Roll No. [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]   Answer Sheet No.________________

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) While selecting a dress which of the following considerations should come first?

A. Cost B. Colour C. Both A and B D. None of these

(ii) What is the microscopic structure of silk yarn like?

A. Tube B. Ribbon C. Rod D. None of these

(iii) Which of the following fibres burn like paper?

A. Cotton B. Wool C. Silk D. Polyester

(iv) Which is the basic requirement of a well-fitted dress?

A. Material B. Accurate body measurement

C. Style D. Drafting

(v) How many food nutrients are there?

A. 2 B. 4 C. 6 D. 7

(vi) Which of the following elements gives special importance to the Protein?

A. Carbon B. Oxygen

C. Nitrogen D. Hydrogen

(vii) One gram fat provides ____________ calories.

A. 9 B. 4 C. 7 D. 5

(viii) Pernicious anaemia is caused due to the deficiency of____________

A. Vitamin C B. Vitamin B_{12} C. Vitamin D D. Vitamin A

(ix) What is milk a good source of?

A. Carbohydrate B. Calcium C. Vitamin C D. Iodine

(x) Which enzyme is secreted by the mouth?

A. Trypsin B. Pepsinogen

C. Salivary Amylase D. Bile

(xi) Which of the following does **NOT** spoil food?

A. Mould B. Yeast C. Enzymes D. Sugar

(xii) Which cooking method preserves the nutrients in vegetables?

A. Roasting B. Frying C. Boiling D. Steaming

For Examiner's use only:

Total Marks: 12

Marks Obtained:

Result.PK

Roll No. | | | | | | |　　　　Answer Sheet No. ____________

Sig. of Candidate ____________　　　　Sig. of Invigilator. ____________

آؤٹ لائن آف ہوم اکنامکس ایچ ایس ایس سی-II

حصہ اوّل (کُل نمبر:12)

وقت: 20 منٹ

نوٹ: حصہ اوّل لازمی ہے۔اس کے جوابات پرچے پر ہی دیے جائیں گے۔اس کو پہلے بیس منٹ میں مکمل کرکے ناظم مرکز کے حوالے کر دیا جائے۔کاٹ کر دوبارہ لکھنے کی اجازت نہیں۔لیڈ پنسل کا استعمال ممنوع ہے۔

سوال نمبر1: دیے گئے الفاظ یعنی الف / ب / ج / د میں سے درست جواب کے گرد دائرہ لگائیں۔ہر جزو کا ایک نمبر ہے۔

(i) لباس کا انتخاب کرتے وقت کس بات کا پہلے خیال رکھا جاتا ہے؟

الف۔ قیمت　　ب۔ رنگ　　ج۔ الف اور ب دونوں　　د۔ درج شدہ میں سے کوئی نہیں

(ii) ریشم کے دھاگے کی خوردبینی ساخت کیا ہے؟

الف۔ ٹیوب　　ب۔ ربن　　ج۔ راڈ　　د۔ درج شدہ میں سے کوئی نہیں

(iii) کون سا ریشہ کاغذ کی طرح جلتا ہے؟

الف۔ کاٹن　　ب۔ اُون　　ج۔ سلک (ریشم)　　د۔ پولی ایسٹر

(iv) کون سی بنیادی چیز اچھی فٹنگ کے لیے ضروری ہے؟

الف۔ میٹریل　　ب۔ جسم کا مناسب ناپ　　ج۔ سٹائل　　د۔ ڈرافٹنگ

(v) غذائی اجزاء کتنے ہیں؟

الف۔ 2　　ب۔ 4　　ج۔ 6　　د۔ 7

(vi) درج ذیل میں سے کون سا عنصر پروٹین کو خصوصی اہمیت دیتا ہے؟

الف۔ کاربن　　ب۔ آکسیجن　　ج۔ نائٹروجن　　د۔ ہائیڈروجن

(vii) ایک گرام چکنائی میں کتنے حرارے ہوتے ہیں؟

الف۔ 9　　ب۔ 4　　ج۔ 7　　د۔ 5

(viii) Pernicious انیمیا ____________ کی کمی کے باعث ہوتا ہے۔

الف۔ وٹامن سی　　ب۔ وٹامن بی12　　ج۔ وٹامن ڈی　　د۔ وٹامن اے

(ix) کس غذائی جزو کے حصول کے لیے دودھ ایک اچھا ذریعہ ہے؟

الف۔ کاربوہائیڈریٹ　　ب۔ کیلشیم　　ج۔ وٹامن سی　　د۔ آیوڈین

(x) کون سا انزائم منہ میں ہوتا ہے؟

الف۔ ٹرپسن　　ب۔ پیپسینوجن　　ج۔ سلاوری امیلیز　　د۔ جگر کی رطوبت

(xi) کون سی چیز خوراک کو خراب **نہیں** کرتی؟

الف۔ مولڈ　　ب۔ خمیر　　ج۔ خامرے　　د۔ چینی

(xii) پکانے کا کون سا طریقہ سبزیوں کے غذائی اجزاء کو محفوظ رکھتا ہے؟

الف۔ بھوننا　　ب۔ تلنا　　ج۔ اُبالنا　　د۔ بھاپ میں پکانا

برائے ممتحن:　　کُل نمبر: 12　　حاصل کردہ نمبر: ____

Result.PK

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

(i) Draw the microscopic structure of Woolen fibre.
(ii) Write down any three methods of fibre identification.
(iii) Why is Rayon called Artificial Silk?
(iv) Write down any three functions of Carbohydrates in body.
(v) What is meant by Calories?
(vi) Write down any three characteristics of Nylon fibre.
(vii) What is meant by Hydrogenation?
(viii) What is Rickets?
(ix) What are the symptoms of 3D pellegra?
(x) Why is whole wheat flour more beneficial for health?
(xi) What are the symptoms of water deficiency in body?
(xii) Write a short note on Personal grooming.
(xiii) Why should a silver pan not be used for cooking?

SECTION – C (Marks 18)

Note: Attempt any TWO questions. All questions carry equal marks. **(2 x 9 = 18)**

Q. 3 Write down the characteristics of Cotton fibre.
Q. 4 Write down the functions and effects of the deficiency of Fats in human body.
Q. 5 Write notes on the following:
a. Goitre
b. Principles of purchasing meat

Result.PK

حصہ دوم (کل نمبر 30)

سوال نمبر۲: مندرجہ ذیل میں سے دس (10) اجزاء کے تین سے چار سطروں تک محدود جوابات لکھیے: **(10x3 =30)**

(i) اُونی ریشے کی خوردبینی ساخت(Structure) کی ڈائیگرام بنائیں۔ (ii) ریشوں کی شناخت کے کوئی سے تین طریقے لکھیں۔
(iii) ریے آن کو مصنوعی ریشم کیوں کہتے ہیں؟ (iv) کاربوہائیڈریٹ کے جسم میں کوئی سے تین افعال لکھیے۔
(v) کیلوریز سے کیا مراد ہے؟ (vi) نائلون کے ریشے کی کوئی سی تین خصوصیات لکھیے۔
(vii) ہائیڈروجینیشن سے کیا مراد ہے؟ (viii) رکٹس کیا ہے؟
(ix) 3D پلیگرا کی کیا علامات ہیں؟ (x) چھان سمیت آٹا صحت کے لیے کیوں فائدہ مند ہے؟
(xi) جسم میں پانی کی کمی کی کیا علامات ہیں؟ (xii) ذاتی زیبائش پر مختصر نوٹ لکھیے۔
(xiii) سلور کے برتنوں کو کھانا پکانے کے لیے کیوں نہیں استعمال کرنا چاہیے؟

حصہ سوم (کل نمبر 18)

(کوئی سے دو سوال حل کیجیے۔تمام سوالوں کے نمبر برابر ہیں۔) **(2x9 =18)**

سوال نمبر۳: کاٹن کے ریشے کی خصوصیات تحریر کریں۔
سوال نمبر۴: روغنیات کے جسم میں افعال اور کمی کے اثرات لکھیے۔
سوال نمبر۵: مندرجہ ذیل پر نوٹ لکھیں:
الف۔ گلہڑ ب۔ گوشت کی خریداری کے اصول