

Class: 12th Home Science
(Sample paper 2025-26)
अंक योजना- (Detailed Marking Scheme)

क्रमांक	खंड - A वस्तुनिष्ठ प्रश्न (Objective Type Questions)	अंक
1.	(b) जो लड़कियां प्रतिकूल परिस्थितियों में रहती हैं। Girls living in adverse conditions	1
2.	(c) संशोधित आहार Modified diets	1
3.	(a) बौनापन Cretinism	1
4.	(b) पाश्चुरीकरण। Pasteurization	1
5.	(d) आंगनवाड़ी Aanganwadi	1
6.	(c) 1986 में 1986	1
7.	1964 में। 1964	1
8.	नमक, चीनी, तेल व सिरका इत्यादि। Salt, Sugar, Oil and Vinegar etc.	1
9.	1962 में 1962	1
10.	मोटल Motel	1
11.	फैशन फैड्स Fashion Fads	1
12.	मिड-डे मील योजना Mid- Day Meal Scheme	1
13.	(a) अभिकथन (A) और कारण (R) दोनों सही हैं और कारण (R), अभिकथन (A) की सही व्याख्या है। (a) Assertion (A) and reason (R) both are correct and the reason(R) is the correct explanation of the assertion (A).	1
14.	(a)अभिकथन (A) और कारण (R) दोनों सही हैं और कारण (R), अभिकथन (A) की सही व्याख्या है (a) Assertion (A) and reason (R) both are correct and the reason(R) is the correct explanation of the assertion(A).	1
15.	(d) अभिकथन (A) गलत है लेकिन कारण (R) सही है। (d)Assertion (A) is false, but Reason (R) is true.	1

	खंड- ख (Section B) Very Short Answer Questions	
16.	<p>क्वाशियोरकर रोग प्रोटीन की कमी से होने वाला रोग है। यह रोग 1 से 5 वर्ष तक के बच्चों को होता है तथा ओडीमा के कारण बच्चे का चेहरा चंद्रमा के जैसे गोल दिखाई देता है और उसकी आंखें अंदर की तरफ धंसी प्रतीत होती हैं।</p> <p>Kwashiorkor is a disease caused by a deficiency of Protein. This disease affects children between 1 to 5 years of age, and due to oedema, the child's face looks round like the moon, and his eyes appear sunken inwards.</p>	2
17.	<p>वाशिंग मशीन के प्रकार:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● पूरी तरह से स्वचालित वाशिंग मशीन ● अर्ध-स्वचालित वाशिंग मशीन ● मैनुअल वाशिंग मशीन। ● <p>Type of Washing Machines:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fully automatic Washing Machine ● Semi-automatic Washing Machine ● Manual Washing Machine. 	1+1
18..	<p>इर्गोनॉमिक्स दो ग्रीक शब्दों से मिलकर बना है 'इर्गोन' जिसका अर्थ है 'कार्य' तथा 'नॉमिक्स' जिसका अर्थ है 'प्राकृतिक नियम' इसे 'मानव कारक अभियांत्रिक' के नाम से भी जाना जाता है। यह मनुष्य एवं मशीन के बीच का समायोजन है।</p> <p>इर्गोनॉमिक्स के लाभ:-</p> <ul style="list-style-type: none"> ● चोट एवं दुर्घटनाओं की संभावनाओं को कम करता है। ● कार्यकर्ताओं के मनोबल को बढ़ाता है। <p>Ergonomics is derived from two Greek words 'ergon' (work) and 'nomics' (natural laws). It is also known as 'Human Factors Engineering'. Ergonomics is 'the Adjustment of human and machine'</p> <p>Benefits of Ergonomics:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Reduces the chances of injuries and accidents. ● Increases the morale of workers. 	1+1
19.	<p>वृद्ध व्यक्तियों में संवेदनशीलता के कारण</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. वृद्ध व्यक्तियों को अकेलेपन की पीड़ा झेलनी पड़ती है। 2. वे अपने को दूसरों पर बोझ बन जाने की भावना से ग्रस्त हो जाते हैं। <p>Causes of sensitivity among elderly people</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Old people suffer from loneliness. 2. They suffer from the feeling of being a burden on others. <p style="text-align: center;">अथवा / OR</p>	1+ 1

	<p>चलते-फिरते शिशु केंद्र (Mobile Creche): स्थायी शिशु केंद्रों के अतिरिक्त चलते-फिरते शिशु केंद्र (Mobile Creches) भी हैं, जहाँ कामकाजी माताएँ कार्यस्थल के समीप अपने शिशु को छोड़ सकती हैं। भारत सरकार ने ऐसे उद्योगों जहाँ 30 या अधिक महिलाएँ काम करती हैं, वहाँ चलते-फिरते क्रेच की व्यवस्था करना अनिवार्य कर दिया है। 2 के लिए निर्माण स्थलों (Construction Sites); जैसे- सड़क या भवन निर्माण जहाँ पर निर्माण कार्य चल रहा हो, वहाँ मजदूर माताओं के छोटे बच्चों की देखभाल के लिए चलते-फिरते शिशु केंद्र होते हैं। इन चलते-फिरते शिशु केंद्रों में-</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. मजदूर औरतें अपने छोटे बच्चों को छोड़कर, स्वयं वहीं दिन भर मजदूरी करती हैं 2. बच्चों की देखभाल के लिए प्रशिक्षित कार्यकर्ता होते हैं, जिन्हें बच्चों के मनोविज्ञान का ज्ञान होता है तथा वे बच्चों की देखभाल उनकी आवश्यकतानुसार करते हैं। <p>Mobile Creche: Apart from permanent crèches, there are also mobile crèches where working mothers can leave their babies near their workplace. The Government of India has made it mandatory to have mobile crèches in industries where 30 or more women work. For example, at construction sites, such as road or building construction, where construction work is going on, there are mobile crèches to take care of the young children of working mothers. In these mobile crèches-</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Working mothers leave their young children behind and work there themselves throughout the day. 2. There are trained workers to take care of the children, who have knowledge of children's psychology, and they take care of the children according to their needs. 	2
20.	<p>मुन्सेल का रंग चक्र</p> <p>3 श्रेणियाँ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. प्राथमिक रंग 2. द्वितीयक रंग 3. तृतीयक या मध्यवर्ती रंग <p>Munsell's Colour Wheel</p> <p>3 categories:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Primary colours 2. secondary colours 3. Tertiary or Intermediate Colours 	1+1
21.	<p>निगमित संप्रेषण दो प्रकार का होता है -:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. आंतरिक संप्रेषण 2. बाहरी संप्रेषण <p>There are two types of corporate communication -:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Internal communication 2. External communication 	1+1

	<p>अथवा / OR</p> <p>सामुदायिक रेडियो के उदाहरण</p> <ul style="list-style-type: none"> रेडियो वनस्थली 90.4 एफ.एम राजस्थान दिल्ली विश्वविद्यालय सामुदायिक रेडियो 904 FM उत्तरी दिल्ली रेडियो उड़ान पंजाब इत्यादि <p>Some examples of Community Radio -</p> <ul style="list-style-type: none"> Radio Vanasthali 90.4 FM. Rajasthan Delhi University Community Radio 904 FM North Delhi Radio Udaan Punjab 	1+1
22	<p>आवश्यक शैक्षिक योग्यताएं:-</p> <p>(i) नर्सरी शिक्षक प्रशिक्षण</p> <p>(ii) बाल/मानव विकास या बाल मनोविज्ञान विषय में स्नातक।</p> <p>Required Essential Qualification</p> <p>(i) Nursery Teacher Training</p> <p>(ii) Graduation in Child/Human Development or Child Psychology subject.</p>	1+1
	<p>खंड - ग (Section C)</p> <p>लघु उत्तरात्मक प्रश्न</p> <p>Short answer type questions</p>	
23.	<p>आहार चिकित्सा में आहार विशेषज्ञ की भूमिका</p> <ol style="list-style-type: none"> रोगियों की पोषण स्थिति का आकलन करने और यह सुनिश्चित करने की जिम्मेवारी कि उन्हें उचित पोषण संबंधी देखभाल मिले। विभिन्न बीमारी/रोग स्थितियों के अनुसार पोषक तत्वों की जरूरतों का विश्लेषण करना, पोषण देखभाल योजना विकसित करना और उसे लागू करना। अस्पताल में भर्ती मरीजों के साथ-साथ बाह्य रोगी विभाग (ओपीडी) में भर्ती मरीजों को उपयुक्त आहार व्यवस्था प्रदान करना। <p>Role of a Dietitian in Diet Therapy</p> <ol style="list-style-type: none"> Responsible for assessing the nutritional status of the patients and ensuring that they receive proper nutritional care. Analysing nutrient needs according to the different illness/disease states, developing the nutrition care plan and implementing it., Administering suitable diet regimens to hospitalised patients as well as those in the outpatient department (OPD). 	1+1+1

	2. Intravenous feeding	
26.	<p>सूचना एवं संचार प्रौद्योगिकी विकास की भावी वाहिका है, क्योंकि यह आज के आधुनिक युग में विकास के लिए बहुत महत्वपूर्ण है:-</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. आज विश्व के सभी देशों में चाहे वह निर्धन हो या धनवान, विकसित हो या विकासशील या अल्प विकसित सभी में सूचना एवं संचार प्रौद्योगिकी के प्रयोग द्वारा ही वहां की जनता को सूचना एवं जानकारी प्रदान की जाती हैं। 2. सूचना एवं संचार प्रौद्योगिकी के प्रयोग ने आर्थिक, सामाजिक, राजनीतिक क्षेत्र में बहुत से महत्वपूर्ण परिवर्तन ला दिए हैं। 3. आज पूरे विश्व में मोबाइल फोन के बढ़ते प्रयोग ने बाजार तथा जन सुविधाओं एवं सेवाओं तक आम आदमी की पहुंच को बहुत ही सुविधाजनक बना दिया है। <p>Information and Communication Technology (ICT)- is the future vehicle of development, because it is very important for development in today's Modern era:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Today, in all the countries of the world, whether poor or rich, developed or developing or under-developed, information and knowledge is provided to the people through the use of information and communication technology. 2. The use of information and communication technology has brought about many important changes in the economic, social and political fields. 3. Today, the increasing use of mobile phones all over the world has made the common man's access to markets and public facilities and services very convenient. <p style="text-align: center;">अथवा / OR</p> <p>खाद्य मिलावट/अपमिश्रण एक ऐसी प्रक्रिया है जिसके द्वारा खाद्य पदार्थ के गुण पोषकता अथवा प्रकृति में परिवर्तन आ जाता है। खाद्य पदार्थ में यह परिवर्तन किसी दूसरे मिलते-जुलते पदार्थ मिलाने अथवा खाद्य पदार्थ में से कोई आवश्यक तत्व निकालने के कारण आता है। उदाहरण के लिए दूध में से मलाई व क्रीम निकालना तथा पानी मिलाना दोनों ही मिलावट हैं।</p> <p>Food adulteration is a process by which the nutritional properties or nature of a substance are altered. This change in food occurs due to the addition of any other similar substance or the removal of any essential element from the food. For example, extracting cream from milk and adding water.</p>	<p>1+1+1</p> <p>1½+1½</p>

27.	<p>नियमित आहार- : वह आहार होता है जो सभी प्रकार के भोजनों को सम्मिलित करता है और स्वस्थ व्यक्तियों की आवश्यकताओं की पूर्ति करता है, नियमित आहार कहलाता है।</p> <p>संशोधित आहार -: ऐसा आहार जो रोगी की चिकित्सीय आवश्यकताओं को पूरा करने के लिए विशेष रूप से समायोजित किया जाता है, संशोधित आहार कहलाता है।</p> <p>Regular diet: A diet which includes all types of food and fulfils the needs of healthy people is called a Regular diet.</p> <p>Modified Diet -: A diet which is specially adjusted to meet the medical needs of the patient is called a Modified Diet.</p>	1½+1½
28	<p>होटल में प्रमुख कार्यालय विभाग के कार्य - प्रमुख कार्यालय वह विभाग है जहाँ अतिथि का आगमन होता है। यहीं पर उसका पहली बार आतिथ्य उद्योग के कर्मचारियों से अतिथि और समाज के बीच अच्छे संबंध विकसित करना तथा संगठन की छवि अच्छी बनाने का दायित्व प्रमुख कार्यालय पर ही होता है। यह किसी भी होटल का केंद्र बिंदु होता है।</p> <p>प्रमुख कार्यालय के निम्नलिखित कार्य होते हैं-</p> <p>(1) अतिथियों का स्वागत तथा अभिवादन करना। (ii) कमरे के आरक्षण की स्थिति की जाँच और कमरे की उपलब्धता की व्यवस्था करना। (iii) अतिथियों का पंजीकरण करना। (iv) चेक इन और चेक आउट के रिकॉर्ड रखना।</p> <p>Functions of Head Office Department of a Hotel- The head office is the department where the guest arrives. It is here that he meets the hospitality industry employees for the first time. The head office is responsible for developing good relations between the guests and society and building a good image of the organisation. It is the focal point of any hotel.</p> <p>The following are the functions of the head office: (i) Welcoming and greeting the guests. (ii) Checking the status of room reservations and arranging for room availability. (iii) Registering guests. (iv) Keeping records of check-in and check-out.</p>	1x3=3
29	<p>सीमा के अधिकार:- 1. सुनवाई का अधिकार 2. क्षतिपूर्ति का अधिकार</p> <p>सीमा की जिम्मेवारियां - 1. मानक चिन्ह वाली वस्तु ही खरीदनी चाहिए।</p>	1½+1½

	<p>2. वस्तु का पक्का बिल लेना चाहिए।</p> <p>Rights of Seema:-</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Right to be heard 2. Right to compensation <p>Responsibilities of Seema:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Only products with standard markings should be purchased. 2. A proper bill for the product should be taken. 	
	<p style="text-align: center;">खंड घ - (Section D) (Long answer type questions)</p>	
30	<p>Principles of Design:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proportion • Balance • Emphasis • Rhythm • Harmony <p style="text-align: center;">OR</p> <p>मानकीकरण से अभिप्राय है विभिन्न वस्तुओं को मानक चिन्ह प्रदान करना जो उनकी अच्छी क्वालिटी का प्रतीक होता है। उपयोग की विभिन्न वस्तुओं पर मानकीकरण चिन्ह लगे होते हैं जैसे एफ.पी.ओ, एगमार्क, हॉलमार्क इत्यादि। उपभोक्ता को इतनी वस्तुओं में से गुणवत्ता के आधार पर चयन की सुविधा हो जाती है।</p> <p>एगमार्क कृषि संबंधित उत्पादों पर लगाया जाता है। यह कृषि संबंधित संसाधित और अर्ध- संसाधित उत्पादों पर लगाया जाता है। यह संबंधित उत्पादों की उत्तम क्वालिटी का प्रतीक है इसे गेहूँ, चावल, मक्का, सूजी, मैदा व तेल इत्यादि पर लगाया जाता है।</p>	<p>1x5</p> <p>2+3=5</p>
31	<p>A. खाद्य संकट किसी पदार्थ के विभिन्न परिस्थितियों में किसी प्रकार की क्षति अथवा संकट उत्पन्न करने की क्षमता को उस पदार्थ का विषैलापन अर्थात् खाद्य संकट कहते हैं।</p> <p>खाद्य संकट तीन प्रकार का होता है</p> <ul style="list-style-type: none"> • रासायनिक संकट • भौतिक संकट • जैविक संकट <p>Food Hazards: The ability of a substance to cause any kind of damage or hazard under different circumstances is called the toxicity of that substance, i.e. Food Hazard.</p> <p>There are three types of food Hazards:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chemical Hazard • Physical Hazard • Biological Hazard <p style="text-align: center;">OR</p>	2½

	<p>B.संकट विश्लेषण महत्वपूर्ण नियंत्रण बिन्दु - एच.ए.सी.सी.पी एक अंतरराष्ट्रीय स्तर पर मान्यता प्राप्त खाद्य सुरक्षा प्रणाली है जो खेत से लेकर खाने की मेज तक रासायनिक, भौतिक और जैविक खतरों से खाद्य की सुरक्षा सुनिश्चित करती है।</p> <p>(ii) यह खाद्य जनित बीमारी को रोकने के लिए कटाई से लेकर उपभोग तक संपूर्ण खाद्य प्रणाली की निगरानी के लिए रूपरेखा प्रदान करता है। खाद्य पदार्थों के सुरक्षित उत्पादन, यानी कच्चे माल के प्रसंस्करण, भंडारण, परिवहन और उपभोग को सुनिश्चित करने के लिए इसे खाद्य प्रसंस्करण के प्रत्येक चरण में लागू किया जाता है।</p> <p>(iii) खाद्य उत्पादों के विनिर्माण, प्रसंस्करण या हैंडलिंग में शामिल कंपनियां अपने उत्पाद में खाद्य सुरक्षा खतरों को कम करने के लिए एच.ए.सी.सी.पी का उपयोग कर सकती हैं।</p> <p>Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</p> <p>(i) HACCP is an internationally recognised food safety system for assuring the safety of food from chemical, physical and biological hazards from the farm to the table.</p> <p>(ii) It provides the framework for monitoring the total food system, from harvesting to consumption, to prevent foodborne illness. It is applied at each step of food processing for assuring safe production of foods, i.e., processing of raw material, storage, transportation and consumption.</p> <p>(iii) Companies involved in the manufacturing, processing or handling of food products can use HACCP to minimise/eliminate food safety hazards in their product.</p> <p style="text-align: center;">OR</p> <p>C. मोनोक्रोमैटिक रंग योजना- मोनोक्रोमैटिक रंग योजना एक ही रंग पर आधारित होती है, जिसमें विभिन्न रंगों और शेड्स का उपयोग भिन्नता (मूल्य और तीव्रता में) बनाने के लिए किया जाता है, यह योजना इन दिनों डिजाइनिंग में अतिसूक्ष्मवाद के चलन के कारण बहुत लोकप्रिय है।</p> <p>Monochromatic Colour Scheme/Harmony: Monochromatic colour scheme is based on a single hue or colour, with different tints and shades used to create variation (in value and intensity) This scheme is very popular these days because of the trend of minimalism in designing.</p>	<p>2½</p> <p>2½</p>
--	--	---------------------

	<p style="text-align: center;">OR</p> <p>D. लौह तत्व /आयरन की कमी से अरक्तता (IDA): यदि रक्त में लोहे की कमी हो जाए तो हीमोग्लोबिन का निर्माण नहीं हो पाता जिससे एनीमिया (anaemia) की स्थिति उत्पन्न हो जाती है। विश्व स्वास्थ्य संगठन (W.H.O.) के अनुसार स्त्रियों व बच्चों के रक्त में हीमोग्लोबिन का स्तर 12 मि०ग्रा० प्रति 100 मिली. होना चाहिए। इस स्तर में अधिक कमी होने पर रक्तक्षीणता के लक्षण दिखाई देने लगते हैं। इस रोग के होने के मुख्य कारण हैं-</p> <ul style="list-style-type: none"> ● प्रसव के समय रक्त की क्षति होने के कारण। ● दुर्घटना में अत्यधिक रक्त बहने अथवा अधिक रक्तदान के कारण। ● पेट में कीड़ों (हुक कृमि) अथवा अतिसार के कारण। <p>अरक्तता/ रक्तक्षीणता के लक्षण (Symptoms of Anaemia):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● शारीरिक थकान, थोड़ा काम करने पर सांस फूलना, सिरदर्द, सिर चकराना, रोगी की नजर कमजोर और शिथिलता। इसके अतिरिक्त नींद न आना, कम भूख, खाना पचने में परेशानी अथवा जलन की शिकायत रहती है। <p>Iron Deficiency Anaemia (IDA): If iron is deficient in the blood, haemoglobin cannot be produced, resulting in anaemia. According to the World Health Organisation (W.H.O.), the level of haemoglobin in the blood of women and children is 12 mg per 100 ml. Should be. If there is a significant decrease in this level, symptoms of anaemia start appearing.</p> <p>The main reasons for the occurrence of this disease are-</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Due to blood loss during delivery. ● Due to excessive bleeding in an accident or excessive blood donation. ● Due to stomach worms (hookworms) or diarrhoea. <p>Symptoms of Anaemia:</p> <p>Physical fatigue, shortness of breath after doing some work, headache, dizziness, weak eyesight and laxity of the patient. Apart from this, complaints of sleeplessness, low appetite, difficulty in digesting food or heartburn.</p> <p style="text-align: center;">OR</p> <ol style="list-style-type: none"> Develops skills for selection, storage, preservation, processing, packaging and distribution of safe, nutritious and desirable food. Creates affordable, convenient foods. Saves and utilises all the food produced. Provides a variety of food products. They are economical as they last longer. 	<p>2½</p> <p>1X5</p>
--	--	----------------------