

BOARD OF INTERMEDIATE AND SECONDARY EDUCATION, MULTAN.

OBJECTIVE KEY FOR SSC 1st ANNUAL EXAMINATION, 2025.

Name of Subject: Food and Nutrition 10th

Group:.....

Q. Nos	Paper Code	Correct Answer	Paper Code	Correct Answer	Paper Code	Correct Answer	Paper Code	Correct Answer
1	3771	A						
2		B						
3		C						
4		D						
5		B						
6		C						
7		B						
8		A						
9		D						
10		A						
11		C						
12		B						
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
Cross Check	A B C D		A B C D		A B C D		A B C D	
Total	3 4 3 2							

سرٹیفکیٹ بابت صحیح سوالیہ پرچہ امارکنگ Key

ہم نے مضمون غذا اور غذائیت پرچہ دوسرا گروپ میکٹرک پہلا سالانہ امتحان 2025 کا سوالیہ پرچہ انشائیہ و معروضی (Subjective & Objective) کو بنظر عین چیک کر لیا ہے یہ پرچہ Syllabus کے عین مطابق Set کیا گیا ہے۔ اس سوالیہ پرچہ میں کسی قسم کی کوئی غلطی نہ ہے۔ ہم نے سوالیہ پرچہ کا اردو اور انگریزی Version بھی چیک کر لیا ہے۔ یہ Version آپس میں مطابقت رکھتے ہیں۔ نیز اس پرچہ کی معروضی (MCQs) Key کی بابت تصدیق کی جاتی ہے کہ اس میں بھی کسی قسم کی کوئی غلطی نہ ہے۔ مزید یہ کہ ہم نے Key بنانے سے متعلق دفتر کی جانب سے تیار کردہ ہدایات وصول کر کے ان کا بغور مطالعہ کر لیا ہے اور ان کی روشنی میں Key بنائی ہے۔ نیز سب ایگزامینرز کیلئے تفصیلی مارکنگ ہدایات / مارکنگ سکیم / Rubrics بھی تیار کر دی گئی ہیں۔

Prepared & Checked By:

Dated: 14-3-2025

S.#	Name	Designation	Institution	Mobile No	Signature
1	Shabana Haidari	PT	G/G H/S Bost Khudai Mulla	03006384321	
2	Humaira Taved	SST	G/G H/S Binda Sandila	0334-6111598	
3			Multan		
4					
5					

Paper Code Number: 3771		2025 (1 st -A) SSC PART-II (10 th Class)		رول نمبر _____	
FOOD AND NUTRITION PAPER-II				غذا اور غذائیت پرچہ - دوسرا	
TIME ALLOWED: 15 Minutes				وقت = 15 منٹ	
MAXIMUM MARKS: 12		OBJECTIVE حصہ معروضی		کل نمبر = 12	
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 مار کر یا پین سے بھر دیجیے۔ ایک سے زیادہ دائروں کو پر کرنے یا کٹ کر پر کرنے کی صورت میں مذکورہ جواب غلط تصور ہو گا۔ You have four choices for each objective type question as A, B, C and D. The choice which you think is correct, fill that bubble in front of that question number, on bubble sheet. Use marker or pen to fill the bubbles. Cutting or filling two or more bubbles will result in zero mark in that question.					سوال نمبر 1 Q.No.1
D	C	B	A	QUESTIONS / سوالات	Sr.No.
Beneficial فائدہ مند	Nutritious غذائیت بخش	Get شامل	Digest ہضم	Some foods do not _____ in the body without cooking. کچھ غذائیں پکائے بغیر جسم میں _____ نہیں ہوتیں۔	1
Vitamins and fats وٹامنز اور چکنائی	Minerals and salts معدنیات اور نمکیات	Cellulose and starch سیلولوز اور نشاستہ	Protein and vitamins پروٹین اور وٹامن	The purpose of cooking rice, grains and pulses is to soften their _____. چاول، اناج اور دالوں کو پکانے کا مقصد ان کے _____ کو نرم کرنا ہے۔	2
Starch and fats نشاستہ اور چکنائی	Minerals and vitamins معدنی نمکیات اور وٹامنز	Meat and fats لحمیات اور چکنائی	Vitamins and fats وٹامنز اور چکنائی	Vegetables and fruits are the best sources of _____. سبزییاں اور پھل _____ کے بہترین ذرائع ہیں۔	3
Development and progress تعمیر و ترقی	Industry صنعت	Agriculture زراعت	Economy معیشت	Physically healthy people play an important role in the _____ of the nation. جسمانی طور پر صحت مند افراد ہی ملک و قوم کی _____ میں اہم کردار ادا کرتے ہیں۔	4
Skin جلدی	Fever, flu بخار، نزلہ	Blood deficiency قلت خون	Obesity, laziness موٹاپا، سستی	Due to nutritional deficiency, many girls suffer from _____ disease. غذائی کمی کی وجہ سے اکثر لڑکیاں بیماری کا شکار ہو جاتی ہیں؟	5
Mental health ذہنی صحت	Health status معیار صحت	Education and development تعلیم و ترقی	Education and training تعلیم و تربیت	Economic status plays an important role in the _____ of individuals. معاشی حیثیت افراد کی / کے _____ میں اہم کردار ادا کرتی ہے۔	6
Starch foods نشاستہ غذائیں	Animal food حیاتیاتی والی غذا	Balanced diet متوازن غذا	Fatty food چکنائی والی غذا	A _____ menu should be prepared for all members of the household. گھر کے تمام افراد کے لیے _____ پر مشتمل مینو تیار کیا جاتا ہے۔	7
Childhood and teenage بچپن اور جوانی	Life time زندگی بھر	Birth of birth جنم جنم	Closely related چولی دامن	Good diet and health are accompanied by a _____. اچھی غذا اور صحت کا آپس میں _____ کا ساتھ ہے۔	8
30" انچ	50" انچ	60" انچ	40" انچ	A fixed floor space is required for sitting on the floor: فرش پر بیٹھ کر کھانا کھانے کے لیے اندازاً فی کس جگہ درکار ہوتی ہے۔	9
The cook پکانے والے کا	The feeder کھلانے والے کا	Host میزبان کا	Allah Almighty اللہ تعالیٰ کا	One should give thanks for finishing the meal: کھانا ختم کرنے پر شکر ادا کرنا چاہیے۔	10
Digestive ہاضمے دار	Preserved محفوظ شدہ	Balanced متوازن	Redundancy فالتو	_____ foods can be provided to countries suffering from food shortages: غذائی قلت میں مبتلا ممالک کو _____ غذائیں مہیا کی جاسکتی ہیں۔	11
45°C – 50°C 50 سے 45	75°C – 80°C 80 سے 75	62°C – 65°C 65 سے 62	50°C – 60°C 60 سے 50	To preserve milk, it is heated rapidly for 30 seconds at _____. دودھ کو محفوظ کرنے کے لیے 30 سیکنڈ تک _____ ڈگری سینٹی گریڈ پر تیز گرم کیا جاتا ہے۔	12

SSC PART-II (10 th Class)		2025 (1 st -A)	رول نمبر
FOOD AND NUTRITION PAPER-II			غذا اور غذائیت پرچہ - دوسرا
TIME ALLOWED: 1.45 Hours			وقت = 1.45 گھنٹے
MAXIMUM MARKS: 48		SUBJECTIVE حصہ انشائیہ	کل نمبر = 48
NOTE: Write same question number and its parts number on answer book, as given in the question paper. نوٹ: جوابی کتابی پر وہی سوال نمبر اور جز نمبر درج کیجیے جو کہ سوال پرچہ میں درج ہے۔			
SECTION-I حصہ اول			
2.	Attempt any five parts.	10 = 2 × 5	سوال نمبر 2 کوئی سے پانچ اجزاء کے جوابات تحریر کیجیے۔
(i)	Write the main purpose of cooking food.		(i) غذا کو پکانے کا بنیادی مقصد تحریر کیجیے۔
(ii)	Which are the things that affect the cooking of grains?		(ii) اناج کو پکانے پر کون کون سی چیزیں اثر انداز ہوتی ہیں؟
(iii)	Write method of dry cooking.		(iii) خشک پکانے کا طریقہ تحریر کیجیے۔
(iv)	Which nutrients are present in meat?		(iv) گوشت میں کون کون سے غذائی اجزاء موجود ہوتے ہیں؟
(v)	Which are the steps vegetables go through while cooking?		(v) سبزیوں کو پکاتے وقت کن کن مراحل سے گزرا جاتا ہے؟
(vi)	Define society and write the character of healthy peoples in a society.		(vi) معاشرہ کی تعریف اور صحت مند افراد کا معاشرہ میں کردار لکھیے۔
(vii)	Write the significance of mother's milk for a child.		(vii) شیر خوار بچے کے لیے ماں کے دودھ کی اہمیت تحریر کیجیے۔
(viii)	Which foods are required to maintain the health of the elderly?		(viii) معمر افراد کی صحت برقرار رکھنے کے لیے کن غذاؤں کی ضرورت ہوتی ہے؟
3.	Attempt any five parts.	10 = 2 × 5	سوال نمبر 3 کوئی سے پانچ اجزاء کے جوابات تحریر کیجیے۔
(i)	What is meant by malnutrition? Also write its types.		(i) نقص غذائیت سے کیا مراد ہے؟ نیز اس کی اقسام تحریر کیجیے۔
(ii)	Write down the nutritional status and malnutrition of the world including Pakistan.		(ii) پاکستان سمیت دنیا کی غذائی کیفیت اور نقص غذائیت کو تحریر کیجیے۔
(iii)	Write down the disadvantages of not planning meals in time.		(iii) قبل از وقت غذا کی منصوبہ بندی نہ کرنے کے نقصانات تحریر کیجیے۔
(iv)	How much percentage of their income do families of different incomes spend on their food?		(iv) مختلف آمدنی کے خاندان اپنی آمدنی کا کتنے فیصد اپنی خوراک پر خرچ کرتے ہیں؟
(v)	Write down the advantages of having a refrigerator in the house.		(v) گھر میں ریفریجریٹر کی موجودگی کے فوائد تحریر کیجیے۔
(vi)	Write the role of food color in presentation of food.		(vi) کھانے کو پیش کرنے میں کھانے کی رنگت کا کردار تحریر کیجیے۔
(vii)	Write two basic principles of serving food.		(vii) کھانا پیش کرنے کے دو بنیادی اصول لکھیے۔
4.	Attempt any five parts.	10 = 2 × 5	سوال نمبر 4 کوئی سے پانچ اجزاء کے جوابات تحریر کیجیے۔
(i)	Write table or table accessories.		(i) میز یا دسترخوان کے لوازمات تحریر کیجیے۔
(ii)	How food is served in informal method?		(ii) غیر رسمی طریقہ میں کھانا کس طرح پیش کیا جاتا ہے؟
(iii)	Write a method of placing a tray for more than one persons.		(iii) ایک سے زائد افراد کے لیے ٹرے لگانے کا طریقہ تحریر کیجیے۔
(iv)	Write two disadvantages of bacteria.		(iv) بیکٹیریا کے دو نقصانات لکھیے۔
(v)	Which medicine is produced from fungus and what is it used for?		(v) پھپھوندی سے کون سی دوائی تیار کی جاتی ہے اور کس لیے استعمال کی جاتی ہے؟
(vi)	Write the damages caused by insects bite on fruits and vegetables.		(vi) پھلوں اور سبزیوں کو کیڑے مکوڑوں کے کاٹنے کے نقصانات تحریر کیجیے۔
(vii)	How foods are preserved in the pasteurization method?		(vii) پاستورائزیشن کے طریقہ میں غذاؤں کو کس طرح محفوظ کیا جاتا ہے؟
SECTION-II حصہ دوم			
NOTE: Attempt any two questions.		18 = 9 × 2	نوٹ: کوئی سے دو سوالات کے جوابات تحریر کیجیے۔
5.	Write down the nutritional requirements of the infants.		5- شیر خوار بچے کی غذائی ضروریات تحریر کیجیے۔
6.	Write the importance and benefits of pre-meal management.		6- قبل از وقت انتظام طعام کی اہمیت اور فوائد تحریر کیجیے۔
7.	Write down the benefits of preserving foods.		7- غذاؤں کو محفوظ کرنے کے فوائد تحریر کیجیے۔