

BOARD OF INTERMEDIATE AND SECONDARY EDUCATION, MULTAN.
OBJECTIVE KEY FOR INTERMEDIATE ANNUAL EXAMINATION, 2021

Name of Subject: Outlines of Home Economics Session: 2021 (A)

Q.Nos	Paper Code	Paper Code	Paper Code	Paper Code
	4211			
1	D			
2	A			
3	C			
4	B			
5	A			
6	D			
7	C			
8	A			
9	B			
10	D			
11	D			
12	C			
13	B			
14	A			
15	B			
16	B			
17	D			
18				
19				
20				

سرٹیفکیٹ بابت تصحیح سوالیہ پرچہ / مارکنگ Key

ہم نے مضمون آفٹ لائنز آف ہوم ایکنامکس پرچہ دوسرا گروپ انٹرمیڈیٹ پارٹ سیکنڈ سالانہ امتحان 2021ء کا سوالیہ پرچہ انشائیہ و معروضی (Subjective & Objective) کو بنظر عمیق چیک کر لیا ہے یہ پرچہ ALP 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: 13.07.2021

S.#	Name	Designation	Institution	Mobile No	Signature
1	MRS. Poonam Khuram	AP	GCH, Multan	0333-6054971	
2	MRS. Tayyaba Taseem	Lecturer		0331-7040635	
3					

Re-Checked By ہم نے درج بالا سوالیہ پرچہ (انشائیہ + معروضی) معروضی "Key" اور ہدایات کے حوالہ سے مکمل طور پر تہیہ کر لی ہے۔ کسی قسم کی کوئی غلطی نہ ہے۔

1					
2					

INTERMEDIATE PART-II (12th CLASS)

OUTLINES OF HOME ECONOMICS PAPER-II آؤٹ لائنز آف ہوم اکنامکس پرچہ - دوسرا

TIME ALLOWED: 2.40 Hours

SUBJECTIVE حصہ انشائیہ

وقت = 2.40 گھنٹے

MAXIMUM MARKS: 68

کل نمبر = 68

نوٹ۔ جوابی کاپی پر وہی سوال نمبر اور جزو نمبر درج کیجیے جو کہ سوالیہ پرچے میں درج ہے۔
NOTE: Write same question number and its part number on answer book, as given in the question paper.

SECTION-I حصہ اول

2. Attempt any eight parts.

16 = 2 x 8

سوال نمبر 2۔ کوئی سے آٹھ اجزاء کے جوابات تحریر کیجیے۔

- Define Food and Nutrition. غذا اور غذائیت کی تعریف کیجیے۔
- Describe important functions of food. غذا کے اہم کام بیان کیجیے۔
- Which are the energy foods and protective foods? Also write down food sources of these foods. قوت بخش اور مدافعتی غذائیں کون کون سی ہیں اور ان کے ذرائع کے نام بھی لکھیے۔
- Define Balanced Diet. متوازن غذا کی تعریف بیان کیجیے۔
- What is called complete protein? مکمل پروٹین کسے کہتے ہیں؟
- Write down the names of any eight non-essential amino acids. کوئی سے آٹھ غیر ضروری امائنو ایسڈز کے نام لکھیے۔
- Write any four functions of protein in body. پروٹین کے جسم میں کوئی سے چار کام تحریر کیجیے۔
- Describe the names of types of carbohydrates. کاربوہائیڈریٹس کی اقسام کے نام بیان کیجیے۔
- Write down the effects of deficiency of carbohydrates. کاربوہائیڈریٹس کی کمی کے اثرات لکھیے۔
- How many methods of cooking foods are there? خوراک پکانے کے کتنے طریقے ہیں؟ نام لکھیے۔
Write the names of all the methods.

- Write a note on Anemia. انیمیا پر نوٹ لکھیے۔
- Write down the chemical composition of protein. پروٹین کی کیمیائی ساخت بیان کیجیے۔

3. Attempt any eight parts.

16 = 2 x 8

سوال نمبر 3۔ کوئی سے آٹھ اجزاء کے جوابات تحریر کیجیے۔

- How will you identify old and stale vegetables? باسی اور پرانی سبز یوں کی کیا پہچان ہے؟
- Which principles would you keep in mind while purchasing food? خوراک کی خریداری کرتے وقت کون سے اصولوں کا دھیان رکھنا چاہیے؟
- Write down a comprehensive note on cooking of eggs. انڈوں کی پکوائی پر جامع نوٹ لکھیے۔
- Define parching. پارچنگ کی تعریف کیجیے۔
- Write the principles of preparation of cereals and legumes. اناج اور دالوں کی تیاری کے اصول تحریر کیجیے۔
- Which points would you keep in mind while purchasing meat? گوشت خریدتے وقت کن باتوں کو ذہن میں رکھنا چاہیے؟
- Write any two reasons of machine that runs heavily and also write their two solutions. مشین کے بھاری چلنے کی کوئی سی دو وجوہات اور ان کے حل بیان کیجیے۔
- Define tension regulator and machine arm. دھاگہ کسنے والا پُرزہ اور مشین کے بازو کی تعریف کیجیے۔
- Write a note on bias and selvedge. ترچھان اور کٹی پر نوٹ لکھیے۔
- What is meant by "To straighten a fabric"? کپڑے کے سرے ملا کر سیدھا کرنا سے کیا مراد ہے؟
- How do you judge the right(front) side of the fabric? کپڑے کی سیدھی طرف کی جانچ کیسے کی جاتی ہے؟
- Which place is the most suitable to cut the fabric and why? کپڑے کی کٹائی کے لیے کیسی جگہ کا انتخاب کرنا چاہیے اور کیوں؟

(ورق الٹئے)

4. Attempt any six parts.

12 = 2 x 6

سوال نمبر 4۔ کوئی سے چھ اجزاء کے جوابات تحریر کیجیے۔

- (i) Define warp and weft. تانا اور بانا کی تعریف کیجیے۔
- (ii) What is fiber? ریشہ کسے کہتے ہیں؟
- (iii) Write the names of natural fibers and their resources. قدرتی ریشوں کے نام اور ان کے ذرائع کے نام لکھیے۔
- (iv) Write a short note on twill weave. ٹویل بنائی پر مختصر نوٹ لکھیے۔
- (v) How many processes are there involved from thread to cloth weaving? Write their names. دھاگے سے کپڑا بننے تک کتنے مراحل ہیں؟ نام لکھیے۔
- (vi) Write a note on mercerization. مرسرائزیشن پر نوٹ لکھیے۔
- (vii) What do you know about calendering? آپ کیلینڈرنگ کے بارے میں کیا جانتی ہیں؟
- (viii) How does napping apply on fabrics and why? کپڑوں کو روئیں دار کیسے اور کیوں بنایا جاتا ہے؟
- (ix) Why does machine's needle breakdown? Write the reason. مشین کی سوئی کیوں ٹوٹتی ہے؟ وجوہات بیان کیجیے۔

SECTION-II حصہ دوم

NOTE: Attempt any three questions.

24 = 8 x 3

نوٹ۔ کوئی سے تین سوالات کے جوابات تحریر کیجیے۔

5. What is meant by food nutrients? غذائی اجزاء سے کیا مراد ہے؟ ان کی اقسام اور ہمارے جسم میں اہمیت کے بارے میں تفصیل سے لکھیے۔
Write in detail about their types and importance in our bodies.
6. What are food groups? غذائی گروہ کسے کہتے ہیں؟ ہماری خوراک میں ان کی کیا افادیت ہے؟ تفصیلاً لکھیے۔
What are the advantages of these food groups in our diet? Describe in detail.
7. What is meant by personal grooming? ذاتی زیبائش سے کیا مراد ہے؟ اس کی اہمیت تفصیل سے بیان کیجیے۔
Write down its importance in detail.
8. Which methods are used to identify the fibers? ریشوں کی شناخت کن طریقوں سے کی جاتی ہے؟ تفصیلاً بیان کیجیے۔
Discuss in detail.
9. Through which processes have cotton fibers pass, to make a thread? Write in detail. کپاس کے ریشے کو دھاگا بنانے تک کون سے مراحل سے گزارا جاتا ہے؟ تفصیل سے لکھیے۔

آؤٹ لائنز آف ہوم اکنامکس پرچہ - دوسرا PAPER-II OUTLINES OF HOME ECONOMICS

TIME ALLOWED: 20 Minutes

OBJECTIVE حصہ معروضی

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 بھر کرنے یا کٹ کر بھر کرنے کی صورت میں مذکورہ جواب غلط تصور ہوگا۔ دائروں کو بھر نہ کرنے کی صورت میں کوئی نمبر نہیں دیا جائے گا۔ اس سوالیہ پرچہ پر سوالات ہرگز حل نہ کریں۔

Note: 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. No credit will be awarded in case BUBBLES are not filled. Do not solve questions on this sheet of OBJECTIVE PAPER.

Q.No.1

سوال نمبر 1۔

- (1) If antibodies are not produced then: (1) غیر اجسام پیدا نہ ہوں تو۔
(A) Weakness occurs کمزوری ہو جاتی ہے (B) Resistance power develops قوت مدافعت پیدا ہو جاتی ہے
(C) Anemia occurs اینیمیا ہو جاتا ہے (D) Resistance power decreases قوت مدافعت کم ہو جاتی ہے
- (2) The process in which nutrients of fruits are wasted in the presence of air is to be called: (2) ہوا کی موجودگی میں پھلوں کی غذائیت کے ضائع ہونے کو کہا جاتا ہے۔
(A) Oxidation عمل تکسید (B) Absorption عمل انجذاب (C) Braising نرم پزیری (D) Defrostation غیر منجمد کرنا
- (3) Stewing and simmering is the type of _____ cooking method. (3) دم پزیری اور ہلکی آگ پر پکانا، _____ پکوانی کا طریقہ کہلاتا ہے۔
(A) Dry heat خشک پکوانی (B) Fry روغن میں تلنا (C) Moist heat تر پکوانی (D) Combined cooking امتزاجی پکوانی
- (4) It is the factor to acquire balanced diet: (4) متوازن خوراک کے حصول کا عامل ہے۔
(A) Hard work سخت محنت (B) Physical condition جسمانی کیفیت (C) Customary food habit روایتی غذائی عادات (D) Food fads and fallacies غذائی توہمات و تعصب
- (5) _____ element present in the chemical composition of protein is specially important for growth. (5) پروٹین کی کیمیائی ساخت میں موجود _____ مادہ خاص طور سے نشوونما کے لیے اہم ہے۔
(A) Nitrogen نائٹروجن (B) Oxygen آکسیجن (C) Carbon کاربن (D) Hydrogen ہائیڈروجن
- (6) Di-saccharides are: (6) دو شکر کی مرکبات میں شامل ہیں۔
(A) Glucose گلوکوز (B) Fructose فروکٹوز (C) Cellulose سیلولوز (D) Lactose لیکٹوز
- (7) Foods used to fill the stomach is called: (7) ایسی غذائیں جو ہم پیٹ بھرنے کے لیے کھاتے ہیں، کہلاتی ہیں۔
(A) Obesity created diet موٹاپا پیدا کرنے والی غذائیں (B) Tasty foods مزیدار غذائیں (C) Staple foods بنیادی خوراک (D) Unimportant diet غیر اہم غذائیں
- (8) Due to _____, eggs get hardened when cooked. (8) انڈے _____ کی وجہ سے پکنے کے بعد سخت ہو جاتے ہیں۔
(A) Protein پروٹین (B) Carbohydrates نشاستہ (C) Glucose گلوکوز (D) Water پانی
- (9) Kwashiorkor is deficiency disease of: (9) کواشیورکور _____ کی کمی کی وجہ سے ہوتی ہے۔
(A) Carbohydrates نشاستہ (B) Protein پروٹین (C) Vitamins حیاتین (D) Minerals معدنی نمکیات
- (10) In order to compensate the deficiency of carbohydrates, it is essential to add in diet: (10) کاربوہائیڈریٹس کی کمی پوری کرنے کے لیے غذائیں اضافہ کرنا ضروری ہے۔
(A) Minerals معدنی نمکیات (B) Vitamins حیاتین (C) Oils تیل/چکنائی (D) Protein and fats components لحمیاتی اور روغنی اجزاء
- (11) If there is no oil in sewing machine then: (11) سلائی مشین میں تیل نہ ہو تو۔
(A) Lower thread breaks نیچے کا دھاگہ ٹوٹتا ہے (B) Needle breaks سوئی ٹوٹتی ہے
(C) Upper thread breaks اوپر کا دھاگہ ٹوٹتا ہے (D) Machine runs heavy مشین بھاری چلتی ہے
- (12) The longest fiber is of: (12) سب سے لمبا ریشہ ہوتا ہے۔
(A) Wool اون کا (B) Cotton کاٹن کا (C) Silk ریشم کا (D) Linen لینن کا
- (13) While cutting the fabric diagonally its angle should be: (13) کپڑے کی ترچھان کے لیے ضروری ہے کہ اس کا زاویہ ہو۔
(A) 90° (B) 45° (C) 360° (D) 180°
- (14) Rayon Viscose is achieved from cotton linters and _____. (14) رے آن وں کوں حاصل ہوتا ہے، بنولے کے روئیں اور _____ سے۔
(A) Wood pulp لکڑی کا گودا (B) Ammonia امونیا (C) Acetate ایسیٹ (D) Acid تیزاب
- (15) The weave which form diagonal lines on the fabric is called: (15) ایسی بنائی جو کپڑے پر ترچھی دھاریاں بنائے، کہلاتی ہے۔
(A) Plain weave سادہ بنائی (B) Twill weave ٹویل بنائی (C) Satin weave ساشن بنائی (D) Felting فیبلنگ
- (16) Crosswise threads used as fillers of lengthwise threads are called: (16) چوڑائی رخ کے دھاگے جو لمبائی کے دھاگوں کو بھر کرتے ہیں، انہیں _____ کہتے ہیں۔
(A) Warp تار (B) Weft با (C) Grain گرین (D) Bias ترچھان
- (17) This part of machine pushes the fabric forward during stitching is called: (17) مشین کا یہ پڑھ سلائی کے دوران کپڑے کو آگے دھکیلتا ہے، کہلاتا ہے۔
(A) Needle سوئی (B) Screw پیچ (C) Lever لیور (D) Feed dog دنانے

آؤٹ لائنز آف ہوم اکنامکس پرچہ - دوسرا PAPER-II OUTLINES OF HOME ECONOMICS

TIME ALLOWED: 20 Minutes

OBJECTIVE حصہ معروضی

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 بھر کرنے یا کٹ کر پُر کرنے کی صورت میں مذکورہ جواب غلط تصور ہوگا۔ دائروں کو پُر نہ کرنے کی صورت میں کوئی نمبر نہیں دیا جائے گا۔ اس سوالیہ پرچہ پر سوالات ہرگز حل نہ کریں۔

Note: 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. No credit will be awarded in case BUBBLES are not filled. Do not solve questions on this sheet of OBJECTIVE PAPER.

Q.No.1

سوال نمبر 1۔

- (1) If antibodies are not produced then: (1) غیر اجسام پیدا نہ ہوں تو۔
(A) Weakness occurs کمزوری ہو جاتی ہے (B) Resistance power develops قوت مدافعت پیدا ہو جاتی ہے
(C) Anemia occurs اہمیا ہو جاتا ہے (D) Resistance power decreases قوت مدافعت کم ہو جاتی ہے
- (2) The process in which nutrients of fruits are wasted in the presence of air is to be called: (2) ہوا کی موجودگی میں پھلوں کی غذائیت کے ضائع ہونے کو کہا جاتا ہے۔
(A) Oxidation عمل نکسید (B) Absorption عمل انجذاب (C) Braising نرم پذیری (D) Defrostation غیر منجمد کرنا
- (3) Stewing and simmering is the type of _____ cooking method. (3) دم پذیری اور ہلکی آنچ پر پکانا، _____ پکوانی کا طریقہ کہلاتا ہے۔
(A) Dry heat خشک پکوانی (B) Fry روغن میں تلنا (C) Moist heat تر پکوانی (D) Combined cooking امتزاجی پکوانی
- (4) It is the factor to acquire balanced diet: (4) متوازن خوراک کے حصول کا عامل ہے۔
(A) Hard work سخت محنت (B) Physical condition جسمانی کیفیت
(C) Customary food habit روایتی غذائی عادات (D) Food fads and fallacies غذائی توہمات و قصب
- (5) _____ element present in the chemical composition of protein is specially important for growth. (5) پروٹین کی کیمیائی ساخت میں موجود _____ مادہ خاص طور سے نشوونما کے لیے اہم ہے۔
(A) Nitrogen نائٹروجن (B) Oxygen آکسیجن (C) Carbon کاربن (D) Hydrogen ہائیڈروجن
- (6) Di-saccharides are: (6) دو شکر کی مرکبات میں شامل ہیں۔
(A) Glucose گلوکوز (B) Fructose فروکٹوز (C) Cellulose سیلولوز (D) Lactose لیکٹوز
- (7) Foods used to fill the stomach is called: (7) ایسی غذائیں جو ہم پیٹ بھرنے کے لیے کھاتے ہیں، کہلاتی ہیں۔
(A) Obesity created diet موٹاپا پیدا کرنے والی غذائیں (B) Tasty foods مزیدار غذائیں
(C) Staple foods بنیادی خوراک (D) Unimportant diet غیر اہم غذائیں
- (8) Due to _____, eggs get hardened when cooked. (8) انڈے _____ کی وجہ سے پکنے کے بعد سخت ہو جاتے ہیں۔
(A) Protein پروٹین (B) Carbohydrates نشاستہ (C) Glucose گلوکوز (D) Water پانی
- (9) Kwashiorkor is deficiency disease of: (9) کو اشیورکور _____ کی کمی کی وجہ سے ہوتی ہے۔
(A) Carbohydrates نشاستہ (B) Protein پروٹین (C) Vitamins حیاتین (D) Minerals معدنی نمکیات
- (10) In order to compensate the deficiency of carbohydrates, it is essential to add in diet: (10) کاربوہائیڈریٹس کی کمی پوری کرنے کے لیے غذا میں اضافہ کرنا ضروری ہے۔
(A) Minerals معدنی نمکیات (B) Vitamins حیاتین (C) Oils تیل/چکنائی (D) Protein and fats components لحمیاتی اور روغنی اجزاء
- (11) If there is no oil in sewing machine then: (11) سلائی مشین میں تیل نہ ہو تو۔
(A) Lower thread breaks نیچے کا دھاگہ ٹوٹتا ہے (B) Needle breaks سوئی ٹوٹتی ہے
(C) Upper thread breaks اوپر کا دھاگہ ٹوٹتا ہے (D) Machine runs heavy مشین بھاری چلتی ہے
- (12) The longest fiber is of: (12) سب سے لمبا ریشہ ہوتا ہے۔
(A) Wool اون کا (B) Cotton کاٹن (C) Silk ریشم کا (D) Linen لینن کا
- (13) While cutting the fabric diagonally its angle should be: (13) کپڑے کی ترچھان کے لیے ضروری ہے کہ اس کا زاویہ ہو۔
(A) 90° (B) 45° (C) 360° (D) 180°
- (14) Rayon Viscose is achieved from cotton linters and _____. (14) رے آن ویسکوس حاصل ہوتا ہے، بنولے کے روئیں اور _____ سے۔
(A) Wood pulp لکڑی کا گودا (B) Ammonia امونیا (C) Acetate ایسیٹ (D) Acid تیزاب
- (15) The weave which form diagonal lines on the fabric is called: (15) ایسی بنائی جو کپڑے پر ترچھی دھاریاں بنائے، کہلاتی ہے۔
(A) Plain weave سادہ بنائی (B) Twill weave ٹویل بنائی (C) Satin weave سائٹن بنائی (D) Felting فیلٹنگ
- (16) Crosswise threads used as fillers of lengthwise threads are called: (16) چوڑائی رخ کے دھاگے جو لمبائی کے دھاگوں کو بڑھاتے ہیں، انہیں _____ کہتے ہیں۔
(A) Warp تار (B) Weft با (C) Grain گرین (D) Bias ترچھان
- (17) This part of machine pushes the fabric forward during stitching is called: (17) مشین کا یہ پُر زہ سلائی کے دوران کپڑے کو آگے دھکیلتا ہے، کہلاتا ہے۔
(A) Needle سوئی (B) Screw پیچ (C) Lever لیور (D) Feed dog داندانے