

# हरियाणा विद्यालय शिक्षा बोर्ड

पाठ्यक्रम एवं अध्यायवार अंको का विभाजन (2026-27)

कक्षा- 10वीं

विषय: गृह विज्ञान

कोड: 033

सामान्य निर्देश:

1. संपूर्ण पाठ्यक्रम के आधार पर एक वार्षिक परीक्षा होगी।
2. वार्षिक परीक्षा 60 अंकों की होगी, प्रायोगिक परीक्षा 20 अंकों की होगी और आंतरिक मूल्यांकन 20 अंकों का होगा।
3. प्रायोगिक परीक्षा के लिए: -
  - i) 5-5 अंकों के दो प्रयोग।
  - ii) 5 अंकों की प्रायोगिक पुस्तिका।
  - iii) 2 अंकों की खेल सामग्री।
  - iv) 3 अंकों की मौखिक परीक्षा।
4. आंतरिक मूल्यांकन के लिए:  
निम्नानुसार आवधिक मूल्यांकन होगा:
  - i) 4 अंकों के लिए- दो SAT परीक्षाएं आयोजित की जाएंगी  
जिनका अंतिम आंतरिक मूल्यांकन के लिए 04 अंकों का भारांक होगा।
  - ii) 2 अंकों के लिए- एक अर्ध वार्षिक परीक्षा आयोजित की जाएगी जिसका अंतिम आंतरिक मूल्यांकन के लिए 02 अंकों का भारांक होगा।

- iii) 2 अंकों के लिए- एक प्री-बोर्ड परीक्षा आयोजित की जाएगी जिसका अंतिम आंतरिक मूल्यांकन के लिए 02 अंकों का भारांक होगा।
- iv) 2 अंकों के लिए- विषय शिक्षक CRP (कक्षा कक्ष की भागीदारी) के लिए मूल्यांकन कर अधिकतम 02 अंक देंगे।
- v) 5 अंकों के लिए- छात्रों द्वारा एक परियोजना कार्य किया जाएगा जिसका अंतिम आंतरिक मूल्यांकन के लिए 5 अंकों का भारांक होगा।
- vi) 5 अंकों के लिए – विद्यार्थी की उपस्थितिके निम्नानुसार 5 अंक प्रदान किए जाएंगे:

75% से 80% तक - 01 अंक

80% से अधिकसे 85% तक - 02 अंक

85% से अधिकसे 90% तक - 03 अंक

90% से अधिकसे 95% तक - 04 अंक

95% से अधिकसे 100% तक - 05 अंक

## पाठ्यक्रम संरचना (2026-27)

कक्षा- 10वीं

विषय: गृह विज्ञान

कोड: 033

क्रमसंख्या	अध्याय	अंक
1	मानव वृद्धि और विकास II	12
2	संसाधनों का प्रबंधन	12

3	भोजन और व्यक्तिगत स्वच्छता	06
4	आहार आयोजन	10
5	खाद्य सुरक्षा और उपभोक्ता शिक्षा	10
6	वस्त्रों और परिधानों की देखभाल और रख रखाव	10
कुल		60
प्रायोगिक		20
आंतरिक मूल्यांकन		20
कुल योग		100

## UNIT I: मानव वृद्धि और विकास II

### a. खेल (जन्म - 5 वर्ष)

- खेल का अर्थ
- बच्चों की वृद्धि और विकास में खेल की भूमिका
- खेल के प्रकार (सक्रिय, निष्क्रिय, प्राकृतिक, गंभीर और खोजपूर्ण)
- बच्चों के लिए खेल सामग्री का चयन।

### b. बाल्यावस्था (3 से 11 वर्ष)-

- पूर्व बाल्यावस्था
- उत्तर बाल्यावस्था
- आयु विशिष्ट परिमाण

c. किशोरावस्था:

- अवधारणा
- विशेषलक्षण

## UNIT II: संसाधनों का प्रबंधन: समय, ऊर्जा और धन

a. समय प्रबंधन

- परिभाषा और महत्व
- समय योजना – समय योजना को प्रभावित करने वाले कारक

b. ऊर्जा प्रबंधन:

- परिभाषा और महत्व
- ऊर्जा प्रबंधन को प्रभावित करने वाले कारक

c. थकान और कार्य सरलीकरण

- परिभाषा और महत्व
- थकान के प्रकार
- कार्य सरलीकरण को प्रभावित करने वाले कारक

d. धन प्रबंधन

- परिभाषा और महत्व
- पारिवारिक आय और बजट
- धन प्रबंधन को प्रभावित करने वाले कारक

## UNIT III: भोजन एवं व्यक्तिगत स्वच्छता

a. भोजन का स्वच्छ रख रखाव एवं परोसने के सिद्धांत

- अर्थ और अवधारणा
- सिद्धांत

b. रसोई में स्वच्छता

- स्वच्छता
- प्रकाश
- पानी की आपूर्ति और निकासी
- बर्तन और उपकरण

c. भोजन संचालक (फूडहैंडलर) की व्यक्तिगत स्वच्छता

- आरोग्य भोजन सेवा
- व्यक्तिगत स्वच्छता के लिए आवश्यक निर्देश

d. खाद्य संग्रहण के दौरान स्वच्छता

- विकारीय खाद्य पदार्थों का संग्रहण
- अर्द्धविकारीय खाद्य पदार्थों का संग्रहण
- अविकारीय खाद्य पदार्थों का संग्रहण

## UNIT IV: आहार आयोजन

a. आहार आयोजन की अवधारणा

- अर्थ
- महत्त्व
- सिद्धांत

b. आहार आयोजन को प्रभावित करने वाले कारक

- आयु, लिंग, जलवायु, व्यवसाय, खाद्य पदार्थों की कीमत, परिवार के सदस्यों की संख्या, अवसर, भोजन की उपलब्धता, पारिवारिक परंपराएं, पसंद और ना पसंद

c. ICMR द्वारा प्रस्तावित खाद्य समूह

- अवधारणा

- खाद्य समूहों के प्रकार (ICMR)

d. संतुलित आहार की योजना बनाने में खाद्य समूहों का उपयोग (स्वयं एवं परिवार हेतु )

- संतुलित आहार का अर्थ और महत्व
- सिद्धांत

## UNIT V: खाद्य सुरक्षा और उपभोक्ता शिक्षा:

a. उपभोक्ताओं की समस्याएं-

- उपभोक्ता कौन है?
- उपभोक्ताओं की समस्याएं – मूल्य भिन्नता, खराब गुणवत्ता, दोष पूर्ण वजन और माप, माल की अनुपलब्धता, भ्रामक जानकारी, मानकीकृत उत्पादों की कमी

b. खाद्य अपमिश्रण:

- अवधारणा
- मिलावटी पदार्थ (मेटेनिलयेलो, आर्जीमोन, केसरी दाल आदि)
- मिलावट का मानव स्वास्थ्य पर हानिकारक प्रभाव

c. खाद्य सुरक्षा मानक

- FSSAI (2006)
- ISI
- वूलमार्क
- इकोमार्क
- एफपीओ
- एगमार्क

## UNIT VI: वस्त्रों और परिधानों की देखभाल और रख रखाव:

a. वस्त्रों की नियमित देखभाल में प्रयुक्त होने वाले शोधक पदार्थ और प्रतिकर्मक

- शोधक पदार्थ - साबुन, डिटर्जेंट, ब्लीच (विरंजक), ड्राईक्लीनिंग
- फिनिशिंग एजेंट - स्टार्च, नील

b. दाग धब्बे छुड़ाना

- अर्थ और दाग धब्बों के प्रकार
- धब्बे हटाने की विधियां
- धब्बे हटाने के निर्देश
- सामान्य धब्बे और उनको हटाने की विधियां

c. कपड़ों का संरक्षण

- कपास
- ऊन
- रेशम
- संश्लेषित (मानवकृत)

### प्रयोग:

1. जन्म से 5 वर्ष तक के बच्चों के लिए उपयुक्त खेल सामग्री बनाएं (सामूहिक गतिविधि)
2. अपने लिए एक दिन की संतुलित भोजन की योजना बनाएं।
3. अपने लिए एक दिन की समय योजना बनाएं।
4. आपके द्वारा बाजार में देखी गई किन्हीं पांच अनियमितताओं पर एक रिपोर्ट लिखें और इन अनियमितताओं के संदर्भ में एक उपभोक्ता के रूप में अपने कर्तव्य बताइए।

5. उपभोक्ता शिक्षा के प्रति जागरूकता पैदा करने के लिए एक स्लोगन/पोस्टर तैयार करें
6. सफेद सूती कपड़े से दाग हटाएं: सब्जी, ग्रीस, बॉलपेन, लिपस्टिक, चाय और कॉफी |
7. वह 5 बिंदु बताइए जिन पर आप अपने माता-पिता, भाई बहनों और दोस्तों के साथ सहमत और असहमत होते हैं तथा उनके साथ अपने रिश्तों को बेहतर बनाने के सुझाव दीजिए |

## मासिक पाठ्यक्रम शिक्षण योजना (2026-27)

कक्षा- 10 वीं

विषय: गृह विज्ञान

कोड: 033

मास	विषय- वस्तु	शिक्षण कालांश	दोहराई कालांश	प्रयोगात्मक कार्य
अप्रैल	<p><b>UNIT I:</b> मानव वृद्धि और विकास II</p> <p>a. खेल (जन्म - 5 वर्ष)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- वृद्धि और विकास के संदर्भ में खेल का अर्थ</li> <li>-बच्चों की वृद्धि और विकास में खेल की भूमिका</li> <li>- खेल के प्रकार (सक्रिय, निष्क्रिय प्राकृतिक, गंभीर और खोज पूर्ण)</li> <li>-बच्चों के लिए खेल</li> </ul>	<p>7</p> <p>7</p> <p>3</p>	<p>3</p>	<p>2</p>

	सामग्री का चयन। (प्रायोगिक – जन्म से 5 वर्ष तक के बच्चों के लिए उपयुक्त खेल सामग्री बनाएं (सामूहिक गतिविधि)			
मई	b. बाल्यावस्था (3 से 11 वर्ष)- - पूर्व बाल्यावस्था - उत्तर बाल्यावस्था -आयु विशिष्ट परिमाण c. किशोरावस्था: -अवधारणा -विशेषलक्षण  (प्रायोगिक – वह 5 बिंदु बताइए जिन पर आप अपने माता-पिता, भाई बहनों और दोस्तों के साथ सहमत और असहमत होते हैं तथा उनके साथ अपने रिश्तों को बेहतर बनाने के सुझाव दीजिए )	12  4	4	2
जून	ग्रीष्म कालीन अवकाश (परियोजना कार्य)			
जुलाई	UNIT II: संसाधनों का प्रबंधन: समय, ऊर्जा और धन			

	<p>a. समय प्रबंधन</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-परिभाषा और महत्व</li> <li>-समय योजना – समय योजना को प्रभावित करने वाले कारक</li> </ul>	5		
	<p>b. ऊर्जा प्रबंधन:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-परिभाषा और महत्व</li> <li>-ऊर्जा प्रबंधन को प्रभावित करने वाले कारक</li> </ul>	7	3	2
	<p>c. थकान और कार्य सरलीकरण</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-परिभाषा और महत्व</li> <li>-थकान के प्रकार</li> <li>-कार्य सरलीकरण को प्रभावित करने वाले कारक</li> </ul> <p>(प्रायोगिक – अपने लिए एक दिन की समय योजना बनाएं।)</p>	5		
अगस्त	<p>d. धन प्रबंधन</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-परिभाषा और महत्व</li> <li>-पारिवारिक आय और बजट</li> <li>- धन प्रबंधन को प्रभावित करने वाले कारक</li> </ul>	5		
	UNIT III:	5	3	2

	<p>भोजन एवं व्यक्तिगत स्वच्छता</p> <p>a. भोजन का स्वच्छ रखरखाव एवं परोसने के सिद्धांत</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-अर्थ और अवधारणा</li> <li>-सिद्धांत</li> </ul> <p>b. रसोई में स्वच्छता</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-स्वच्छता</li> <li>-प्रकाश</li> <li>- पानी की आपूर्ति और निकासी</li> <li>-बर्तन और उपकरण</li> </ul> <p>c. भोजन संचालक (फूड हैंडलर) कीव्यक्तिगत स्वच्छता</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-आरोग्य भोजन सेवा</li> <li>-व्यक्तिगत स्वच्छता के लिए आवश्यक निर्देश</li> </ul>	4		
सितंबर	<p>d. खाद्य संग्रहण के दौरान स्वच्छता</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- विकारीय खाद्य पदार्थों का संग्रहण</li> <li>- अर्द्धविकारीय खाद्य पदार्थों का संग्रहण</li> <li>- अविकारीय खाद्य पदार्थों</li> </ul>	8	12	

	का संग्रहण अर्धवार्षिक परीक्षा हेतु दोहराई अर्धवार्षिक परीक्षा			
अक्तूबर	<p><b>UNIT IV:</b> आहार आयोजन</p> <p>a. आहार आयोजन की अवधारणा -अर्थ -महत्त्व -सिद्धांत</p> <p>b. आहार आयोजन को प्रभावित करने वाले कारक - आयु, लिंग, जलवायु, व्यवसाय, खाद्य पदार्थों की कीमत, परिवार के सदस्यों की संख्या, अवसर, भोजन की उपलब्धता, पारिवारिक परंपराएं, पसंद और नापसंद</p> <p>c. ICMR द्वारा प्रस्तावित खाद्य समूह -अवधारणा - खाद्य समूहों के प्रकार(ICMR)</p> <p>d. संतुलित आहार की योजना</p>	6  2  3  6	3	2

	<p>बनाने में खाद्य समूहों का उपयोग (स्वयं एवं परिवार हेतु) -संतुलित आहार का अर्थ और महत्व -सिद्धांत (प्रायोगिक – अपने लिए एक दिन की संतुलित भोजन की योजना बनाएं।)</p>			
नवंबर	<p><b>UNIT V:</b> खाद्य सुरक्षा और उपभोक्ता शिक्षा: a. उपभोक्ताओं की समस्याएं - -उपभोक्ता कौन है? -उपभोक्ताओं की समस्याएं - मूल्य भिन्नता, खराब गुणवत्ता, दोष पूर्ण वजन और माप, माल की अनुपलब्धता, भ्रामक जानकारी, मानकीकृत उत्पादों की कमी b. खाद्य अपमिश्रण: -अवधारणा - मिलावटी पदार्थ (मेटेनिलयेलो, आर्जीमोन,</p>	10	8	2
		5		
		5		

	<p>केसरीदालआदि) - मिलावट का मानव स्वास्थ्य पर हानिकारक प्रभाव c. खाद्य सुरक्षा मानक -FSSAI (2006) - ISI -बूलमार्क -इकोमार्क -एफपीओ -एगमार्क</p> <p>(प्रायोगिक – 1. आपके द्वारा बाजार में देखी गई किन्हीं पांच अनियमितताओं पर एक रिपोर्ट लिखें और इन अनियमितताओं के संदर्भ में एक उपभोक्ता के रूप में अपने कर्तव्य बताइए । 2.उपभोक्ता शिक्षा के प्रति जागरूकता पैदा करने के लिए एक स्लोगन/पोस्टर तैयार करें )</p>			
दिसंबर	<p>UNIT VI: वस्त्रों और परिधानों की देखभाल और रखरखाव: a. वस्त्रों की नियमित देखभाल में प्रयुक्त होने वाले शोधक पदार्थ</p>	10		

	<p>और प्रतिकर्मक</p> <p>- शोधक पदार्थ -साबुन, डिटर्जेंट, ब्लीच(विरंजक), ड्राईक्लीनिंग</p> <p>-फिनिशिंग एजेंट - स्टार्च, नील</p> <p>b. दाग धब्बे छुड़ाना</p> <p>- अर्थ और दाग धब्बों के प्रकार</p> <p>- धब्बे हटाने की विधियां - धब्बे हटाने के निर्देश -सामान्य धब्बे और उन को हटाने की विधियां</p> <p>c. कपड़ों का संरक्षण</p> <p>-कपास -ऊन -रेशम -संश्लेषित (मानवकृत) (प्रायोगिक – सफेद सूती कपड़े से दाग हटाएं: सब्जी, ग्रीस, बॉलपेन, लिपस्टिक, चाय और काँफी )</p>	7	8	2
जनवरी	<u>दोहराई</u>		15	

फ़रवरी	<u>वार्षिक परीक्षा हेतु दोहराई</u> वार्षिक प्रायोगिक परीक्षा		12	
मार्च	वार्षिक परीक्षा			

## प्रश्न पत्र प्रारूप (2026-27)

कक्षा- 10 वीं

विषय: गृह विज्ञान

कोड: 033

समय : 2½घंटे

दक्षताएं	अंक	प्रतिशतता
ज्ञान	24	40%
बोध	18	30%
अनुप्रयोग	12	20%
कौशल	6	10%
कुल	<b>60</b>	<b>100%</b>

प्रश्न का प्रकार	अंक	संख्या	विवरण	कुल अंक
वस्तुनिष्ठ प्रश्न	1	15	6 बहु-विकल्पीय प्रश्न, 3 रिक्त स्थान भरो प्रश्न, 3 एक शब्दीय उत्तर के प्रश्न, 3 अभिकथन-कारण प्रश्न	15

अति लघुत्तरात्मक प्रश्न	2	7	किन्ही 3 प्रश्नों में आंतरिक विकल्प दिया जाएगा	14
लघुत्तरात्मक प्रश्न	3	7	किन्ही 3 प्रश्नों में आंतरिक विकल्प दिया जाएगा	21
दीर्घ उत्तरात्मक प्रश्न	5	2	सभी प्रश्नों में आंतरिक विकल्प दिया जाएगा	10
<b>कुल</b>		<b>31</b>		<b>60</b>



# **BOARD OF SCHOOL EDUCATION HARYANA**

## **Syllabus and Chapter wise division of Marks (2026-27)**

**Class: 10<sup>th</sup>**

**Subject: Home Science**

**Code:033**

### **General Instructions:**

1. There will be an Annual Examination based on the entire syllabus.
2. The Annual Examination will be of 60 marks, Practical Examination will be of 20 marks and 20 marks weightage shall be for Internal Assessment.
3. For Practical Examination:
  - i) Two experiments of 5 marks each.
  - ii) Practical record of 5 marks.
  - iii) Play material of 2 marks.
  - iv) Viva-voce of 3 marks.
4. For Internal Assessment:

There will be Periodic Assessment that would include:

- i) For 4 marks- Two SAT exams will be conducted and will have a weightage of 04 marks towards the final Internal Assessment.
- ii) For 2 marks- One half yearly exam will be conducted and will have a weightage of 02 marks towards the final Internal Assessment.
- iii) For 2 marks- One pre-board exam will be conducted and will have a weightage of 02 marks towards the final Internal Assessment.
- iv) For 2 marks- Subject teacher will assess and give maximum 02 marks for CRP (Classroom participation).
- v) For 5 marks- A project work to be done by students and will have a weightage of 05 marks towards the final Internal Assessment.
- vi) For 5 marks- Attendance of student will be awarded 05 marks as:

75% to 80% - 01 marks

Above 80% to 85% - 02 marks

Above 85% to 90% - 03 marks

Above 90% to 95% - 04 marks

Above 95% to 100% - 05 marks

## Course Structure (2026-27)

**Class- 10<sup>th</sup>**

**Subject: Home Science**

**Code:033**

Sr. No.	Chapter	Marks
1	Human Growth and Development-II	12
2	Management of Resources	12
3	Food and Personal Hygiene	06
4	Meal Planning	10
5	Food Safety and Consumer Education	10
6	Care and Maintenance of Fabrics and Apparel	10
Total		60
Practical		20
Internal Assessment		20
<b>Grand Total</b>		<b>100</b>

## Unit I: Human growth & development II

- a. Play (birth-5 years)
  - Meaning of play
  - Role of play in growth & development of children
  - Types of play (active, passive, natural, serious and exploratory)
  - Selection of play material for children.
- b. Childhood (3 to 11 years)-
  - Early childhood
  - Late childhood
  - Age specific milestone
- c. Adolescents:
  - Concept
  - Special Features

## Unit II: Management of Resources: Time, Energy and Money

- a) Time Management
  - Definition and Importance
  - Time plans - Factors affecting time plan
- b) Energy Management:
  - Definition and Importance
  - Factors affecting Energy management
- c) Fatigue and work Simplification
  - Definition and Importance
  - Types of Fatigue
  - Factors affecting work Simplification
- d) Money Management
  - Definition and Importance
  - Family Income and Budgeting
  - Factors affecting Money Management

## Unit III: Food and Personal Hygiene

- a) Principles of hygienic handling and serving of food
  - Meaning and concept
  - Principles
- b) Hygiene in kitchen
  - Sanitation

- Lighting
- Water supply and drainage
- Utensils and equipment
- c) Personal hygiene of food handler
  - Hygienic serving
  - Tips for personal hygiene
- d) Hygiene during food storage
  - Storage of perishable food
  - Storage of semi perishable food
  - Storage of non-perishable food

#### Unit IV: Meal Planning

- a) Concept of Meal Planning
  - Meaning
  - Importance
  - Principles
- b) Factors affecting meal planning
  - age, sex, climate, occupation, cost of food items, number of family members, occasion, availability of food, family traditions, likes and dislikes
- c) Basic food groups given by ICMR
  - Concept
  - Types of food groups (ICMR)
- d) Use of food groups in planning balanced meal for self and family.
  - Meaning and importance of balanced diet
  - Principles

#### Unit V: Food Safety and Consumer Education

- a) Problems faced by Consumers-
  - Who is consumer?
  - Problems faced by consumers - Price variation, poor quality, Faulty weights and measures, non-availability of goods, Misleading information, Lack of standardized products
- b) Food adulteration:
  - Concept
  - Adulterants (Metanil yellow, Argemone, Kesari dal etc.)
  - Harmful effects of these adulterants on human health
- c) Food Safety Standards

- FSSAI (2006)
- ISI
- Wool mark
- Eco mark
- FPO
- Agmark

## Unit VI: Care and Maintenance of Fabrics and Apparel

- a) Cleaning and finishing agents used in routine care of clothes
  - Cleaning agents – soap, detergent, bleach, dry cleaning
  - Finishing agents – starch, blue
- b) Stain Removal
  - Concept and Types of Stains
  - Methods of Removing Stains
  - Instructions for Stain removal
  - Common Stains and Their Removal Methods
- c) Storage of Cloths
  - cotton
  - wool
  - silk
  - synthetics

### PRACTICALS:

1. Make a suitable play material for children between birth to 5 years (group activity)
2. Plan a balanced meal for yourself.
3. Make a time plan to self for one day.
4. Write a report on any five malpractices you have observed in the market and write your responsibilities as a consumer in each context.
5. Prepare a slogan/poster to create awareness on consumer education
6. Remove stains from white cotton fabric: curry, grease, ball pen ink, lipstick, tea and coffee
7. List five areas of agreement and disagreement each with parents, siblings and friends, and give your suggestion to improve the relationship

## Monthwise Syllabus Teaching Plan (2026-27)

**Class- 10<sup>th</sup>      Subject: Home Science      Code:033**

Month	Subject- content	Teaching Periods	Revision Periods	Practical Work
April	<p><b>Unit I:</b></p> <p>Human growth &amp; development II</p> <p>a. Play (birth-5 years)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Meaning of play in growth and development</li> <li>-Role of play in growth &amp; development of children</li> <li>-Types of play (active, passive, natural, serious and exploratory)</li> <li>-Selection of play material for children.</li> </ul> <p>(<b>PRACTICALS</b> - Make a suitable play material for children between birth to 5 years (group activity)</p>	7  7  3	3	2
May	<p>b. Childhood (3 to 11 years)-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Early childhood</li> <li>-Late childhood</li> <li>-Age specific milestone</li> </ul> <p>c. Adolescents:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Concept</li> <li>-Special Features</li> </ul> <p>(<b>PRACTICALS</b> - List five areas of agreement and disagreement each with parents, siblings and friends, and give your suggestion to</p>	12  04	04	02

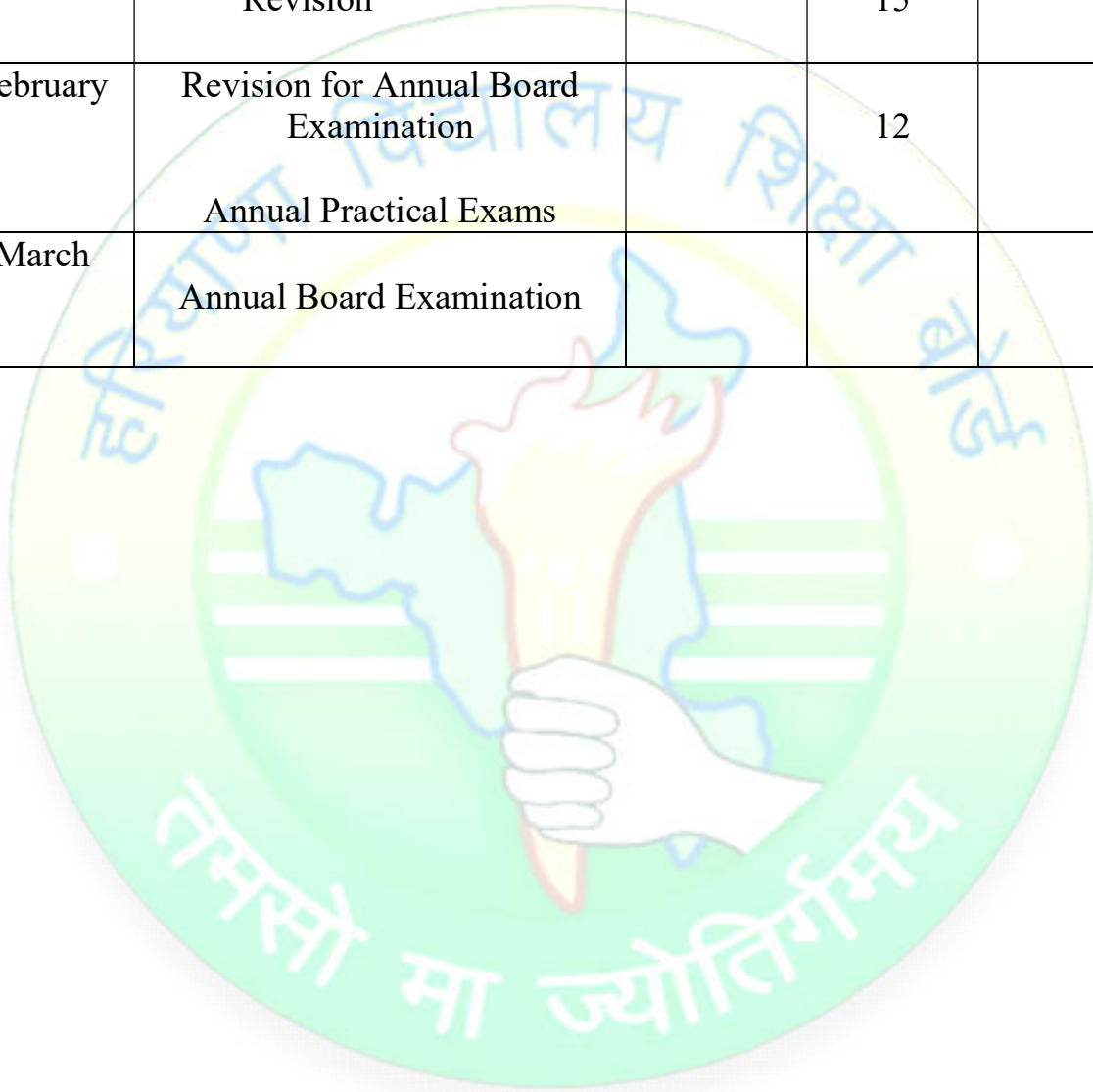
	improve the relationship)			
June	Summer Vacation Activity and Project Based Home Work			
July	<p><b>Unit II:</b> Management of Resources: Time, Energy and Money</p> <p>a) Time Management -Definition and Importance -Time plans - Factors affecting time plan</p> <p>b) Energy Management: -Definition and Importance -Factors affecting Energy management</p> <p>c) Fatigue and work Simplification -Definition and Importance -Types of fatigue - Factors affecting work</p> <p>(PRACTICALS - Make a time plan to self for one day)</p>	5	7	3 2
August	<p>d) Money Management -Definition and Importance -Family Income and Budgeting - Factors affecting money management</p> <p><b>Unit III:</b> Food and Personal Hygiene</p> <p>a) Principles of hygienic</p>	5	5	3 2

	<p>handling and serving of food</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Meaning and concept</li> <li>-Principles</li> </ul> <p>b) Hygiene in kitchen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Sanitation</li> <li>-Lighting</li> <li>-Water supply and drainage</li> <li>-Utensils and equipment</li> </ul> <p>c) Personal hygiene of food handler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Hygienic serving</li> <li>-Tips for personal hygiene.</li> </ul>	4		
September	<p>d) Hygiene during food storage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Storage of perishable food</li> <li>-Storage of semi perishable food</li> <li>-Storage of non-perishable food</li> </ul> <p>Revision for Half Yearly Exam Half Yearly Exams</p>	8	12	
October	<p><b>Unit IV:</b> Meal Planning</p> <p>a) Concept of Meal Planning</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Meaning</li> <li>-Importance</li> <li>-Principles</li> </ul> <p>b) Factors affecting meal planning</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- age, sex, climate, occupation, cost of food items, number of family members, occasion,</li> </ul>	6		
		2		

	<p>availability of food, family traditions, likes and dislikes</p> <p>c) Basic food groups given by ICMR -Concept -Types of food groups (ICMR)</p> <p>d) Use of food groups in planning balanced meal for self and family. -Meaning and importance of balanced diet -Principles</p> <p>(PRACTICALS - Plan a balanced meal for yourself)</p>	3	3	2
November	<p><b>Unit V:</b></p> <p>Food Safety and Consumer Education</p> <p>a) Problems faced by Consumer- -Who is consumer? -Problems faced by consumers - Price variation, poor quality, Faulty weights and measures, Non-availability of goods, Misleading information, Lack of standardized products</p> <p>b) Food adulteration: -Concept -Adulterants (Metanil yellow, Argemone, Kesari dal etc.) -Harmful effects of these adulterants on human health</p> <p>c) Food Safety Standards -FSSAI (2006)</p>	10	5	8
		5		2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ISI</li> <li>-Wool mark</li> <li>-Eco mark</li> <li>-FPO</li> <li>-Agmark</li> </ul> <p>(PRACTICALS - 1. Write a report on any five malpractices you have observed in the market and write your responsibilities as a consumer in each context. 2. Prepare a slogan/poster to create awareness on consumer education)</p>			
December	<p><b>Unit VI:</b></p> <p>Care and Maintenance of Fabrics and Apparel</p> <p>a) Cleaning and finishing agents used in routine care of clothes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Cleaning agents (soap, detergent, bleach, dry cleaning)</li> <li>-Finishing agents (starch, blue)</li> </ul> <p>b) Stain Removal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Concept and Types of Stains</li> <li>-Methods of Removing Stains</li> <li>-Instructions for Stain removal</li> <li>-Common Stains and Their Removal Methods</li> </ul> <p>c) Storage of Cloths</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-cotton</li> <li>-silk</li> <li>-wool</li> <li>-synthetics</li> </ul>	10	7	8
		5		2

	(PRACTICALS - Remove stains from white cotton fabric: curry, grease, ball pen ink, lipstick, tea and coffee)			
January	Revision		15	
February	Revision for Annual Board Examination Annual Practical Exams		12	
March	Annual Board Examination			



## Question Paper Design(2026-27)

**Class:10<sup>th</sup> Subject: Home Science Code: 033**

**Time: 2½Hrs.**

Competencies	Marks	Percentage
Knowledge	24	40%
Understanding	18	30%
Application	12	20%
Skill	6	10%
<b>Total</b>	<b>60</b>	<b>100%</b>

Type of Question	Marks	Number	Description	Total Marks
Objective Questions	1	15	6 Multiple Choice Questions, 3 Fill in the Blanks Questions, 3 One Word Answer Type Questions, 3 Assertion-Reason Questions	15
Very Short Answer Type Question	2	7	Internal choice will be given in any 3 questions	14
Short Answer Type Question	3	7	Internal choice will be given in any 3 questions	21
Essay Answer Type Question	5	2	Internal options will be given in all the questions	10
<b>Total</b>		<b>31</b>		<b>60</b>