CLASS:12th

Home Science

(Practice paper 4)

अंक योजना 4(Marking Scheme)

क्रमांक	खंड - क (ObjectiveType Questions)	अंक
1.	(c) pH एवं ताप पर pH and Temperature	1
2.	(d) उपरोक्त सभी All of these	1
3.	(d) प्रोटीन Protein	1
4.	(d) के. जी. बी. वी. K.G.B.V.	1
5.	(d) चिकित्सकीय खाद्य पदार्थ Medical/Clinical Foods	1
6.	(a) अनाज Cereals	1
7.	एनीमिया Anaemia	1
8.	डिजाइन Design	1
9.	आहार फॉर्टीफिकेशन Food Fortification	1
10.	In 1955	1
11.	बैक्टीरिया, फफूंदी, खमीर इत्यादि Bacteria, mold, yeast etc.	1
12.	सात रंग Seven colors	1
13.	(a) अभिकथन (A) एवं कारण (R) दोनों सही हैं और कारण (R) अभिकथन (A) की सही व्याख्या है। 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 है और कारण (R) अभिकथन (A) की सही व्याख्या है Assertion (A) and reason(R) both are correct and the reason(R) is the correct explanation of the assertion(A).	1
15.	(a) अभिकथन (A) और कारण (R) दोनों सही है और कारण (R) अभिकथन (A) की सही व्याख्या है Assertion (A) and reason(R) both are correct and the reason(R) is the correct explanation of the assertion(A).	1
	खंड ख (Section B)	

Downloaded from cclchapter.com

	Very Short answer question	
16.	किसी इच्छित वस्तु को बनाने के लिए योजना अनुसार व्यवस्था करने को डिजाइन कहते हैं। डिजाइन के पांच सिद्धांत है -: 1. अनुपात 2. संतुलन 3. लय 4. अनुरूपता 5. दबाव Making arrangements according to a plan to make a desired object is called design. **There are five principles of Design:** 1. Proportion 2. Balance 3. Rhythm 4. Harmony 5. Emphasis	1 + 1
17.	"अपनी आवश्यकताओं की पूर्ति हेतु किसी वस्तु या सेवा का मूल्य चुकाकर उसका उपभोग करने वाला व्यक्ति उपभोक्ता कहलाता है" "A person who consumes any good or service by paying its price to fulfill his needs is called a consumer."	2
18.	निगमित संप्रेषण स्थानीय और वैश्विक स्तर पर कर्मचारीयों, उपभोक्ताओं, नियोजकों तथा अन्य व्यक्तियों के साथ संप्रेषण का प्रभावी मार्ग है। निगमित संप्रेषण के प्रकार-: ● आंतरिक संप्रेषण ● बाह्य संप्रेषण **Corporate communication** is an effective way to communicate with employees, customers, employers and other people locally and globally. Types of corporate communication: ● Internal communication ● External communication.	1+1
19.	1. नौकरी में हमेशा अपने वरिष्ठ अधिकारी का आदेश मानना पड़ता है जबकि कॅरियर में व्यक्ति स्वयं ही अपना मालिक होता है। 2. नौकरी में अच्छा कार्य करने पर केवल बोनस या तरक्की मिलती है जबकि कॅरियर में सफल होने पर यश, नाम, सफलता, सम्मान तथा धन की प्राप्ति होती है। 1. In a job, one always has to obey the orders of one's superior, whereas in a career, a person is his own boss. 2. If you do good work in a job, you get only bonus or promotion, whereas if you are successful in your career,	1+ 1

Downloaded from cclchapter.com

	you get fame, name, success, respect and money.	
20..	एक वर्णी रंग योजना में एक ही रंग को आधार मानकर उसके मान और तीव्रता में विविधता द्वारा अलग-अलग रंग सुमेल बनाई जाती है। जैसे गहरा हरा रंग और हल्का हरा रंग। In a **Monochromatic color scheme**, different color combinations are created by considering the same color as the base and varying its value and intensity. Like dark green color and light green color. OR लक्षित बाजार उपभोक्ताओं की वह श्रेणी है जिसे व्यापारी अपने उत्पाद बेचने के लिए लक्षित करता है। फैशन व्यापार में लक्षित बाजारों की भूमिका बहुत महत्वपूर्ण है, क्योंकि ये विक्रय विभाग को उन उपभोक्ताओं पर केंद्रित करने में सहयोग देते हैं जिनके द्वारा सामान खरीदने की संभावना अधिक होती है। इन बाजारों से अन्य बाजारों की अपेक्षा अधिक लाभ मिलता है। Target market is the category of consumers that the businessman targets to sell his products. **The role of target markets** is very important in fashion business, as they help the sales department to focus on the consumers who are most likely to buy the goods. These markets provide more profits than other markets.	2 2
21.	खाद्य संसाधन यह ऐसी विधियों और तकनीकों का समूह है जो कच्ची सामग्रियों को तैयार और आधे तैयार उत्पादों में बदल देता है। खाद्य संसाधन के लिए अच्छी गुणवत्ता वाले कच्चे माल की आवश्यकता होती है जिसे आकर्षक और लंबे सुरक्षा- काल वाले खाद्य उत्पादों में बदला जाता है। **Food processing** is the set of methods and techniques that transform raw materials into finished and semi-finished products. Food processing requires good quality raw materials to be transformed into attractive and long shelf life food products. OR खाद्य सुरक्षा खाद्य सुरक्षा से अभिप्राय उस प्रक्रिया से है जिसके द्वारा यह सुनिश्चित किया जाता है, कि खाद्य पदार्थ उपभोग के लिए सुरक्षित है और वह उपभोक्ताओं को किसी प्रकार की कोई हानि नहीं पहुंचाएगा। **Food security** Food safety refers to the process by which it is ensured that food is safe for consumption and will not cause any harm to consumers.	2 2
	खंड -ग (Section C) **लघु उतरात्मक प्रश्न** **Short answer type questions**	
22.	प्रारंभिक बाल्यावस्था देखभाल एवं शिक्षा के उद्देश्य -:	1 X 3

Downloaded from cclchapter.com

	एन.सी.ई.आर.टी में प्रकाशित एक लेख में राष्ट्रीय पाठ्यचर्या- 2005 (National Curriculum-2005) की रूपरेखा के अनुसार प्रारंभिक बाल्यावस्था देखभाल में शिक्षा के मूल उद्देश्य निम्नलिखित है- 1. बच्चों का समग्र विकास जिससे वह अपनी क्षमता पहचान सके। 2. औपचारिक विद्यालय के लिए तैयारी। 3. महिलाओं और बच्चों के लिए सहायक सेवाएं प्रदान करना। **Objectives of Early Childhood Care and Education -:** According to the outline of National Curriculum-2005 in an article published in NCERT, the basic objectives of education in early childhood care are as follows- 1. Overall development of children so that they can realize their potential. 2. Preparation for formal school. 3. To provide support services for women and children.	
23.	आवास /लॉज **(Lodge)-:** इस प्रकार के छोटे व्यापारिक प्रतिष्ठान कस्बों या शहरों के मुख्य बाजारों में या उसके आसपास होते हैं। ज्यादातर लॉन्ज केवल सोने के लिए ही किराए पर स्थान प्रदान करते हैं। जबकि कुछ में चाय पानी की सुविधा के साथ-साथ भोजन की सुविधा भी प्रदान की जाती है। रिसोर्ट अथवा सैरगाह **(Resort)-:** बड़े होटलों की तरह रिजॉर्ट भी बड़े व्यापारिक प्रतिष्ठान होते हैं जो मुख्य रूप से अपनी खूबसूरती और सुख सुविधाओं के लिए मशहूर होते हैं। रिजॉर्ट की चारदीवारी में लगभग हर सुविधा उपलब्ध होती है जो किसी व्यक्ति या परिवार को अवकाश के दौरान हो सकती है जैसे कि स्विमिंग पूल, खेलों के कोर्ट इत्यादि। **Accommodation/Lodge-:** These types of small business establishments are located in or around the main markets of towns or cities. Most lounges offer space for rent only for sleeping purposes. While in some, along with tea and water facilities, food facilities are also provided. **Resort:** Like big hotels, resorts are also big business establishments which are mainly famous for their beauty and amenities. Almost every facility that an individual or family might need during a holiday is available within the boundary walls of the resort such as swimming pool, sports courts etc.	1½ + 1½
24.	कोमल आहार **:-** कोमल आहार मे रेशे नहीं पाए जाते। यह आहार रेशे रहित और मुलायम होने के कारण रोगी इसे आसानी से पचा लेते हैं- जैसे उबेल मसले आलू, सूजी की खीर इत्यादि। यह आहार तब दिया जाता है जब रोगी की स्थिति में कुछ सुधार होता है परंतु उसका पाचन तंत्र ठोस आहार को पचाने में असमर्थ होता है।	1½ + 1½

Downloaded from cclchapter.com

	पूर्ण तरल आहार :- तीव्र ज्वर, तीव्र अतिसार, वमन तथा ऑपरेशन के तुरंत बाद स्थिति थोड़ी सुधरने तक पूर्ण तरल आहार ही दिया जाता है-जैसे कि फटे दूध का पानी, उबली हुई सब्जियों का पानी, नींबू पानी इत्यादि। इस प्रकार का आहार लेने की सलाह उन व्यक्तियों को दी जाती है। जो सामान्य रूप से चबा या निगल नहीं सकते, परंतु यह आहार लंबे समय तक नहीं दिया जा सकता क्योंकि इससे रोगी की पोषण संबंधी आवश्यकताएँ पूरी नहीं हो पाती। **Soft diet :-** Fibers are not found in soft diet. Since this food is fiber free and soft, the patient easily digests it - like boiled mashed potatoes, semolina pudding etc. This diet is given when there is some improvement in the patient's condition but his digestive system is unable to digest solid food. **Full liquid diet :-** In case of severe fever, severe diarrhoea, vomiting and immediately after the operation, till the condition improves a bit, only full liquid diet is given - like water of curdled milk, water of boiled vegetables, lemon water etc. Those people are advised to take this type of diet. Those who cannot chew or swallow normally, but this diet cannot be given for a long time because it does not meet the nutritional needs of the patient.	
25.	जन स्वास्थ्य पोषण, अध्ययन का वह क्षेत्र है जिसमें पोषण संबंधी बीमारियों तथा समस्याओं के नियंत्रण द्वारा अच्छे स्वास्थ्य को बढ़ाने का प्रयास किया जाता है। भारत कुपोषण का दोहरा भार उठा रहा है का तात्पर्य यह है कि भारत में अल्प पोषण तथा अति पोषण दोनों ही व्यापक रूप से पाए जाते हैं। Public health nutrition is a field of study that attempts to promote good health through the control of nutrition-related diseases and problems. India is bearing the double burden of malnutrition, which means that both undernutrition and overnutrition are widespread in India.	3
26.	कोडेक्स एलीमेंटैरियस कमीशन -: कोडेक्स एलिमेंटोरियस कमीशन एक अंतरसरकारी संस्था है। जिसे उपभोक्ताओं के स्वास्थ्य की सुरक्षा के लिए अंतरराष्ट्रीय मानकों को बनाने तथा खाद्य एंव कृषि के अंतरराष्ट्रीय व्यापार को आसान बनाने के लिए स्थापित किया गया है। वर्ष 2017 में 187 देश इस संस्था के सदस्य थे। भारत भी अपने स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय के माध्यम से इस संस्था का सदस्य है। सी.ए.सी. के दो मुख्य उद्देश्य हैं- 1. उपभोक्ताओं के स्वास्थ्य की रक्षा 2. खाद्य व्यापार में निष्पक्ष प्रथाओं को सुनिश्चित करना इस संस्था के द्वारा प्रकाशित किए जाने वाली 'खाद्य नियमावली' को अंतरराष्ट्रीय स्तर पर अपनाए गए खाद्य मानकों का एक विश्वसनीय संग्रह माना जाता है। इस प्रकाशित प्रलेख को 'कोडेक्स एलिमेंटेरियस' के नाम से जाना जाता है। विभिन्न देश अपने राष्ट्रीय मानकों के विकास के लिए कोडेक्स मानकों का ही अनुसरण करते हैं। **Codex Alimentarius Commission -:**	3

Downloaded from cclchapter.com

	The Codex Alimentarius Commission is an intergovernmental organization. Which has been established to create international standards to protect the health of consumers and to facilitate international trade in food and agriculture. In the year 2017, 187 countries were members of this organization. India is also a member of this organization through its Ministry of Health and Family Welfare. C.A.C. It has two main objectives- 1. Protect the health of consumers 2. Ensuring fair practices in the food trade The 'Food Manual' published by this organization is considered a reliable collection of food standards adopted at the international level. This published document is known as 'Cordex Alimentarius'. Different countries follow Codex standards to develop their national standards. OR फैशन चक्र **-:** फैशन चक्र से अभिप्राय है- वह समय या जीवन काल, जिसमें एक फैशन चलता है। फैशन शुरू होने से लेकर खत्म होने तक पांच स्तरों में गति करता है। 1. शैली की प्रस्तुति 2. लोकप्रियता में वृद्धि 3. लोकप्रियता की पराकाष्ठा 4. लोकप्रियता में कमी होना 5. शैली का परित्याग अथवा प्रचलन **Fashion Cycle** -: Fashion cycle means the time or life span in which a fashion lasts. Fashion moves through five levels from start to finish. 1. Presentation of style 2. Rise in popularity 3. Peak of popularity 4. Decline in popularity 5. Abandonment or rejection of a style	3
27.	वस्त्रों की देखरेख और रखरखाव के दो पहलू हैं–: ● कपड़ों को किसी भी प्रकार की भौतिक क्षति से मुक्त रखना और यदि उसका प्रयोग करते समय कोई क्षति हुई है तो उसमें सुधार करना। ● कपड़े से धूल –धब्बे तथा गंदगी को हटाने के लिए विभिन्न विधियों और प्रक्रियाओं के बाद भी कपड़े के रंग रूप और चमक को बनाए रखना एंव उसकी बनावट और विशेषताओं को बनाए रखना। वस्त्रों की देखरेख एवं रखरखाव के लिए प्रयोग में आने वाले विभिन्न उपकरण–:	1x3

Downloaded from cclchapter.com

	• धुलाई के उपकरण • सूखाने के उपकरण • प्रेस करने के उपकरण There are two aspects to the care and maintenance of textiles: • Keeping clothes free from any kind of physical damage and repairing any damage caused while using them. • Retaining the look and shine of the fabric and maintaining its texture and characteristics even after various methods and processes to remove dust, stains and dirt from the fabric. Various equipment used for care and maintenance of clothes:- • Washing equipment • Drying equipment • Pressing / Ironing equipment OR आई.एस. आई. **(I.S.I)-:** सन 1947 में भारतीय मानक संस्थान की स्थापना की गई, बाद में इसका नाम बदलकर भारतीय मानक ब्यूरो कर दिया गया। इसका मुख्य कार्यालय नई दिल्ली में है।आई.एस. आई अंकित किया हुआ कोई भी सामान खरीदने से हमें भरोसा हो जाता है कि हमने सही सामान खरीदा है। I.S.I मार्क बिजली से चलने वाले उपकरणों जैसे कि रेफ्रिजरेटर, पंखे, रेगूलेटर, गीजर, पानी गर्म करने की रॉड इत्यादि पर दिया जाता था, परंतु अब यह मार्क इसके अलावा अन्य वस्तुएं जैसे नमक, बिस्कुट, पाउडर दूध, कॉफी, कस्टर्ड पाउडर, प्रेशर कुकर, गैस का चूल्हा, साबुन तथा अन्य पदार्थों पर भी दिया जाता है। (**I.S.I.) Indian Standards Institute** was established in 1947, later its name was changed to Bureau of Indian Standards. Its head office is in New Delhi. By purchasing any item marked I.S.I, we can be assured that we have purchased the correct item. I.S.I mark was given on electrical appliances like Refrigerators, Fans, Regulators, Geysers, W ater heating rods etc., but now this mark is also given on other items like salt, biscuits, powdered milk, coffee, custard powder, pressure washers etc. It is also given on cooker, gas stove, soap and other items.	3
	खंड घ -(Section D) **Long answer type questions**	
28.	वह रेडियो कार्यक्रम जिनका प्रसारण एक सीमित क्षेत्र के दायरे में, जिनकी भौगोलिक तथा सामाजिक स्थिति समान हो उसे स्थानीय रेडियो या समुदाय रेडियो का नाम दिया गया। सामुदायिक रेडियो की विशेषताएं **-:** 1. सामुदायिक रेडियो स्टेशन कम लागत में एक सीमित क्षेत्र में प्रसारण के लिए स्थापित किए जाते हैं। 2. स्थानीय लोगों द्वारा स्थानीय बोली में चलाए एवं नियंत्रित किए जाते हैं। 3. ये स्थानीय रेलवे स्टेशन प्रायः विकास के स्थानीय कार्यक्रमों को बढ़ावा	1+3+1

Downloaded from cclchapter.com

	देते हैं। 4. स्थानीय व्यक्तियों को रेडियो कार्यक्रम में भाग लेने और अपने विचार व्यक्त करने तथा अपनी प्रतिभा का प्रदर्शन करने का अवसर प्रदान करते हैं। भारत के विभिन्न राज्यों में समुदाय रेडियो का उपयोग करने हेतु कुछ सफल प्रयास किए गए है। उनके कुछ उदाहरण निम्नलिखित हैं - दिल्ली विश्वविद्यालय सामुदायिक रेडियो, 904 एफ.एम. उत्तरी दिल्ली। Those radio programs which are broadcast within a limited area, whose geographical and social conditions are similar, are called **local radio or community radio.** **<u>Features of Community Radio -:</u>** ● Community radio stations are established to broadcast to a limited area at low cost. ● They are run and controlled by local people in local dialect. ● These local railway stations often promote local development programmes. ● Provides an opportunity to local individuals to participate in radio programs and express their views and showcase their talent. Some successful efforts have been made to use community radio in different states of India-: **Following are some of their examples - Delhi University Community Radio, 904 F.M. North Delhi.** OR भारत में युवाओं के लिए कार्यक्रम**-:** **A.** राष्ट्रीय सेवा योजना भारत सरकार, युवा कार्यक्रम और खेल मंत्रालय के केंद्रीय क्षेत्र की योजना है यह भारत के 10+2 बोर्ड स्तर पर स्कूलों की कक्षा 11वीं में 12वीं के युवा छात्रों, तकनीकी संस्थानों, कॉलेजों एवं विश्वविद्यालय स्तर के स्नातक एवं स्नातकोत्तर युवा छात्रों को सरकार द्वारा चलाए जा रहे कार्यक्रमों में भाग लेने का अवसर प्रदान करती है। इस योजना के अंतर्गत आमतौर पर निम्नलिखित कार्य किया जाते हैं- ● सड़कों के निर्माण और मरम्मत कार्य। ● गांव में तालाबों का निर्माण। ● परिवार कल्याण संबंधी कार्यक्रम ● सामूहिक टीकाकरण कार्यक्रम **B.** भारत स्काउट एंड गाइड**-** स्काउट एंड गाइड नवयुवकों के लिए एक स्वयंसेवी, गैर सरकारी शैक्षिक आंदोलन है। उद्देश्य**-:** ● लड़के और लड़कियों में निष्ठा, देशभक्ति और दूसरों के प्रति विचारशील	2½ + 2½

Downloaded from cclchapter.com

	होने की भावना को बढ़ावा देना ● उनके चरित्र को विकसित करना है। ● यह संतुलित शारीरिक और मानसिक विकास को भी बढ़ावा देता है ● समाज सेवा की भावना विकसित करता है। **A. National service Scheme** It is a Central Sector Scheme of the Ministry of Youth Affairs and Sports, Government of India, run by the Government of India, for young students of class 11th, 12th in schools at 10+2 board level, technical institutes, colleges and university level young students. Provides an opportunity to participate in the ongoing programs. Generally the following works are done under this scheme- ● Construction and repair work of roads. ● Construction of ponds in the village. ● Family welfare programs ● Mass vaccination program **B. Bharat Scouts and Guides-** Scouts and Guides is a voluntary, non-governmental educational movement for youth. **Objectives-:** ● To foster among boys and girls a sense of loyalty, patriotism and consideration for others ● Their character has to be developed. ● It also promotes balanced physical and mental development ● Develops a sense of social service.	
29.	उपभोक्ताओं के हितों के उद्देश्य से भारत सरकार ने **उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम** 1986 में बनाया तथा 1987 में J & K को छोड़कर पूरे देश में समान रूप से लागू हुआ था। यह अधिनियम के तहत उपभोक्ताओं को कुछ अधिकार प्रदान किए गए है। उपभोक्ता अधिकार वे अधिकार होते हैं जिनकी रचना यह सुनिश्चित करने के लिए की गई कि सभी उपभोक्ताओं को उचित एवं गुणवत्ता पूर्वक वस्तु और सेवाएं उचित कीमतों पर प्राप्त हो सके। ● सूचना का अधिकार ● चयन का अधिकार ● सुरक्षा संबंधी अधिकार ● सुनवाई का अधिकार ● क्षतिपूर्ति का अधिकार ● शिक्षा संबंधी अधिकार In order to protect the interests of consumers, the Government of India enacted the Consumer Protection Act in 1986 and it was implemented uniformly in the entire country except J&K in 1987. Under this Act, certain rights have been provided to consumers. **Consumer Rights** are rights designed to ensure that all consumers receive fair and quality goods and services at reasonable prices.	1 +1×4

Downloaded from cclchapter.com

- Right to Information
- Right to choose
- Security rights
- Right to be heard
- Right to compensation
- Right to education

OR

खाद्‌य पदार्थ को नष्ट होने से बचाने के लिए विभिन्न विधियों का प्रयोग पुराने समय से चला रहा है फिर चाहे वह कटी फसल हो या कटा पशु। आमतौर पर खाद्‌य संरक्षण के लिए जो विधियाँ अपनाई जाती है वह निम्नलिखित है–: 1+2+2

- धूप में सुखाना अथवा निर्जलीकरण
- हिमीकरण
- प्रशीतन व शीत भंडार
- घरेलू परिरक्षकों द्‌वारा
- रासायनिक परिरक्षकों द्‌वारा

धूप में सुखाना अथवा निर्जलीकरण –

भोज्य पदार्थ में उपस्थित नमी को सुखाकर भोजन को संरक्षित करना निर्जलीकरण कहलाता है।

निर्जलीकरण के लाभ –

1. खाद्‌य पदार्थों को संरक्षित करने की है बहुत पुरानी विधि है इससे खाद्‌य पदार्थों को बहुत काफी समय तक सुरक्षित रखा जा सकता है।
2. इससे पौष्टिक तत्व भी कम मात्रा में नष्ट होते हैं।
3. इस विधि के लिए किसी प्रशिक्षण की आवश्यकता नहीं पड़ती।

निर्जलीकरण की हानियां–

1. अगर मौसम खराब हो तो यह विधि कारगर साबित नहीं होती।
2. कुछ पौष्टिक तत्व धूप के प्रभाव से नष्ट हो जाते हैं।
3. खाद्‌य पदार्थ पहले जैसी अवस्था में नहीं रहते।
4. इस विधि में काफी समय लगता है।

Various methods have been used since ancient times to protect food items from spoilage, whether it is harvested crops or slaughtered animals. The methods generally adopted for food preservation are as follows:

- Sun drying or dehydration
- Freezing
- Refrigeration and cold storage
- By household preservatives
- By chemical preservatives

Sun drying or dehydration -

Preserving food by drying the moisture present in food is called dehydration.

Downloaded from cclchapter.com

	Advantages of Dehydration - ● This is a very old method of preserving food items, with the help of which food items can be kept safe for a long time. ● Due to this, nutritious elements are destroyed in very small quantities. ● This method does not require any particular training. **Disadvantages of Dehydration-** ● If the weather is bad then this method does not prove to be effective. ● Some nutritious elements get destroyed due to the effect of sunlight. ● Food items do not remain in the same condition as before. ● This method takes a lot of time.	

Downloaded from cclchapter.com

30	A. **अर्थपूर्ण कार्य** किसी उद्देश्य की पूर्ति की लिखी जाने वाली गतिविधियां कार्य कहलाती हैं जबकि अर्थपूर्ण कार्य ऐसा कोई भी कार्य जो समाज के लिए उपयोगी हो तथा जिससे पूरी जिम्मेदारी के साथ किया जाए और जिसे करने में आनंद तथा मानसिक संतुष्टि की प्राप्ति हो अर्थपूर्ण कार्य कहलाता है **Meaningful work**: Activities done to fulfill some purpose are called work, whereas meaningful work is any work which is useful for the society and which is done with full responsibility and which gives pleasure and mental satisfaction while doing it is called meaningful work. OR B. खाद्य विषाक्तता खाद्य पदार्थों को पकाने से उसमें उनमें उपस्थित ज्यादातर रोगाणु नष्ट हो जाते हैं परंतु कुछ रोगाणु शेष रह जाते हैं जो सामान्य ताप पर उन खाद्य पदार्थों में हानिकारक विष उत्पन्न करते हैं और उन्हें विषाक्त कर देते हैं। इसे ही खाद्य विषाक्तता कहा जाता है। जो खाद्य पदार्थ चखने तथा सुंघने पर ठीक लगे, वह उपभोग के लिए सुरक्षित ही हो, यह जरूरी नहीं है। उदाहरण के लिए 'स्टैफलोकोक्कस आरियस' नामक जीवाणु हवा, धूल तथा जल में पाया जाता है। यदि ऐसा कोई व्यक्ति जिसमें ये जीवाणु उपस्थित हो, भोजन को पकाते या परोसते समय उसमें हाथ लगा दे तो भोजन ग्रहण करने वाले व्यक्तियों में इस जीवाणु द्वारा विष उत्पन्न करने के कारण अतिसार नामक रोग हो सकता है। **Food poisoning:** By cooking food items, most of the germs present in them are destroyed but some germs remain which at normal temperature produce harmful toxins in those food items and make them poisonous. This is called food poisoning. Food that tastes and smells good is not necessarily safe for consumption. For example, a bacterium called 'Staphylococcus aureus' is found in air, dust and water. If a person in whom this bacteria is present, touches the food while cooking or serving it, then the person consuming the food may suffer from a disease called diarrhea due to the production of poison by this bacteria. OR C. खाद्य मिलावट एक ऐसी प्रक्रिया है जिसके द्वारा 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 खाद्य मिलावट है **Food adulteration** is a process by which the nutritional properties or nature of a substance is 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, both food adulteration is a process by which the	2½ + 2½ (Any two)

Downloaded from cclchapter.com

	quality, nutrition or nature of the food gets changed. OR D. **Vitamin A Deficiency (VAD)-** विटामिन ए की कमी से रात्रि अंधराता रोग हो जाता है, जिसमें रात के समय दिखाई देना कम हो जाता है। विटामिन ए की अत्यधिक कमी होने पर निम्नलिखित प्रभाव होते हैं कंजेक्टिवाइटिस**-** विटामिन ए की अधिक कमी होने पर अश्रु ग्रंथियो के स्राव में कमी आ जाती है। आंख का कॉर्निया सूख जाता है और उसमें संक्रमण होने शुरू हो जाते हैं। विटॉट बिंदु आंख के कॉर्निया वाले भाग के दोनों और सफेद या भूरे रंग के बिटॉट बिंदु हो जाते हैं किरैटोमलेशिया**-** यह आंखों के रोग की अंतिम स्थिति है जिसमें आंखें लाल और सूख जाती हैं जिससे धीरे-धीरे व्यक्ति को दिखाई देना बंद हो जाता है। **Vitamin A Deficiency (VAD)-** Vitamin A deficiency causes night blindness, in which vision is reduced at night. Following are the effects of excessive deficiency of Vitamin A: **Conjunctivitis**- Due to excessive deficiency of Vitamin A, the secretion of tear glands decreases. The cornea of the eye dries up and infections start occurring in it. **Bitot Spots -:**become white or brownish Bitot spots on both sides of the cornea. **Keratomalacia –** This is the last stage of eye disease in which the eyes become red and dry due to which the person gradually stops seeing.	

Downloaded from cclchapter.com