



चिल्ड्रन्स युनिवर्सिटी
स्कूल ओफ न्युट्रिशन एन्ड हेल्थ
डिपार्टमेन्ट ओफ होम सायन्स
गांधीनगर

शैक्षणिक वर्ष
२०२१-२०२२

एम.एससी. इंस एन्ड न्युट्रिशन

वर्ष	२	अभ्यासक्रमનો प्रकार: मुख्य इरजियात अभ्यासक्रमનો कोड: CCFN 303 अभ्यासक्रमनुं शीर्षक: प्रेकटीकल-३	क्रेडिट	४
सेमेस्टर	३		कलाक/सप्ताह	८

विषयवस्तु/पाठ्यक्रम – सैद्धांतिक अने प्रायोगिक

अंक १	<p>पब्लिक हेल्थ एन्ड न्युट्रिशन I (जाहेर आरोग्य अने पोषण I)</p> <p>१. व्यक्तिगत, सामुदायिक तेमज होस्पिटलना दृष्टीओ माटे उपयोगमां लेवामां आवती परीक्षण तकनीकोनुं प्रशिक्षण, आ तकनीकोनी विश्वसनीयता अने प्रमाणभूतता</p> <p>२. समुदायना आलोच्य वर्गानी पोषक स्थितिना मूल्यांकन आधारित प्रोजेक्ट</p> <p>३. पोषण कार्यक्रमनो मूल्यांकन अभ्यास.</p>
अंक २	<p>पब्लिक हेल्थ एन्ड न्युट्रिशन I (जाहेर आरोग्य अने पोषण I)</p> <p>१. सरकारना आरोग्य विभाग द्वारा संयालित आरोग्य संभाण केन्द्रनी मुलाकात अने प्रशिक्षण</p> <p>२. समुदायना आलोच्य वर्ग माटे पोषण शिक्षण कार्यक्रमनुं आयोजन, अमल अने मूल्यांकन (जन समुदायमां – निदर्शन पपेट शो वगेरे द्वारा)</p> <p>आलोच्य वर्ग</p> <ul style="list-style-type: none">• बाणको• किशोरीओ अने किशोरो• सगर्भा स्त्रीओ• धात्री माताओ

<p>એકમ ૩</p>	<p>ફૂડ સાયન્સ ॥ (આહાર વિજ્ઞાન ॥)</p> <ol style="list-style-type: none"> ૧. દૂધના પ્રોટીનના કોગ્યુલેશનને અસર કરતાં પરિબલોનો અભ્યાસ કરવો. ૨. બજારમાં ઉપલબ્ધ વિવિધ પ્રકારના દૂધ અને દૂધના ઉત્પાદનોનું સર્વેક્ષણ કરો અને લેબલમાંથી પૌષણ મૂલ્યની નોંધણી કરો . ૩. કોઈપણ એક ખાદ્યતેલનો સ્મોક પોઈન્ટ શોધો. ૪ બજારમાં ઉપલબ્ધ ચરબીયુક્ત પદાર્થો સર્વેક્ષણ કરો.
<p>એકમ ૪</p>	<p>ફૂડ સાયન્સ એન્ડ ફૂડ પ્રોડકશન મેનેજમેન્ટ (આહાર વિજ્ઞાન અને આહાર ઉત્પાદનનું આયોજન)</p> <ol style="list-style-type: none"> ૧. શાકભાજી અને ફળમાં એન્ઝાઈમેટિક બ્રાઉનીંગ અને તેને રોકવાની કોઈપણ ચાર પદ્ધતિઓ. ૨. ખાદ્ય ઉત્પાદનનું સંવેદાત્મક મૂલ્યાંકન. ૩. ખાદ્ય પદાર્થમાં ભેળસેળની કસોટી. ૪. નવા ખાદ્ય ઉત્પાદનો (વિદ્યાર્થીઓ દ્વારા એક દિવસીય કેન્ટીન સંચાલન)