



മഹാത്മാഗാന്ധി സർവ്വകലാശാല, കേരളം

സംഗ്രഹം

CBCS 2017 റഗുലേഷൻസ് - ബി.എസ്.സി ഫുഡ് സയൻസ് ആൻഡ് ക്വാളിറ്റി കൺട്രോൾ മോഡൽ III പ്രോഗ്രാമിന്റെ സ്കീമിൽ കോർ, കോംപ്ലിമെന്ററി കോഴ്സുകളുടെ Teaching Hours പരിഷ്കരിച്ച്- സർവ്വകലാശാലാ ആക്ട് 1985, അദ്ധ്യായം 3, വകുപ്പ് 10 (17) പ്രകാരം ബഹു:വൈസ് ചാൻസലർ അംഗീകരിച്ച്- ഉത്തരവ് പുറപ്പെടുവിക്കുന്നു.

അക്കാദമിക് എ 9 സെക്ഷൻ

നമ്പർ. 2242/AC A 9/2023/എം.ജി.യു

പ്രിയദർശിനി ഹിൽസ്, തീയതി: 25.02.2023

പരാമർശം:-1) 01.06.2017 തീയതിയിലെ സർവ്വകലാശാലാ ഉത്തരവ് നമ്പർ 3302 /Ac

A9/സിലബസ് പരിഷ്കരണം / 2017.

2) 01.02.2023 തീയതിയിൽ കൂടിയ ഫുഡ് സയൻസ് ആൻഡ് ക്വാളിറ്റി കൺട്രോൾ, വിദഗ്ദ്ധ സമിതിയുടെയും ബോർഡ് ഓഫ് സ്റ്റഡീസ് (കെമിസ്ട്രി ,സുവോളജി) അഭ്യക്ഷന്മാരുടെയും സംയുക്ത യോഗം സമർപ്പിച്ച ശിപാർശ.

3) സർവ്വകലാശാലാ ആക്ട് 1985, അദ്ധ്യായം 3 , വകുപ്പ് 10 (17) പ്രകാരം 21.02.2023 തീയതിയിൽ ബഹു:വൈസ് ചാൻസലർ നൽകിയ ഉത്തരവ്.

ഉത്തരവ്

CBCS 2017 റഗുലേഷൻസ് ബാധകമായി, ബി.എസ്.സി ഫുഡ് സയൻസ് ആൻഡ് ക്വാളിറ്റി കൺട്രോൾ (മോഡൽ III) പ്രോഗ്രാമിന്റെ സ്കീമും സിലബസും പരാമർശം (1) സർവ്വകലാശാലാ ഉത്തരവ് പ്രകാരം അംഗീകരിക്കപ്പെട്ടിരുന്നു.പ്രസ്തുത സ്കീമിൽ കോർ, കോംപ്ലിമെന്ററി കോഴ്സുകളുടെ Teaching Hours Per Week ൽ ചില തെറ്റുകൾ കടന്നുകൂടിയതായി Workload സംബന്ധിച്ച വിഷയം പരിഗണിക്കുന്ന സന്ദർഭത്തിൽ ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിരുന്നു.വിഷയം ചർച്ചചെയ്യുന്നതിനായി വിദഗ്ദ്ധ സമിതി, ഫുഡ് സയൻസ് ആൻഡ് ക്വാളിറ്റി കൺട്രോൾ, ബോർഡ് ഓഫ് സ്റ്റഡീസ്, അഭ്യക്ഷന്മാർ (കെമിസ്ട്രി, സുവോളജി) എന്നിവർ സംയുക്ത യോഗം ചേരുകയും ടി പ്രോഗ്രാമിന്റെ സ്കീമിൽ കോർ, കോംപ്ലിമെന്ററി കോഴ്സുകളുടെ Teaching Hours Per Week പരിഷ്കരിച്ചുകൊണ്ട് പരാമർശം (2) പ്രകാരം ശിപാർശ സമർപ്പിക്കുകയും ചെയ്തിരുന്നു.

പ്രസ്തുത ശിപാർശ സർവ്വകലാശാലാ ആക്ട് 1985, അദ്ധ്യായം 3, വകുപ്പ് 10 (17) നൽകുന്ന അധികാരം ഉപയോഗിച്ച് പരാമർശം (3) പ്രകാരം ബഹു:വൈസ് ചാൻസലർ അംഗീകരിച്ചിരിക്കുന്നു.

തദനുസരണം ഉത്തരവ് പുറപ്പെടുവിക്കുന്നു.

അനുബന്ധം : പരിഷ്കരിച്ച സ്കീം.

റേച്ചൽ കെ ഐ

അസിസ്റ്റന്റ് രജിസ്ട്രാർ 3 (അക്കാദമിക്)
രജിസ്ട്രാർക്ക് വേണ്ടി

പകർപ്പ്

- 1) വി സി /പി വി സി എന്നിവരുടെ പി എസ് മാർ
- 2) രജിസ്ട്രാർ/പരീക്ഷാ കൺട്രോളർ എന്നിവരുടെ പി എമാർ
- 3) ജെ ആർ II (ഭരണ വിഭാഗം) /ഡി ആർ I,ഡി ആർ II /എ ആർ I, എ ആർ III (അക്കാദമിക് വിഭാഗം)
- 4) ജെ ആർ I /ഡി ആർ IV /എ ആർ XV (പരീക്ഷാവിഭാഗം)
- 5) കൺവീനർ, വിദഗ്ദ്ധ സമിതി (പുഡ് സയൻസ് ആൻഡ് ക്വാളിറ്റി കൺട്രോൾ).
- 6) അദ്ധ്യക്ഷൻ, ബോർഡ് ഓഫ് സ്റ്റഡീസ് (യു .ജി, കെമിസ്ട്രി)
- 7) അദ്ധ്യക്ഷൻ, ബോർഡ് ഓഫ് സ്റ്റഡീസ് (യു .ജി, മാത്തമാറ്റിക്സ്)
- 8) അദ്ധ്യക്ഷ, ബോർഡ് ഓഫ് സ്റ്റഡീസ് (യു .ജി, സുവോളജി)
- 9) എ .സി. ബി 2/സി.ബി .സി. എസ്.എസ് II, സി.ബി .സി എസ്.എസ് XVI, സി.ബി .സി. എസ്.എസ് XVII, സി.ബി .സി എസ്.എസ് XVIII സെക്ഷനുകൾ
- 10) പി.ആർ .ഒ / റെക്കോർഡ്സ് സെക്ഷൻ
- 11) സ്റ്റോക്ക് ഫയൽ / ഫയൽ കോപ്പി

File number: 178851/Ac A9-2 /2022/AC A9

MODEL III B.Sc. Food Science and Quality Control SCHEME

Sl No:	Type of Course	Credit per Course	No: of Papers per Course
1	Common Course	8	2 Theory
2	Complementary Course		
	1. Chemistry	14	1. Chemistry: 4 Theory + 2 Practical
	2. Zoology/Mathematics	14	2. Zoology: 4 Theory + 2 Practical Mathematics: 4 Theory
3	Core Courses along with Choice Based Paper	81	18 Theory + 6 Practical + 2 Industrial Training(OJT) + 1 Project
4	Open Course (OP)	3	1 out of 3

Consolidated Scheme for All Semesters

SEM	Title with Course Code	Course Category	Hours Per Week	Credit	Marks	
					Intl	Extl
I	Common- English	Common	5	4	20	80
	Complementary- Chemistry (T)	Complementary	2	2	20	80
	Complementary- Zoology(T)/ Mathematics(optional)	Complementary	2/4	2 / 3	20	80
	Complementary- Chemistry Practicals <i>(Practical Exam only in IIndSemester)</i>	Complementary Practical	2	1	-	-
	Complementary- Zoology Practicals <i>(Practical Exam only in IIndSemester)</i>	Complementary Practical	2	1	-	-
	Core- Basic Nutrition- FS1CRT01	Core	4	3	20	80
	Core- Basic Food Chemistry-FS1CRT02	Core	4	3	20	80
	Core- -Methodology in the Discipline of Food Science - FS1CRT03	Core	4	3	20	80
TOTAL			25	19 (ZOOLOGY)/ 19 (MATHS)		
II	Common- English	Common	5	4	20	80
	Complementary- Chemistry(T)	Complementary	2	2	20	80
	Complementary- Zoology(T)/ Mathematics(optional)	Complementary	2/4	2/3	20	80
	Complementary Chemistry (P) <i>(Univ.Practical Exam)</i>	Complementary Practicals	2	1	40	60
	Complementary- Zoology (P) <i>(Univ.Practical Exam)</i>	Complementary Practicals	2	1	40	60
	Core- Food Commodities- FS2CRT04	Core	4	3	20	80

	Core- Food Preservation-FS2CRT05	Core	4	3	20	80
	Core- Food Microbiology, Sanitation and Hygiene -FS2CRT06	Core	4	3	20	80
	Core- (OJT)Industrial Training-FS2OJP07	Core		2		100
	TOTAL		25	21 (ZOOLOGY) / 21 (MATHS)		
III	Complementary Chemistry (T)	Complementary	3	3	20	80
	Complementary-Zoology (T) / Mathematics (optional)	Complementary	3/5	3/4	20	80
	Complementary-Chemistry Practicals (<i>Practical Exams in IVth Semester</i>)	Complementary Practical	2	1	-	-
	Complementary-Zoology Practicals (<i>Practical Exams in IVth Semester</i>)	Complementary Practical	2	1	-	-
	Core-Processing Technology of AnimalsFoods-FS3CRT08	Core	5	3	20	80
	Core-Sensory Evaluation-FS3CRT09	Core	5	3	20	80
	Core-Food Packaging Materials & Testing-FS3CRT10	Core	5	3	20	80
	TOTAL		25	17 (ZOOLOGY)/ 17 (MATHS)		
IV	Complementary-Chemistry(T)	Complementary	3	3	20	80
	Complementary-Zoology(T)/ Mathematics(Optional)	Complementary	3/5	3/4	20	80
	Complementary-Chemistry Practical (<i>Univ.Practical Exam</i>)	Complementary Practical	2	1	40	60

	Complementary- Zoology Practical (Univ.Practical Exam)	Complementary Practical	2	1	40	60
	Core- Processing Technology of Plant foods-FS4CRT11	Core	5	3	20	80
	Core- Analytical Instrumentation- FS4CRT12	Core	5	4	20	80
	Core- Food Safety & Quality Assurance- FS4CRT13	Core	5	4	20	80
	Core (OJT)- Industrial Training- FS4OJP14			2		100
	TOTAL		25	21 (ZOOLOGY/ 21 (MATHS)		
V	Core- Food Analysis (Theory)-FS5CRT15	Core	4	4	20	80
	Core-Food Toxicology- FS5CRT16	Core	4	4	20	80
	Core- Environmental studies and Human Rights- FS5CRT17	Core	4	4	20	80
	Open Course -FS5OPT18, FS5OPT19, FS5OPT20	Core	4	3	20	80
	Practical-Core- Basic Microbiology FS5CRP21	Core Practical	3	2	20	80
	Practical-Core- Food Analysis & Adulteration testing -Practical I FS5CRP22	Core Practical	3	2	20	80
	Practical-Core- Food Chemistry Practical FS5CRP23	Core Practical	3	2	20	80
	TOTAL		25	21		
VI	Core- Entrepreneurship Development & Management in food Industry-FS6CRT24	Core	5	4	20	80
	Core- Food Adulteration & Testing- FS6CRT25	Core	5	4	20	80

	Choice Based -FS6CBT26, FS6CBT27, FS6CBT28	Core	4	4	20	80
	Advanced Food Microbiology- FS6CRP29	Core Practical	3	2	20	80
	Food Analysis & Adulteration testing -Practical II –FS6CRP30	Core Practical	3	2	20	80
	Advanced Food Chemistry Practical- FS6CRP31	Core Practical	3	2	20	80
	Core- Project/Dissertation- FS6DSP32	Core	2	3	20	80
	TOTAL		25	21		

Consolidated Scheme for Practicals

SL.No	SEMESTER	COURSE TITLE	HOURS PER WEEK	CREDIT
1.	I & II	Practical -Complementary- Chemistry	2	2 (exams only in even semester)
2.	I & II	Practical -Complementary- Zoology	2	2 (exams only in even semester)
3.	III & IV	Practical- Complementary- Chemistry	2	2 (exams only in even semester)
4.	III & IV	Practical- Complementary- Zoology	2	2 (exams only in even semester)
5.	V & VI	Practical-Core- Basic Microbiology FS5CRP21 & Advanced Food Microbiology- FS6CRP29	3	2+2=4
6.	V & VI	Practical-Core- Food Analysis & Adulteration testing -Practical I FS5CRP22 & Food Analysis & Adulteration testing -Practical II -FS6CRP30	3	2+2=4
7.	V & VI	Practical-Core- Food Chemistry Practical FS5CRP23 & Advanced Food Chemistry Practical- FS6CRP31	3	2+2=4