

**HOME SCIENCE (064)**  
**SAMPLE QUESTION PAPER**  
**SUMMATIVE ASSESSMENT- II**  
**CLASS IX - 2010**

**TIME : 2 hours**

**Maximum Marks : 40**

**Instructions :**

All questions are compulsory

**Q 1. A person having good social health is one who**

1

- (a) is energetic
- (b) has good appetite
- (c) gets along well with others
- (d) has confidence in one's own abilities

एक व्यक्ति जिसका सामाजिक स्वास्थ्य अच्छा है

- (क) वह उर्जावान होता है।
- (ख) उसे भूख अच्छी तरह लगती है।
- (ग) दूसरो के साथ मिलजुल कर रहता है।
- (घ) अपनी योग्यताओ में विश्वास रखता है।

**Q.2. Food that provides protection against diseases is**

1

- (a) Sugar
- (b) Ghee
- (c) Potatoes
- (d) Green leafy vegetables

रोगों से बचने की क्षमता देने वाला भोज्य पदार्थ है-

- (क) चीनी

- (ख) आलू
- (ग) घी
- (घ) हरे पत्तेदार सब्जियाँ

**Q.3. When you cook food in an enclosed box as a constant temperature, it**

**is known as**

1

- (a) Baking
- (b) Boiling
- (c) Pressure cooking
- (d) Steaming

जब हम भोजन को एक बन्द डिब्बे में एक निश्चित तापमान पर पकाते हैं तो इसे कहते हैं

- (क) बैकिंग
- (ख) उबालना
- (ग) प्रेशर कुकिंग
- (घ) भाप से पकाना

**Q.4. Pakoras are fried, then idlies are**

1

- (a) Steamed
- (b) Roasted
- (c) Baked
- (d) Toasted

पकौड़े तले जाते हैं तो इडली

- (क) भाप से पकती है।
- (ख) भूनी जाती है।
- (ग) बेक की जाती है।
- (घ) टोस्ट की जाती है।

1

**Q.5. To prevent fire accidents in kitchen one should**

- (a) wear clean clothes
- (b) close the gas cylinder
- (c) switch off lights

(d) keep cutting tool safely

रसोईघर में आग लगने की दुर्घटना से बचने के लिए हमें

(क) साफ कपड़े पहनने चाहिए।

(ख) जब प्रयोग में न हो तो बिजली के स्विच बन्द कर दे।

(ग) जब प्रयोग में न हो तो गैस के सिलिंडर को बन्द कर दें।

(घ) घर में काटने के लिए प्रयोग में आने वाले उपकरणों को सुरक्षित प्रकार से रखें।

**Q.6. Sudhir was hospitalized due to poisoning which of the following is not the cause.**

(a) Polythene bags

1

(b) Unlabelled bottles

(c) Expired medicines

(d) Snake bite

सुधीर को विषाक्तता के कारण अस्पताल में भर्ती किया गया है। निम्न में से इस विषाक्तता का कारण नहीं है।

(क) पोलिथिन की थैली

(ख) बिना लेबल की बोतल

(ग) प्रयोग की अंतिम तिथि के बाद की दवा

(घ) सांप का काटना

**Q.7. Nylon fibre is classified as follows.**

1

(a) Blended

(b) Animal

(c) Man Made

(d) Vegetable

नायलोन तन्तु को निम्न वर्ग में वर्गीकृत किया जाता है।

(क) मिश्रित

(ख) प्राणिज्य

(ग) मानवकृत

(घ) वानस्पतिक

**Q.8. A fabric has digonal lines on its surface, this weave is called as**

1

- (a) Plain
- (b) Twill
- (c) Satin
- (d) Dobby

एक कपड़े की सतह पर तिरछी लाईन है उसकी बुनाई कहलाती है

- (क) सादी
- (ख) टवील
- (ग) साटिन
- (घ) डोबी

**Q.9. Cotton is suitable for summer since it is**

1

- (a) absorbent
- (b) soft
- (c) good conductor of heat
- (d) all of the above

सूती वस्त्र गर्मियों के लिए उपयुक्त है क्योंकि

- (क) यह पानी को सोख लेता है।
- (ख) मुलायम होता है।
- (ग) उश्मा का अच्छा संचालक है।
- (घ) ऊपर दिये गये सभी

**Q.10 Most important feature to be kept in mind while selecting clothes for adolescents .**

1

- (a) Durability
- (b) Fashion & variety
- (c) Comfort and variety
- (d) Fashion

किशोरों के लिए कपड़ों का चुनाव करते समय सबसे अधिक महत्वपूर्ण है

- (क) मजबूती
- (ख) फैशन और विविधता
- (ग) आरामदायक और विविधता
- (घ) फैशन

**Q.11 With the help of examples, explain the relationship between nutrition and health.** 2

उदाहरणों की सहायता से पोषण और स्वास्थ्य में सम्बंध समझाओ।

**Q.12 Define balanced diet.** 2

सन्तुलित भोजन की परिभाषा लिखो।

**Q.13 List two advantages and two disadvantages of frying.** 2

तलने के दो लाभ व दो हानियां लिखो।

**Q.14 Name the method used to prepare chapatis. Write two steps of this method. List one more dish made by this method.** 2

चपाती बनाने के लिए भोजन पकाने की किस विधि का प्रयोग किया जाता है। इस विधि के दो चरण लिखिए। इस विधि से बनाए जाने वाले एक अन्य व्यञ्जन का नाम लिखो।

**Q.15 Your mother has cut her finger and is bleeding. What four steps of first aid would you adopt.** 2

तुम्हारी माता जी की उंगली कट गई है और खून बह रहा है, उन्हें प्राथमिक चिकित्सा देने के चार चरण लिखो।

**Q.16 Suggest four safety measures a house wife should keep in mind to avoid slippage as home.** 2

ग्रहणी को घर में फिसलने से बचने के चार उपाय सुझाओ।

**Q.17 Give two points of difference between animal and plant fibre.** 2

प्राणिज्य तथा वानस्पतिक तन्तुओं में दो भिन्नाएँ लिखो।

**Q.18 Compare the strength of wool and nylon.** 2

ऊनी व नायलोन तन्तुओं की मजबूती की तुलना करो।

**Q.19 Suggest four points you will keep in mind while selecting clothes for an office going girl.** 2

एक आफिस जाने वाली लड़की के लिए वस्त्रों का चुनाव करते समय ध्यान देने योग्य चार बातें समझाओ।

- Q.20 Differentiate between boiling and pressure cooking** 3  
उबालने तथा प्रेशर कुकिंग में अन्तर स्पष्ट करो।
- Q.21 Enumerate six safety points you would consider while using electric mixer.** 3  
बिजली का मिक्सर प्रयोग करते समय आप सुरक्षा की किन छः बातों का ध्यान रखेंगे।
- Q. 22 Define knitting. Mention two properties and two examples of knitted fabrics.** 3  
बुनाई की परिभाषा लिखो। बुने हुए वस्त्रों की दो विशेषताएँ लिखो तथा दो बुने हुए वस्त्रों का नाम लिखो।
- Q. 23 Why do we need to eat food? Give three reasons.** 3  
हमें भोजन की आवश्यकता क्यों होती है? तीन कारण लिखो।

**HOME SCIENCE (064)**  
**SAMPLE Question Paper**  
**Marking Scheme**  
**Class - IX (2010)**

**PART - I**

**TIME : 2 HRS:**

**MM : 40**

<b>Q. No.</b>	<b>Answer</b>	<b>Marks</b>
1	(c)	1
2	(d)	1
3	(a)	1
4	(a)	1
5	(b)	1
6	(a)	1
7	(c)	1
8	(b)	1
9	(d)	1
10	(b)	1

No.	Answers	Marks
11	(1) Improves health. (2) Person eats less (undernutrition), he may suffer from deficiency diseases. (3) Eats more (overnutrition), obesity (4) Wrong choice of food + Bad habits (Malnutrition and illness)	$\frac{1}{2} \times 4 = 2$
12	Balanced diet - contains all nutrients in proper amounts and proportions.	2
13	Frying : Advantages: (a) Fast method (b) Saves fuel (c) Appetizing (Any Two) Disadvantages: (a) Not digestible (b) Needs constant attention (c) Food may get burnt (Any Two)	$\frac{1}{2} \times 4 = 2$
14	(i) Roasting (ii) Put chapati on hot tawa / griddle (iii) Turn over and let it puff on flame or tawa (iv) Roasted papad or any other	$\frac{1}{2} \times 4 = 2$
15	(i) Keep bleeding area under water (ii) Apply direct pressure with a clean, cotton bandage / thumb (iii) Raise the finger which is bleeding (iv) Apply antiseptic and cover with bandage / bandaid.	$\frac{1}{2} \times 4 = 2$
16	(i) Provide enough light (ii) Discard worn out slippers (iii) Keep floor dry (iv) Keep floor clear of objects (v) Any other	$\frac{1}{2} \times 4 = 2$



No.	Answers		Marks
17	<b>Animal</b>	<b>Plant</b> $\frac{1}{2} \times 4 =$	2
	(i) Protein fibre	(i) Cellulosic Fibre	
	(ii) Bad conductor of heat	(ii) Good conductor of heat.	
18	<b>Wool</b>	<b>Nylon</b> $\frac{1}{2} \times 4 =$	2
	(i) Weak fibre	(i) Strong fibre	
	(ii) Damage due to friction	(ii) Excellent Resistance to rubbing	
19	Office going girl : $\frac{1}{2} \times 4 =$		2
	(i) Wrinkle free fabric		
	(ii) Formal		
	(iii) Stain resistant		
	(iv) Easy to care		
20	<b>Boiling</b>	<b>Pressure Cooking</b> $\frac{1}{2} \times 6 =$	3
	(i) 100°C	(i) 120°C	
	(ii) Slow process	(ii) Fast process	
	(iii) Ordinary vessel	(iii) Special equipment	
	(iv) No pressure	(iv) Food cooked under pressure	
	(v) Nutrients destroyed	(v) Nutrients retained	
	(vi) Shape of food retained	(vi) Shape may get spoiled.	
21	(Any 3 of 6 points)		$\frac{1}{2} \times 6 =$ 3
	1. Do not attach too many appliances on a single socket.		
	2. Do not touch appliances with wet hands.		
	3. Never remove plugs with their wires.		
	4. Change old wiring		
	5. Have earth connection		
	6. Buy only ISI marked mixer		
	7. Avoid putting hand inside mixer. Use spatula.		

No.	Answers	Marks
22	<p>8. Get repairs done from qualified electrician.</p> <p>9. See that no electric wire passes over gas stove.</p> <p>(Any six points)</p> <p>Knitting:</p> <p>Interlooping of one or more set of yarns.</p> <p>Properties <span style="float: right;"><math>\frac{1}{2} \times 4 =</math></span></p> <p>(i) Stretchable</p> <p>(ii) adhere to body shape</p> <p>Examples <span style="float: right;"><math>1 + 2 =</math></span></p> <p>(i) Socks</p> <p>(ii) Sweater</p>	1
23	<p>Food helps in <span style="float: right;"><math>1 \times 3 =</math></span></p> <p>(a) physiological functions - Body Building / Regulatory / Protection / Energy giving</p> <p>(b) Social function, (1) no social gathering without food (2) Formal gathering food more elaborate (3) Informal - less items</p> <p>(c) Psychological functions</p> <p>- low mood - eat less/more</p> <p>- Food according to likes - elevated mood.</p>	3