

Roll No.

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

Sig. of Candidate. _____

Answer Sheet No. _____

Sig. of Invigilator. _____

StudentBounty.com

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) Linen fibre is obtained from _____.
- A. Chemicals B. Caterpillar C. Sheep D. Plant
- (ii) Which of the following does not spoil the food?
- A. Enzymes B. Sugar C. Yeast D. Mold
- (iii) What is the maximum length of cotton fibre?
- A. 1" B. $2\frac{1}{2}$ " C. $3\frac{1}{4}$ " D. 4"
- (iv) Mildew on fibre leaves _____.
- A. Shine B. Stain C. Pulp D. Linter
- (v) Which of the following vitamins helps in clotting of blood?
- A. Vitamin A B. Vitamin B C. Vitamin K D. Vitamin D
- (vi) For Stare and Davidson the food should be _____.
- A. Colourful B. Costly C. Easily digestible D. Soft
- (vii) What does food provide for our body?
- A. Liquid B. Heat and energy
C. Satisfaction D. Ultra violet rays
- (viii) Which of the following is an essential amino acid?
- A. Alanine B. Tryptophan C. Cystine D. Thyroxine
- (ix) Source of protein _____.
- A. Sun B. Rain C. Vegetables D. Fire
- (x) The percentage of carbohydrates in honey is _____.
- A. 100% B. 80% C. 60% D. 50%
- (xi) Vitamins are weighed in _____.
- A. Miligrams B. Ounces C. Pounds D. Kilograms
- (xii) Deterioration of fats and oil is called _____.
- A. Saturation B. Rancidity C. Emulsification D. Fermentation

For Examiner's use only:

Total Marks:

12

Marks Obtained:

--

Roll No.

Answer Sheet No. _____

Sig. of Candidate _____

Sig. of Invigilator _____

آؤڈٹ 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 پرچہ پر ہی دیے جائیں گے۔ اس کو پہلے میں منٹ میں مکمل کر کے تاہم مرکز کے حوالے کر دیا جائے۔ کاٹ کر دوبارہ لکھنے کی اجازت نہیں۔ لیز پمپل کا استعمال ممنوع ہے۔

سوال نمبر 1: دیے گئے الفاظ یعنی الف ب ج د میں سے درست جواب کے گرد دائرہ لگائیں۔

- | | | | | | |
|--------|--|---------------------|----------------------|------------------|------------------|
| (i) | لیٹن کارڈ کس سے حاصل ہوتا ہے؟ | الف۔ کیمیائی مرکب | ب۔ سنڈی | ج۔ بھیڑ | د۔ پودے |
| (ii) | درج ذیل میں سے کون سی چیز کھانا خراب نہیں کرتی؟ | الف۔ انزائم (خامرے) | ب۔ چینی | ج۔ خمیر | د۔ پھپھوندی |
| (iii) | سوئی ریشے کی زیادہ سے زیادہ لمبائی کتنے انچ ہوتی ہے؟ | الف۔ 1 انچ | ب۔ 1/2 انچ | ج۔ 1 1/4 انچ | د۔ 4 انچ |
| (iv) | پھپھوندی کا ریشے پر کیا اثر ہوتا ہے؟ | الف۔ چمک | ب۔ دھبہ | ج۔ گودے نما | د۔ رواں نما |
| (v) | کون سا حیاتی (وٹامن) خون کے ٹھنڈ ہونے میں مدد دیتا ہے؟ | الف۔ وٹامن اے | ب۔ وٹامن بی | ج۔ وٹامن کے | د۔ وٹامن ڈی |
| (vi) | سٹیز اور ڈیوڈن کے مطابق غذا کو..... ہونا چاہیے۔ | الف۔ رنگین | ب۔ قیمتی اور مہنگا | ج۔ آسانی سے ہضم | د۔ نرم |
| (vii) | غذا ہمارے جسم کو کیا مہیا کرتی ہے؟ | الف۔ سیال مادے | ب۔ حرارت اور توانائی | ج۔ تسکین | د۔ بالائے شعاعیں |
| (viii) | درج ذیل میں سے کون سا لازمی امینوٹرسہ ہے؟ | الف۔ ایلائین | ب۔ ٹریپٹوفین | ج۔ سسٹین | د۔ تھائروکسین |
| (ix) | پروٹین حاصل کرنے کا ذریعہ کیا ہے؟ | الف۔ سورج | ب۔ بارش | ج۔ سبزیاں | د۔ آگ |
| (x) | شہد میں کاربوہائیڈریٹ کی مقدار کتنے فیصد ہے؟ | الف۔ 100% | ب۔ 80% | ج۔ 60% | د۔ 50% |
| (xi) | حیاتین کی پیمائش کے لیے کیا استعمال ہوتا ہے؟ | الف۔ ملی گرام | ب۔ اونس | ج۔ پاؤنڈ | د۔ کلوگرام |
| (xii) | گھی اور تیل کی خرابی کو..... کہا جاتا ہے۔ | الف۔ سچوریشن | ب۔ رائسڈٹی | ج۔ ہائڈرولائزیشن | د۔ فرمینٹیشن |

حاصل کردہ نمبر:

12

کل نمبر:

برائے منتظر:

Time allowed: 2:40 Hours

Total Marks Sections B and C: 48

NOTE:- Answer any ten parts from Sections '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 Attempt any TEN parts. The answer to each part should not exceed 3 to 4 lines. (10 x 3 = 30)

- (i) What is fibre?
- (ii) How many kinds of fibre are there?
- (iii) Write any three characteristics of Nylon fibre.
- (iv) Why should vegetables not be soaked for long after cutting?
- (v) Why is drafting important to make a dress?
- (vi) Define golden fibre.
- (vii) What is the balanced diet?
- (viii) Describe the composition of carbohydrate.
- (ix) Write any three functions of fats in our body.
- (x) What is meant by water soluble vitamins?
- (xi) Write three functions of vitamin E in our body.
- (xii) Name the diseases caused due to the deficiency of vitamin A, D and C.
- (xiii) What is the importance of water in human body?

SECTION – C (Marks 18)

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

(2 x 9 = 18)

- Q. 3 Write down the methods of identification of fibres.
- Q. 4 Which is the best suitable fibre for the winter season? Also write its characteristics.
- Q. 5 Describe food groups in detail.

حصہ دوم (کل نمبر 30)

سوال نمبر 2: مندرجہ ذیل میں سے صرف دس (10) اجزاء کے تین تا چار سطروں تک محدود جوابات دیں: (10x3 =30)

- | | |
|--|---|
| (i) ریشہ کیا ہے؟ | (ii) ریشہ کی کتنی قسمیں ہیں؟ |
| (iii) نالون کے ریشے کی تین خصوصیات تحریر کیجیے۔ | (iv) کاٹنے کے بعد سبز یوں کو زیادہ دیر تک کیوں نہیں بھگونانا چاہیے؟ |
| (v) لباس بنانے کے لیے ڈرافٹ بنانا کیوں ضروری ہے؟ | (vi) سنہری ریشے کی تعریف کیجیے۔ |
| (vii) متوازن غذا کیا ہے؟ | (viii) کاربوہائیڈریٹ کی ساخت بیان کیجیے۔ |
| (ix) روغنیات کے ہمارے جسم میں کوئی سے تین افعال تحریر کیجیے۔ | (x) پانی میں حل پذیر حیاتین سے کیا مراد ہے؟ |
| (xi) حیاتین۔ ای کے ہمارے جسم میں تین کام تحریر کیجیے۔ | (xii) حیاتین۔ اے، ڈی اور سی کی کمی سے لاحق ہونے والی بیماریوں کے نام لکھیے۔ |
| (xiii) انسانی جسم میں پانی کی کیا اہمیت ہے؟ | |

حصہ سوم (کل نمبر 18)

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

- سوال نمبر 3: ریشوں کی شناخت کے طریقے تحریر کریں۔
- سوال نمبر 4: کون سا ریشہ سردیوں کے لیے مفید ہے؟ نیز اس ریشے کی خصوصیات تحریر کیجیے۔
- سوال نمبر 5: خوراک کے گروہ تفصیلاً بیان کیجیے۔