# STEPWISE MARKING INSTRUCTION HOME SCIENCE

## CLASS 10th (Tenth)

### **CODE:**

## [Hindi and English Medium] Academic/Open

[Maximum marks: 60]

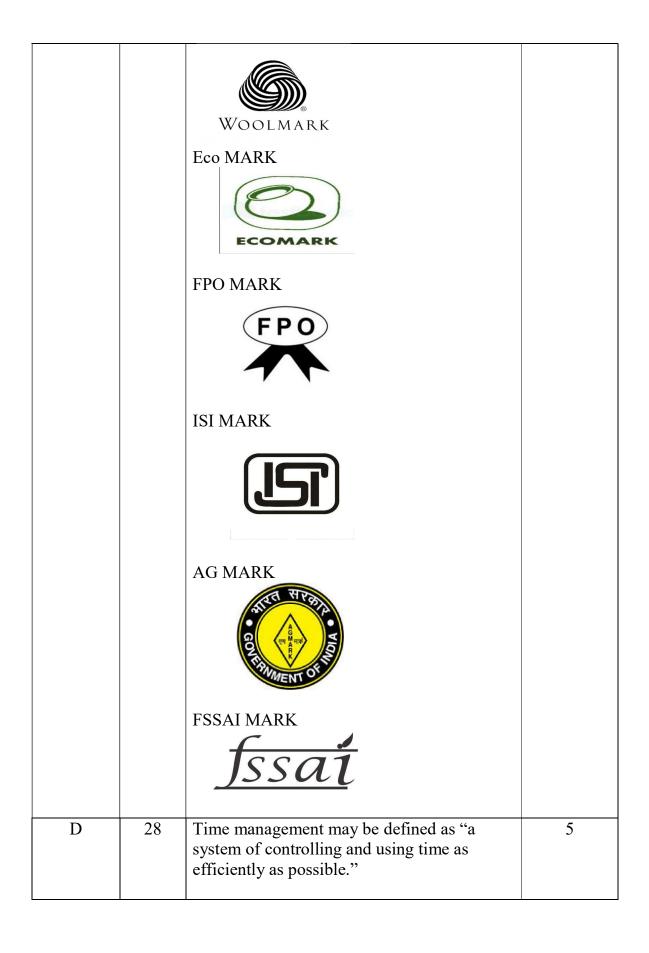
**Note:** - These are the expected answers. Invigilators may use their discretion to mark the answer sheets.

SECTION	Q. NO.	EXPECTED PROBABLE ANSWER	MARKS
A	1	(D) All of the above	1
	2	(D) All of the above	1
	3	(C) Turmeric powder	1
	4	(D) A mash basket	1
	5	(D) Chemical	1
	6	(B) ICMR	1
	7	Stains, grease	1
	8	2.5kg	1
	9	Germination, fermentation	1
	10	20 teeth	1
	11	Physiological fatigue	1
	12	Soap; detergent (any one)	1
	13	(C)	1
	14	(A) A-III, B-IV, C-II, D-I	1
	15	(D)	1
В	16	Characteristics of early childhood are:	2
		-Children become more independent.	(Any two)
		-They learn to play in a group.	, ,
		-They start developing hand-eye	
		coordination.	
		-They have specific likes and dislikes	
	17	Time management is the process of making a	2
		conscious effort of controlling the time spent	
		on specific activities.	
		OR	
		Energy management is adopting a strategy to	
		adjust and optimize energy in such a way so	
		that least energy is required to carry out	
		tasks.	
	18	5 food groups as given by ICMR: -	2
		A. Cereals and grains	

		D D 1 11	
		B. Pulses and legumes	
		C. Meat, milk and its products	
		D. Fruits and vegetables	
		E. Fats and sugar	
	19	A few factors which effect meal planning	2
		are:	(Any two)
		-Age and gender,	
		-Climate,	
		-Occupation,	
		-Number of family members	
	20	A few rights of consumer education are as	2
		follows:	(Any two)
		A. Right to safety	
		B. Right to informed	
		C. Right to choose	
		D. Right to be heard	
		OR	
		Adulteration refers to the addition or	
		subtraction of any substance to food, so that	
		the natural composition and quality of food	
		substance is affect.	
		-Intentional adulteration e.g.; water in	
		milk, chalk in sugar etc.	
		-Unintentional adulteration e.g.; lead in	
		processed foods, tin in canned foods	
	21	Advantages of dry method of cleaning:	2
	21	A. It cleans the clothes which cannot be	(Any two)
		washed with soap and water.	(Ally two)
		B. Dry clean does not flatten the pile of	
		velvet.	
		C. Colour of the fabric does not bleed or	
		get damaged by dry cleaning  D. Hard stoins are agaily and quickly	
		D. Hard stains are easily and quickly	
		removed by dry cleaning.	
С	22	A. It shouldn't be too small	3
	22		· ·
		B. Toys should be soft with round edges	(Any four)
		and shouldn't be sharp.	
		C. Paints used on the toys should be	
		colour fast and non-toxic.	
		D. Toys should be bright and	
		colourful/attractive.	

	T 1 111	
	E. Age-appropriate toys should be	
	selected.	
	F. Toys should not be very noisy.	
	G. Stuffed toys should be washable.	
23	Various emotional problems that may be	3
	faced by adolescents are as follows:	(Any four)
	A. Eating disorders	
	B. Addictions and abuse	
	C. Sexual abuse,	
	D. Anti-social behaviour,	
	E. Sibling rivalry,	
	F. Friendship	
	G. Personal interest	
24	Fatigue is an important factor in energy	3
	management. It is characterised by the	
	A. Physiological fatigue	
	B. Psychological fatigue	
	OR	
	Majority of the tasks we perform every day	
	are tedious, monotonous, time consuming	
	and require different types of skills. Due to	
	this, it is imperative to know how we can	
	simplify our work by learning work	
	simplification methods which a systematic,	
	use necessary efficient equipment and	
	provide a suitable environment such that	
	maximum work can be done using minimum	
	energy and time.	
	Need of work simplification:	
	A. It reduces time for doing work by using	
	of motion which are more effective than your	
	regular motions.	
	B. More work be	
	-To keep things within reach	
	-To use proper equipments and labour-	
	saving devices.	
25	Money, time and energy can be saved by	3
	meal planning in the following ways:	(Any four)
	A. Plan the meal at least for a week to	
	save time.	
	B. Chose food items from each food	
	group which have low cost, but the same	
	nutritive value.	
	indulative value.	

T	0.37.1	I
	C. Make an accurate shopping list,	
	including the quantity and quality of food	
	items.	
	D. Avoid wastage of food and use	
	appropriate preparation techniques and	
	adequate storage facilities.	
	E. Avoid impulsive buying.	
	F. Purchase from the market after	
	comparing process of different brands.  OR	
	A balanced diet is one which contains	
	carbohydrates, fats, proteins, minerals and	
	vitamins as well as salts, water and fibre in	
	adequate amount and correct proportion	
	required for healthy growth and activity. The	
	importance of a balanced diet is as follows:	
	A. It helps in controlling body weight,	
	heart rate and blood pressure.	
	B. It helps to build body immunity.	
	C. It facilitates mental and physical	
	relaxation.	
	D. It helps in proper growth of the body.	
	E. Also, it increases the capacity to work.	
26	Some malpractices adopted by traders to	3
20	cheat consumers:	(Any four)
	A. Price variation in goods	(7 my lour)
	B. Price variation in services	
	C. Standardized products	
	D. Lack of standardised products	
	E. Imitation	
	F. Poor quality/adulteration	
	G. Faulty weights	
	H. Defective/faulty measures	
	I. Non availability.	
27	A standardisation mark is a mark given to a	3
	product which meets certain standards with	(Any two)
	respect to the quality of the product in terms	
	of material used, method of manufacturing,	
	label, packaging, sale and performance.	
	inco, paraging, one and performance.	
	Wool MARK	
		<u> </u>



29	Time management is important for the following reasons:  A. Improves productivity B. Develops control of the situation C. Provides leisure time D. Helps to develop life skills and personal interest. E. Creates goodwill and reputation F. Helps to achieve goals within the stipulated time G. Eliminates nervous stress and fatigue H. Helps in dealing with emergencies OR Budgeting is chalking out a plan on how and where to spend money. The plan that we make for future use of money is based on our previous and current expenses is called a budget. The different types of family budgets are: A. Surplus budget: the family has extra money to save. Income is more than expenditure B. Balanced budget: both ends meet, i.e., income and expenditure are almost the same. C. Deficit budget: expenditure exceeds income. According to WHO, there are five key principles of food hygiene: A. Prevent contamination of food B. Separate raw and cooked food. C. Cook for appropriate period of time and at D. appropriate temperature E. Store food at proper temperature F. Use portable water and safe raw material while cooking OR Some personal hygiene tips for a food handler are: A. Always wash hands with soap and warm water for 20 seconds. B. Use gloves to handle food.	5

	C. Cover your mouth and nose when you	
	sneeze or cough while cooking.	
	D. Food handlers should wear neat	
	clothes, preferably made of cotton.	
	E. Keep nails trimmed and clean before	
	preparing food.	
	F. Ensure that the cook isn't suffering	
	from skin disease.	
30	A. They should cover their head with a	5
	cap to avoid hair falling into the food.	
	B. The following things should be kept in	
	mind while storing clothes:	
	C. Brush the garments thoroughly from	
	time to time to keep them away from dust.	
	D. Exposing clothes to sunlight and air	
	kills germs and keeps moths from the clothes	
	E. Cupboards, boxes and clothes should	
	be aired frequently.	
	F. Wipe the drawers of your cupboard and	
	storage boxes with a damp cloth first, then	
	with a dry cloth and finally keep it in sunlight	
	if possible.	
	G. Spread newspaper or plastic sheets on	
	every wooden shelf before placing the	
	clothes.	
	H. Washable garments should be	
	laundered frequently.	
	I. Garments that can't be laundered	
	frequently should be dry cleaned once in a	
	while,	
	J. Never hang knit and woollen wear as it	
	will lose its shape.	
	OR	
	General instructions for removing stains:	
	A. Stains should be removed immediately,	
	when they're fresh	
	B. If the stain is known, use specific	
	reagents	
	C. Chemical should be used carefully and	
	rinsed out completely	
	D. Bleaching treatment should only be	
	tried in the end, used diluted or weak	
	solutions several times	

E. If the stain is resistant to the treatment,	
it's better to repeat the process with diluted	
and weak solutions rather than using strong	
solutions.	
F. If the fabric isn't stained completely,	
and only a little area is stained, apply	
chemicals in the stained part only.	

SECTION	Q.No.	EXPECTED ANSWER	MARKS
A	1	(द) उपरोक्त सभी	1
	2	(द) उपरोक्त सभी	1
	3	(स) हल्दी पाउडर	1
	4	(द) एक जालीदार टोकरी में	1
	5	(द) रासायनिक	1
	6	(অ) ICMR	1
	7	दाग, ग्रीस	1
	8	2.5 किलो	1
	9	अंकुरण, किण्वन	1
	10	20 दांत	1
	11	शारीरिक थकान	1
	12	साबुन; डिटर्जेंट (कोई भी)	1
	13	(स)	1
	14	(द)	1
	15	(커) A-III; B-IV; C-II; D-I	1
В	16	प्रारंभिक बचपन की कुछ विशेषताएं हैं:	1x2=2
		1. बचपन के दौरान, बच्चे अधिक स्वतंत्र हो जाते हैं।	(Any two)
		2. वे एक समूह में खेलना सीखते हैं।	
		3. वे हाथ से आँख समन्वय विकसित करना शुरू करते	
		<del> </del>	
		4. उनकी विशिष्ट पसंद और नापसंद हैं	
		समय प्रबंधन विशिष्ट गतिविधियों पर खर्च किए गए	_
	17	समय को नियंत्रित करने का प्रयास करने की प्रक्रिया है।	2
		या	
		কর্जा प्रबंधन इस तरह से কর্जा को समायोजित करता है	
		ताकि कार्यों को करने के लिए कम से कम ऊर्जा की	
		आवश्यकता हो।	

	18	ICMR द्वारा दिए गए 5 खाद्य समूह हैं:	2
		1. अनाज और अनाज	
		2. दालें और फलियां	
		3. मांस, दूध और उसके उत्पाद	
		4. फल और सब्जियां	
		5. वसा और चीनी	
	19	भोजन योजना को प्रभावित करने वाले कुछ कारक हैं:	2
		1. आयु और लिंग	(Any two)
		2. जलवायु	
		3. पेशा	
		4. परिवार के सदस्यों की संख्या	
	20	उपभोक्ता के कुछ अधिकार इस प्रकार हैं:	2
		1. सुरक्षा का अधिकार	(Any two)
		2. सूचित करने का अधिकार	
		3. चुनने का अधिकार	
		4. सुनवाई का अधिकार	
		या	
		अपमिश्रण का तात्पर्य खाद्य पदार्थ में किसी भी पदार्थ	
		को मिलाने या घटाने से है, जिससे खाद्य पदार्थ की	
		प्राकृतिक संरचना और गुणवत्ता प्रभावित हो।	
		1. जानबूझकर की गई मिलावट जैसे; दूध में पानी,	
		चीनी में चॉक आदि	
		2. अनजाने में की गई मिलावट जैसे; प्रसंस्कृत खाद्य	
		पदार्थों में सीसा, डिब्बाबंद खाद्य पदार्थीं में टिन	
	21	सफाई की शुष्क विधियों के लाभ:	2
		1. यह उन कपड़ों को साफ करता है जिन्हें साबुन और	
		पानी से नहीं धोया जा सकता।	
		2. मखमल के कपड़े को खराब नहीं करता है।	
		3. कपड़े का रंग खराब नहीं होता है	
		4. कठोर दाग आसानी से और जल्दी निकल जाते हैं।	
C	22	खिलौना खरीदते समय किन बातों का ध्यान रखना	1x3=3 (Any four)
		चाहिए:	(riny rour)
		1. यह बहुत छोटा नहीं होना चाहिए	
	<u> </u>		

	2. खिलौने गोल किनारों वाले, नरम होने चाहिए और	
	नुकीले नहीं होने चाहिए।	
	3. खिलौनों पर इस्तेमाल किया जाने वाला रंग पक्के	
	और नॉन-टॉक्सिक होना चाहिए।	
	4. खिलौने चमकीले और रंगीन/आकर्षक होने चाहिए।	
	5. आयु-उपयुक्त खिलौनों का चयन किया जाना चाहिए।	
	6. खिलौने बह्त शोरगुल वाले नहीं होने चाहिए।	
	7. खिलौने धोने योग्य होने चाहिए।	
23	किशोरों द्वारा अनुभव की भावनात्मक समस्याएं इस प्रकार हैं:	1x3=3
	1. भोजन संबंधी समस्याएं	(Any three)
	2. व्यसन और दुर्व्यवहार	
	3. यौन शोषण	
	4. असामाजिक व्यवहार	
	5. भाई बहनों में प्रतिस्पर्धा	
	6. दोस्ती	
	7. व्यक्तिगत रुचि	
24	थकान ऊर्जा प्रबंधन का एक महत्वपूर्ण कारक है   इसे	
	परिभाषित किया जाता है :-	1+(1x2)=3
	-थकान की अत्यधिक भावना	
	-शक्ति की कमी	
	-थकावट महसूस होना।	
	थकान के प्रकार इस प्रकार हैं:	
	1. शारीरिक थकान	
	2. मनोवैज्ञानिक थकान	
	या	
	एक निर्धारित समय और शक्ति की मात्रा के अंतर्गत अधिक	
	कार्य संपादित करना या कार्य की निश्चित मात्रा को संपन्न	
	करने के लिए समय या शक्ति या दोनों की मात्रा को कम	
	करने की प्रक्रिया को कार्य सरलीकरण कहते हैं	
	कार्य सरलीकरण की आवश्यकताः	
	1. विशिष्ट क्रियाओं का प्रयोग करके कार्य में लगने वाले	
	समय को कम करना	

2. अधिक काम होने पर अधिक प्रयोग होने वाली वस्तुओं को आसपास रखना और समय ऊर्जा बचाने वाले उपकरणों का प्रयोग करना | 1x3 = 3भोजन योजना बनाकर निम्नलिखित तरीकों से धन. (Any three) समय और ऊर्जा की बचत की जा सकती है: 1. समय बचाने के लिए कम से कम एक सप्ताह के लिए भोजन की योजना बना 2.प्रत्येक खाद्य समूह से ऐसे खाद्य पदार्थों का चयन करें जिनकी कीमत कम हो, लेकिन पोषक मूल्य समान हो। 3. खाद्य पदार्थों की मात्रा और गुणवत्ता सहित खरीदारी की एक सूची बनाएं। .4भोजन की बर्बादी से बचें और उचित तकनीकों और पर्याप्त भंडारण स्विधाओं का उपयोग करें | 5. जल्दबाजी में खरीददारी से बचें | 6. अलग-अलग ब्रांड के मूल्यों की तुलना करने के बाद बाजार से खरीदारी करें। वह आहार जिसमें पर्याप्त मात्रा में सभी पौष्टिक तत्व विद्यमान है जो व्यक्ति की शारीरिक वृद्धि एवं विकास के लिए पर्याप्त हो, संतुलित आहार कहलाता है। 1. यह शरीर के वजन, हृदय गति और रक्तचाप को नियंत्रित करने में मदद करता है। 2. यह शरीर की रोग प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाने में मदद करता है। 3.यह मानसिक और शारीरिक विश्राम की सुविधा प्रदान करता है। 4. यह शरीर के समुचित विकास में मदद करता है। 5. इससे काम करने की क्षमता भी बढ़ती है। उपभोक्ताओं को ठगने के लिए व्यापारियों द्वारा अपनाई 1x3 = 3(Any three) गई कुछ अनियमितताएं 1. मूल्य भिन्नता 2. सेवाओं में भिन्नता

25

26

3. मानकीकृत उत्पाद

4. मानकीकृत उत्पादों की कमी

- 5. नकल 6. खराब गुणवता/मिलावट 7. दोषपूर्ण वजन
- 8. दोषपूर्ण/त्रुटिपूर्ण माप
- 9. अनुपलब्धता

27

एक मानकीकरण चिह्न एक उत्पाद को दिया गया एक चिह्न है जो उपयोग की गई सामग्री, निर्माण की विधि, लेबल, पैकेजिंग, बिक्री और प्रदर्शन के मामले में उत्पाद की गुणवता के संबंध में मानकों को पूरा करता है। Wool MARK

1x3=3 (Any three)



#### Eco MARK



#### FPO MARK



ISI MARK



AG MARK

		FSSAI MARK  SSAIT	
D	28	समय प्रबंधन को "यथासंभव कुशलतापूर्वक समय को नियंत्रित करने और उपयोग करने की प्रणाली" के रूप में परिभाषित किया जा सकता है। समय प्रबंधन निम्नलिखित कारणों से महत्वपूर्ण है:  1. उत्पादकता में सुधार करता है    2. स्थिति पर नियंत्रण विकसित करता है   3. अवकाश का समय प्रदान करता है   4. जीवन कौशल और व्यक्तिगत रुचि विकसित करने में मदद करता है।  5. सद्भावना और प्रतिष्ठा बनाता है   6. निर्धारित समय के भीतर लक्ष्यों को प्राप्त करने में मदद करता है   7. स्नायुविक तनाव और थकान को दूर करता है  8. आपात स्थिति से निपटने में मदद करता है    या  धन के भविष्य के उपयोग के लिए हम जो योजना बनाते हैं, वह हमारे पिछले और वर्तमान खर्चों पर आधारित होती है, बजट कहलाती है। पारिवारिक बजट के विभिन्न प्रकार हैं:  1. लाभ का बजट:- परिवार के पास बचत करने के लिए	5
	29	अतिरिक्त धन है अर्थात आय व्यय से अधिक है  2. संतुलित बजटः - आय और व्यय लगभग समान होते हैं। बचत नहीं होती    3. घाटे का बजटः - आय से अधिक व्यय होता है।  WHO के अनुसार, खाद्य स्वच्छता के प्रमुख सिद्धांत हैं:  1. भोजन के संदूषण को रोकें	5

2. कच्चा और पका हुआ भोजन अलग-अलग करें। 3. उचित समय तक और उचित तापमान पर पकाएं खाने को सही तापमान पर संग्रहित करें । 4. खाना बनाते समय स्वच्छ व सुरक्षित सामग्री का का उपयोग करें | 1. हाथों को हमेशा साब्न और गर्म पानी से 20 सेकंड तक धोएं । 2. भोजन को संभालने के लिए दस्ताने का प्रयोग करें | 3. खाना बनाते समय छींक या खांसी होने पर अपना मुंह और नाक ढक लें | 4. भोजन पकाने वालों को साफ-स्थरे कपड़े पहनने चाहिए | 5. खाना बनाने से पहले नाखूनों को काट लेना चाहिए | 6. भोजन पकाने वाला चर्म रोग से पीडित नहीं होना चाहिए| 7. भोजन में बाल गिरने से बचने के लिए अपने सिर को टोपी से ढक लेना चाहिए। 1. कपड़ों को धूल से दूर रखने के लिए समय-समय पर 5 (Any five) अच्छी तरह से ब्रश करें। 2. कपड़ों को धूप और हवा के संपर्क में लाने से कीटाण् मर जाते हैं। 3.अलमारी, बक्सों और कपड़ों को बार-बार हवा देनी चाहिए। 4.अपनी अलमारी और बक्सों में कपड़े रखने से पहले उन्हें सूखे कपड़े से साफ कर लेना चाहिए। 5. कपड़े रखने से पहले लकड़ी के हर शेल्फ पर अखबार या प्लास्टिक शीट बिछा दें। 6. धोने योग्य कपड़ों को बार-बार धोना चाहिए। 7. जिन कपड़ों को बार-बार नहीं धोया जा सकता है, उन्हें समय-समय पर ड्राई क्लीन किया जाना चाहिए। 8.कभी भी हाथ से ब्ने और ऊनी कपड़े तार पर नहीं स्खाएं क्योंकि इससे उनका आकार बिगड़ जाएगा।

30

- 1. जब दाग ताज़ा हों, तो उन्हें तुरंत हटा देना चाहिए |
- 2. यदि दाग की प्रकृति ज्ञात है, तो विशिष्ट अभिकर्मकों का उपयोग करें |
- 3. रसायन का उपयोग सावधानी से किया जाना चाहिए और अंत में पानी से अच्छी तरह धोना चाहिए |
- 4. दाग ना छूटने पर अंत में विरंजक का प्रयोग करना चाहिए |
- 5. यदि रसायन से कपड़े को हानि नहीं होती तो उस उपचार को दोहराया जा सकता है |
- 6. अगर कपड़े पर पूरी तरह से दाग नहीं लगा है और केवल कुछ ही जगह पर दाग लगा है, तो केवल दाग वाले हिस्से पर ही रसायन लगाएं।