رول نمبر ------------------ (امیدوار خود پُر کرے) (تعلیمی سیشن 2020-2022 تا 2022-2024)

OUTLINES OF HOME ECONOMICS 224 - فرسٹ اینول (انٹر پارٹ-II) **گھریلو معاشیات کے عام اصول**

Q. Paper : II (Objective Type) **PAPER CODE - 8211** سوالیہ پرچہ : II (معروضی طرز)

Time Allowed : 20 Minutes وقت : 20 منٹ

Maximum Marks : 17 کل نمبر : 17

نوٹ : ہرسوال کے چار ممکنہ جوابات A، B، C اور D دیئے گئے ہیں۔ جوابی کاپی پر ہرسوال کے سامنے دیئے گئے دائروں میں سے درست جواب کے مطابق متعلقہ دائرہ کو مارکر یا پین سے بھر دیجئے۔ ایک سے زیادہ دائروں کو پُر کرنے یا کاٹ کر پُر کرنے کی صورت میں مذکورہ جواب غلط تصور ہوگا۔

Note : Four possible answers A, B, C and D to each question are given. The choice which you think is correct, fill that circle in front of that question with Marker or Pen ink in the answer-book. Cutting or filling two or more circles will result in zero mark in that question.

1-1	Our body is composed of ------------: ہمارا جسم --- کا مجموعہ ہے : (A) لحمیات Proteins (B) ہڈیوں Bones (C) خلیات Cells (D) بافتوں Tissues
2	When our body does not get enough nutrients for a prolonged period of time, it is called ------------ : مسلسل کچھ عرصہ تک مناسب خوراک نہ ملنے یا کمی بیشی رہنے کو --- کہتے ہیں : (A) بنیادی خوراک Staple food (B) متوازن غذا Balanced diet (C) بیماری Disease (D) غزائی تغذیہ Malnutrition
3	----------- is not an essential amino acid : --- ایک ضروری امینو ترشہ نہیں ہے : (A) لیوسین Leucine (B) ویلن Valine (C) ٹریپٹوفین Tryptophan (D) سیرین Serine
4	Proteins are composed of ------------- : لحمیات --- سے مل کر بنتے ہیں : (A) نشاستہ Carbohydrate (B) امینوترشے Amino acid (C) چربی Fats (D) خامرے Enzymes
5	Food composed of ------------- are relatively cheaper : --- پر مشتمل غذائیں نسبتاً سستی ہوتی ہیں : (A) کاربوہائیڈریٹ Carbohydrate (B) معدنی نمکیات Minerals (C) لحمیات Protein (D) وٹامنز Vitamins
6	Vitamin C is also called : وٹامن سی کا دوسرا نام --- ہے : (A) پائری ڈوکسن Pyridoxine (B) اسکوربک ایسڈ Ascorbic acid (C) تھایامین Thiamine (D) رائبوفلیون Riboflavin
7	Most of the food nutrients are lost if cooking procedure is : خوراک کی غذائیت کا بیشتر حصہ ضائع ہوجاتا ہے اگر پکوائی --- ہو : (A) نامناسب طریقے سے Inappropriate (B) بہت زیادہ آگ پر Very high flame (C) بہت کم آگ پر Very low flame (D) بہت تیزی سے Very fast
8	In buffet, food is served : بوفے میں کھانا کھایا جاتا ہے (A) کھڑے ہوکر While standing (B) زمین پر بیٹھ کر While sitting on floor (C) کرسی پر بیٹھ کر On chair (D) ہوٹل میں In hotel
9	------- is the softest meat : سب سے نرم گوشت --- کا ہوتا ہے (A) مچھلی Fish (B) مرغی Chicken (C) بکرے کا Mutton (D) گائے کا Cow
10	Purchasing of food items depends upon : اشیائے خوردنی کی خریداری کا انحصار --- پر ہوتا ہے : (A) وقت Time (B) موسم Season (C) تروتازگی Freshness (D) مالی استطاعت Financial status

(ورق الٹئے)

Please visit for more data at: www.pakcity.org

------- is used to take measurement of the body :	ـــ جسم کا ناپ لینے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے :	1-11
Tailors chalk ٹیلرز چاک (D) Measuring tape ناپنے والا فیتہ (C) Meter rod گز (B) Pin cushion پن کشن (A)		
Linen is obtained from -------- :	لینن حاصل ہوتا ہے ـــ سے :	12
Flax plant فلیکس (D) Sheep بھیڑ (C) Molasses راب (B) Cotton سوت (A)		
At burning, cotton gives the smell of burnt ------------- :	جلنے پر کاٹن کی بو ـــ کی مانند ہوتی ہے :	13
Feathers پروں (D) Oil تیل (C) Burnt paper جلے ہوئے کاغذ (B) Fruit پھل (A)		
The length of silk fibre is :	ریشم کی تار کی لمبائی ـــ ہوتی ہے :	14
میٹر 1200-1400 meter (B) میٹر 800-1200 meter (A)		
میٹر 1600-1800 meter (D) میٹر 1400-1600 meter (C)		
------------- is a synthetic fibre :	ـــ ایک کیمیائی ریشہ ہے :	15
Linen لینن (D) Fabron فیبرون (C) Wool اون (B) Rayon رے آن (A)		
Accessory :	لوازمات :	16
Trouser پاجامہ (D) Bangles چوڑیاں (C) Dupatta دوپٹہ (B) Shirt قمیص (A)		
The angle of bias is :	ترچھان کا زاویہ ـــ ہوتا ہے :	17
None of them کوئی نہیں (D) 45° (C) 180° (B) 90° (A)		

 Please visit for more data at: www.pakcity.org

www.pakcity.org

12th Class Home Economics Subjective Paper 2024 Lahore Board

رول نمبر .... (امیدوار خود پُر کرے) (تعلیمی سیشن 2020-2022 تا 2022-2024)

OUTLINES OF HOME ECONOMICS 224 ۔فرسٹ اینول (انٹر پارٹ-II) گھریلو معاشیات کے عام اصول

Paper : II (Essay Type) پرچہ : II (انشائیہ طرز)

Time Allowed : 2.40 hours وقت : 2.40 گھنٹے

Maximum Marks : 68 کل نمبر : 68

(PART - I حصہ اوّل)

16 **2. Write short answers to any Eight (8) questions :** ۔2 کوئی سے آٹھ (8) سوالات کے مختصر جوابات لکھئے :

(i) What is meant by protective foods? (i) محافظ غذائیں کون سی ہوتی ہیں؟

(ii) Write chemical composition of protein. (ii) پروٹین کی کیمیائی ساخت لکھئے۔

(iii) Write the name of food nutrients. (iii) غذائی اجزاء کے نام تحریر کیجیے۔

(iv) What is the nutritive value of milk group? (iv) دودھ اور دودھ سے بنی اشیاء کی غذائی افادیت بیان کیجیے۔

(v) In which three categories food groups are divided? (v) غذا کو کن تین گروہ میں تقسیم کیا جاتا ہے؟

(vi) Suggest diet for pregnant woman. (vi) حاملہ عورت کے لیے غذا تجویز کیجیے۔

(vii) Write effects of deficiency of vitamin A. (vii) وٹامن اے کی کمی کے اثرات تحریر کیجیے۔

(viii) Write down characteristics of vitamin B complex. (viii) وٹامن بی کمپلیکس کی خصوصیات تحریر کیجیے۔

(ix) Write the function of water in body. (ix) پانی کا جسم میں کیا کام ہے؟

(x) Write few food fads and fallacies. (x) غذائی توہمات اور تعصب کی چند مثالیں دیجیے۔

(xi) What considerations should be kept in mind while purchasing spices? (xi) مصالحے خریدتے وقت کن باتوں کو مدنظر رکھنا چاہیے؟

(xii) What is the purpose of cooking food? (xii) کھانا پکانے کے مقاصد تحریر کیجیے۔

16 **3. Write short answers to any Eight (8) questions :** ۔3 کوئی سے آٹھ (8) سوالات کے مختصر جوابات لکھئے :

(i) Explain different uses of eggs. (i) انڈا کن طریقوں سے استعمال کیا جا سکتا ہے؟

(ii) What are the effects of cooking on meat? (ii) گوشت پر پکانے کے کیا اثرات ہوتے ہیں؟

(iii) What is the method of menu making? (iii) مینو بنانے کا کیا طریقہ ہے؟

(iv) What is the formal method of dinning on table? (iv) میز پر کھانے کا رسمی طریقہ کیا ہے؟

(v) How rice should be cooked to retain nutrients? (v) چاول کو کس طرح پکانا چاہیے کہ غذائیت برقرار رہے؟

(vi) Name four parts of sewing machine. (vi) سلائی مشین کے چار پرزوں کے نام لکھئے۔

(vii) How to take care of sewing machine? (vii) مشین کی حفاظت کے اُصول لکھئے۔

(viii) What is warp? (viii) تانا کیا ہے؟

(ix) What is weft? (ix) بانا کیا ہے؟

(x) Write a note on felting. (x) فیلٹنگ پر نوٹ لکھئے۔

(xi) Define wardrobe. (xi) وارڈ روب کے کیا معنی ہیں؟

(xii) Write down the uses of cotton. (xii) کاٹن کے کپڑے کے استعمال لکھئے۔

(ورق الٹئے)

Please visit for more data at: www.pakcity.org

12 4. **Write short answers to any Six (6) questions :**

4۔ کوئی سے چھ (6) سوالات کے مختصر جوابات لکھیے :

(i) Write a note on carding. — (i) دھنا پر نوٹ لکھیے۔

(ii) How knitting is carried out? — (ii) بنائی کا طریقہ کار تحریر کیجیے۔

(iii) What are any two basic principles of stitching? — (iii) سلائی کے کوئی سے دو بنیادی اُصول تحریر کیجیے۔

(iv) What is the purpose of making draft on paper? — (iv) کاغذ پر ڈرافٹ بنانے کا کیا فائدہ ہوتا ہے؟

(v) Write about taking care of hair. — (v) بالوں کی صفائی اور حفاظت پر نوٹ لکھیے۔

(vi) How dry skin and oily skin should be taken care of? — (vi) خشک جلد اور چکنی جلد کی حفاظت کیسے کرنی چاہیے؟

(vii) Name natural fibres. — (vii) قدرتی ریشوں کے نام لکھیے۔

(viii) Dress should be according to personality, discuss. — (viii) لباس شخصیت کے مطابق ہونا چاہیے، وضاحت کیجیے۔

(ix) What is the importance of wardrobe analysis? — (ix) موجودہ کپڑوں کا جائزہ لینے کا کیا فائدہ ہوتا ہے؟

(PART - II حصہ دوم)

Note : Attempt any THREE questions.

نوٹ : کوئی سے تین سوالات کے جوابات تحریر کیجیے۔

8 5۔ کاربوہائیڈریٹ کیا ہے؟ اس کے کام اور کمی کے اثرات تحریر کیجیے۔

5. Define carbohydrates. Write about its functions and deficiency effects.

8 6. Write a comprehensive note on any two vitamins. — 6۔ کوئی سی دو وٹامنز پر جامع نوٹ لکھیے۔

8 7۔ گوشت، انڈے اور دودھ خریدتے وقت کن اُصولوں کو مدنظر رکھنا چاہیے؟

7. What principles should be considered while purchasing meat, eggs and milk.

8 8. Write about any two identification methods of fibres. — 8۔ ریشوں کی شناخت کے دو طریقے لکھیے۔

8 9. Write about wardrobe planning. — 9۔ وارڈروب کی منصوبہ بندی کے بارے میں لکھیے۔

Please visit for more data at: www.pakcity.org

رول نمبر ----------------------------------- (امیدوار خود پُر کرے) (تعلیمی سیشن 2020-2018 تا 2022-2020)

OUTLINES OF HOME ECONOMICS (انٹر پارٹ-II) - 222 **گھریلو معاشیات کے عام اصول**

Q. Paper : II (Objective Type) **PAPER CODE - 8211** سوالیہ پرچہ : II (معروضی طرز)

Time Allowed : 20 Minutes وقت : 20 منٹ

Maximum Marks : 17 کل نمبر : 17

نوٹ : ہر سوال کے چار ممکنہ جوابات A، B، C اور D دیئے گئے ہیں۔ جوابی کاپی پر ہر سوال کے سامنے دیئے گئے دائروں میں سے درست جواب کے مطابق متعلقہ دائرہ کو مارکر یا پین سے بھر دیجئے۔ ایک سے زیادہ دائروں کو پُر کرنے یا کاٹ کر پُر کرنے کی صورت میں مذکورہ جواب غلط تصور ہوگا۔

Note : Four possible answers A, B, C and D to each question are given. The choice which you think is correct, fill that circle in front of that question with Marker or Pen ink in the answer-book. Cutting or filling two or more circles will result in zero mark in that question.

1-

1. ----- is connected to balanced diet :
متوازن غذا ---- سے جڑی ہے :
(A) Food groups غذائی گروہ (B) Fruit, vegetables سبزیاں، پھل
(C) Meat,Mince گوشت، قیمہ (D) Milk products دودھ سے بنی غذائیں

2. Hair must be oiled in ---- times a week :
بالوں کو ہفتے میں ---- مرتبہ تیل لگائیں :
(A) One ایک (B) Two دو (C) Three تین (D) Four چار

3. To wash face use ----- soap :
منہ دھونے کیلئے ---- صابن استعمال کیجئے :
(A) Mild ہلکا (B) Strong تیز (C) White سفید (D) All of these یہ تمام

4. Essential amino acids are :
ضروری امینو ایسڈز ہوتے ہیں :
(A) Thyroxin and protein تھائیراکسن اور پروٹین (B) Serine and Sistine سیرن اور سسٹین
(C) Alenine and aregenine ایلانین اور ارجنین (D) Leucine and isoleucine لیوسن اور آئسولیوسن

5. College uniform pairs ------- :
کالج یونیفارم کے جوڑے ---- :
(A) One ایک (B) Three تین (C) Two دو (D) Five پانچ

6. In normal language ----- is colour cut :
عام الفاظ میں ---- کا مطلب رنگ کاٹ ہے :
(A) Powder پاؤڈر (B) Bleach بلیچ (C) Colour رنگ (D) Protein حیاتین

7. Starch give ----- to clothes :
کلف کپڑے کو ---- دیتی ہے :
(A) Design ڈیزائن (B) Stretch اکڑاہٹ (C) Colour رنگ (D) Size ناپ

8. Every eatable thing is not ------- :
ہر کھائی جانے والی چیز ---- نہیں ہوتی :
(A) Sugar چینی (B) Food غذا (C) Fruit پھل (D) Wheat گندم

9. Basic function of ---- is to build and repair cells :
---- کا بنیادی کام خلیوں کی تعمیر اور مرمت ہے :
(A) Fats چکنائی (B) Protein پروٹین (C) Carbohydrates کاربوہائیڈریٹ (D) Minerals نمکیات

10. Diet must be selected from all food ----- :
خوراک کا انتخاب تمام غذائی ---- سے ہونا چاہیے :
(A) Items اجزاء (B) Groups گروہ (C) Icons علامات (D) Supplements متبادل

(ورق الٹئے)

Please visit for more data at: www.pakcity.org

1-11 Office work requires ----- calories : / دفتری کام کے لئے ---- کلوریز چاہیے :

(A) 120 - 140 / 140 تا 120 (B) 100 - 120 / 120 تا 100

(C) 80 - 100 / 100 تا 80 (D) 60 - 80 / 80 تا 60

12 Sewing kit is essential : / سلائی کا ڈبہ ضروری ہوتا ہے :

(A) For knitting بُنائی کیلئے (B) For first aid طبی امداد کیلئے

(C) For sewing سلائی کیلئے (D) For shopping خریداری کیلئے

13 Deficiency of vitamin-C causes : / حیاتین ''سی'' کی کمی سے ہوتی ہے :

(A) Scurvy سکروی (B) Diabetes ذیابیطس (C) Paralysis فالج (D) Beri beri بیری بیری

14 ----- are simple sugar : / ---- سادہ شکر ہے :

(A) Fructose فرکٹوز (B) Di-saccharides دوشکری (C) Mono saccharide یک شکری (D) Lactose لیکٹوز

15 Night blindness occurs due to lack of vitamin ------ : / رات کا اندھا پن ---- وٹامن سے ہوتا ہے :

(A) A اے (B) C سی (C) D ڈی (D) E ای

16 ----- produce shine in clothes : / ---- کپڑوں میں چمک پیدا کرتا ہے :

(A) Cotton کپاس (B) To iron استری کرنا (C) Glazing چمک دار بنانا (D) Chemical fibres کیمیائی ریشوں

17 It is the first discovered fibre in textile and clothing : / پارچہ بافی میں سب سے پہلے ایجاد ہوا :

(A) Cotton سوتی (B) Woollen اونی (C) Lenin لینن (D) Man made انسانی خودساختہ

www.pakcity.org
EDUCATION
pakcity.org

 Please visit for more data at: www.pakcity.org

(2020-2022 تا 2018-2020 (تعلیمی سیشن (امیدوار خود پُر کرے)__________رول نمبر

OUTLINES OF HOME ECONOMICS (انٹر پارٹ-II) ۔ 222 **گھریلو معاشیات کے عام اصول**

Paper : II (Essay Type) پرچہ : II (انشائیہ طرز)

Time Allowed : 2.40 hours وقت : 2.40 گھنٹے

Maximum Marks : 68 کل نمبر : 68

(PART - I حصہ اوّل)

16 **2. Write short answers to any Eight (8) questions :** **2۔ کوئی سے آٹھ (8) سوالات کے مختصر جوابات لکھئے :**

(i) Write function of water in body. (i) پانی کے جسم میں کام لکھیے۔

(ii) Write about deficiency of protein. (ii) پروٹین کی کمی کے بارے میں لکھئے۔

(iii) Write two functions of vitamin in body. (iii) وٹامن کے جسم میں دو کام لکھئے۔

(iv) What are fats soluble vitamins? (iv) چکنائی میں حل پذیر وٹامن کیا ہیں؟

(v) Write sources of vitamins-E. (v) وٹامن ای کے ذرائع لکھئے۔

(vi) Write the sources of vitamin-A. (vi) حیاتین ''اے'' کے ذرائع تحریر کیجئے۔

(vii) Write functions of thiamin in body. (vii) تھایامین کے کام تحریر کیجئے۔

(viii) Define malnutrition. (viii) غذائی تغذیہ کی تعریف کیجئے۔

(ix) What are body building blocks? (ix) تعمیری غذائیں کیا ہیں؟

(x) What is balanced diet? (x) متوازن غذا کیا ہے؟

(xi) Enlist the name of poly-saccharides. (xi) کثیر شکری مرکبات کے نام لکھئے۔

(xii) Write about food groups. (xii) غذائی گروہ کیا ہیں؟

16 **3. Write short answers to any Eight (8) questions :** **3۔ کوئی سے آٹھ (8) سوالات کے مختصر جوابات لکھئے :**

(i) Write two functions of calcium. (i) کیلشیم کے دو کام تحریر کیجئے۔

(ii) Write about latent kwashiorkor. (ii) مخفی پلیگرا کیا ہے؟

(iii) Define nutritional anaemia. (iii) غذائی انیمیا سے کیا مراد ہے؟

(iv) Write effects of deficiency of iodine. (iv) آیوڈین کی کمی کے اثرات لکھئے۔

(v) Write a menu of breakfast for a teenager. (v) ٹین ایجر کیلئے ایک دن کے ناشتے کا مینو لکھئے۔

(vi) How will you identify fresh eggs? (vi) تازہ انڈوں کی پہچان کیسے کریں گے؟

(vii) Write down the effects of cooking on milk. (vii) دودھ پر پکانے کے اثرات تحریر کیجئے۔

(viii) Write down the methods of dry heat cooking. (viii) خشک پکوائی کے طریقے لکھئے۔

(ix) What is the purpose of cooking food? (ix) خوراک کو پکانے کا مقصد کیا ہے؟

(x) Write name of methods of present food. (x) کھانے پیش کرنے کے طریقے لکھئے۔

(xi) What is the formal method of dinning on table? (xi) میز پر کھانے کا رسمی طریقہ کیا ہے؟

(xii) How hand sewing machine works? (xii) ہاتھ سے چلنے والی سلائی مشین کیسے کام کرتی ہے؟

(ورق الٹئے)

www.pakcity.org

12 **4. Write short answers to any Six (6) questions :** — ۴۔ کوئی سے چھ (6) سوالات کے مختصر جوابات لکھئے :

(i) Write about computer operated sewing machine. — کمپیوٹر سے چلنے والی سلائی مشین کے بارے میں لکھئے۔ (i)

(ii) Write about feed dog of sewing macnine. — مشین کے دندانے کے بارے میں لکھئے۔ (ii)

(iii) Write about measuring tape. — ناپنے والا فیتا کیا ہے؟ (iii)

(iv) Write about shears. — کٹائی کی قینچی کیا ہے؟ (iv)

(v) Write four uses of cotton fabric. — کاٹن کے کپڑے کے چار استعمال تحریر کیجئے۔ (v)

(vi) What is thimble? — انگشتانہ کیا ہے؟ (vi)

(vii) Write about natural fibre. — قدرتی ریشے کے بارے میں لکھئے۔ (vii)

(viii) Write about twill weave. — ٹویل بُنائی کے بارے میں لکھئے۔ (viii)

(ix) Write two benefits of plain weave. — سادہ بُنائی کے دو فائدے لکھئے۔ (ix)

(PART - II حصہ دوم)

Note : Attempt any THREE questions. — نوٹ : کوئی سے تین سوالات کے جوابات تحریر کیجئے۔

8 5. Write a complete note on fats. — ۵۔ روغنیات پر جامع نوٹ لکھئے۔

8 6. Name water soluble vitamins and explain functions and sources. — ۶۔ پانی میں حل ہونے والے حیاتین کے نام، کام اور ذرائع تحریر کیجئے۔

8 7. Write the properties of fabric made from wool fibre. — ۷۔ اونی ریشے سے بنے کپڑے کی خصوصیات تحریر کیجئے۔

8 8. Write about wardrobe planning. — ۸۔ وارڈروب کی منصوبہ بندی کے بارے میں لکھئے۔

8 9. Write two identification methods of fibres. — ۹۔ ریشوں کی شناخت کے دو طریقے لکھئے۔

 Please visit for more data at: www.pakcity.org

www.pakcity.org EDUCATION pakcity.org

بارہویں کلاس 12022

12th Class Home Economics Objective Paper 2022 DG Khan Board

ہوم اکنامکس

وقت = 20 منٹ

کل نمبر = 17

حصہ معروضی

نوٹ : ہر سوال کے چار ممکنہ جوابات C,B,A اور D دیئے گئے ہیں ۔ جوابی کاپی پر ہر سوال کے سامنے دیئے گئے دائروں میں سے درست جواب کے مطابق متعلقہ دائرہ کو مارکر یا پین سے بھر دیجیے ۔ ایک سے زیادہ دائروں کو پر کرنے یا کاٹ کر پر کرنے کی صورت میں مذکورہ جواب غلط تصور ہوگا

سوال نمبر 1

نمبر شمار	سوالات	A	B	C	D
1	غذا کے بنیادی گروہ ہیں	تین	چار	پانچ	چھ
2	زندگی کو ارتقاء کے لحاظ سے .... مراحل میں تقسیم کیا گیا ہے	تین	چار	پانچ	چھ
3	ایسی غذا ' جس میں تمام غذائی اجزاء متناسب مقدار میں موجود ہوں ' کہلاتی ہے	بنیادی غذا	متوازن غذا	ضروری غذا	نشوونمائی غذا
4	خلیات کی تعمیر والی غذا میں شامل ہیں	متوازن غذا	دودھ ' گوشت ' مچھلی	اناج	وٹامن
5	چربی جسم میں بطور............. ذخیرہ ہوتی ہے	آئرن کے	ایندھن کے	توانائی کے	حرارے کے
6	میرسمس یا سوکھے پن کی بیماری .... کی کمی سے لاحق ہوتی ہے	وٹامن	نمکیات	پروٹین	کاربوہائیڈریٹ
7	" ہارٹ فیل " یا " ہارٹ اٹیک " .... کی زیادتی کی وجہ سے ہوتا ہے	خوراک	نمکیات	روغنیات	پروٹین
8	حراروں کی فی صد مقدار کی کمی یا بیشی کا انحصار ہوتا ہے	کام پر	وقت پر	محنت پر	توانائی پر
9	خون کی شریانوں کا کمزور ہونے سے ' جلد کے اندر ہی اندر خون کا رسنا ' کہلاتا ہے	سکروی	اینگزیما	ہیمرج	بلڈ پریشر
10	کھانا .... طریقوں سے پیش کیا جاسکتا ہے	دو	تین	چار	پانچ
11	میز یا دسترخوان پر جو جگہ ایک شخص کے سامنے آتی ہے ' کہلاتی ہے	میٹ	کور	سجاوٹ	مشرقی انداز
12	کونسا پرزہ سلائی کے وقت کپڑے کو چلاتا ہے ؟	پیچ	لیور	دندانے	ہتھی
13	سلائی مشین کی اقسام ہیں	تین	چار	پانچ	چھ
14	خام مال کا وہ تار ' جو دھاگہ بنانے میں استعمال ہوتا ہے ' کہلاتا ہے	دھاگہ	سوت	ریشہ	کپڑا
15	قدرتی ریشوں میں سب سے لمبا ریشہ ہے	ریشم	اُون	کاٹن	لینن
16	وارڈ روب کے لفظی معنی ہیں	لوازمات	سجاوٹ	الماری	منصوبہ بندی
17	ایسا تکمیلی عمل جس سے کپڑے میں چمک پیدا ہوتی ہے ' کہلاتا ہے	پارچنگ	مرسرائزیشن	کیلنڈرنگ	سکیڑنا

Please visit for more data at: www.pakcity.org

ہوم اکنامکس

وقت = 2 گھنٹے 40 منٹ

کل نمبر = 68

حصہ انشائیہ

12th Class Home Economics Subjective Paper 2022 DG Khan Board

حصہ اول

سوال نمبر 2	کوئی سے آٹھ اجزاء کے مختصر جوابات دیجئے 2x8=16		
i	متوازن غذا سے کیا مراد ہے ؟	ii	غذا کے بنیادی گروہ کون کون سے ہیں ؟
iii	پروٹین کی کتنی اقسام ہیں ؟	iv	غذائی اجزاء کے نام لکھیئے
v	غذائی انیمیا سے کیا مراد ہے ؟	vi	حیوانی پروٹین بچوں اور بڑوں کی خوراک میں کتنے فی صد موجود ہونی چاہیئے ؟
vii	ہائیڈروجن اندازی سے کیا مراد ہے ؟	viii	زندگی کو ارتقاء کے لحاظ سے کتنے مراحل میں تقسیم کیا گیا ہے ؟
ix	پروٹین کی ساخت بیان کیجئے	x	روغنی غذاؤں کا ہضم ہونے کے لیے کن اجزاء میں تقسیم ہونا ضروری ہے ؟
xi	کاربوہائیڈریٹ کی کتنی اقسام ہیں ؟	xii	کن غذاؤں میں کاربوہائیڈریٹس کثیر مقدار میں شامل ہوتے ہیں
سوال نمبر 3	کوئی سے آٹھ اجزاء کے مختصر جوابات دیجئے 2x8=16		
i	خشک پکوائی سے کیا مراد ہے ؟	ii	کھانا کتنے طریقوں سے پیش کیا جا سکتا ہے ؟
iii	وٹامن اے کی کمی کے دو اثرات بیان کیجئے	iv	تازہ مچھلی کی پہچان کیا ہے ؟
v	خریداری کے عمل سے کیا مراد ہے ؟	vi	فہرست طعام کی ترتیب سے کیا مراد ہے ؟
vii	" زیرو فتھیلمیا " کیا ہے ؟	viii	" کیلوسس " کی بیماری سے کیا مراد ہے ؟
ix	ہاتھ سے چلنے والی مشین کا کیا فائدہ ہے ؟	x	ضروری امینو ایسڈ کون سے ہیں ؟ نام لکھیئے
xi	سلائی مشین کے پانچ اہم پرزوں کے نام لکھیئے	xii	بنیادی سلائیاں کتنی قسم کی ہیں ؟
سوال نمبر 4	کوئی سے چھ اجزاء کے مختصر جوابات دیجئے 2x6=12		
i	کپڑوں کی منصوبہ بندی سے کیا مراد ہے ؟	ii	بالوں کی صحت اور حفاظت کے لیے دو تجاویز بیان کیجئے
iii	ڈرافٹنگ کے بنیادی اصول کون کون سے ہیں ؟	iv	ریشہ کیا ہے ؟
v	قدرتی ریشوں کی اقسام بیان کیجئے	vi	سلائی اور کڑھائی میں تانے ' بانے سے کیا مراد ہے ؟
vii	" مرسرائزیشن " سے کیا مراد ہے ؟	viii	" تخنی ٹلیکرا " سے کیا مراد ہے ؟
ix	آب و ہوا کے لحاظ سے غذا کے انتخاب سے کیا مراد ہے ؟		

حصہ دوم

نوٹ : اس حصہ سے کوئی سے تین سوالات حل کیجئے 8x3 = 24

سوال نمبر 5۔ ریشہ کیا ہے ؟ نیز قدرتی ریشوں پر تفصیلاً نوٹ لکھیئے

سوال نمبر 6۔ غذا سے کیا مراد ہے ؟ غذا کے بنیادی گروہ کون سے ہیں ؟ نیز متوازن غذا کا انتخاب کرتے وقت کن اصولوں کو مدنظر رکھنا ضروری ہے ؟

سوال نمبر 7۔ سلائی مشین کی کتنی اقسام ہیں ؟ سلائی مشین کے اہم حصوں کے نام اور مشین میں پیدا ہونے والی خرابیوں پر نوٹ لکھیئے

سوال نمبر 8۔ کاربوہائیڈریٹس کی ساخت ' اقسام اور جسم میں کام تحریر کیجئے

سوال نمبر 9۔ مندرجہ ذیل پر نوٹ لکھیئے :

(i) غذائی تغذیہ (ii) غذا کے مقاصد (iii) پروٹین کی کمی سے ہونے والی بیماریاں

Please visit for more data at: www.pakcity.org