

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
B	16	Characteristics of early childhood are: -Children become more independent. -They learn to play in a group. -They start developing hand-eye coordination. -They have specific likes and dislikes	2 (Any two)
	17	Time management is the process of making a 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.	2
	18	5 food groups as given by ICMR: - A. Cereals and grains	2

		<p>B. Pulses and legumes C. Meat, milk and its products D. Fruits and vegetables E. Fats and sugar</p>	
	19	<p>A few factors which effect meal planning are: - Age and gender, - Climate, - Occupation, - Number of family members</p>	<p>2 (Any two)</p>
	20	<p>A few rights of consumer education are as follows: A. Right to safety B. Right to informed C. Right to choose D. Right to be heard</p> <p style="text-align: center;">OR</p> <p>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</p>	<p>2 (Any two)</p>
	21	<p>Advantages of dry method of cleaning: A. It cleans the clothes which cannot be washed with soap and water. 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 stains are easily and quickly removed by dry cleaning.</p>	<p>2 (Any two)</p>
C	22	<p>A. It shouldn't be too small B. Toys should be soft with round edges 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.</p>	<p>3 (Any four)</p>

	23	<p>E. Age-appropriate toys should be selected.</p> <p>F. Toys should not be very noisy.</p> <p>G. Stuffed toys should be washable.</p> <p>Various emotional problems that may be faced by adolescents are as follows:</p> <p>A. Eating disorders</p> <p>B. Addictions and abuse</p> <p>C. Sexual abuse,</p> <p>D. Anti-social behaviour,</p> <p>E. Sibling rivalry,</p> <p>F. Friendship</p> <p>G. Personal interest</p>	3 (Any four)
	24	<p>Fatigue is an important factor in energy management. It is characterised by the</p> <p>A. Physiological fatigue</p> <p>B. Psychological fatigue</p> <p style="text-align: center;">OR</p> <p>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.</p> <p>Need of work simplification:</p> <p>A. It reduces time for doing work by using of motion which are more effective than your regular motions.</p> <p>B. More work be</p> <p style="padding-left: 20px;">-To keep things within reach</p> <p style="padding-left: 20px;">-To use proper equipments and labour-saving devices.</p>	3
	25	<p>Money, time and energy can be saved by meal planning in the following ways:</p> <p>A. Plan the meal at least for a week to save time.</p> <p>B. Chose food items from each food group which have low cost, but the same nutritive value.</p>	3 (Any four)

		<p>C. Make an accurate shopping list, including the quantity and quality of food items.</p> <p>D. Avoid wastage of food and use appropriate preparation techniques and adequate storage facilities.</p> <p>E. Avoid impulsive buying.</p> <p>F. Purchase from the market after comparing process of different brands.</p> <p style="text-align: center;">OR</p> <p>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:</p> <p>A. It helps in controlling body weight, heart rate and blood pressure.</p> <p>B. It helps to build body immunity.</p> <p>C. It facilitates mental and physical relaxation.</p> <p>D. It helps in proper growth of the body.</p> <p>E. Also, it increases the capacity to work.</p> <p>26 Some malpractices adopted by traders to cheat consumers:</p> <p>A. Price variation in goods</p> <p>B. Price variation in services</p> <p>C. Standardized products</p> <p>D. Lack of standardised products</p> <p>E. Imitation</p> <p>F. Poor quality/adulteration</p> <p>G. Faulty weights</p> <p>H. Defective/faulty measures</p> <p>I. Non availability.</p> <p>27 A standardisation mark is a mark given to a product which meets certain standards with respect to the quality of the product in terms of material used, method of manufacturing, label, packaging, sale and performance.</p> <p>Wool MARK</p>	<p style="text-align: center;">3 (Any four)</p> <p style="text-align: center;">3 (Any two)</p>
--	--	---	--

		 <p>Woolmark</p> <p>Eco MARK</p>  <p>Eco Mark</p> <p>FPO MARK</p>  <p>FPO Mark</p> <p>ISI MARK</p>  <p>ISI Mark</p> <p>AG MARK</p>  <p>AG Mark</p> <p>FSSAI MARK</p>  <p>FSSAI Mark</p>	
D	28	Time management may be defined as “a system of controlling and using time as efficiently as possible.”	5

	29	<p>Time management is important for the following reasons:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p style="text-align: center;">OR</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>According to WHO, there are five key principles of food hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p style="text-align: center;">OR</p> <p>Some personal hygiene tips for a food handler are:</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Always wash hands with soap and warm water for 20 seconds. B. Use gloves to handle food. 	5
--	----	--	---





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

	<p>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.</p> <p>F. If the fabric isn't stained completely, and only a little area is stained, apply chemicals in the stained part only.</p>	
--	--	--

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	(ब) 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	(अ) A-III; B-IV; C-II; D-I	1
B	16	प्रारंभिक बचपन की कुछ विशेषताएं हैं: 1. बचपन के दौरान, बच्चे अधिक स्वतंत्र हो जाते हैं। 2. वे एक समूह में खेलना सीखते हैं। 3. वे हाथ से आँख समन्वय विकसित करना शुरू करते हैं। 4. उनकी विशिष्ट पसंद और नापसंद हैं।	1x2=2 (Any two)
	17	समय प्रबंधन विशिष्ट गतिविधियों पर खर्च किए गए समय को नियंत्रित करने का प्रयास करने की प्रक्रिया है। या ऊर्जा प्रबंधन इस तरह से ऊर्जा को समायोजित करता है ताकि कार्यों को करने के लिए कम से कम ऊर्जा की आवश्यकता हो।	2

	18	ICMR द्वारा दिए गए 5 खाद्य समूह हैं: 1. अनाज और अनाज 2. दालें और फलियां 3. मांस, दूध और उसके उत्पाद 4. फल और सब्जियां 5. वसा और चीनी	2
	19	भोजन योजना को प्रभावित करने वाले कुछ कारक हैं: 1. आयु और लिंग 2. जलवायु 3. पेशा 4. परिवार के सदस्यों की संख्या	2 (Any two)
	20	उपभोक्ता के कुछ अधिकार इस प्रकार हैं: 1. सुरक्षा का अधिकार 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 पदार्थों में टिन।	2 (Any two)
	21	सफाई की शुष्क विधियों के लाभ: 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।	2
C	22	खिलौना खरीदते समय किन बातों का ध्यान रखना चाहिए: 1. यह बहुत छोटा नहीं होना चाहिए।	1x3=3 (Any four)

	<p>2. खिलौने गोल किनारों वाले, नरम होने चाहिए और नुकीले नहीं होने चाहिए।</p> <p>3. खिलौनों पर इस्तेमाल किया जाने वाला रंग पक्के और नॉन-टॉक्सिक होना चाहिए।</p> <p>4. खिलौने चमकीले और रंगीन/आकर्षक होने चाहिए।</p> <p>5. आयु-उपयुक्त खिलौनों का चयन किया जाना चाहिए।</p> <p>6. खिलौने बहुत शोरगुल वाले नहीं होने चाहिए।</p> <p>7. खिलौने धोने योग्य होने चाहिए।</p> <p>23 किशोरों द्वारा अनुभव की भावनात्मक समस्याएं इस प्रकार हैं:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. भोजन संबंधी समस्याएं 2. व्यसन और दुर्व्यवहार 3. यौन शोषण 4. असामाजिक व्यवहार 5. भाई बहनों में प्रतिस्पर्धा 6. दोस्ती 7. व्यक्तिगत रुचि <p>24 थकान ऊर्जा प्रबंधन का एक महत्वपूर्ण कारक है इसे परिभाषित किया जाता है :-</p> <ul style="list-style-type: none"> -थकान की अत्यधिक भावना। -शक्ति की कमी। -थकावट महसूस होना। <p>थकान के प्रकार इस प्रकार हैं:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. शारीरिक थकान 2. मनोवैज्ञानिक थकान <p>या</p> <p>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 </p> <p>कार्य सरलीकरण की आवश्यकता:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. विशिष्ट क्रियाओं का प्रयोग करके कार्य में लगने वाले समय को कम करना 	<p>1x3=3 (Any three)</p> <p>1+(1x2) =3</p>
--	--	--

	<p>5. नकल 6. खराब गुणवत्ता/मिलावट 7. दोषपूर्ण वजन 8. दोषपूर्ण/त्रुटिपूर्ण माप 9. अनुपलब्धता</p> <p>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 गुणवत्ता के संबंध में मानकों को पूरा करता है।</p> <p>Wool MARK</p>  <p>Eco MARK</p>  <p>FPO MARK</p>  <p>ISI MARK</p>  <p>AG MARK</p>	<p>1x3=3 (Any three)</p>
--	---	-------------------------------



FSSAI MARK

fssai

D	28	<p>समय प्रबंधन को "यथासंभव कुशलतापूर्वक समय को नियंत्रित करने और उपयोग करने की प्रणाली" के रूप में परिभाषित किया जा सकता है।</p> <p>समय प्रबंधन निम्नलिखित कारणों से महत्वपूर्ण है:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>या</p> <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. लाभ का बजट:- परिवार के पास बचत करने के लिए अतिरिक्त धन है अर्थात आय व्यय से अधिक है 2. संतुलित बजट: - आय और व्यय लगभग समान होते हैं। बचत नहीं होती 3. घाटे का बजट: - आय से अधिक व्यय होता है। 	5
	29	<p>WHO के अनुसार, खाद्य स्वच्छता के प्रमुख सिद्धांत हैं:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. भोजन के संदूषण को रोके 	5

	<p>2. कच्चा और पका हुआ भोजन अलग-अलग करें।</p> <p>3. उचित समय तक और उचित तापमान पर पकाएं खाने को सही तापमान पर संग्रहित करें </p> <p>4. खाना बनाते समय स्वच्छ व सुरक्षित सामग्री का का उपयोग करें </p> <p style="text-align: center;">या</p> <p>1. हाथों को हमेशा साबुन और गर्म पानी से 20 सेकंड तक धोएं </p> <p>2. भोजन को संभालने के लिए दस्ताने का प्रयोग करें </p> <p>3. खाना बनाते समय छींक या खांसी होने पर अपना मुंह और नाक ढक लें </p> <p>4. भोजन पकाने वालों को साफ-सुथरे कपड़े पहनने चाहिए </p> <p>5. खाना बनाने से पहले नाखूनों को काट लेना चाहिए </p> <p>6. भोजन पकाने वाला चर्म रोग से पीड़ित नहीं होना चाहिए।</p> <p>7. भोजन में बाल गिरने से बचने के लिए अपने सिर को टोपी से ढक लेना चाहिए।</p>	<p>30</p> <p>1. कपड़ों को धूल से दूर रखने के लिए समय-समय पर अच्छी तरह से ब्रश करें।</p> <p>2. कपड़ों को धूप और हवा के संपर्क में लाने से कीटाणु मर जाते हैं </p> <p>3.अलमारी, बक्सों और कपड़ों को बार-बार हवा देनी चाहिए।</p> <p>4.अपनी अलमारी और बक्सों में कपड़े रखने से पहले उन्हें सूखे कपड़े से साफ कर लेना चाहिए।</p> <p>5. कपड़े रखने से पहले लकड़ी के हर शेल्फ पर अखबार या प्लास्टिक शीट बिछा दें।</p> <p>6. धोने योग्य कपड़ों को बार-बार धोना चाहिए।</p> <p>7. जिन कपड़ों को बार-बार नहीं धोया जा सकता है, उन्हें समय-समय पर ड्राई क्लीन किया जाना चाहिए।</p> <p>8.कभी भी हाथ से बुने और ऊनी कपड़े तार पर नहीं सुखाएं क्योंकि इससे उनका आकार बिगड़ जाएगा।</p> <p style="text-align: center;">या</p>	<p>5 (Any five)</p>
--	--	---	-------------------------

	<ol style="list-style-type: none">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।	
--	--	--

