

INTERMEDIATE PART-II (12th CLASS) (SPECIAL EXAMINATION)

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

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۔

- Write the names of food nutrients. غذائی اجزاء کے نام لکھیے۔
- Describe the important functions of food in the body. جسم میں غذا کے اہم کام بیان کیجیے۔
- Write down any four important functions of water in our body. ہمارے جسم میں پانی کے چار اہم کام تحریر کیجیے۔
- Describe importance of balanced diet. متوازن غذا کی اہمیت بیان کیجیے۔
- Which factors are involved in getting balanced diet? متوازن غذا کے حصول میں کون سے عوامل شامل ہیں؟
- Define essential and non-essential aminoacids. ضروری اور غیر ضروری امانو ایسڈز کی تعریف کیجیے۔
- Write down any four diseases caused due to deficiency of protein. پروٹین کی کمی سے ہونے والی چار بیماریوں کے بارے میں تحریر کیجیے۔

- Describe the types of carbohydrates. کاربوہائیڈریٹس کی اقسام بیان کیجیے۔
- Describe the composition of carbohydrates. کاربوہائیڈریٹس کی ساخت بیان کیجیے۔
- Write a note on moist heat cooking. تر پکوائی پر نوٹ لکھیے۔
- Write a note on staple food. بنیادی خوراک پر نوٹ لکھیے۔
- Write down the important functions of carbohydrates in body. جسم میں کاربوہائیڈریٹس کے اہم کام تحریر 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 سبزیوں کی پہچان کیا ہے؟
- Which points would you keep in mind while purchasing eggs and milk? انڈے اور دودھ کی خریداری کرتے وقت کن باتوں کا خیال رکھنا چاہیے؟
- What points would you consider while purchasing meat? گوشت خریدتے وقت کن باتوں کو پیش نظر رکھنا چاہیے؟
- What is meant by combined cooking method? امتزاجی طریقے سے پکوائی سے کیا مراد ہے؟
- What do you know about shallow fat fry cooking? درمیانی مقدار کے روغن میں تلنے کے بارے میں آپ کیا جانتی ہیں؟
- Write any four principles of cooking cereals and pulses. اناج اور دالوں کو پکانے کے کوئی سے چار اصول تحریر کیجیے۔
- Define parching. پارچنگ کی تعریف بیان کیجیے۔
- Write a note on tension regulator in sewing machine. سلائی مشین میں دھاگہ کسنے والے پُزے پر نوٹ لکھیے۔
- What is called grain? گرین کسے کہتے ہیں؟
- Define bias and selvedge. ترچھان اور کئی کی تعریف کیجیے۔
- What is fiber? ریشہ کیا ہے؟
- Write down the names of types of synthetic fibers. کیمیائی ریشوں کی اقسام کے نام لکھیے۔

4. Attempt any six parts.

12 = 2 x 6

- (i) Define warp and weft.
- (ii) Write the names and resources of natural fibers.
- (iii) Which are called worsted yarns and woolen yarns?
- (iv) Define carding & combing.
- (v) What is meant by mercerization?
- (vi) Write the names of methods of identification of fibers.
- (vii) Write the names of types of weaving fabrics.
- (viii) How and why is the fabric made glazed?
- (ix) Shearing and grading are applicable on which fibers? And also define these processes.

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

- (i) تانا اور بانا کی تعریف کیجیے۔
- (ii) قدرتی ریشوں اور ان کے ذرائع کے نام لکھیے۔
- (iii) ورسٹڈ دھاگے اور وولن دھاگے کن کو کہا جاتا ہے؟
- (iv) دھنا اور کنگھا کرنے کی تعریف کیجیے۔
- (v) مرسرائزیشن سے کیا مراد ہے؟
- (vi) ریشوں کی شناخت کے طریقوں کے نام لکھیے۔
- (vii) کپڑے کی بنائی کے طریقوں کے نام لکھیے۔
- (viii) کپڑے کو چمکدار کیسے اور کیوں بنایا جاتا ہے؟
- (ix) شیرنگ اور درجہ بندی کون سے ریشوں کے مراحل ہیں؟ ان مراحل کی تعریف 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 groups? غذائی گروہ سے کیا مراد ہے؟ ہماری خوراک میں ان کی کیا افادیت ہے؟ تفصیلاً لکھیے۔
What are their advantages in our diet? Discuss in detail.
6. Write the aims of cooking food کھانا پکانے کے مقاصد تفصیل سے لکھیے۔ نیز پروٹین والی غذاؤں کی پکوائی کیسے کی جاتی ہے؟
in detail also write that how are proteinaceous foods cooked?
7. Describe sewing machine's سلائی مشین میں پیدا ہونے والی خرابیوں اور ان کے دور کرنے کے طریقوں کے بارے میں تفصیلاً بیان کیجیے۔
troubles and their solutions in detail.
8. Define personal grooming. ذاتی زیبائش کی تعریف کیجیے اور اس کی اہمیت پر تفصیلی نوٹ لکھیے۔
Also write its importance in detail.
9. Describe the processes of preparation before کاٹنے سے قبل کپڑے کی تیاری کے مراحل کو تفصیلاً بیان کیجیے۔
cutting a fabric in detail.

آؤٹ لائنز آف ہوم اکنامکس پرچہ - دوسرا

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 مار کر یا پین سے بھر دیجئے۔ ایک سے زیادہ دائروں کو بھر کر یا کٹ کر پڑھنے کی صورت میں مذکورہ جواب غلط تصور ہوگا۔ دائروں کو پڑھنے 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) In every meal, number of calories are: (1) ہر خوراک میں حراروں کی مقدار ہوتی ہے۔
(A) Same ایک جیسی (B) Different مختلف (C) Less کم (D) More زیادہ
- (2) Basic food groups are: (2) غذا کے بنیادی گروہ ہیں۔
(A) Five پانچ (B) Four چار (C) Six چھ (D) Three تین
- (3) Amount of calories in 1 gram of protein is: (3) 1 گرام پروٹین میں کیلوور کی مقدار ہوتی ہے۔
(A) Three تین (B) Four چار (C) Six چھ (D) Nine نو
- (4) Milk sugar is called: (4) دودھ میں پائی جانے والی شکر کہتے ہیں۔
(A) Glucose گلوکوز (B) Lactose لیکٹوز (C) Fructose فرکٹوز (D) Dextrin ڈیکسٹرن
- (5) If antibodies are not produced then: (5) غیر اجسام پیدا نہ ہوں تو:-
(A) Resistance power decreases قوت مدافعت کم ہو جاتی ہے (B) Resistance power develops قوت مدافعت پیدا ہو جاتی ہے
(C) Weakness occurs کمزوری ہوتی ہے (D) Anemia occurs اینیمیا ہو جاتا ہے
- (6) Di-saccharides are: (6) دو شکر مرکبات میں شامل ہیں۔
(A) Glucose گلوکوز (B) Fructose فرکٹوز (C) Cellulose سیلولوز (D) Lactose لیکٹوز
- (7) It is essential to add in diet, to compensate the deficiency of carbohydrates: (7) کاربوہائیڈریٹس کی کمی پوری کرنے کے لیے غذا میں اضافہ کرنا ضروری ہے۔
(A) Minerals معدنی نمکیات (B) Protein and fatty diet پروٹین اور روغنی غذائیں (C) Vitamins حیاتین (D) Only fats صرف چکنائی
- (8) Foods that we eat to fill the stomach are called: (8) ایسی غذائیں جو ہم پیٹ بھرنے کے لیے کھاتے ہیں، کہلاتی ہیں۔
(A) Staple food بنیادی خوراک (B) Obesity creating diets موٹاپا پیدا کرنے والی غذائیں
(C) Tasty diets مزیدار غذائیں (D) Unimportant diets غیر اہم غذائیں
- (9) Kwashiorkor is caused due to the deficiency of: (9) کواشیورکور کا مرض _____ کی کمی سے لاحق ہوتا ہے۔
(A) Fats چکنائی (B) Proteins پروٹین (C) Minerals معدنی نمکیات (D) Carbohydrates نشاستہ
- (10) _____ is unavoidable after water in moist cooking method. (10) _____ تر پکوانی میں پکانے کے طریقے میں پانی کے بعد _____ کا استعمال ناگزیر ہے۔
(A) Smoke دھواں (B) Steam بھاپ (C) Heat حرارت (D) Fire آگ
- (11) Twill weave is suitable for _____ fabrics. (11) ٹویل بنائی _____ کپڑوں کے لیے موزوں ہے۔
(A) Gents woollen گرم مردانہ (B) Silky ریشمی (C) Synthetic کیمیائی ریشموں سے بنے (D) Thin cotton پتکے سوتی
- (12) _____ pushes fabric forward during stitching. (12) _____ سلائی کے دوران کپڑے کو آگے دھکیلتے ہیں۔
(A) Lever لیور (B) Feed dog دندانے (C) Screw پیچ (D) Needle سوئی
- (13) While cutting clothes diagonally, its angle should be: (13) کپڑے کی ترچھان کاٹنے کے لیے ضروری ہے کہ اس کا زاویہ ہو۔
(A) 360° (B) 180° (C) 90° (D) 45°
- (14) The longest fiber is of: (14) سب سے لمبا ریشہ ہوتا ہے۔
(A) Wool اون کا (B) Cotton کاٹن کا (C) Linen لینن کا (D) Silk ریشم کا
- (15) Crosswise threads used as fillers of lengthwise are called: (15) چوڑائی رخ کے دھاگے جو لمبائی کے دھاگوں کو باندھتے ہیں، کہلاتے ہیں۔
(A) Warp تار (B) Weft بات (C) Grain گرین (D) Bias ترچھان
- (16) This is man-made fiber: (16) انسانی خود ساختہ ریشہ ہے۔
(A) Dacron ڈیکرون (B) Polyester پولی ایسٹر (C) Polyacrylin پولی اکیکریلن (D) Rayon viscos رے آن ویسکوس
- (17) The process in which fabric passes through the steam rollers is called: (17) کپڑے کو بھاپ کے رولرز سے گزارنے کے عمل کو کہا جاتا ہے۔
(A) Calendering کیلنڈرنگ (B) Mercerization مرسرائزیشن (C) Glazing چمکدار بنانا (D) Singeing سطح ہموار کرنا

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

special

Name of Subject: Outlines of Home Economics Session: 2021

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

سرٹیفکیٹ بابت تصحیح سوالیہ پرچہ / مارکنگ Key

ہم نے مضمون آؤٹ لائنز آف ہوم انٹرمیڈیٹ پرچہ دوسرا II گروپ I انٹرمیڈیٹ پارٹ سیکنڈ سٹینڈرڈ 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: 06.12.21

S.#	Name	Designation	Institution	Mobile No	Signature
1	Mrs. Poonam Khurram	AP	Govt. College of Home Economics Multan	03336054971	Poonam
2					
3					

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

1					
2					

06.12.21 تاریخ