – Petticoat

## ગુજરાતી

### Unit 1 :

- 1) વસ્ત્ર વિજ્ઞાન નું મહત્વ અને પરિચય :
  - વસ્તુઓનું મહત્વ
  - વસ્ત્ર વિજ્ઞાનનું મહત્વ અને ક્ષેત્ર
- 2) વસ્ત્રોપયોગી રેસા ના ગુણ, રેસા ની રચના

### Unit 2 :

- 1) વસ્ત્રોત્પાદિત રેશાનું વર્ગીકરણ :
  - રેશાના પ્રકાર
- 2) વાનસ્પતિક રેસા કપાસ : વ્યાખ્યા વર્ગીકરણ અને ગુણધર્મો

### Unit 3 :

- 1) વાનસ્પતિક રેસા લીનન :
  - ઉદ્ભવ અને ઇતિહાસ
  - લીનન વસ્ત્રની નિર્માણ પ્રક્રિયા
  - લીનનની વિશેષતાઓ

### Unit 4 :

- 1) પ્રાણી રેસા ઉન, સિલ્ક :
  - ઉદભવ અને ઇતિહાસ, ઉત્પાદન પ્રક્રિયા, અને ગુણધર્મો

### Reference

- 1) Vastra Vigyan Parichaya – Dr. Kiran Raval.
- 2) Fundamental of Textiles and their care - S.Dantiyagi.
- 3) Vastra Shilp vighan – Vimla Sharma.
- 4) Tantu se Vastra - David Potten.
- 5) Vastra vighnan ke Mul sidhant – G.P.Sherry



KRANTIGURU SHYAMJI KRUSHNA VERMA KACHCHH UNIVERSITY										
FACULTY OF SOCIAL SCIENCE AND HUMANITIES (DOE)										
Programme	Bachelor of Arts				Branch/Spec.	BA-HOMESCIENCE				
Semester	5				Version/Pattern	NBP				
Effective from Academic Year	2024-25				Effective for the batch Admitted in	Junc-2025				
Subject code	MNHM-501		Subject Name		<b>FOOD PRESERVATION</b>					
Teaching scheme					Examination scheme (Marks)					
(Per week)	Lecture(DT)		Practical(Lab.)		Total		CE	SEE	Total	
	L	TU	P	TW						
Credit	2		2		4	Theory	30	30	60	
Hours	30		30		60	Practical	20	20	40	
Learning Outcome:										
<p>This course will enable the students to:</p> <p>Understand the special characteristics of the food industry and its establishment.</p> <p>Learn how to start a food service and catering business.</p> <p>Gain knowledge about food spoilage and waste management.</p> <p>Understand the merits and demerits of the food industry.</p>										
Theory syllabus										
Unit	Content									Hrs
1	UNIT 1: Introduction to Food Preservation Meaning, history, classification, and importance of food preservation. Development of the Indian food industry.									7.5
2	UNIT 2: Establishing a Food Industry Key elements for starting food industries. Equipment and vessels required for food industries.									7.5
3	UNIT 3: Food Spoilage and Foodborne Illnesses Food contamination and food poisoning. Agents causing food spoilage and foodborne illnesses. Role of insect pests and pesticides – their application and precautions									7.5
4	UNIT 4: Food Safety and Consumer Protection Adulteration: Definition, stages, causes, and types of common adulterants. Health risks from adulterants. Health risks from adulterants. Household and chemical tests for common adulterants. Food sanitation, hygiene, and packaging materials for processed foods.									7.5



Practical

1. Study basic medical terminology for therapeutic diet planning.
2. List blood constituents and their normal values.
3. Prepare a hospital diet planning form.
4. Visit a hospital kitchen and observe diet preparation.
5. Modify normal diets into therapeutic diets (clear fluid, full fluid, soft, bland, light).
6. Adjust normal diets for specific nutrient content (calories, protein, fats, etc.).
7. Calculate BMI and BMR, and categorize the results.
8. Plan a diet for an overweight person (Height: 5.2 ft, Weight: 78 kg).
9. Plan a diet for an underweight person (Height: 5.2 ft, Weight: 38 kg).
10. Use the BEE formula to calculate energy needs.
11. List foods advised in residue diets (high/low).
12. Prepare an oral rehydration solution as per WHO standards.
13. Plan diets for diarrhoea, constipation, peptic ulcers, and ulcerative colitis.

ગુજરાતી

એકમ 1: ખાદ્ય સંરક્ષણનો પરિચય અર્થ, ઇતિહાસ, વર્ગીકરણ અને ખાદ્ય સંરક્ષણનું મહત્વ. ભારતીય ખાદ્ય ઉદ્યોગનો વિકાસ.	7.5
એકમ 2: ખાદ્ય ઉદ્યોગની સ્થાપના ખાદ્ય ઉદ્યોગ શરૂ કરવા માટેની મુખ્ય બાબતો. ખાદ્ય ઉદ્યોગ માટે આવશ્યક સાધનો અને વાસણો	7.5
એકમ 3: ખાદ્ય બગાડ અને ખોરાકથી થતાં રોગો ખાદ્ય પ્રદૂષણ અને ખોરાકથી થતી ઝેરી અસરો. ખોરાક બગાડનારા એજન્ટો અને ખોરાકજન્ય રોગો. જીવાતો અને કીટનાશકોની ભૂમિકા - તેમના ઉપયોગ અને તકેદારી	7.5
એકમ 4: ખાદ્ય સુરક્ષા અને ગ્રાહક સંરક્ષણ ભેળસેળ: વ્યાખ્યા, તબક્કાઓ, કારણો અને સામાન્ય ભેળસેળના પ્રકાર. ભેળસેળથી થનારા આરોગ્ય જોખમો. સામાન્ય ભેળસેળ માટે ઘરેલુ અને રાસાયણિક પરીક્ષણો. ખાદ્ય સફાઈ, સ્વચ્છતા અને પ્રોસેસ કરેલા ખોરાક માટે પેકેજિંગ સામગ્રી.	7.5
પ્રાયોગિક અભ્યાસ 1. ખાદ્ય ઉદ્યોગની મુલાકાત લઈ અહેવાલ તૈયાર કરો. 2. ખાદ્ય ઉદ્યોગ માટે જરૂરી સાધનોની યાદી બનાવો. 3. ઘરેલુ સ્તરે નાનો ખાદ્ય ઉદ્યોગ યોજના બનાવો. 4. ખાદ્ય ધોરણોનું સર્વેક્ષણ કરો (કોઈપણ 10 પ્રોડક્ટ્સ). 5. તાજા, બગડેલા અને પેક કરેલા ખોરાકમાં જીવાણુઓનું માઈક્રોસ્કોપિક અવલોકન કરો.	

6. સુકવવા દ્વારા નાશવંત અને અનાશવંત ખોરાકની ભેજ સામગ્રીનું વિશ્લેષણ કરો.
7. સામાન્ય ખાદ્ય ભેળસેળો અવલોકન કરો.
8. ઘરેલુ પદ્ધતિઓથી ભેળસેળ નિર્દિષ્ટ કરો.
9. વિવિધ પેકેજિંગ સામગ્રી એકત્ર કરો અને પરીક્ષણ કરો.
10. ખાદ્ય ઉત્પાદનોના લેબલિંગનો અભ્યાસ કરો.

#### Reference (APA Style)

##### 1 References:--

1. Frazier.W.C-Foodmicrobiology, Tata McGraw hill pub.NewDelhi.
2. Benson Harold.J, Microbiological application, Wn.c.Brown.pub (U.S.A)
3. S.Raday, Food hygiene and sanitation, Tata McGraw hill Pub.NewDelhi.
4. P.V.Patil, Foodcontamination and safety, Aavishakar pub and distu, Jaipur.
5. Shashikala.J., Shobhana.K, Hemlatta.P, Jagrukupbhokata, Abhay.prakashan.Kanpur.
6. Amita sahgai, khadyaparirakshan, shivaprakashan.indore (M.P)
7. Sndeshjood and khetrapaul-Foodpreservation, Agrotech.pub.acedamy, Udaipur.

##### સંદર્ભ:

1. ફ્રેઝિયર.ડબલ્યુ.સી. - ખોરાક મૃત્કોબાયોલોજી, ટાટા મકગ્રાવ હિલ પ્રકાશન, ન્યુદિલ્લી.
2. બેનસન હેરોલ્ડ.જી, માઇક્રોબાયોલોજિકલ એપ્લિકેશન, ડબલ્યુએન.સી. બ્રાઉન પ્રકાશન (યુ.એસ.એ).
3. એસ.રાદે, ખોરાક સ્વચ્છતા અને સેનિટેશન, ટાટા મકગ્રાવ હિલ પ્રકાશન, ન્યુદિલ્લી.
4. પી.વી.પાટીલ, ખોરાકના સંક્રમણ અને સલામતી, આવિશાકર પ્રકાશન અને વિતરણ, જયપુર.
5. શશીકલા.જ., શ્રી.શોભના.કે, હેમલતા.પી, જગુકુભોકતા, અભયપ્રકાશન.કાનપુર.
6. અમિતા સહગલ, ખાદ્ય પરિરક્ષણ, શિવપ્રકાશન.ઇન્ડોર (એમ.પી.).
7. સંદેશજુદ અને ખેતરાપૌલ - ખોરાક પરિરક્ષણ, એગ્રોટેક પ્રકાશન.



4	<p><b>Unit 4:</b></p> <p>Characteristics of satisfactory adjustment Adjustment problems of childhood &amp; Adolescence</p> <p>---Practical Work</p> <p><b>1.one case study of 3-to-6 year child</b></p> <p>2. Visiting kindergartens and observing games among children</p> <p>3. To monitor communication skills of 2 to 3 year old children</p> <p><b>Reference Books:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Who (1978) A Growth Chart for informational use in Maternal &amp; Child Health care. Geneva</li> <li>2. Shosh, S.(1992) The Feeding &amp; Care of Infants &amp; Young Children, VIIAI, 6<sup>th</sup> ed New Delhi</li> <li>3. Infant &amp; Child Care for the Indian Mother by Dr. Smbhash C. Arya.</li> <li>4. Babies &amp; Young Children</li> <li>5. Baby &amp; Child Care by Benjamin Spock Published by Pockets Books, New York</li> <li>6. The Baby Book by Dr. David Harvey Marshall Cavenish Hondon &amp; New York 1975.</li> <li>7. Book of Child care by Dr.High Jocly Spher Books Ltd. London 1975</li> <li>8. Child Growth &amp; Development by Elizabeth B.Hurlock</li> <li>9. Abnormal Psychology &amp; Modern life by J.C.Coleman</li> <li>10. The Dynamics of Personal Adjustment – Lenner &amp; Kube</li> </ol>	7.5
<b>ગુજરાતી</b>		
એકમ 1:		
વૃદ્ધિ અને વિકાસ		
રક્ત બાળકો		
સ્લીપિંગ		
શૌચાલય તાલીમ		
બાળક અને તેના કપડાં		
એકમ 2:		
1. કેટલીક સામાન્ય વર્તન સમસ્યાઓ		
- શિસ્ત - જૂઠું બોલવું - ભય - અંગૂઠો ચૂસવો		

- નખ કરડવાથી - પથારી ભીની કરવી
- 2. કેટલીક ખાસ સમસ્યાઓ
- પ્રિમેચ્યોર બેબી - ટ્રવિન્સ - અલગ થયેલા માતાપિતા
- કાર્યકારી માતા
- વિકલાંગ બાળક

એકમ ૩:

માનસિક સ્વાસ્થ્ય - વ્યાખ્યા-ઇતિહાસ અને વિકાસ  
માનસિક સ્વાસ્થ્ય સ્થાપિત કરવામાં ઘરની ભૂમિકા  
માનસિક સ્વાસ્થ્ય સ્થાપિત કરવામાં શાળાની ભૂમિકા  
હતાશા  
સંરક્ષણ(બચાવ) પદ્ધતિઓ

એકમ ૪:

અનુકૂળનનાં સંતોષકારક લક્ષણો  
બાળપણ અને કિશોરાવસ્થાની અનુકૂળનની સમસ્યાઓ

-----પ્રાયોગિક કાર્ય

1. ૩ થી ૬ વર્ષના બાળકનો એક કેસ સ્ટડી
2. બાલવાડીની મુલાકાત લઈ બાળકોમાં રમતોનું નિરીક્ષણ કરવું
3. ૨ થી ૩ વર્ષના બાળકોની વાતચીત કૌશલ્યનું નિરીક્ષણ કરવું



## K.S.K.V.KACHCHH UNIVERSITY

Faculty of Home science (Family & Community Science]

B.A (Semester-VI) NEP, 2020

Sr. No.	Course Type	Name of Course	Credits / Week		Contact Hours
			Theory	Practical	
			L	P	
1	Discipline-specific-Major-1	MJHM-601 : Diet Therapy - 2	2	2	4
2	Major-2	MJHM-602 : Housing Furnishing - 2	2	2	4
3	Major-3	MJHM-603 : Textile Science - 2	2	2	4
4	Minor	MNHM-601 : Home Science Education	2	2	4
5	Multi-inter disciplinary	--	-	-	-
6	AEC-Ability Enhancement course (Language)	Gujrati /English/ Sanskrit/Hindi	2	-	2
7	SEC-Skill Enhancement	SEC-601 Internship	4	-	4
			<b>14</b>	<b>8</b>	<b>22</b>



## Exam Paper Style for 4 credit

### Evaluation

- Internal Assessment : 50 Marks
- Attendance - 05 marks
  - Assignment - 10 marks
  - Unit Test — 10 marks
  - Internal Theory and Practical exam - 25 marks
- University Assessment : 50 Marks :
- Theory Exam - 30 marks
  - Practical exam - 20 marks
  - University theory exam paper style :

	Section	Weightage	Marks
Q. 1	Descriptive Question (Any one out of two)	Unit 1 & 2	10
Q. 2	Descriptive Question (Any one out of two)	Unit 3 & 4	10
Q. 3	Short Notes (Any one out of two)	All Units	5
Q. 4	Short Questions/ MCQ/Blanks etc.	All Units	5

- University Practical exam paper style :

Preparation 5 marks, Planning 5 marks, Viva 5 marks, Journal 5 marks -- Total 20 marks.

- \* At the time of practical examination journal should be completed and certified.
- \* At least 70% practical should be completed each semester.
- \* At the time of practical examination journal should be completed and certified.
- \* At least 70% practical should be completed each semester.



KRANTIGURU SHYAMJI KRUSHNA VERMA KACHCHHI UNIVERSITY								
FACULTY OF SOCIAL SCIENCE AND HUMANITIES (DOI)								
Programme	Bachelor of Arts			Branch/Spec.	BA-Home Science			
Semester	6			Version/Pattern	NIP			
Effective from Academic Year	2024-25			Effective for the batch Admitted in	June-2025			
Subject code	MJHM-601	Subject Name		<b>DIET THERAPY-II</b>				
Teaching scheme				Examination scheme (Marks)				
(Per week)	Lecture(D T)		Practical(Lab .)		Total	CE	SEE	Total
	L	TU	P	TW				
Credit	2		2		4	Theory	30	30
Hours	30		30		60	Practical	20	20
Learning Outcome:								
<b>Objectives of the Study:</b> This course will help students understand the following: Understand the principles of diet therapy. Learn modifications in normal diet for therapeutic purposes. Understand the role of a dietitian in preventive and therapeutic care. Gain basic knowledge about various diseases and their dietary management.								
Theory syllabus								
Unit	Content							Hrs
1	<b>Unit 1: Nutritional care and diet during infections and fevers</b> Definition and types of fever Classification and diagnosis of fevers (Typhoid, Tuberculosis (TB), Malaria, etc.) Dietary management: Allergy Cancer Arthritis AIDS (HIV)							7.5
2	<b>Unit 2: Nutritional care and diet in digestive and liver-related diseases</b> Diabetes Mellitus: Causes, classification, and diagnosis Insulin therapy and hypoglycemia Dietary management Liver diseases: Causes, classification, and diagnosis Dietary management							7.5
3	<b>Unit 3: Nutritional care and diet in heart and kidney-related diseases</b> Cardiovascular Diseases: Causes, classification, and diagnosis Risk factors and symptoms Dietary management Kidney diseases: Causes, classification, and diagnosis Risk factors and symptoms,							7.5
4	<b>Unit 4: Role of dietitian in preventive and therapeutic care</b> Basic principles of disease prevention through nutritional diet Role of dietitian in therapeutic treatment Case studies							7.5



based on dietary improvements in various diseases

**---Practical Work**

1. Prepare a diet plan for a patient suffering from TB.
2. Prepare a diet plan for a patient suffering from Typhoid.
3. Visit a chemist shop or hospital and list the medications for TB.
4. List five protein supplement industries and their nutritional value.
5. List common allergies and prepare a one-day menu for an allergic person.
6. Prepare a one-day diet plan for a cancer patient.
7. Prepare a one-day diet plan for a patient suffering from Arthritis.
8. Prepare a one-day diet plan for a patient suffering from AIDS (HIV).
9. List non-nutritional sweeteners useful for diabetes.
10. Prepare a one-day diet plan for a diabetic patient.
11. Prepare a one-day diet plan for a patient suffering from Hepatitis.
12. List common food items as sources of sodium and saturated fats.
13. Prepare a one-day diet plan for a patient suffering from Hypertension.
14. Prepare a one-day diet plan for a patient suffering from renal calculi (kidney stones).

**Reference Books:**

1. Anita P. – Clinical Dietetics and Nutrition, Oxford University Press
2. Shubhangini A. Joshi – Nutrition and Dietetics, Tata McGraw-Hill, New Delhi
3. C. Robinson – Normal and Therapeutic Nutrition, Oxford University Press
4. M. Swaminathan – Food and Nutrition, BAPCO, Bangalore
5. M. Swaminathan – Principles of Nutrition and Dietetics, BAPCO, Bangalore
6. Dr. Aruna Palta – Normal and Therapeutic Nutrition, Shiv Publishing, Indo

**ગુજરાતી**

એકમ 1: ચેપ અને તાવ દરમિયાન પૌષ્ટિક સંભાળ અને આહાર

તાવની વ્યાખ્યા અને પ્રકાર

તાવના વર્ગીકરણ અને નિદાન (ટાઇફોઇડ, ટિબર્ક્યુલોસિસ (TB), મલેરિયા વગેરે)

આહારીય વ્યવસ્થાપન:

એલર્જી

કેન્સર

આર્થરાઇટિસ

એઇડ્સ (HIV)

એકમ 2: પાચન અને યકૃત સંબંધિત રોગોમાં પૌષ્ટિક સંભાળ અને આહાર





---પ્રાયોગિક કાર્ય

1. ટી.બી.થી પીડિત દર્દી માટે આહાર યોજના બનાવો.
2. ટાઇફોઇડથી પીડિત દર્દી માટે આહાર યોજના બનાવો.
3. કેમિસ્ટ શોપ અથવા હોસ્પિટલની મુલાકાત લો અને ટી.બી. માટેના દવાઓની યાદી બનાવો.
4. પાંચ પ્રોટીન પૂરક ઉદ્યોગો અને તેમની પોષણ કિંમત યાદીબદ્ધ કરો.
5. સામાન્ય એલર્જીઓની યાદી બનાવો અને એલર્જીગ્રસ્ત વ્યક્તિ માટે એક દિવસની મેનુ બનાવો.
6. કેન્સર પીડિત દર્દી માટે એક દિવસની આહાર યોજના બનાવો.
7. સંધિવા (Arthritis) પીડિત દર્દી માટે એક દિવસની આહાર યોજના બનાવો.
8. એઈડ્સ (HIV) પીડિત દર્દી માટે એક દિવસની આહાર યોજના બનાવો.
9. મધુમેહ માટે ઉપયોગી નોન-ન્યૂટ્રિશનલ સ્વીટનર્સની યાદી બનાવો.
10. મધુમેહ પીડિત દર્દી માટે એક દિવસની આહાર યોજના બનાવો.
11. હેપેટાઇટિસ (Hepatitis) પીડિત દર્દી માટે એક દિવસની આહાર યોજના બનાવો.
12. સોડિયમ અને સંતૃપ્ત ચરબીના સ્ત્રોત તરીકે સામાન્ય ખાદ્ય પદાર્થોની યાદી બનાવો
13. હાઇપરટેન્શન (Hypertension) પીડિત દર્દી માટે એક દિવસની આહાર યોજના બનાવો.
14. રેનલ કેલ્ક્યુલાઇ (કિડની સ્ટોન) પીડિત દર્દી માટે એક દિવસની આહાર યોજના બનાવો.

Reference (APA Style)

- 1 Anita P. – Clinical Dietetics and Nutrition, Oxford University Press
- 2 Shubhangini A. Joshi -- Nutrition and Dietetics, Tata McGraw-Hill, New Delhi
- 3 C. Robinson -- Normal and Therapeutic Nutrition, Oxford University Press
- 4 M. Swaminathan – Food and Nutrition, BAPCO, Bangalore
- 5 M. Swaminathan – Principles of Nutrition and Dietetics, BAPCO, Bangalore
- 6 Dr. Aruna Palta – Normal and Therapeutic Nutrition, Shiv Publishing, Indo

સંદર્ભ પુસ્તકો:

1. અનિતા P. –ક્લિનિકલ ડાયેટેટિક્સ અને પૌષ્ટિક આહાર, ઓક્સફોર્ડ યુનિવર્સિટી પ્રેસ
2. શુભાગિની A. જોશી – પૌષ્ટિક આહાર અને ડાયેટેટિક્સ, ટાટા મેકગ્રો-હિલ, નવી દિલ્હી
3. C. રોબિન્સન – સામાન્ય અને ઉપચારાત્મક પૌષ્ટિક આહાર, ઓક્સફોર્ડ યુનિવર્સિટી પ્રેસ
4. M. સ્વામિનાથન – અન્ન અને પૌષ્ટિક આહાર, બાપ્કો, બેંગલોર
5. M. સ્વામિનાથન – પૌષ્ટિક આહાર અને ડાયેટેટિક્સના સિદ્ધાંતો, બાપ્કો, બેંગલોર
6. ડૉ. અરુણા પાલ્ટા – સામાન્ય અને ઉપચારાત્મક પૌષ્ટિક આહાર, શિવ પ્રકાશન, ઇન્દોર



KRANTIGURU SHYAMJI KRUSHNA VERMA KACHCHI UNIVERSITY									
FACULTY OF SOCIAL SCIENCE AND HUMANITIES (DOB)									
Programme	Bachelor of Arts				Branch/Spec.	BA-Home Science			
Semester	6				Version/Pattern	NEP			
Effective from Academic Year	2024-25				Effective for the batch Admitted in	June - 2025			
Subject code	MJHM-602	Subject Name			Housing and Furnishing -2				
Teaching scheme					Examination scheme (Marks)				
(Per week)	Lecture(D T)		Practical(Lab .)		Total		CE	SEE	Total
	L	TU	P	TW					
Credit	2		2		4	Theory	30	30	60
Hours	30			30	60	Practical	20	20	40
<b>Learning Outcome:</b>									
<p>this course will enable the students to</p> <p>To understand importance of housing and its need –</p> <p>Help students to learn read blue print of the plan-</p> <p>Guide students together information on financial arrangements for house construction.</p> <p>Learn home furnishing techniques and apply them in day today life.</p> <p>Learn the use, care and up keep of various building materials used in home</p>									
<b>Theory syllabus</b>									
Unit	Content							Hrs	
1	Unit 1 Family needs on house The effect of family needs on house. Ventilation.							7.5	
2	Unit 2: Lighting Lighting arrangement. Principle of decoration Styles of decoration & its type. Aims of decoration.							7.5	
3	Unit 3: Accessories. types of Accessories.							7.5	
4	Unit 4: Furniture arrangement. selection of furniture Material and factors							7.5	



	<p><b>Practical</b></p> <p>1)Room plan for old age.  2)Room Plan for office room.  3Room plan for beauty-parlor.  4)Room plan for lawyers office.  5)Room plan for doctors clinic</p>	
ગુજરાતી		
<p>એકમ 1:  ઘર પર પરિવારની જરૂરિયાતો  પરિવારની જરૂરિયાતોની અસર ઘર પર પડે છે.  વેન્ટિલેશન.</p>		
<p>એકમ 2: લાઇટિંગ  લાઇટિંગ વ્યવસ્થા.  શણગારનો સિદ્ધાંત  શણગારની શૈલીઓ અને તેના પ્રકાર.  સુશોભન હેતુઓ.</p>		
<p>એકમ 3:  એસેસરીઝ.  એસેસરીઝના પ્રકાર</p>		
<p>એકમ 4:  ફર્નિચરની વ્યવસ્થા.  ફર્નિચરની પસંદગી  સામગ્રી અને પરિબળો</p> <p>પ્રાયોગિક કાર્ય -----</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. વૃદ્ધાવસ્થા માટે રૂમ પ્લાન.</li> <li>2. ઓફિસ રૂમ માટે રૂમ પ્લાન.</li> <li>3. બ્યુટી-પાર્લર માટે રૂમ પ્લાન.</li> <li>4. વકીલોની ઓફિસ માટે રૂમ પ્લાન.</li> <li>5. ડોક્ટર્સ ક્લિનિક માટે રૂમ પ્લાન</li> </ol>		



### Reference (APA Style)

- 1.Rutt\_ "Home furnishing" Willey eastern.N.Delhi-1975.
- 2.Ashok Goyal 'Interior Decoration.
- 3.R.S Deshpanday."Morden ideal Homes for India.
- 4.Dr Bela Bhargav."Housing & Space Management".
- 5.Shiva avas grusajja ttha References\_
- 6.Avas avm gruh Nirman vyavstha By Sudha Goyal.



KRANTIGURU SHYAMJI KRUSHINA VERMA KACHICHIH UNIVERSITY									
FACULTY OF SOCIAL SCIENCE AND HUMANITIES (DOE)									
Programme	Bachelor of Arts				Branch/Spec.	BA-Home Science			
Semester	6				Version/Pattern	NEP			
Effective from Academic Year	2024-25				Effective for the batch Admitted in	June-2025			
Subject code	MJHM-603		Subject Name		<b>Textile Science - II</b>				
Teaching scheme					Examination scheme (Marks)				
(Per week)	Lecture(D T)		Practical(Lab )		Total		CE	SEE	Total
	L	TU	P	TW					
Credit	2		2		4	Theory	30	30	60
Hours	30		30		60	Practical	20	20	40
Learning Outcome:									
Be able to use critical thinking skills within the discipline of Home Science about economic matters. Student will be able to understand various types of economic thoughts and how it is useful for the economy. It will also help in understanding the efficiency of the economic thoughts									
Theory syllabus									
Unit	Content								Hrs
1	1. Man Made Fiber –Rayon - Origin and history - Process of Manufacturing of Rayon Textiles - Properties of Rayon 2. Physical and Chemical test of Textile fiber.								15
2	1. Spinning :Yarn Construction from fiber. - Origin and history -Different Stages of Yarn Construction - Types of Yarn 2. Fabric Construction -Parts of Loom. -Different Stages of Weaving, Count of Cloth -Balance of Cloth, Types of Weaving								15
3	1. Finishing of Fabric -Definition of Finishing -Objective of Finishing. - types of Finishing.								15
4	1. History of Fashion -Fashion cycle -Elements of desi								15
<b>Practical</b>									



- 1) Construction of Garments
  - a) Chudidar.
  - b) Ladies top with stand collar.
  - c) Simple blouse.

- 2) Hand bag making
- 3) Party Wear.

## ગુજરાતી

### Unit 1 :

- 1) માનવસર્જિત રેસા રેયોન :
  - ઉદ્ભવ અને ઇતિહાસ
  - રેયોન રેસા ની બનાવટ
  - રેયોન ના ગુણધર્મો
- 2) વસ્ત્રોપયોગી રેસા ના ભૌતિક અને રાસાયણિક પરીક્ષણો

### Unit 2 :

- 1) દોરાનું કાંતણ
  - ઉદભવ અને ઇતિહાસ
  - દોરા નિર્માણની વિભિન્ન અવસ્થાઓ
  - કાંતણ પ્રક્રિયાના પ્રકાર
- 2) વસ્ત્ર નિર્માણ વણાટ
  - કરધાના ભાગો
  - વણાટની વિભિન્ન અવસ્થાઓ
  - વસ્ત્રનું સંતુલન, વણાટના પ્રકાર

Unit 3 : વસ્ત્રોનું ફિનિશિંગ : ફિનિશિંગ ની વ્યાખ્યા, ફિનિશિંગ નો ઉદ્દેશ, ફિનિશિંગ ના પ્રકાર.

Unit 4 : ફેશન સાયકલ : ફેશન સાયકલ નો ઇતિહાસ, ફેશન સાયકલ ને અસર કરતા પરિબલો

### Reference

- 1) Vastra Vigyan Parichaya – Dr. Kiran Raval.
- 2) Fundamental of Textiles and their care - S.Dantiyagi.
- 3) Vastra Shilp vighan – Vimla Sharma.
- 4) Tantu se Vastra - David Potten.
- 5) Vastra vighnan ke Mul sidhant – G.P.Sherry



KRANTIGURU SHYAMJI KRUSHNA VERMA KACHCHH UNIVERSITY									
FACULTY OF SOCIAL SCIENCE AND HUMANITIES (DOE)									
Programme	Bachelor of Arts				Branch/Spec.	BA-HOMESCIENCE			
Semester	6				Version/Pattern	NEP			
Effective from Academic Year	2024-25				Effective for the batch Admitted in	Junc-2025			
Subject code	MNHM-601		Subject Name		<b>HOME SCIENCE EDUCATION</b>				
Teaching scheme					Examination scheme (Marks)				
(Per week)	Lecture(DT)		Practical(Lab.)		Total	CE	SEE	Total	
	L	TU	P	TW					
Credit	2		2		4	Theory	30	30	60
Hours	30		30		60	Practical	20	20	40
Learning Outcome:									
<b>Objectives</b>									
to provide assistance regarding human relations among students.									
to develop values.									
to make them self reliant.									
to provide assistance help to people.									
Theory syllabus									
Unit	Content							Hrs	
1	UNIT 1: Home Science Education What is Home Science? Meaning definition of Home Science. Importance of Home Science. Philosophy of Home Science Education. Objectives of Home Science Education. Broad Objectives (b)Specific Objectives History and development of Home Science Education.							7.5	
2	UNIT 2: Teaching Methods of Home Science. Selection and use of Methods. Lecture Methods. Demonstration Methods. Discussion Methods. Laboratory Methods. Field trip Methods.							7.5	
3	UNIT 3: - Aids in teaching of Home Science. Use fullness of teaching aids. Selection of teaching aids. Black board -Bulletin board-Chart-Graphs							7.5	



હોમ સાયન્સમાં નોકરીની તકો.	
<p>પ્રાયોગિક અભ્યાસ</p> <p>1.વિદ્યાર્થીઓ સાથે ચર્ચા પદ્ધતિઓનો અભ્યાસ કરો.</p> <p>2. બુલેટિન બોર્ડનો ઉપયોગ કરો.</p> <p>3.શાળાએ જતા બાળકો માટે ગૃહિણીના સમયનું આયોજન કરો.</p>	
Reference (APA Style)	
Reference	
(1) ગૃહવિજ્ઞાન શિક્ષણ- દીપ્તિ દેસાઈ	
(2) ગૃહવિજ્ઞાનમાં પ્રચલિત શૈક્ષણિક સાધનો-પરલીકર કલ્પના.	
(3) Introduction to Home Science –Chandra and Arvinda	
(4) Teaching of Home Science –Das, R.R.and Ray.Binita.	



Internship (Minimum 60 hours)

Internship can be done at an Indian/International institute like :

- 1) Hospital under authorized Doctor
- 2) 3-star hotel and its management
- 3) Clothing and textile unit.
- 4) Balwadi, Special children School service etc.

This list is not exhaustive and internship can be done at similar purpose institutions. At the end of the internship, Certificate should be provided by the institution where internship is done. After receiving the certificate, student will get two credits in sixth semester to complete 22 credits and get the final result.

