

TIME ALLOWED: 1.45 Hours

SUBJECTIVE حصہ انشائیہ

وقت = 1.45 گھنٹے

MAXIMUM MARKS: 48

کل نمبر = 48

نوٹ: - جوابی کاپی پر وہی سوال نمبر اور جزو نمبر درج کیجیے جو کہ سوالیہ پرپے میں درج ہے۔
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۔

- (i) What is the basic purpose of cooking food? غذا کو پکانے کا بنیادی مقصد کیا ہے؟
- (ii) What is role of economics in community nutrition? معاشرے کی غذائیت میں معاشیات کا کیا کردار ہے؟
- (iii) Describe the dietary needs of lactating women. دودھ پلانے والی خواتین کی غذائی ضروریات بیان کریں۔
- (iv) Why is formal way of meal is difficult? کھانے کا رسمی طریقہ کیوں مشکل ہے؟
- (v) Write the advantages of mother feed. ماں کے دودھ کے فوائد بیان کریں۔
- (vi) What are the merits of using food by changing it? خوراک کے بدل بدل کر استعمال کرنے سے کیا فوائد حاصل ہوتے ہیں؟
- (vii) Describe effects of cooking on grain and pulses. اناج اور دالوں پر پکانے کے اثرات بیان کریں۔
- (viii) 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۔

- (i) What is meant by cooking in microwave? مائیکرو ویو میں پکانے سے کیا مراد ہے؟
- (ii) What is meant by First Aid Kit? ابتدائی طبی امداد کٹ سے کیا مراد ہے؟
- (iii) What is meant by unbalanced diet? غیر متوازن غذا سے کیا مراد ہے؟
- (iv) What are the effects of cooking on egg? اٹھ سے پکانے سے کیا اثرات مرتب ہوتے ہیں؟
- (v) Which are the dining table or mat appointments? میز یا دسترخوان کے لوازمات میں کیا کیا چیزیں شامل ہیں؟
- (vi) What is the Islamic way of sitting on dining mat? دسترخوان پر بیٹھنے کا اسلامی طریقہ کیا ہے؟
- (vii) 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۔

- (i) What is meant by acute malnutrition? شدید کم غذائیت سے کیا مراد ہے؟
- (ii) Write two advantages of favourite food. پسندیدہ غذا کے دو فوائد تحریر کریں۔
- (iii) What is the requirement of a good menu plan? ایک اچھے منو پلان کے لیے کیا ضروری ہے؟
- (iv) Write three reasons of kitchen accidents. باورچی خانے میں حادثات کی تین وجوہات بیان کریں۔
- (v) How should the menu be for marriage ceremony? شادی کی تقریب میں منو کیسے ہونا چاہئے؟
- (vi) What is meant by Marasmus? سوکے پن سے کیا مراد ہے؟
- (vii) 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۔

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

FOOD AND NUTRITION (NEW SCHEME) (2015-2017) (نیو سکیم) (مکمل)

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 دیے گئے ہیں۔ جوابی کارڈ پر ہر سوال کے سامنے دیے گئے دائروں میں سے درست جواب کے مطابق متعلقہ دائرہ کو مارکر یا پین سے بھر دیجئے۔ ایک سے زیادہ دائروں کو بھرنے یا کاٹ کر بھرنے کی صورت میں مذکورہ جواب غلط تصور ہوگا۔ دائروں کو بھرنے کی صورت میں کوئی نمبر نہیں دیا جائے گا۔ اس سوال پر چار 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. 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:-
(A) Two دو (B) Three تین (C) Four چار (D) Five پانچ
(1) ضمنی غذاؤں کی صورتیں ہیں۔
- (2) On cooking the protein of egg becomes:-
(A) Spread پھیلتی جاتی ہے (B) Hard سخت (C) Soft نرم (D) Digestive زود ہضم
(2) پکانے سے اڈے کی پروٹین _____ ہو جاتی ہے۔
- (3) _____ is used in moist heat cooking method.
(A) Water پانی (B) Fats چکنائی (C) Coal کوئلہ (D) Oven اودن
(3) ترپکانے کے طریقے میں استعمال ہوتا ہے۔
- (4) There are _____ ways for preserving foods by freezing.
(A) Three تین (B) Four چار (C) Five پانچ (D) Six چھ
(4) مشدک کے ذریعے غذاؤں کو محفوظ کرنے کے طریقے ہیں۔
- (5) All different people need _____ foods.
(A) Same ایک جیسی (B) Different مختلف (C) Short کم (D) More زیادہ
(5) تمام مختلف افراد کی غذائی ضروریات _____ ہوتی ہیں۔
- (6) As possible the menu should be based on:-
(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
(6) جہاں تک ممکن ہو میٹو مشتمل ہونا چاہیے۔
- (7) Hot milk is:-
(A) Harmful نقصان دہ (B) Digestive زود ہضم (C) Scalding ریزی (D) Useful مفید
(7) گرم دودھ _____ ہوتا ہے۔
- (8) In meal, sweet dish should be served:-
(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
(8) کھانے میں میٹھی ڈش پیش کرنی چاہیے۔
- (9) The juices of vegetables and fruits are:-
(A) Healthy صحت بخش (B) Full of germs جراثیم سے بھرپور (C) Sour کھٹے (D) Unhealthy غیر صحت بخش
(9) سبزیوں اور پھلوں کے جوس ہوتے ہیں۔
- (10) _____ is very important in formal meal.
(A) Time وقت (B) Decoration سجاوٹ (C) Interest دلچسپی (D) Place جگہ
(10) رسمی کھانوں میں نہایت اہم ہے۔
- (11) _____ medicine is prepared from some types of mold.
(A) Paracetamol پیراسیتامول (B) Penicillin پینسلین (C) Ponstan پونستان (D) Septran سپٹران
(11) کچھ دوائی کی تیاری کی جاتی ہے۔
- (12) Working places in kitchen are:-
(A) Three تین (B) Two دو (C) Four چار (D) Five پانچ
(12) باورچی خانے میں کام کرنے کے مراکز ہیں۔

(11/11)
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				