

CLASS : 10th (Secondary)
Series : Sec. M/2017
Total No. of Printed Pages : 24

1961/1911
SET : A, B, C & D

MARKING INSTRUCTIONS AND MODEL ANSWERS

HOME SCIENCE

(Academic/Open)

(Only for Fresh Candidates)

उप-परीक्षक मूल्यांकन निर्देशों का ध्यानपूर्वक अवलोकन करके उत्तर-पुस्तिकाओं का मूल्यांकन करें। यदि परीक्षार्थी ने प्रश्न पूर्ण व सही हल किया है तो उसके पूर्ण अंक दें।

General Instructions :

- (i) Examiners are advised to go through the general as well as specific instructions before taking up evaluation of the answer-books.
- (ii) Instructions given in the marking scheme are to be followed strictly so that there may be uniformity in evaluation.
- (iii) Mistakes in the answers are to be underlined or encircled.
- (iv) Examiners need not hesitate in awarding full marks to the examinee if the answer/s is/are absolutely correct.
- (v) Examiners are requested to ensure that every answer is seriously and honestly gone through before it is awarded mark/s. It will ensure the authenticity as their evaluation and enhance the reputation of the Institution.

- (vi) A question having parts is to be evaluated and awarded partwise.
- (vii) If an examinee writes an acceptable answer which is not given in the marking scheme, he or she may be awarded marks only after consultation with the head-examiner.
- (viii) If an examinee attempts an extra question, that answer deserving higher award should be retained and the other scored out.
- (ix) Word limit wherever prescribed, if violated upto 10%. On both sides, may be ignored. If the violation exceeds 10%, 1 mark may be deducted.
- (x) Head-examiners will approve the standard of marking of the examiners under them only after ensuring the non-violation of the instructions given in the marking scheme.
- (xi) Head-examiners and examiners are once again requested and advised to ensure the authenticity of their evaluation by going through the answers seriously, sincerely and honestly. The advice, if not headed to, will bring a bad name to them and the Institution.

महत्वपूर्ण निर्देश :

- (i) अंक-योजना का उद्देश्य मूल्यांकन को अधिकाधिक वस्तुनिष्ठ बनाना है। अंक-योजना में दिए गए उत्तर-बिन्दु अंतिम नहीं हैं। ये सुझावात्मक एवं सांकेतिक हैं। यदि परीक्षार्थी ने इनसे भिन्न, किन्तु उपयुक्त उत्तर दिए हैं तो उसे उपयुक्त अंक दिए जाएँ।
- (ii) शुद्ध सार्थक एवं सटीक उत्तरों को यथायोग्य अधिमान दिए जाएँ।
- (iii) परीक्षार्थी द्वारा अपेक्षा के अनुरूप सही उत्तर लिखने पर उसे पूर्णांक दिए जाएँ।
- (iv) वर्तनीगत अशुद्धियों एवं विषयांतर की स्थिति में अधिक अंक देकर प्रोत्साहित न करें।
- (v) भाषा-क्षमता एवं अभिव्यक्ति-कौशल पर ध्यान दिया जाएँ।
- (vi) मुख्य-परीक्षकों/उप-परीक्षकों को उत्तर-पुस्तिकाओं का मूल्यांकन करने के लिए केवल *Marking Instructions/Guidelines* दी जा रही हैं, यदि मूल्यांकन निर्देश में किसी प्रकार की त्रुटि हो, प्रश्न का उत्तर स्पष्ट न हो, मूल्यांकन निर्देश में दिए गए उत्तर से अलग कोई और भी उत्तर सही हो तो परीक्षक, मुख्य-परीक्षक से विचार-विमर्श करके उस प्रश्न का मूल्यांकन अपने विवेक अनुसार करें।

SET – A

1.	दूध	1
2.	पालक, पुदीना, गुड़, अण्डा, किशमिश	1
3.	सोडियम बन्जोएट् पोटाशियम मेटा बाई सल्फाइड	1

4.	प्रोटीन	1
5.	रीठा, शिकाकाई।	1
6.	चार	1
7.	B ₂	1
8.	270	1
9.	पाँच	1
10.	समय	1
11.	चार	1
12.	ISI	1
13.	ISI मार्क भारतीय मानक संस्थान द्वारा दिया गया उत्तम के लिए प्रमाण पत्र है यह संस्थान राष्ट्रीय स्तर है। इसकी स्थापना 1947 में हुई थी। यह संरक्षित खाद्य पदार्थों, दूध, बिजली का सामान, शिशु आहार आदि वस्तुओं पर दिया जाता है।	2
14.	यदि गृहिणी निपुण है तो अपनी योग्यता तथा कुशलता से कम आय में खर्च कर बचत कर लेती है। जैसे घर पर कपड़े सिलना, स्वेटर बुनना अचार चटनियाँ बनाना, बच्चों को स्वयं पकाना, घर में सब्जियाँ उगाना इत्यादि।	2
15.	इससे बच्चों का शारीरिक विकास के साथ-साथ सामाजिक विकास होता है। इससे बच्चों का व्यक्तिगत विकास होता है।	2
16.	कार्बोज प्राप्ति के साधन-गेहूँ, चावल, जड़ वाली सब्जियाँ, मीठे पदार्थ Nuts वसा इत्यादि।	2

- 17.** (i) इसकी कमी से स्कर्वो नामक रोग हो जाता है।
 (ii) दाँतों में पाइरिया नामक रोग हो जाता है।
 (iii) हड्डियाँ कमजोर हो जाती हैं।
 (iv) जख्म जल्दी नहीं भरते। 2
- 18.** सन्तुलित भोजन से भाव ऐसी मिली जुली खुराक से है। जिसमें भोजन के सभी आवश्यक तत्त्व शरीर के अनुसार पूरी मात्रा में हो, गुणकारी हो ताकि मनुष्य का मानसिक विकास हो सके तथा बीमारियों से लड़ सके। 2
- 19.** शुद्ध पदार्थों में अशुद्ध पदार्थों का मिलाना जो शरीर को नुकसान पहुँचाते हों या शुद्धता की मात्रा को कम करना जैसे दूध में पानी मिलाना या क्रीम निकालना, चायपत्ती में उबली चायपत्ती मिलाना, दाल में नकली दाले या कंकड़, पत्थर मिलाना। 2
- 20.** इसे पोटेशियम परमैग्नेट कहते हैं यह बिना खतरे के प्रयोग किया जाने वाला रंग काट है इसका प्रयोग कुओं में पानी साफ करने तथा पसीने, फफूंदी के दागों को दूर करने के लिए किया जाता है। 2
- 21.** (i) Prevention of Food Adulteration Act.
 (ii) Food Product Order. 2

- 22.** (i) तुरन्त छुड़ाना चाहिए।
- (ii) रासायनिक पदार्थों का कम प्रयोग करना चाहिए।
- (iii) दाग किस प्रकार का है उसको उतारने की विधि का ज्ञान होना चाहिए।
- (iv) एल्कोहल, पेट्रोल, बैन्जीन आदि प्रयोग करते समय आग से बचना चाहिए।
- (v) ऊनी कपड़ों से दाग छुड़ाते समय गर्म जल और क्लोरीन युक्त रसायन का प्रयोग नहीं करना चाहिए।
- (vi) घब्बे उतारने का काम खुली हवा में करना चाहिए ताकि रसायन की बदबू निकल जाये। 3

- 23.** (i) गरीबी
- (ii) शिक्षा की कमी
- (iii) बढ़ियाँ भोजन का न मिलना
- (iv) अज्ञानता
- (v) महंगाई 3

- 24.** (i) ताप को स्थिर रखता है।
- (ii) शरीर की कोशिकाओं को अपना कार्य करने में सहायता करता है।

- (iii) एक अच्छा घोलक है।
- (iv) भोजन को पचाने में सहायता करता है।
- (v) एक अच्छा Lubricant है।
- (vi) व्यर्थ पदार्थों को पसीने और मूत्र के द्वारा शरीर से बाहर निकालता है। 3

- 25.** (i) मंदबुख्ति या अंगहीन
(ii) अच्छा वातावरण न मिलना
(iii) घरेलू झगड़े - जैसे माता-पिता की अनबन
(iv) रुचि के विपरीत कार्य करवाना
(v) माता-पिता तथा परिवार के सदस्यों का ध्यार न मिलना 3

- 26.** खाद्य पदार्थों को तीन भागों में बांटा जा सकता है :

- (i) विकारीय खाद्य पदार्थ - दूध, अण्डा, मांस, मछली, हरी पत्तेदार सब्जियाँ।
(ii) अविकारीय - जो लम्बे समय तक खराब नहीं होते - अनाज, दालें, मसालें, तेल आदि।
(iii) अर्धविकारीय - जो विकारीय खाद्य पदार्थों से ज्यादा चलते हैं। मैदा, सूजी, बेसन, प्याज, लहसुन अदरक इत्यादि। 3

- 27.** (i) बच्चों की प्रवृत्ति को समझने के लिए।
(ii) बच्चे के व्यक्तित्व के विकास को समझने के लिए।

(8)

1961/1911

- (iii) बच्चे के लिए बढ़िया वातावरण पैदा करना
- (iv) बच्चों का मार्ग-दर्शन।
- (v) बच्चों के व्यवहार को कंट्रोल करने के लिए 5
- (vi) बच्चों के विकास के बारे में जानकारी।

अथवा

- (i) प्रेरणा
- (ii) रुचि
- (iii) पुरस्कार व दण्ड
- (iv) प्रशंसा
- (v) संवेदना और प्रत्यक्षीकरण
- (vi) थकान
- (vii) आयु
- (viii) समय
- (ix) वातावरण
- (x) आत्म प्रगति का ज्ञान 5

1961/1911/(Set : A, B, C & D)

- 28.** (i) विज्ञापनों के प्रभाव में न आना।
(ii) लेबल को ध्यान से पढ़ना।
(iii) जल्दबाजी में न खरीदना।
(iv) खरीदी जाने वाली वस्तुओं की सूची बनाना।
(v) दिन में खरीदना।
(vi) मार्क वाली वस्तुएँ खरीदना।
(vii) खरीददारी करते समय सावधान रहना। 5

29. वनस्पति से प्राप्त होने वाले :

दालें, मूँगफली, सोयाबीन, तिल, सूखे मेवे पशुओं से प्राप्त - दूध, अण्डे, मछली, मांस इत्यादि।

कमी के प्रभाव :

- (i) शरीर की वृद्धि और विकास में रुकावट
(ii) खून की कमी
(iii) हड्डियाँ और दाँत कमजोर होना
(iv) चमड़ी का खुशक होना
(v) रोग प्रतिरोधक क्षमता कम हो जाना 5

अथवा

- (i) सब्जियाँ तथा फल हमेशा बड़े टुकड़ों में काटने चाहिए।
(ii) भोजन को पकाते समय कम पानी का प्रयोग करना चाहिए ताकि पौष्टिक तत्व बने रहें।

- (iii) भोजन को पकाने के लिए मीठे सोडे का प्रयोग नहीं करना चाहिए। इससे विटामिन ‘बी’ तथा ‘सी’ नष्ट हो जाते हैं।
- (iv) प्रोटीन युक्त पदार्थों को धीमी आंच पर और ज्यादा देर नहीं पकाना चाहिए।
- (v) भोजन में अधिक मसालों का प्रयोग नहीं करना चाहिए।
- (vi) खाना पकाने वाले बर्तन तथा रसोई साफ सुधरी होनी चाहिए।
- (vii) सभी भोज्य पदार्थों को भोजन में शामिल करना चाहिए।
- (viii) जहाँ तक हो सके भोजन को प्रैशर कुकर में पकाना चाहिए इससे समय, शक्ति तथा ईंधन की बचत होती है।
- (ix) खट्टे भोज्य पदार्थों को पीतल तथा ताँबे के बर्तनों में नहीं रखना चाहिए।
- (x) भोज्य पदार्थों को उबालने के बाद पानी नहीं फेंकना चाहिए। 5

SET – B

1. चार	1
(i) जन्म से दो वर्ष तक	
(ii) दो से तीन वर्ष तक	
(iii) तीन से ४: वर्ष तक	
(iv) ४: से किशोरावस्था तक	
2. भाषा विकास, मनोरंजन तथा बौद्धिक विकास के लिए।	1
3. शतरंज	1

4. संसाधन	1
5. बजट	1
6. Central Committee for Food Standards.	1
7. पोषक तत्व भोजन में रहने वाले रासायनिक पदार्थ हैं जो शरीर को पोषण प्रदान करते हैं।	1
8. गाजर, दूध, अण्डा, वसा, हरी पत्तेदार सब्जियों पीली सब्जियाँ और फल।	1
9. (i) खमीरीकरण	1
(ii) मिला जुलाकर	
(iii) अंकुरीकरण	
10. दूध, अण्डा, हरी, पत्तेदार सब्जियाँ	1
11. आरजीमोन के बीज	1
12. दो	1
13. (i) मैदा, अरारोट,	2
(ii) आलू, चावलों का पानी	
(iii) गोंद	
(iv) बोरक्स	

14. पाश्विक दाग अर्थात् जानवरों से प्राप्त उत्पादन का दाग, 2

ये दाग प्रोटीन प्रधान होते हैं इनको तुरन्त ठण्डे पानी या फिर साबुन से उतारा जा सकता है।

15. (i) रसोई में स्वच्छता
 (ii) भोजन का सफाई के साथ रख-रखाव
 (iii) व्यक्ति साफ सफाई 2

16. कार्बोहाइड्रेट्स 2

17. (i) रिकेट्स
 (ii) आस्टियो मलेशिया
 (iii) आस्टियो पोरोसिस 2

18. (i) भोजन प्रणाली को सुचारू रूप से चलाने में सहायता करता है।
 (ii) आंतो की गतिविधियाँ बढ़ाने में सहायता करता है।
 (iii) कब्ज को दूर करते हैं।
 (iv) मोटापे को कम करते हैं। 2

19. बच्चों में विभिन्न प्रकार की भावनाएँ जैसे ध्यार, गुस्सा, डर, सहयोग, ईर्ष्या आदि होती है और बड़ी तेजी से बदलती है और इन भावनाओं पर काबू पाना तथा उनकी भावनाओं को समझना, बच्चों को समझना, असली नकली सही गलत इत्यादि को माता

1961/1911/(Set : A, B, C & D)

पिता ही अच्छे से समझते हैं। इस प्रकार से बच्चों का सही मार्ग दर्शन करते हैं। 2

20. किसी योजना के अनुसार एवं निश्चित समय तक कार्य करने के पश्चात देखा जाता है कि लक्ष्य की प्राप्ति हो रही है या नहीं यदि नहीं तो योजना में फेरबदल किया जा सकता है। इस प्रक्रिया को मूल्यांकन कहा जाता है। ताकि लक्ष्यों की प्राप्ति हो सके। 2

21. (i) निम्न में भोजन पर सबसे अधिक खर्च होता उच्च में भोजन पर प्रतिशत खर्च कम होता है।
(ii) उच्च वर्ग में शिक्षा, मनोरंजन और विलासता की वस्तुओं पर ज्यादा खर्च होता है। जबकि निम्न में प्रतिशत व्यय काफी कम होता है।
(iii) उच्च वर्ग ने बजट का प्रतिशत ज्यादा होता है जबकि निम्न में बहुत कम होता है। 2

22. (i) मूलभूत आवश्यकताओं का अधिकार
(ii) चुनाव का अधिकार
(iii) सुनवाई का अधिकार
(iv) क्षतिपूर्ति का अधिकार
(v) जागरूकता का अधिकार
(vi) सूचना का अधिकार
(vii) शिक्षा का अधिकार 3

23. परिवार द्वारा बचाई गई धनराशि बचत कहलाती है।

साधन :

- (i) बैंक
 - (ii) बीमा
 - (iii) डाकखाना
 - (iv) राष्ट्रीय बचत प्रमाण पत्र
 - (v) यूनिट फ्रेस्ट
 - (vi) दस वर्षीय रक्षा जमा बाण्ड
 - (vii) कम्पनियों में हिस्सा
 - (viii) सहकारी संस्थाएँ
- 3

24. सीखना एक जन्मजात प्रक्रिया है जो जन्म से होकर मृत्यु तक चलती है। यह दो भागों में विभाजित होती है। 3

- (i) जन्मजात क्रिया
- (ii) बाहरी वातावरण से सिखाना

25. (i) ऊर्जा का साधन
(ii) आवश्यक वसा अम्लों का साधन
(iii) वसा में घुलनशील विटामिनों का स्रोत
(iv) कोमल अंगों की सुरक्षा
(v) भोजन को स्वादिष्ट बनाती है
(vi) शरीर का तापमान सामान्य बनाए रखना
(vii) Skin के स्वास्थ्य के लिए 3

26. माता को सन्तुलित तथा अच्छी किस्म का भोजन देना चाहिए क्योंकि यह आवश्यकता माँ के अपने लिए तथा बच्चे के विकास के लिए जरूरी है। तीन बार के स्थान पर पाँच बार भोजन देना चाहिए मात्रा कम रखनी चाहिए। गर्भवती स्त्री के भोजन में दूध, फल, हरी सब्जियाँ, मक्खन तथा दालें अवश्य होनी चाहिए ज्यादा तला हुआ, मिर्च मसाले तथा Alcohol आदि नहीं होने चाहिए। 3

- 27.** (i) कोलेजन का निर्माण करना
(ii) फौलिक अम्ल के पाचन के लिए
(iii) कैल्शियम और लोहे के अवशोषण के लिए
(iv) रोगों से लड़ने के लिए
(v) धावों को भरने के लिए
(vi) टाइरोसिन के ऑक्सीकरण के लिए 5

स्त्रोत :

- (i) आवलां, खट्टे रसदार फल, अमरुद बेर, चकोतरा, गलगल, अनार, आम इत्यादि।
(ii) इसके अलावा हरी पत्तेदार सब्जियाँ, टमाटर, अंकुरित अनाज तथा दालों में भी पाया जाता है।

कमी के प्रभाव :

- (i) स्कर्वी नामक रोग
(ii) पाइयोरिया नामक रोग
(iii) जख्मों का देर से भरना

(16)

1961/1911

- (iv) खून की कमी
- (v) हड्डियाँ कमजोर होना
- (vi) थकावट

अथवा

- (i) अंकुरीकरण
- (ii) मिलाजुला
- (iii) खमीरीकरण
- (iv) फोर्टीफिकेशन

5

- 28.** (i) बाह्य कारण
(ii) आन्तरिक कारण

बाह्य कारण :

5

- (i) नमी
- (ii) गर्मी
- (iii) प्रकाश
- (iv) हवा
- (v) जीवाणु- बैक्टीरिया, फफूंदी, खमीर
- (vi) कीड़े-मकोड़े

आन्तरिक कारण → इन्जाइम

1961/1911/(Set : A, B, C & D)

29. Question No. 22 Answer in Set A

5

अथवा

जीवन बीमा बचत का एक अच्छा साधन हो यह जीवन बीमा निगम द्वारा दिया गया एक बन्ध पत्र होता है जिसमें भावी अनिश्चित आपत्तियों या घटना घटित होने पर बीमा धारक को या उसके उत्तराधिकारी को एक पूर्व निश्चित धनराशि निगम द्वारा दी जाती है।

उद्देश्य व लाभ :

- (i) परिवार को आर्थिक संरक्षण प्रदान करना
- (ii) वृद्धावस्था में आर्थिक सुरक्षा
- (iii) विवाह शिक्षा आदि में आर्थिक सहायता
- (iv) बचत की आदत डालना
- (v) सम्पत्ति कर चुकाना
- (vi) बीमेदार को व्यापार आदि के लिए ऋण देना।
- (vii) अन्य बचत योजनाओं की अपेक्षा अधिक लाभ देना।

5

SET – C

1. 270

1

2. समय	1
3. चार	1
4. रीठा, शिकाकाई	1
5. Vitamin B ₂	1
6. प्रोटीन	1
7. दूध	1
8. गुड़, अण्डा, किशमिश, बाजरा, रागी, पालक, पुदीना	1
9. स्वाद, सुगन्ध तथा पाचन के लिए	1
10. Prevention of Food Adulteration Act Fruit Product Order.	1
11. उपभोक्ता को अपने अधिकारों, हितों, अनहितों तथा सरकार द्वारा उसके हितों की रक्षा के लिए उठाए गए कदमों के बारे में शिक्षित करना है।	1
12. ISI	1
13. Ans. in Q. No. 15 Set A	2
14. (i) खाद्य पदार्थ पर सही चिपका हुआ होना चाहिए।	
(ii) लेबल पर लिखा विवरण आसानी से पढ़ा और समझा जा सके।	

(iii) खाद्य पदार्थों में प्रयोग किए गए कृत्रिम रंगों अथवा रासायनिक परिरक्षकों का उल्लेख है।

(iv) पात्र ऐसा बनाया गया हो जो खाद्य पदार्थों की मात्रा के बारे में धोखा नहीं दे या भ्रम उत्पन्न करे। 2

15. Ans. in Q. No. 15 Set A 2

16. (i) आयु वर्ग 2

(ii) अच्छी गुणवत्ता

(iii) रंगदार

(iv) नुकीलें या फर वाले ना हो

17. Ans. in Q. No. 13 Set A 2

18. ऑक्सीडाइजिंग ब्लीच का प्रयोग जब धब्बे पर किया जाता है तो इनके बीच की ऑक्सीजन दाग के रंग के साथ मिलकर उसको रंग रहित कर देती है। जिससे दाग उत्तर जाता है। 2

उदाहरण : (i) पोटाशियम परमैग्नेट

(ii) हाइड्रोजन परऑक्साइड

19. Ans. in Q. No. 18 Set A 2

20. (i) निर्धारित समय में बालक द्वारा प्रयुक्त शब्दों की गणना

(ii) प्रयुक्त शब्दों की गणना

(iii) प्रश्नावली 2

1961/1911/(Set : A, B, C & D) P. T. O.

21. विभिन्न प्रकार के विज्ञापन बालक एवं किशोर को सांसरिक वस्तुओं का परिचय कराते हैं उनमें गुण। दोष बनाते हैं उनके ज्ञान में वृद्धि करते हैं।	2
22. Ans. in Q. No. 24 in Set A	3
23. Ans. in Q. No. 26 in Set A	3
24. Ans. in Q. No. 23 in Set A	3
25. (i) हड्डियों तथा दाँतों को मजबूत बनाना (ii) चोट लगने पर रक्त के बहाव को रोकना (iii) मांसपेशियों की गति के सहायता करना (iv) एन्जाइम बनाना	3
26. Ans. in Q. No. 25 in Set A	3
27. Ans. in Q. No. 28 in Set A	5

अथवा

Ans. in Q. No. 27 in Set A	5
28. Ans. in Q. No. 29 in Set A	5
29. Ans. in Q. No. 27 in Set A	5

अथवा

Ans. in Q. No. 29 in Set A	5
-----------------------------------	---

1961/1911/(Set : A, B, C & D)

SET – D

-
- 1.** पोषक तत्व भोजन में पाये जाने वाले रासायनिक पदार्थ हैं जो शरीर को पोषण प्रदान करते हैं। 1
- 2.** सूजी, मैदा, फल, सब्जियाँ, (जड़ वाली) प्याज लहसुन इत्यादि। 1
- 3.** Central Committee for Food Standards Fruit Product Order. 1
- 4.** इससे विटामिन B और C नष्ट हो जाते हैं। 1
- 5.** (i) अंकुरीकरण 1
(ii) खमीरीकरण
- 6.** सूर्य की धूप, मछली का तेल 1
- 7.** परिवार की सभी स्त्रोत से प्राप्त आय के अनुसार अनुमानित व्यय को बजट कहते हैं। 1
- 8.** सरसों के तेल में 1
- 9.** दो 1
- 10.** किसी लक्ष्य की प्राप्ति में प्रयुक्त साधनों को संसाधन कहते हैं। 1

11. स्वाद, सुगन्ध तथा पाचन के लिए	1
12. ज्ञान, मनोरंजन तथा बौद्धिक विकास के लिए	1
13. यह वानस्पतिक दाग है तथा इनको लवण्युक्त रासायनिक पदार्थों से उतारा जा सकता है।	2
14. आलू, मैदा, चावल का पानी, अरारोट, गोंद, बोरेक्स इत्यादि।	2
15. Ans. in Q. No. 21 Set B	2
16. Ans. in Q. No. 18 Set B	2
17. खड़े पदार्थों में विटामिन C पाया जाता है। उदाहरण : सभी प्रकार के जूसी पदार्थ, मौसमी, नीबू सन्तरा, माल्टा, किनू, ओँवला, अमरुद, बेर, टमाटर, अंकुरित अनाज व दालें।	2
18. Ans. in Q. No. 21 Set C	2
19. Ans. in Q. No. 14 Set C	2
20. निर्धारित समय में बालक द्वारा प्रयुक्त : (i) शब्दों की गणना (ii) प्रयुक्त शब्दों की गणना (iii) प्रश्नावली	2

21.	(i) परिवार की आय	2
	(ii) परिवार का लक्ष्य	
	(iii) परिवार की तत्कालिक आवश्यकताएँ	
	(iv) परिवार की भावी आवश्यकताएँ	
22.	Ans. in Q. No. 25 Set B	3
23.	Ans. in Q. No. 26 Set B	3
24.	Ans. in Q. No. 23 Set B	3
25.	Ans. in Q. No. 22 Set B	3
26.	Ans. in Q. No. 24 Set B	3
27.	Ans. in Q. No. 28 Set B	5
	अथवा	
	Ans. in Q. No. 27 Set B	5
28.	Ans. in Q. No. 27 Set B	5
29.	Ans. in Q. No. 29 Set B	5
	अथवा	

भोजन में ऐसी वस्तुओं का मिलाना जो भोजन की कीमत से सस्ती हो या स्वास्थ्य के लिए हानिकारक हो को भोजन में मिलावट कहा जाता है। 5

जैसे :

- (i) देसी धी - में वनस्पति धी या आलू उबालकर मिलाना।
- (ii) सरसों के तेल - में आरजीमोन के बीजों का तेल मिलाना।

- (iii) चाय की पत्ती - लोहे के बारीक टुकड़े या उबली हुई पत्तियों को सुखाकर मिलाना।
 - (iv) अनाज व दालों - कंकड़ पत्थर, चने व अरहर की दाल में केसरी दाल।
 - (v) दूध - नकली दूध, मिलावटी दूध या क्रीम निकलवाना।
-