

गृहविज्ञान विभाग
शासकीय विवेकानन्द स्नातकोत्तर महाविद्यालय
मनेन्द्रगढ़, जिला — एमसीबी (छ.ग.)

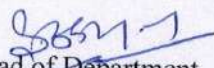
मनेन्द्रगढ़ दिनांक 10/12/2025

गृहविज्ञान प्रथम/द्वितीय सतत् आंतरिक मूल्यांकन सूचना
First /Second Continues Internal Assessment (CIA-1)

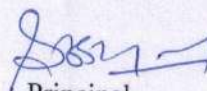
महाविद्यालय के बीए प्रथम सेमेस्टर, बीए तृतीय सेमेस्टर, बी.एस.सी प्रथम सेमेस्टर एवं तृतीय सेमेस्टर (Maths and Bio), BCA प्रथम एवं तृतीय सेमेस्टर एवं बीकॉम प्रथम एवं तृतीय सेमेस्टर के नियमित एवं स्वाध्यायी छात्र-छात्राओं को सूचित किया जाता है कि यदि आपका गृहविज्ञान का प्रथम/द्वितीय सतत् आंतरिक मूल्यांकन परीक्षा (CIA-1,II) में अनुपस्थित है, तो वे दिनांक 13.12.2025 को महाविद्यालय में उपस्थित होकर (CIA-1,II) पूर्ण करें। अनुपस्थित रहने पर विद्यार्थी स्वयं जिम्मेदार होगा। और अवसर नहीं दिया जायेगा। प्रथम (CIA-1) के प्रश्न एवं उत्तर पुस्तिका विभाग में 28.11.2025 को दी जायेगी। (CIA-II) में दिया गया प्रोजेक्ट जमा करने की अन्तिम तिथि 28.11.2025 दी गई थी। परन्तु बहुत से विद्यार्थियों ने लिखित एवं प्रोजेक्ट कार्य जमा नहीं किया है अतः आप सभी को दिनांक 13.12.2025 समय 11:00 बजे से (समस्त नियमित एवं स्वाध्यायी) छात्र-छात्राओं को अंतिम अवसर दिया जा रहा है। 12:30 पर पोर्टल पर अंक अपलोड कर दिये जायेगे। अनुपस्थित परीक्षार्थी स्वयं जिम्मेदार होंगे।

समय	कक्षा	विषय
1. जल प्रबंधन 2. स्वच्छ भारत अभियान 3. ग्लोबल वार्मिंग (वैश्विक उष्णता) उपरोक्त तीनों विषयों में से किसी एक विषय पर पोस्टर बनाना है एवं फ्लेस कार्ड बना कर जमा करना है।	बी.ए. प्रथम सेमेस्टर (नियमित एवं स्वाध्यायी)	DSC (Introduction to textile) Theory
1. बाघनी विधि के द्वारा 01 नमूना (डिजाईन) तैयार करे। 2. प्रायोगिक प्रोजेक्ट तैयार करे।	बी.ए. प्रथम सेमेस्टर (नियमित एवं स्वाध्यायी)	DSC (Practical) (Introduction to textile)
अचार बनाने की विधियाँ मुरब्बा बनाने की विधियाँ चटनी बनाने की विधियाँ खाद्य पदार्थ के संरक्षण की विधियाँ खाद्य पदार्थों के संरक्षण के प्रकार सचित्र फाईल में बनाकर जमा करे।	बी.ए. प्रथम सेमेस्टर (नियमित एवं स्वाध्यायी)	VAC (Techniques of Food preservation)
1. जल प्रबंधन 2. स्वच्छ भारत अभियान 3. ग्लोबल वार्मिंग (वैश्विक उष्णता) उपरोक्त तीनों विषयों में से किसी एक विषय पर पोस्टर बनाना है एवं फ्लेस कार्ड बना कर जमा करना है।	B.A , BSc, (Bio,Math) B.COM, B.CA-I Semester	GE (Introduction to textile) Theory
1. बाघनी विधि के द्वारा 01 नमूना (डिजाईन) तैयार करे। 2. प्रायोगिक प्रोजेक्ट तैयार करे।	B.A , BSc, (Bio,Math) B.COM, B.CA-I Semester	GE (Practical) Introduction to textile
(CIA-1) स्वास्थ्य एवं पोषण के आधारित ज्ञान पर पोस्टर तैयार करे (Basic knowledge of health and Nutrition) (CIA-II) विटामिन एवं प्रोटीन प्राप्ति के साधनों पर पोस्टर तैयार करें।	बी.ए. तृतीय सेमेस्टर (नियमित एवं स्वाध्यायी)	DSC (Food Science Nutrition)

(CIA-I) मील प्लानिंग बनाये- कैलोरी, प्रोटीन की गणना करें (CIA-II) अनाज, अण्डा, दूध, दालों से तैयार व्यंजनों से सचित्र विधियों की फाईल तैयार करें।	बी.ए. तृतीय सेमेस्टर (नियमित एवं स्वाध्यायी)	DSC (Food Science Nutrition) (Practical)
अचार बनाने की विधियाँ मुरब्बा बनाने की विधियाँ चटनी बनाने की विधियाँ खाद्य पदार्थ के संरक्षण की विधियाँ खाद्य पदार्थ के संरक्षण के प्रकार सचित्र फाईल में बनाकर जमा करें।	बी.ए. तृतीय सेमेस्टर (नियमित एवं स्वाध्यायी)	VAC (Techniques of Food preservation)
(CIA-1) Food Safety से संबंधित चाट बनाईयें (CIA2) खाद्य पदार्थों में मिलावट से संबंधित लिफलेट तैयार कीजिए	बी.ए. तृतीय सेमेस्टर (नियमित एवं स्वाध्यायी)	DSE (Food Safety Sanitation and hygiene)
(CIA-1) व्यक्तिगत आरोग्य से संबंधित चाट बनायें (CIA-2) पर्यावरणीय आरोग्य से संबंधित चाट बनायें	बी.ए. तृतीय सेमेस्टर (नियमित एवं स्वाध्यायी)	DSE (Practical) (Food Safety Sanitation and hygiene)


Head of Department

NEP CELL


Principal

Principal
Govt. Vivekanand P.G. College
Manendragarh,
Dist. - M.C.B. (C.G.)