

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 five parts.

10 = 2 x 5

سوال نمبر 2- کوئی سے پانچ اجزاء کے جوابات تحریر کیجیے۔

- What is the basic purpose of cooking food? غذا کو پکانے کا بنیادی مقصد کیا ہے؟
- What is role of economics in community nutrition? معاشرے کی غذائیت میں معاشیات کا کیا کردار ہے؟
- Describe the dietary needs of lactating women. دودھ پلانے والی خواتین کی غذائی ضروریات بیان کریں۔
- Why is formal way of meal is difficult? کھانے کا رسمی طریقہ کیوں مشکل ہے؟
- Write the advantages of mother feed. ماں کے دودھ کے فوائد بیان کریں۔
- What are the merits of using food by changing it? خوراک کے اول بدل کر استعمال کرنے سے کیا فوائد حاصل ہوتے ہیں؟
- Describe effects of cooking on grain and pulses. اناج اور دالوں پر پکانے کے اثرات بیان کریں۔
- Write down the translation of Dua after Meal. کھانا کھانے کے بعد کی دعا کا ترجمہ تحریر کیجیے۔

3. Attempt any five parts.

10 = 2 x 5

سوال نمبر 3- کوئی سے پانچ اجزاء کے جوابات تحریر کیجیے۔

- What is meant by cooking in microwave? مائیکرو ویو میں پکانے سے کیا مراد ہے؟
- What is meant by First Aid Kit? ابتدائی طبی امداد کٹ سے کیا مراد ہے؟
- What is meant by unbalanced diet? غیر متوازن غذا سے کیا مراد ہے؟
- What are the effects of cooking on egg? انڈے پر پکانے سے کیا اثرات مرتب ہوتے ہیں؟
- Which are the dining table or mat appointments? میز یا دسترخوان کے لوازمات میں کیا چیزیں شامل ہیں؟
- What is the Islamic way of sitting on dining mat? دسترخوان پر بیٹھنے کا اسلامی طریقہ کیا ہے؟
- What is meant by mechanical damage? میکانیکی نقصان سے کیا مراد ہے؟

4. Attempt any five parts.

10 = 2 x 5

سوال نمبر 4- کوئی سے پانچ اجزاء کے جوابات تحریر کیجیے۔

- What is meant by acute malnutrition? شدید کم غذائیت سے کیا مراد ہے؟
- Write two advantages of favourite food. پسندیدہ غذا کے دو فوائد تحریر کریں۔
- What is the requirement of a good menu plan? ایک اچھے مینو پلان کے لیے کیا ضروری ہے؟
- Write three reasons of kitchen accidents. باورچی خانے میں حادثات کی تین وجوہات بیان کریں۔
- How should the menu be for marriage ceremony? شادی کی تقریب میں مینو کیسا ہونا چاہئے؟
- What is meant by Marasmus? سوکھے پن سے کیا مراد ہے؟
- Describe the principles of serving meal. کھانا پیش کرنے کے اصول بیان کریں۔

SECTION-II حصہ دوم

NOTE: - Attempt any two questions.

18 = 9 x 2

نوٹ - کوئی سے دو سوالات کے جوابات تحریر کیجیے۔

- Write in detail the importance and method of menu planning. مینو پلاننگ کی اہمیت اور بنانے کا طریقہ تفصیل سے بیان کریں۔
- Write an essay on prevention of malnutrition in community. معاشرے میں نقص غذائیت کی روک تھام پر مضمون لکھیں۔
- Write the methods for long term preservation of foods. طویل عرصے کے لیے غذاؤں کو محفوظ کرنے کے طریقے تحریر کریں۔

PAPER CODE

NUMBER: 3771

2018 (A)

SSC PART-II (10th CLASS)

رول نمبر

FOOD AND NUTRITION (NEW SCHEME)

(2015-2017)

غذا اور غذائیت (نیو اسکیم)

TIME ALLOWED: 15 Minutes

OBJECTIVE حصہ معروضی

وقت = 15 منٹ

MAXIMUM MARKS: 12

کل نمبر = 12

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 نہ کرنے یا کاٹ کر نہ کرنے کی صورت میں مذکورہ جواب غلط تصور ہوگا۔ دائروں کو نہ کرنے کی صورت میں کوئی نمبر نہیں دیا جائے گا۔ اس سوالیہ پرچہ پر سوالات ہر مرحلہ 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. Attempt as many questions as given in objective type question paper and leave others blank. No credit will be awarded in case BUBBLES are not filled. Do not solve question on this sheet of OBJECTIVE PAPER.

Q.No.1

سوال نمبر 1۔

(1) Types of supplementary foods are:-

(1) ضمنی غذاؤں کی صورتیں ہیں۔

(A) Two دو

(B) Three تین

(C) Four چار

(D) Five پانچ

(2) On cooking the protein of egg becomes:-

(2) پکانے سے انڈے کی پروٹین _____ ہو جاتی ہے۔

(A) Spread پھیل جاتی ہے

(B) Hard سخت

(C) Soft نرم

(D) Digestive زود ہضم

(3) _____ is used in moist heat cooking method.

(3) ترپکانے کے طریقے میں استعمال ہوتا ہے۔

(A) Water پانی

(B) Fats چکنائی

(C) Coal کوئلہ

(D) Oven اوون

(4) There are _____ ways for preserving foods by freezing.

(4) ٹھنڈک کے ذریعے غذاؤں کو محفوظ کرنے کے طریقے ہیں۔

(A) Three تین

(B) Four چار

(C) Five پانچ

(D) Six چھ

(5) All different people need _____ foods.

(5) تمام مختلف افراد کی غذائی ضروریات _____ ہوتی ہیں۔

(A) Same ایک جیسی

(B) Different مختلف

(C) Short کم

(D) More زیادہ

(6) As possible the menu should be based on:-

(6) جہاں تک ممکن ہو میٹو مشتمل ہونا چاہیے۔

(A) Balanced diet متوازن غذا پر

(B) Unbalanced diet غیر متوازن غذا پر

(C) Same foods ایک جیسی خوراک پر

(D) Different diet مختلف غذاؤں پر

(7) Hot milk is:-

(7) گرم دودھ ہوتا ہے۔

(A) Harmful نقصان دہ

(B) Digestive زود ہضم

(C) Scalding ریزی

(D) Useful مفید

(8) In meal, sweet dish should be served:-

(8) کھانے میں میٹھی ڈش پیش کرنی چاہیے۔

(A) First of all سب سے پہلے

(B) In the start شروع میں

(C) In the middle درمیان میں

(D) At the end آخر میں

(9) The juices of vegetables and fruits are:-

(9) سبزیوں اور پھلوں کے جوس ہوتے ہیں۔

(A) Healthy صحت بخش

(B) Full of germs جراثیم سے بھرپور

(C) Sour کٹے

(D) Unhealthy غیر صحت بخش

(10) _____ is very important in formal meal.

(10) رکی کھانوں میں نہایت اہم ہے۔

(A) Time وقت

(B) Decoration سجاوٹ

(C) Interest دلچسپی

(D) Place جگہ

(11) _____ medicine is prepared from some types of mold.

(11) پھپھوندی کی چند اقسام سے دوائی تیار کی جاتی ہے۔

(A) Paracetamol پیراسیتامول

(B) Penicillin پینسلین

(C) Ponstan پونستان

(D) Septran سپٹران

(12) Working places in kitchen are:-

(12) باورچی خانے میں کام کرنے کے مراکز ہیں۔

(A) Three تین

(B) Two دو

(C) Four چار

(D) Five پانچ

BOARD OF INTERMEDIATE AND SECONDARY EDUCATION, MULTAN
OBJECTIVE KEY FOR SSC/HSS 10th/9th ANNUAL SUPPLY EXAMINATION, 2018

Name of Subject: Food and Nutrition

Session: 2015-2017




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

مرشدگی کی بات صحیح سوالیہ پرچہ امارنگ Key

ہم نے مضمون غذا و غذائیت پرچہ 10th گروپ / سکیم نیو میٹرک انٹر سالانہ / مئی امتحان 2018 کا سوالیہ پرچہ انشائیہ و معروضی (Subjective & Objective) کو نظر عمیق 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 / امارنگ سکیم / Rubrics بھی تیار کر دی گئی ہیں۔

Prepared & Checked By:

Dated: 15-03-18

S.#	Name	Designation	Institution	Mobile No	Signature
1	Mrs. Dilshad Begum	SS	E. E. H. S. S. Surajmiani. Multan	0300 13 4300 366	
2	Atanora Tabassum	Prd.	E. E. H. S. S. 2 Block new Multan	0300 13 4300 366	
3	FOUZIA ANJUM	S.S.T	Govt Girls M.C.H/S Vehar	0300 13 4300 366	

4. RAFIA SHAID S.S.T Govt Girls M.C.H/S Vehar 0300 13 4300 366 