

Roll No. Answer Sheet No. 78

Sig. of Candidate. \_\_\_\_\_

Sig. of Invigilator. \_\_\_\_\_

## OUTLINES OF HOME ECONOMICS HSSC-II

### SECTION - A (Marks 12)

**Time allowed: 20 Minutes**

**NOTE:** Section-A is compulsory. All parts of this section are to be answered on the question paper itself. It should be completed in the first 20 minutes and handed over to the Centre Superintendent. Deleting/overwriting is not allowed. Do not use lead pencil.

**Q. 1** Circle the correct option i.e. A / B / C / D. Each part carries one mark.

- (i) To be lived and healthy body has \_\_\_\_\_ basic needs to be fulfilled.  
A. Six                      B. Three                      C. Ten                      D. Two
- (ii) Poor health is known as:  
A. Mal nourishment                      B. Sickness  
C. Disease                      D. Weakness
- (iii) Carbohydrates are best source to provide:  
A. Energy                      B. Energy and heat  
C. Building enzymes                      D. Health
- (iv) Beans nutritive value is equalant to:  
A. Pulses                      B. Meat                      C. Milk                      D. Vegetable
- (v) In our and other Asian countries we get \_\_\_\_\_ calories from cereals.  
A. 80% - 90%                      B. 50% - 40%                      C. 5% - 10%                      D. 100% - 200%
- (vi) Children's \_\_\_\_\_ are different form elders.  
A. Health                      B. Choices  
C. Digestive power                      D. Energies
- (vii) \_\_\_\_\_ is the source to provide energy and heat to body muscles.  
A. Vitamin D                      B. Vitamin C                      C. Vitamin A                      D. Thiamin
- (viii) We get silk from special:  
A. Animal                      B. Seed                      C. Chemical                      D. Worm
- (ix) After weaving the cloth we get the material is called:  
A. Good                      B. Completely ready  
C. Raw form                      D. Attractive
- (x) While calendering, piece of cloth proceeds through:  
A. Steam roller                      B. Road rollers  
C. Simple machine                      D. Roller
- (xi) Transparency of cloth is reliable when we analyse via:  
A. Camera                      B. Magnifying glass  
C. Mirror                      D. Microscope
- (xii) Plagera means \_\_\_\_\_ skin.  
A. Clean                      B. Soft                      C. Hard                      D. Rough

**For Examiner's use only:**

Total Marks:

Marks Obtained:

--	--	--	--	--	--



## آؤٹ لائن آف ہوم اکنامکس ایچ ایس ایس سی-II

حصہ اول (کل نمبر: 12)

وقت: 20 منٹ

نوٹ: حصہ اول لازمی ہے۔ اس کے جوابات پر پے پر ہی دیے جائیں گے۔ اس کو پہلے بیس منٹ میں عمل کر کے ناظم مرکز کے حوالے کر دیا جائے۔ کاٹ کر دوبارہ کیسے کی اجازت نہیں۔ ریڈینٹل کا استعمال ممنوع ہے۔

سوال نمبر: دیے گئے الفاظ یعنی الف ب ج د میں سے درست جواب کے گرد دائرہ لگائیں۔ ہر جزو کا ایک نمبر ہے۔

- (i) زندہ اور تندرست رہنے کے لیے جسم کی \_\_\_\_\_ بنیادی ضروریات کا پورا ہونا ضروری ہے۔  
الف۔ چھ ب۔ تین ج۔ دس د۔ دو
- (ii) صحت بگڑنے یا صحت خراب ہونے کو \_\_\_\_\_ کہا جاتا ہے۔  
الف۔ غرائی تغذیہ ب۔ بیماری ج۔ متعدی بیماریاں د۔ کزوریاں
- (iii) روغنیات \_\_\_\_\_ فراہم کرنے کا بہترین ذریعہ ہیں۔  
الف۔ طاقت ب۔ قوت و حرارت ج۔ خلیات کی تعمیر د۔ صحت و تندرستی
- (iv) سویا بین غذائیت کے لحاظ سے \_\_\_\_\_ کا نعم البدل ہو سکتی ہے۔  
الف۔ دالوں ب۔ گوشت ج۔ دودھ د۔ سبز یوں
- (v) ہمارے ملک اور دیگر ایشیائی ممالک میں \_\_\_\_\_ کلوریزانا ج سے ہی حاصل کی جاتی ہیں۔  
الف۔ 80 فیصد سے 90 فیصد ب۔ 40 فیصد سے 50 فیصد ج۔ 5 فیصد سے 10 فیصد د۔ 100 فیصد سے 200 فیصد
- (vi) بچوں کی \_\_\_\_\_ بڑوں سے مختلف ہوتی ہے۔  
الف۔ صحت ب۔ پسند ج۔ قوت باضمہ د۔ طاقت
- (vii) \_\_\_\_\_ جسمانی بافتوں کو قوت و حرارت فراہم کرنے کا ذریعہ ہے۔  
الف۔ وٹامن ڈی ب۔ وٹامن سی ج۔ وٹامن اے د۔ تھامین
- (viii) ریٹیم ایک خاص قسم کے \_\_\_\_\_ سے حاصل کیا جاتا ہے۔  
الف۔ جانور ب۔ پتہ ج۔ کیمیکل د۔ کیڑے
- (ix) بنائی کے بعد جو کپڑا حاصل ہوتا ہے۔ وہ کپڑے کی \_\_\_\_\_ حالت کہلاتا ہے۔  
الف۔ اچھی ب۔ مکمل تیار ج۔ خام د۔ دیدہ زیب
- (x) کیلیڈز رگ کے عمل میں کپڑے کو \_\_\_\_\_ سے گزارا جاتا ہے۔  
الف۔ بھاپ کے ردلہ ب۔ روڈرولر ج۔ سادہ مشین د۔ رولر
- (xi) کپڑے کا \_\_\_\_\_ سے تجزیہ کرنا سب سے زیادہ قابل اعتماد ہے۔  
الف۔ کیمیرہ ب۔ عدسہ ج۔ شیشہ د۔ خوردبین
- (xii) پیگرا کا مطلب \_\_\_\_\_ جلد ہے۔  
الف۔ صاف ب۔ نرم ج۔ سخت د۔ کھر دری جلد

حاصل کردہ نمبر:

12

کل نمبر:

برائے ممتحن:



## OUTLINES OF HOME ECONOMICS HSSC-II

Time allowed: 2:40 Hours

Total Marks Sections B and C: 48

**NOTE:** Answer any ten parts from Section 'B' and any two questions from Section 'C' on the separately provided answer book. Use supplementary answer sheet i.e. Sheet-B if required. Write your answers neatly and legibly.

### SECTION - B (Marks 30)

Q. 2 Answer any TEN parts. The answer to each part should not exceed 3 to 4 lines. (10 x 3 = 30)

- (i) Which things called food?
- (ii) What are basic foods?
- (iii) Write down the basic functions of proteins and their sources.
- (iv) Write any three basic aims to cook food.
- (v) List tools for Body Measurement and Marking.
- (vi) Write basic principles of drafting.
- (vii) Write any three points regarding dress plannings.
- (viii) How many seems being used for stitching?
- (ix) What is meant by menu planning?
- (x) How nerves get affected with deficiency of niacin?
- (xi) What are the things that are added in fats?
- (xii) How many types are there to serve meals on table?
- (xiii) Define function of Iodine in body.

### SECTION - C (Marks 18)

**Note:** Attempt any TWO questions. All questions carry equal marks.

(2 x 9 = 18)

- Q. 3 How many ways are there to serve meals? Write in detail.
- Q. 4 What is meant by word "Vitamin"? How it is different from other nutrients?
- Q. 5 Write rules in detail to cook fresh fruits and vegetable.

### حصہ دوم (مکمل نمبر 30)

(10x3 =30)

سوال نمبر ۲: مندرجہ ذیل میں سے دس (10) اجزاء کے تین سے چار سطروں تک محدود جوابات لکھیے:

- |   |  |
|---|--|
| (i) کون سی چیزیں غذا کہلاتی ہیں؟  | (ii) بنیادی غذائیں کون سی ہیں؟                   |
| (iii) پروٹین کے بنیادی کام اور ان کے ذرائع تحریر کریں۔  | (iv) خوراک پکانے کے کوئی سے تین مقاصد بیان کریں۔ |
| (v) ناپ لینے اور نشان لگانے والے آلات تحریر کریں۔   | (vi) ڈرافٹنگ کے بنیادی اصول کون سے ہیں؟          |
| (vii) لباس کی منصوبہ بندی کرتے وقت کن باتوں کو مد نظر رکھنا ضروری ہے؟ کوئی سے تین تحریر کریں۔ | (ix) فہرست طعام سے کیا مراد ہے؟                  |
| (viii) لباس کی سلائی کے لیے کتنی قسم کی سیون استعمال ہوتی ہیں؟                                | (xi) روغنیات میں کون کون سی اشیاء شامل ہیں؟      |
| (x) نایاسین کی کمی سے اعصاب کس طرح متاثر ہوتے ہیں؟  | (xiii) آیوڈین کا جسم میں کیا کام ہے؟             |
| (xii) میز پر بیٹھ کر کھانا کتنے طریقوں سے پیش کیا جاتا ہے؟                                    |  |

### حصہ سوم (مکمل نمبر 18)

(2x9 =18)

(کوئی سے دو سوال حل کیجیے۔ تمام سوالوں کے نمبر برابر ہیں۔)

- سوال نمبر ۳: کھانا پیش کرنے کے لیے کون کون سے طریقے استعمال ہوتے ہیں؟ تفصیلاً لکھیں۔
- سوال نمبر ۴: وٹامن کا لفظ کس سے ماخوذ ہے؟ یہ دوسرے غذائی اجزاء سے کس لحاظ سے مختلف ہوتے ہیں؟
- سوال نمبر ۵: تازہ پھل اور سبزیاں پکانے کے کیا اصول ہیں؟ تفصیل سے لکھیں۔