

“ज्ञान, विज्ञान आणि सुसंस्कार यांसाठी शिक्षण प्रसार ”

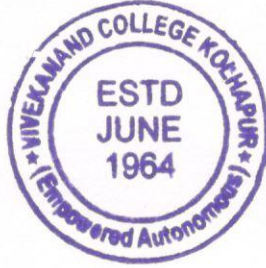
- शिक्षणमहर्षी डॉ. बापूजी साळुंखे

विवेकानंद कॉलेज, कोल्हापूर (अधिकारप्रदत्त स्वायत्त संस्था)

नोटीस

दिनांक - २४ /०२/२०२५

महाविद्यालयातील बी.ए. भाग एक मधील शैक्षणिक दृष्ट्या कमकुवत विद्यार्थींच्या बौद्धिक विकासासाठी व त्याची शैक्षणिक गुणवत्ता दिनांक ३/०३/२०२५ ते १३/०३/२०२५ पर्यंत १० दिवस सकाळी ११.३० ते १२.३० पर्यंत रूम न. ३२० मध्ये गृहविज्ञान विभागाचे रेमेडियल कोचिंग तास आयोजित करण्यात आले आहेत तरी काच फलकात लावलेल्या यादीतील विद्यार्थींनी उपस्थित रहावे.



डॉ. यु. एस. खोत
विभाग प्रमुख
गृहशास्त्र विभाग
विवेकानंद कॉलेज कोल्हापूर
(अधिकारप्रदत्त स्वायत्त)

ज्ञान, विज्ञान आणि सुसंस्कार यांसाठी शिक्षण प्रसार”

शिक्षणमहर्षी डॉ.बापूजी साळुंखे

Shri Swami Vivekanand Shikshan Sanstha's Kolhapur

VIVEKANAND COLLEGE, KOLHAPUR

(AN EMPOWERED AUTONOMOUS INSTITUTE)

Home Science B.A I

Remedial Coaching 2024 -25

Student List

Sr No	Name of Students	Roll No
1	Dhumal Vrushab Vinayak	4033
2	Hugar Sagar Bhimaray	4059
3	Kale Aditya Mahadev	4077
4	Kurane Sumit Sanjay	4131
5	Mane Manthan Solan	4156
6	Patil Adarsh Dattatray	4191




Dr .U.S.Khot
HEAD
DEPARTMENT OF HOME SCIENCE
VIVEKANAND COLLEGE, KOLHAPUR
(EMPOWERED AUTONOMOUS)

ज्ञान, विज्ञान आणि सुसंस्कार यांसाठी शिक्षण प्रसार

शिक्षणमहर्षी डॉ.बापूजी साळुंखे

Shri Swami Vivekanand Shikshan Sanstha's Kolhapur
VIVEKANAND COLLEGE, KOLHAPUR
(AN EMPOWERED AUTONOMOUS INSTITUTE)

Department of Home Science

Remedial Course Syllabus

B.A. Part I Sem. I

DSC (Core Paper I)

Fundamentals of Food Science and Nutrition

Module 1

Understanding food and Nutrition

- 1.1 Basic terms used in study of food and nutrition
- 1.2 Functions of food

Module 2

Food Groups

- 2.1 The basic five food groups

Module 3

Methods of cooking with advantages and disadvantage

- 3.1 Objectives of cooking and classification of cooking methods
- 3.2 Boiling ,Roasting ,Shallow frying , Microwave

Module 4

Nutrients

Functions, dietary sources and clinical manifestations of deficiency/ excess of the following nutrients:

- 1. Carbohydrates, lipids and proteins
- 2. Fat soluble vitamins-A, D, E and K
- 3. Water soluble vitamins – thiamine, riboflavin, niacin and vitamin C
- 4. Minerals – Calcium and Iron




Dr. U.S. Khot
HEAD
DEPARTMENT OF HOME SCIENCE
VIVEKANAND COLLEGE, KOLHAPUR
(EMPOWERED AUTONOMOUS)

ज्ञान, विज्ञान आणि सुसंस्कार यांसाठी शिक्षण प्रसार

शिक्षणमहर्षी डॉ.बापूजी साळुंखे

Shri Swami Vivekanand Shikshan Sanstha's Kolhapur
VIVEKANAND COLLEGE, KOLHAPUR
(AN EMPOWERED AUTONOMOUS INSTITUTE)

Home Science B.A.I
Remedial Coaching 2024-25
Students – Attendance

Sr. No	Name of Students	Roll No	3/03/25	4/3/25	5/3/25	6/3/25	7/3/25	8/3/25	10/3/25	11/3/25	12/3/25	13/3/25	Signature
1	Dhumal Vrushab Vinayak	4033	P	P	A	P	P	P	P	P	P	P	<u>Dhumal</u>
2	Hugar Sagar Bhimaray	4059	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	<u>Sagar</u>
3	Kale Aditya Mahadev	4077	P	P	P	P	P	P	A	P	P	P	<u>Adi</u>
4	Kurane Sumit Sanjay	4131	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	<u>SSKurane</u>
5	Mane Manthan Solan	4156	P	P	P	A	P	P	P	A	P	P	<u>Mane</u>
6	Patil Adarsh Dattatray	4191	P	P	A	P	A	P	P	P	P	P	<u>Adarsh</u>



Dr. U.S. Khot
HEAD

DEPARTMENT OF HOME SCIENCE
VIVEKANAND COLLEGE, KOLHAPUR
(EMPOWERED AUTONOMOUS)

“ ज्ञान, विज्ञान आणि सुसंस्कार यांसाठी शिक्षण प्रसार ”

- शिक्षणमहर्षी डॉ. बापूजी साळुंखे

विवेकानंद कॉलेज, कोल्हापूर (अधिकारप्रदत्त स्वायत्त संस्था)

नोटीस

दिनांक - १२ /०८/२०२५

गृहविज्ञान विषयाच्या बी.ए. भाग एक मधील रेमेडियल कोचिंग विभागातील विद्यार्थींना कळविण्यात येते की, आपल्या झालेल्या अभ्यासक्रमावर दिनांक १५/०३/२०२५ रोजी बहुपर्यायी प्रश्नावर आधारित तासाच्यावेळी चाचणी परीक्षा आयोजित केलेली आहे तरी सर्वांनी उपस्थित रहावे



डॉ. यु. एस. खोत

विभाग प्रमुख
गृहशास्त्र विभाग,
विवेकानंद कॉलेज कोल्हापूर.
(अधिकारप्रदत्त स्वायत्त)

VIVEKANAND COLLEGE, KOLHAPUR
(An EMPOWERED AUTONOMOUS Institute)

Paper I Home Science (Fundamentals of Food Science and Nutrition)
Department Home Science
B.A. Part- I (Sem-I) Test Examination

- 1) ___ ही ऐच्छिक क्रिया आहे.
अ) बसणे ब) पचन क) शोषण ड) रक्ताभिसरण
- 2) ----- ही अनैच्छिक क्रिया आहे.
अ) पचन ब) बसणे क) चालणे ड) घरकाम
- 3) ___ या जागतिक संस्थेने आरोग्याची व्याख्या केली आहे
अ) ICMR ब) WHO क) NIN ड) यापैकी नाही
- 4) ___ या फळामध्ये जीवनसत्त्व क चे प्रमाण जास्त आहे
अ) केळी ब) आवळा क) चिक्कू ड) सफरचंद
- 5) कैक.....या अन्न शिजविण्याच्या पद्धतीने बनवितात.
अ) वाफविणे ब) तळणे क) प्रेशर कुकिंग ड) भाजणे
- 6) पुरी बनवण्यासाठी ----- ही अन्न शिजवण्याची पद्धत वापरतात.
अ) तळणे ब) वाफवणे क) भाजणे ड) उकळणे
- 7) ढोकळा बनवण्यासाठी ----- ही अन्न शिजवण्याची पद्धत वापरतात.
अ) तळणे ब) वाफवणे क) भाजणे ड) उकळणे
- 8) शरिरांतर्गत क्रियांचे नियमन करणे हे अन्नाचे ___ कार्य आहे
अ) शारीरिक ब) मानसिक क) सामाजिक ड) धार्मिक
- 9) इतरांसोबत पदार्थ वाटून खाणे हे अन्नाचे-----कार्य आहे.
अ) शारीरिक ब) मानसिक क) सामाजिक ड) धार्मिक
- 10) तृणधान्यात ___% कर्बोदके असतात
अ) 60 ते 70 ब) 50 ते 60 क) 40 ते 50 ड) 30 ते 40
- 11) एक ग्रॅम प्रथिनांपासून _____ किलो कॅलरी मिळतात
अ) 4 ब) 8 क) 9 ड) 10
- 12) एक ग्रॅम कर्बोदकांपासून _____ किलो कॅलरी मिळतात
अ) 4 ब) 8 क) 9 ड) 10
- 13) एक ग्रॅम स्निग्धापासून _____ किलो कॅलरी मिळतात.
अ) 4 ब) 8 क) 9 ड) 10
- 14) समुद्री माशांमध्ये ----- खनिजाचे प्रमाण भरपूर असते.
अ) कॅल्शियम ब) फॉस्फोरस क) गंधक ड) आयोडीन
- 15) ----- मधून मिळणारी प्रथिने उच्च प्रतीची आहेत.
अ) केळी ब) आवळा क) अंडी ड) बदाम



13
15

Name- sagar Hugar

Roll No. 4059

Date- 15/3/2025

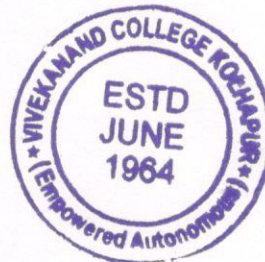
VIVEKANAND COLLEGE, KOLHAPUR
(An EMPOWERED AUTONOMOUS Institute)

Paper I Home Science (Fundamentals of Food Science and Nutrition)

Department Home Science

B.A. Part- I (Sem-I) Test Examination

- ✓ i) ही ऐच्छिक क्रिया आहे.
अ) बसणे ब) पचन क) शोषण ड) रक्ताभिसरण
- ✓ 2) ही अनैच्छिक क्रिया आहे.
अ) पचन ब) बसणे क) चालणे ड) घरकाम
- ✓ 3) या जागतिक संस्थेने आरोग्याची व्याख्या केली आहे
अ) ICMR ब) WHO क) NIN ड) यापैकी नाही
- ✓ 4) या फळामध्ये जीवनसत्त्व क चे प्रमाण जास्त आहे
अ) केळी ब) आवळा क) चिकू ड) सफरचंद
- ✓ 5) कैक.....या अन्न शिजविण्याच्या पद्धतीने बनवितात.
अ) वाफविणे ब) तळणे क) प्रेशर कुकिंग ड) भाजणे
- ✓ 6) पुरी बनवण्यासाठी ----- ही अन्न शिजवण्या ची पद्धत वापरतात.
अ) तळणे ब) वाफवणे क) भाजणे ड) उकळणे
- ✓ 7) ढोकळा बनवण्यासाठी ----- ही अन्न शिजवण्या ची पद्धत वापरतात.
अ) तळणे ब) वाफवणे क) भाजणे ड) उकळणे
- ✓ 8) शरिरांतर्गत क्रियांचे नियमन करणे हे अन्नाचे कार्य आहे
अ) शारीरिक ब) मानसिक क) सामाजिक ड) धार्मिक
- ✗ 9) इतरांसोबत पदार्थ वाटून खाणे हे अन्नाचे-----कार्य आहे.
अ) शारीरिक ब) मानसिक क) सामाजिक ड) धार्मिक
- ✗ 10) तृणधान्यात % कर्बोदके असतात
अ) 60 ते 70 ब) 50 ते 60 क) 40 ते 50 ड) 30 ते 40
- ✓ 11) एक ग्रॅम प्रथिनांपासून किलो कॅलरी मिळतात
अ) 4 ब) 8 क) 9 ड) 10
- ✓ 12) एक ग्रॅम कर्बोदकांपासून किलो कॅलरी मिळतात
अ) 4 ब) 8 क) 9 ड) 10
- ✓ 13) एक ग्रॅम स्निग्धापासून किलो कॅलरी मिळतात.
अ) 4 ब) 8 क) 9 ड) 10
- ✓ 14) समुद्री माशांमध्ये ----- खनिजाचे प्रमाण भरपूर असते.
अ) कॅल्शियम ब) फॉस्फरस क) गंधक ड) आयोडीन
- ✓ 15) ----- मधून मिळणारी प्रथिने उच्च प्रतीची आहेत.
अ) केळी ब) आवळा क) अंडी ड) बदाम



12
15/8

आदित्य काळे
रोल नंबर 4077
15/3/25

VIVEKANAND COLLEGE, KOLHAPUR
(An EMPOWERED AUTONOMOUS Institute)

Paper I Home Science (Fundamentals of Food Science and Nutrition)

Department Home Science

B.A. Part-I (Sem-I) Test Examination

- 1) ☒ ही ऐच्छिक क्रिया आहे.
अ) बसणे ब) पचन क) शोषण ड) रक्ताभिसरण
- 2) ☒ ही अनैच्छिक क्रिया आहे.
अ) पचन ब) बसणे क) चालणे ड) घरकाम
- 3) ☒ या जागतिक संस्थेने आरोग्याची व्याख्या केली आहे
अ) ICMR ब) WHO क) NIN ड) यापैकी नाही
- 4) ☒ या फळामध्ये जीवनसत्त्व क चे प्रमाण जास्त आहे
अ) केळी ब) आवळा क) चिक्कू ड) सफरचंद
- 5) ☒ कैक.....या अन्न शिजविण्याच्या पद्धतीने बनवितात.
अ) वाफविणे ब) तळणे क) प्रेशर कुकिंग ड) भाजणे
- 6) ☒ पुरी बनवण्यासाठी ----- ही अन्न शिजवण्या ची पद्धत वापरतात.
अ) तळणे ब) वाफवणे क) भाजणे ड) उकळणे
- 7) ☒ दौकळा बनवण्यासाठी ----- ही अन्न शिजवण्या ची पद्धत वापरतात.
अ) तळणे ब) वाफवणे क) भाजणे ड) उकळणे
- 8) ☒ शरिरांतर्गत क्रियांचे नियमन करणे हे अन्नाचे _____ कार्य आहे
अ) शारीरिक ब) मानसिक क) सामाजिक ड) धार्मिक
- 9) ☒ इतरांसोबत पदार्थ वाटून खाणे हे अन्नाचे-----कार्य आहे.
अ) शारीरिक ब) मानसिक क) सामाजिक ड) धार्मिक
- 10) ☒ तृणधान्यात _____% कर्बोदके असतात
अ) 60 ते 70 ब) 50 ते 60 क) 40 ते 50 ड) 30 ते 40
- 11) ☒ एक ग्रॅम प्रथिनांपासून _____ किलो कॅलरी मिळतात
अ) 4 ब) 8 क) 9 ड) 10
- 12) ☒ एक ग्रॅम कर्बोदकांपासून _____ किलो कॅलरी मिळतात
अ) 4 ब) 8 क) 9 ड) 10
- 13) ☒ एक ग्रॅम स्निग्धापासून _____ किलो कॅलरी मिळतात.
अ) 4 ब) 8 क) 9 ड) 10
- 14) ☒ समुद्री माशांमध्ये ----- खनिजाचे प्रमाण भरपूर असते.
अ) कॅल्शियम ब) फॉस्फरस क) गंधक ड) आयोडीन
- 15) ☒ ----- मधून मिळणारी प्रथिने उच्च प्रतीची आहेत.
अ) केळी ब) आवळा क) अंडी ड) बदाम



12/15

सुमित कुरणे
रोल नं - 4131
दि. 15.3.2025

VIVEKANAND COLLEGE, KOLHAPUR
(An EMPOWERED AUTONOMOUS Institute)

Paper I Home Science (Fundamentals of Food Science and Nutrition)
Department Home Science
B.A. Part- I (Sem-I) Test Examination

- 1) ☒ ही ऐच्छिक क्रिया आहे.
अ) बसणे ब) पचन क) शोषण ड) रक्ताभिसरण
- 2) ☒ ही अनैच्छिक क्रिया आहे.
अ) पचन ब) बसणे क) चालणे ड) घरकाम
- 3) ☒ या जागतिक संस्थेने आरोग्याची व्याख्या केली आहे
अ) ICMR ब) WHO क) NIN ड) यापैकी नाही
- 4) ☒ या फळामध्ये जीवनसत्त्व क चे प्रमाण जास्त आहे
अ) केळी ब) आवळा क) चिक्कू ड) सफरचंद
- 5) ☒ केक.....या अन्न शिजविण्याच्या पद्धतीने बनवितात.
अ) वाफविणे ब) तळणे क) प्रेशर कुकिंग ड) भाजणे
- 6) ☒ पुरी बनवण्यासाठी ----- ही अन्न शिजवण्या ची पद्धत वापरतात.
अ) तळणे ब) वाफवणे क) भाजणे ड) उकळणे
- 7) ☒ ढोकळा बनवण्यासाठी ----- ही अन्न शिजवण्या ची पद्धत वापरतात.
अ) तळणे ब) वाफवणे क) भाजणे ड) उकळणे
- 8) ☒ शरिरांतर्गत क्रियांचे नियमन करणे हे अन्नाचे ___ कार्य आहे
अ) शारीरिक ब) मानसिक क) सामाजिक ड) धार्मिक
- 9) ☒ इतरांसोबत पदार्थ वाटून खाणे हे अन्नाचे-----कार्य आहे.
अ) शारीरिक ब) मानसिक क) सामाजिक ड) धार्मिक
- 10) ☒ तृणधान्यात ___% कर्बोदके असतात
अ) 60 ते 70 ब) 50 ते 60 क) 40 ते 50 ड) 30 ते 40
- 11) ☒ एक ग्रॅम प्रथिनांपासून _____ किलो कॅलरी मिळतात
अ) 4 ब) 8 क) 9 ड) 10
- 12) ☒ एक ग्रॅम कर्बोदकांपासून _____ किलो कॅलरी मिळतात
अ) 4 ब) 8 क) 9 ड) 10
- 13) ☒ एक ग्रॅम स्निग्धापासून _____ किलो कॅलरी मिळतात.
अ) 4 ब) 8 क) 9 ड) 10
- 14) ☒ समुद्री माशांमध्ये ----- खनिजाचे प्रमाण भरपूर असते.
अ) कॅल्शियम ब) फॉस्फोरस क) गंधक ड) आयोडीन
- 15) ☒ ----- मधून मिळणारी प्रथिने उच्च प्रतीची आहेत.
अ) केळी ब) आवळा क) अंडी ड) बदाम



VIVEKANAND COLLEGE, KOLHAPUR (EMPOWERED AUTONOMOUS)

Department Home Science

B.A. Part-I (Sem-I) Test Examination

Paper I Home Science (Fundamentals of Food Science and Nutrition)

- 1) ----- is a voluntary action
✓ A) Sitting B) Digestion C) Absorption D) Circulation
- 2) ----- is an involuntary action
✓ A) Digestion B) Sitting C) Walking D) Housework
- 3) Health is defined by the global organization -----
1) ICMR ✓ 2) WHO 3) NIN 4) None of these
- 4) ----- are rich in Vitamin C
A) Banana ✓ B) Amla C) Sapota D) Apple
- 5) Cake is prepared by ----- method of cooking.
a) Steaming b) Frying c) Pressure cooking ✓ d) Baking
- 6) ----- cooking method is used to make puri
✓ A) Frying B) Steaming C) Baking D) Boiling
- 7) ----- cooking method is used to make Dhokala.
A) Frying ✓ B) Steaming C) Baking D) Boiling
- 8) The ----- function of food is to regulate bodily functions
✓ A) Physical B) Mental C) Social D) Religious
- 9) Sharing food with others is a ----- function of food.
A) Physical B) Mental ✓ C) Social D) Religious
- ✗ 10) Cereals contain ----- % carbohydrates
A) 60 to 70 ✓ B) 50 to 60 C) 40 to 50 D) 30 to 40
- ✗ 11) One gram of protein provides ----- kcal
A) 4 ✓ B) 8 C) 9 D) 10
- ✗ 12) One gram of carbohydrates provides ----- kcal
A) 4 ✓ B) 8 C) 9 D) 10
- ✓ 13) One gram of fat provides ----- kcal
A) 4 B) 8 ✓ C) 9 D) 10
- ✓ 14) Marine fish are rich in ----- minerals
A) Calcium B) Phosphorus C) Sulfur ✓ D) Iodine
- ✓ 15) The protein obtained from ----- is of high quality
A) Banana B) Amla ✓ C) Eggs D) Almonds



11/15-12

आदर्श पाटील
रोल.नं - 4191

दि. 15/03/2025

VIVEKANAND COLLEGE, KOLHAPUR
(An EMPOWERED AUTONOMOUS Institute)

Paper I Home Science (Fundamentals of Food Science and Nutrition)

Department Home Science

B.A. Part- I (Sem-I) Test Examination

- i) __ ही ऐच्छिक क्रिया आहे.
✓ अ) बसणे ब) पचन क) शोषण ड) रक्ताभिसरण
- 2----- ही अनैच्छिक क्रिया आहे.
✓ अ) पचन ब) बसणे क) चालणे ड) घरकाम
- 3) __ या जागतिक संस्थेने आरोग्याची व्याख्या केली आहे
अ) ICMR ✓ ब) WHO क) NIN ड) यापैकी नाही
- 4) __ या फळामध्ये जीवनसत्त्व क चे प्रमाण जास्त आहे
अ) केळी ✓ ब) आवळा क) चिक्कू ड) सफरचंद
- 5) केक..... या अन्न शिजविण्याच्या पद्धतीने बनवितात.
अ) वाफविणे ब) तळणे क) प्रेशर कुकिंग ड) भाजणे
- 6) पुरी बनवण्यासाठी ----- ही अन्न शिजवण्या ची पद्धत वापरतात.
✓ अ) तळणे ब) वाफवणे क) भाजणे ड) उकळणे
- 7) ढोकळा बनवण्यासाठी ----- ही अन्न शिजवण्या ची पद्धत वापरतात.
अ) तळणे ✓ ब) वाफवणे क) भाजणे ड) उकळणे
- 8) शरीरांतर्गत क्रियांचे नियमन करणे हे अन्नाचे __ कार्य आहे
अ) शारीरिक ब) मानसिक ✓ क) सामाजिक ड) धार्मिक
- 9) इतरांसोबत पदार्थ वाटून खाणे हे अन्नाचे-----कार्य आहे.
अ) शारीरिक ब) मानसिक ✓ क) सामाजिक ड) धार्मिक
- 10) तृणधान्यात __ % कर्बोदके असतात
अ) 60 ते 70 ब) 50 ते 60 क) 40 ते 50 ड) 30 ते 40
- 11) एक ग्रॅम प्रथिनांपासून _____ किलो कॅलरी मिळतात
अ) 4 ✓ ब) 8 क) 9 ड) 10
- 12) एक ग्रॅम कर्बोदकांपासून _____ किलो कॅलरी मिळतात
अ) 4 ब) 8 ✓ क) 9 ड) 10
- 13) एक ग्रॅम स्निग्धापासून _____ किलो कॅलरी मिळतात.
अ) 4 ✓ ब) 8 क) 9 ड) 10
- 14) समुद्री माशांमध्ये ----- खनिजाचे प्रमाण भरपूर असते.
अ) कॅल्शियम ब) फॉस्फरस क) गंधक ड) आयोडीन
- 15) ----- मधून मिळणारी प्रथिने उच्च प्रतीची आहेत.
अ) केळी ब) आवळा क) अंडी ड) वदाम



ज्ञान, विज्ञान आणि सुसंस्कार यांसाठी शिक्षण प्रसार”
शिक्षणमहर्षी डॉ.बापूजी साळुंखे
Shri Swami Vivekanand Shikshan Sanstha's Kolhapur
VIVEKANAND COLLEGE, KOLHAPUR
(AN EMPOWERED AUTONOMOUS INSTITUTE)

Home Science B.A I

Remedial Coaching 2024 -25

Student Test Mark List

Sr No	Name of Students	Roll No	Mark
1	Dhumal Vrushab Vinayak	4033	12
2	Hugar Sagar Bhimaray	4059	13
3	Kale Aditya Mahadev	4077	12
4	Kurane Sumit Sanjay	4131	12
5	Mane Manthan Solan	4156	12
6	Patil Adarsh Dattatray	4191	11




Dr .U.S.Khot

ज्ञान, विज्ञान आणि सुसंस्कार यांसाठी शिक्षण प्रसार

शिक्षणमहर्षी डॉ.बापूजी साळुंखे

Shri Swami Vivekanand Shikshan Sanstha's Kolhapur

VIVEKANAND COLLEGE, KOLHAPUR

(AN EMPOWERED AUTONOMOUS INSTITUTE)

Department of Home Science

Remedial Coaching 2024 -25

B.A.Part -I

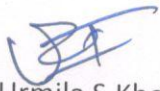
Activity Report

The Remedial Teaching sessions for 6 slow learners from B.A. I class based on the mark in the previous year examination were held from 3 March 2025 to 13 March 2025 . Syllabus for the Remedial Teaching session was formed based on (Current year) 1st year syllabus. Each concept and its parts were discussed with the student in detail responding to thire question. The session was made interactive.

As a result of Remedial Teaching sessions students got introduced to the important concept in the more detailed and emphasized way. It benefited the student approach towards difficult concepts.


Subject Teacher




Dr . Urmila S.Khot
HEAD
DEPARTMENT OF HOME SCIENCE
VIVEKANAND COLLEGE, KOLHAPUR
(EMPOWERED AUTONOMOUS)