



हरियाणा विद्यालय शिक्षा बोर्ड

पाठ्यक्रम एवं अध्यायवार अंको का विभाजन(2023-24)

कक्षा- 10 विषय: गृह विज्ञान कोड:033

सामान्य निर्देश:

1. वार्षिक परीक्षा संपूर्ण पाठ्यक्रम पर आधारित 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) 6 अंकों के लिए- दो SAT परीक्षाएं आयोजित की जाएंगी जिनका अंतिम आंतरिक मूल्यांकन के लिए 04 अंकों का भारांक होगा। इसके अतिरिक्त एक प्री-बोर्ड परीक्षा आयोजित की जायेगी जिसका अंतिम आंतरिक मूल्यांकन के लिये 02 अंकों का भारांक होगा।
 - ii) 2 अंकों के लिए- एक अर्धवार्षिक परीक्षा आयोजित की जाएगी जिसका अंतिम आंतरिक मूल्यांकन के लिए 02 अंकों का भारांक होगा।
 - iii) 2 अंकों के लिए- विषय शिक्षक CRP (कक्षा कक्ष की भागीदारी) के लिए मूल्यांकन कर अधिकतम 02 अंक देंगे।
 - iv) 5 अंकों के लिए- छात्रों द्वारा एक परियोजनाकार्य किया जाएगा जिसका अंतिम आंतरिक मूल्यांकन के लिए 5 अंकों का भारांक होगा।
 - v) 5 अंकों के लिए - विद्यार्थी की उपस्थिति के निम्नानुसार 5 अंक प्रदान किए जाएंगे:

75% से 80%	- 01 अंक
80% से ऊपर 85% तक	- 02 अंक
85% से ऊपर 90% तक	- 03 अंक
90% से ऊपर 95% तक	- 04 अंक
95% से ऊपर से 100%	- 05 अंक



अध्यायवार अंक विभाजन (2023-24)

कक्षा- 10

विषय: गृह विज्ञान

कोड:033

क्रम संख्या	अध्याय	अंक
1	मानव वृद्धि और विकासII	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 रखरखाव	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



- विशेष लक्षण

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

- समय प्रबंधन:
 - परिभाषा और महत्व
 - समय योजना - समय योजना को प्रभावित करने वाले कारक
- ऊर्जा प्रबंधन:
 - परिभाषा और महत्व
 - ऊर्जा प्रबंधन को प्रभावित करने वाले कारक
- थकान और कार्य सरलीकरण:
 - परिभाषा और महत्व
 - थकान के प्रकार
 - कार्य सरलीकरण को प्रभावित करने वाले कारक
- धन प्रबंधन:
 - परिभाषा और महत्व
 - पारिवारिक आय और बजट
 - धन प्रबंधन को प्रभावित करने वाले कारक

UNIT III: भोजन एवं व्यक्तिगत स्वच्छता

- भोजन का स्वच्छ रख रखाव एवं परोसने के सिद्धांत:
 - अर्थ और अवधारणा
 - सिद्धांत
- रसोई में स्वच्छता:
 - स्वच्छता
 - प्रकाश
 - पानी की आपूर्ति और निकासी
 - बर्तन और उपकरण
- भोजन संचालक (फूड हैंडलर) की व्यक्तिगत स्वच्छता:
 - आरोग्य भोजन सेवा
 - व्यक्तिगत स्वच्छता के लिए आवश्यकनिर्देश
- खाद्य संग्रहण के दौरान स्वच्छता:
 - विकारीय खाद्य पदार्थों का संग्रहण



- अर्द्ध विकारीय 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 नापसंद

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 महत्त्व
- सिद्धांत

UNIT V: खाद्य सुरक्षा और उपभोक्ता शिक्षा:

a. उपभोक्ताओं की समस्याएं:

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

b. खाद्य अपमिश्रण:

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

c. खाद्य सुरक्षा मानक:

- FSSAI (2006)
- ISI
- वूलमार्क
- इको मार्क
- एफपीओ
- एगमार्क



UNIT VI: वस्त्रों और परिधानों की देखभाल और रखरखाव:

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

- शोधक पदार्थ - साबुन, डिटर्जेंट, ब्लिच (विरंजक), ड्राई क्लीनिंग
- 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
- मानव कृत

प्रायोगिक कार्य

अधिकतम अंक -20

1. जन्म से 5 वर्ष तक के बच्चों के लिए उपयुक्त खेल सामग्री बनाएं (सामूहिक गतिविधि)
2. 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, बॉल पेन, 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 (2023-24)

कक्षा- 10

विषय: गृह विज्ञान

कोड:033

मास	विषय- वस्तु	शिक्षण कालांश	दोहराई कालांश	प्रयोगात्मक कार्य
अप्रैल	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।	7 7 3	3	2
मई	b. बाल्यावस्था (3 से 11 वर्ष): - पूर्व बाल्यावस्था - उत्तर बाल्यावस्था -आयु विशिष्ट परिमाण c. किशोरावस्था: -अवधारणा -विशेष लक्षण	12 4	4	2
जून	ग्रीष्मकालीन अवकाश (गतिविधि और परियोजना आधारित गृह कार्य)			
जुलाई	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	5 7	3	2



	<p>-ऊर्जा प्रबंधन को प्रभावित करने वाले कारक</p> <p>c. थकान और कार्य सरलीकरण:</p> <p>-परिभाषा और महत्व</p> <p>-थकान के प्रकार</p> <p>-कार्य सरलीकरण को प्रभावित करने वाले कारक</p>	5		
अगस्त	<p>d. धन प्रबंधन:</p> <p>-परिभाषा और महत्व</p> <p>-पारिवारिक आय और बजट</p> <p>- धन प्रबंधन को प्रभावित करने वाले कारक</p> <p>UNIT III:भोजन एवं व्यक्तिगत स्वच्छता-</p> <p>a. भोजन का स्वच्छ रख रखाव एवं परोसने के सिद्धांत:</p> <p>-अर्थ और अवधारणा</p> <p>-सिद्धांत</p> <p>b. रसोई में स्वच्छता:</p> <p>-स्वच्छता</p> <p>-प्रकाश</p> <p>- पानी की आपूर्ति और निकासी</p> <p>-बर्तन और उपकरण</p> <p>c. भोजन संचालक (फूड हैंडलर) की व्यक्तिगत स्वच्छता:</p> <p>-आरोग्य भोजन सेवा</p> <p>-व्यक्तिगत स्वच्छता के लिए आवश्यकनिर्देश</p>	5	3	2
		4		
		3		
सितंबर	<p>d.खाद्य संग्रहण के दौरान स्वच्छता</p> <p>- विकारीय खाद्य पदार्थों का संग्रहण</p> <p>- अर्द्ध विकारीय खाद्य पदार्थों का संग्रहण</p> <p>- अविकारीय खाद्य पदार्थों का संग्रहण</p>	8	12	



	अर्धवार्षिक परीक्षा हेतु दोहराई अर्धवार्षिक परीक्षा			
अक्तूबर	<p>UNIT IV: आहार आयोजन-</p> <p>a. आहार आयोजन की अवधारणा: -अर्थ -महत्व -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 बनाने में खाद्य समूहों का उपयोग (स्वयं एवं परिवार हेतु): -संतुलित आहार का अर्थ और महत्व -सिद्धांत</p>	6 2 3 6	3	2
नवंबर	<p>UNIT V: खाद्य सुरक्षा और उपभोक्ता शिक्षा-</p> <p>a. उपभोक्ताओं की समस्याएं: -उपभोक्ता कौन है? -उपभोक्ताओं की समस्याएं -मूल्य भिन्नता, खराब गुणवत्ता, दोषपूर्ण वजन और माप, माल की अनुपलब्धता, भ्रामक जानकारी, मानकीकृत उत्पादों की कमी</p>	10 5	5	1



	<p>b. खाद्य अपमिश्रण:</p> <p>-अवधारणा</p> <p>-मिलावटीपदार्थ(मेटेनिल येलो, आर्जीमोन, केसरी दाल आदि)</p> <p>- मिलावट का मानव स्वास्थ्य पर हानिकारक प्रभाव</p>			
दिसंबर	<p>c. खाद्य सुरक्षा मानक:</p> <p>-FSSAI (2006)</p> <p>- ISI</p> <p>-वूलमार्क</p> <p>-इको मार्क</p> <p>-एफपीओ</p> <p>-एगमार्क</p> <p>UNIT VI: वस्त्रों और परिधानों की देखभाल और रखरखाव-</p> <p>a. वस्त्रों की नियमित देखभाल में प्रयुक्तहोने वाले शोधक पदार्थ और प्रतिकर्मक:</p> <p>- शोधक पदार्थ -साबुन, डिटर्जेंट, ब्लीच(विरंजक), ड्राई क्लीनिंग</p> <p>-फिनिशिंग एजेंट - स्टार्च, नील</p>	5	5	1
जनवरी	<p>b. दाग धब्बे छुड़ाना-</p> <p>- अर्थ और दाग धब्बों के प्रकार</p> <p>- धब्बे हटाने की विधियां</p> <p>- धब्बे हटाने के निर्देश</p> <p>-सामान्य धब्बे और उनको हटाने की विधियां</p> <p>c. कपड़ों का संरक्षण-</p> <p>-कपास -ऊन</p> <p>-रेशम - मानव कृत</p>	7	8	2
फ़रवरी	वार्षिक परीक्षा हेतु दोहराई		12	



मार्च	वार्षिक परीक्षा			
-------	-----------------	--	--	--

प्रश्न पत्र प्रारूप(2023-24)

कक्षा- 10

विषय: गृह विज्ञान

कोड:033

प्रश्न का प्रकार	अंक	संख्या	विवरण	कुल अंक
वस्तुनिष्ठ प्रश्न	1	15	6 बहुविकल्पीय प्रश्न 3 रिक्त स्थान भरो प्रश्न 3 एक शब्द में उत्तर के प्रश्न 3 अभिकथन-कारण प्रश्न	15
अति लघुतरात्मक प्रश्न	2	6	किन्ही 2 प्रश्नों में आंतरिक विकल्प दिया जाएगा	12
लघुतरात्मक प्रश्न	3	6	किन्ही 2 प्रश्नों में आंतरिक विकल्प दिया जाएगा	18
दीर्घ उत्तरात्मक प्रश्न	5	3	सभी प्रश्नों में आंतरिक विकल्प दिया जाएगा	15
कुल		30		60



BOARD OF SCHOOL EDUCATION HARYANA

Syllabus and Chapter wise division of Marks (2023-24)

Class- 10

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:
 - 1) Two experiments of 5 marks each.
 - 2) Practical record of 5 marks.
 - 3) Play material of 2 marks.
 - 4) Viva-voce of 3 marks.
4. For Internal Assessment:

There will be Periodic Assessment that would include:

 - 1) **For 6 marks-** Two SAT exams will be conducted and will have a weightage of 04 marks towards the final Internal Assessment. One Pre-Board exam will be conducted and will have a weightage of 02 marks towards the final Internal Assessment.
 - 2) **For 2 marks-** One Half yearly exam will be conducted and will have a weightage of 02 marks towards the final Internal Assessment.
 - 3) **For 2 marks-** Subject teachers will assess and give maximum 02 marks for CRP (Class room participation).
 - 4) **For 5 marks-** A project work to be done by students and will have a weightage of 05 marks towards the final Internal Assessment.
 - 5) **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



CHAPTERWISE DISTRIBUTION OF MARKS (2023-24)

Class- 10

Subject: HomeScience

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
Grand Total		100

Unit I: Human growth & development II-

a. Play (birth-5 years):

- Meaning of play in growth and development
- 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

M.M. - 20

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 (2023-24)

Class- 10

Subject: Home Science

Code:033

Month	Subject- content	Teaching Periods	Revision Periods	Practical Work
April	Unit I: Human growth & development II- a. Play (birth-5 years): -Meaning of play in growth and development -Role of play in growth & development of children -Types of play (active, passive, natural, serious and exploratory) -Selection of play material for children.	7 7 3	3	2
May	b. Childhood (3 to 11 years)- -Early childhood -Late childhood -Age specific milestone c. Adolescents: -Concept -Special Features	12 4	4	2
June	Summer Vacation Activity and Project Based Home work			
July	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 -Importance	5 7	3	2



	<ul style="list-style-type: none"> -Factors affecting Energy management c) Fatigue and work Simplification: -Definition -Family income -Budgeting 	5		
August	<ul style="list-style-type: none"> d) Money Management- -Definition and Importance -Family Income -Budgeting <p>Unit III: Food and Personal Hygiene-</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	5	3	2
September	<ul style="list-style-type: none"> d) Hygiene during food storage: -Storage of perishable food -Storage of semi perishable food -Storage of non-perishable food <p style="text-align: center;">Revision for Half Yearly Exam Half Yearly Exams</p>	8	12	



October	<p>Unit IV: Meal Planning-</p> <p>a) Concept of Meal Planning: -Meaning -Importance -Principles</p> <p>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</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>	6 2 3 6	3	2
November	<p>Unit V: 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.)</p>	10 5	5	1



	-Harmful effects of these adulterants on human health			
December	<p>c) Food Safety Standards- -FSSAI (2006) -ISI -Wool mark -Eco mark -FPO -Agmark</p> <p>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)</p>	5	5	1
January	<p>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- Silk - Wool- Synthetics</p> <p style="text-align: center;">Revision</p>	7	8	2
February	<p style="text-align: center;">Revision for Annual Exams Annual Practical Exams</p>		12	
March	<p style="text-align: center;">Annual Examination</p>			



Question Paper Design(2023-24)

Class- 10

Subject: Home Science

Code: 033

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	6	Internal choice will be given in any 2 questions	12
Short Answer Type Question	3	6	Internal choice will be given in any 2 questions	18
Essay Answer Type Question	5	3	Internal options will be given in all the questions	15
Total		30		60