2015 (A)

INTERMEDIATE PART-II (12th CLASS)

INTERMEDIATE PART-II (12th CLASS)						
OUTLINES OF HOME ECON	OMICS PAPER-II	پرچہ ۔ دوسرا	ائنزآ ف بوم اكنامكس	آ وَٺ ل		
(اولڈ سکیم) (OLD SCHEME)						
TIME ALLOWED: 2.40 Hours	حصهانشائيه_ SUBJECTIVE		= 2.40 گھنے	وقت		
MAXIMUM MARKS: 68			68 =	كل نمبر		
نوٹ۔ جوابی کانی پروہی سوال نمبراور جز دغمبر درج سیجیے جو کہ سوالیہ پریے میں درج ہے۔ NOTE: - Write same question number and						
its part number on answer book, as given in the question paper.						
<u>حصداول</u> <u>SECTION-I</u>						
2. Attempt any eight parts.	16 = 2 x 8	ے جوابات <i>تحریر کیچی</i> ے۔	2۔ کوئی سے آٹھا جزاکے	سوال نمبر		
(i) Define Balanced Diet.		**	متوازن غذا کی تعریف <u>سی</u> ح	(i)		
(ii) Write down the names of four essential Amino Acids.		کے نام کھیے ۔	ح <u>پار</u> ضروریامینوتر شوں _	(ii)		
(iii) Write chemical composition of Proteins.		بيان شيجيے۔	لحميات کی کیمیائی ساخت	(iii)		
(iv) Every fatty diet is compound of how many parts?		کب ہے؟	هرروغنى غذا كتنے اجزا كامر	(iv)		
(v) Write down the basic functions of Food.		-2	غذاکے بنیادی کام بیان کے	(v)		
(vi) Write down the effects of excessive intake of fats.		ت بيان ڪيجيے۔	چکنائی کی زیادتی کے اثرار	(vi)		
کومدِنظررکھیں گی؟ (vii) What points would you consider while			معمرافرادکی غذاتر تیب د۔	(vii)		
planning diet for old persons?						
(viii) Write down important functions of Vitamins.		- 25-2-	حیاتین کےاہم کام بیان	(viii)		
(ix) Which food is called basic or staple food?		اک کہلاتی ہے؟	بنيادى خوراك كون سى خورا	(ix)		
(x) Write down the names of Polys	ملکھیں۔	کثیرشکری مرکبات کے نا	(x)			
(xi) Write down the principles of cooking food.		ن کیجیے۔	کھانا پکانے کے اصول بیاں	(xi)		
(xii) Write down four main functions of water.		- <u>يجي</u> -	پانی کے چارا ہم کام بیان کَ	(xii)		
3. Attempt any eight parts.	16 = 2 x 8	ے جوابات <i>تحریر کیچی</i> ے۔	3۔ کوئی سے آٹھا جزاک	سوال نمبر		
(i) Why animal protein is called cor	nplete protein?	ن کیوں کہاجا تاہے؟	حيوانی پروٹين کوکمل پروٹين	(i)		
(ii) What are the main functions of fats in our body? يَنْ يَنْ		می ں کیا کام <i>س</i> رانجام دیتی ہ	روغنى غذائيي ہمارےجسم	(ii)		
(iii) Write down the best sources of Carbohydrates.		ذرائع بيان <u>سي</u> جي_	کار بوہائیڈریٹس کےاہم	(iii)		
(iv) Write down the main functions of Calcium and Phosphorus.		ممافعال بيان شيجيے۔	کیلسیم اور فارسفورس کے ا	(iv)		
(v) Write down the deficiency effects of lodine.		، بیان ^س یجیے۔	آئیوڈین کی کمی کے اثرات	(v)		
(vi) Write down the method of serving food in a tray.		،كاطريقة كصي-	ٹرے میں کھانا پیش کرنے	(vi)		
(vii) Write down the method of Buffet System.			بوفے كاطريقہ بيان سيجيے	(vii)		
پِاہےٌ؟ What points would you consider while purchasing cereals? پ			اناج کی خریداری کن با تور	(viii)		
ت بيان يجير (ix) Write down the importance of Iron.			فولادکی اہمیت بیان کیجیے۔	(ix)		
			وٹامن کی کے چاراہم کا متح	(x)		
د) حیاتین '' الف '' کی کمی سے پیداہونے والی بیاریاں بیان کیجیے۔ (xi) Write down the deficiency diseases of Vitamin A.						
(xii) What points would you consider while cooking vegetables? سبز یوں کو پکانے میں کن باتوں کومدنطر رکھنا چا ہیے؟ (xii)						
(ورق اللبَّرَ)						

(ورق اللئ)

رول نمبر

- سلائی مثین کے جاراہم پرزوں کے نام اور کا م تحریر یہجیے۔ (i) Write down the names and functions of four important parts of sewing machine. سلائي مشين كامختلف اقسام تحرير يحيحيه (ii) Write down different types of sewing machine. أونى ريشے كى خصوصات تحرير تيجيے۔ (iii) Write down the characteristics of wool fibre. اچھی فٹنگ کے لیے کن اصولوں کومد نظر رکھنا ضروری ہے؟ (iv) What are the principles of good fitting? کارڈیگ کسے کہتے ہیں؟ (v) What is meant by Carding?
- (vi) Twill weave is appropriate for what type of fabrics?
- (vii) What points should be considered for personal care?
- (viii) How will you take care of your sewing machine?
- (ix) What points would you consider while planning wardrobe for children?

4. Attempt any six parts.

	SECTION-II <u>حصدوم</u>	
NOTE: - Attempt any three questions.	24 = 8 x 3	نوٹ۔ کوئی سے تین سوالات کے جواہات تحریر کیچیے۔

- What principles would you keep in mind while "Menu Planning"?
- 6. Why food is cooked? Write different methods of cooking food.

5. Define "Menu Planning".

7. Write down the sewing machine troubles and their solutions.

لباس کی منصوبہ بندی سے کیا مراد ہے؟ لباس کی منصوبہ بندی کرتے دقت کن باتوں پااصولوں کومد نظر رکھنا ضروری ہے؟ 8. What is meant by -8 Wardrobe Planning? What principles would you keep in mind while planning wardrobe?

9. Which are Natural Fibres? Explain cotton fibre in detail. $12 = 2 \times 6$

- سوال نمبر 4۔ کوئی سے چھاجزا کے جوابات تح پر کیچے۔ (i)
 - (ii)
 - (iii)
- (iv)
 - (v)
 - ٹویل بنائی کن کپڑوں کے لیے موزوں ہے؟ (vi)
 - ذاتی زیبائش کے لیے کن باتوں کا خیال رکھنا چاہیے؟ (vii)
- آب سلائی مشین کی دیکھ بھال کس طرح کریں گی؟ (viii)
- چھوٹے بچوں کے کپڑوں کی منصوبہ بندی کرتے ہوئے آپ کن باتوں کومدنظر رکھیں گی؟ (ix)

فہرست طعام کی تعریف سیجیاوراس کو بناتے وقت آپ کن اصولوں کو مدنظر رکھیں گے؟ -5

کھانا کیوں پکایاجاتا ہے؟ کھانا پکانے کے مختلف طریقے تفصیل سے بیان سیجے۔ -6

سلائی مثین میں بیدا ہونے والی خرابیاں اوران کے لتح پر کیچے۔ -7

قدرتی ریشے کون سے ہیں؟ کیاس کے ریشے توضیل سے بیان سیجیے۔ -9