



Roll No.

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

Answer Sheet No.

43

Sig. of Candidate.

Sig. of Invigilator.

FOOD AND NUTRITION SSC-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) People can be categorized into _____ groups based on their income.
A. 5 B. 4 C. 3 D. 2
- (ii) Our body is a/an:
A. Complex Machine B. Organ
C. Electric Machine D. None of these
- (iii) A pregnant women needs _____ food.
A. Less B. More C. No D. Unbalanced
- (iv) Planning is a _____ process.
A. Easy B. Complex C. Simple D. Time taking
- (v) Food should be:
A. Nutritious B. Imbalanced C. Colourful D. Too Sour
- (vi) If the kitchen is clean then a _____ is developed to work inside it.
A. Good environment B. Not suitable environment
C. Bad environment D. Boring attitude
- (vii) Food becomes _____ by cooking.
A. Tasteless B. Tasty C. Bad taste D. Colourless
- (viii) Fresh leaves vegetable in vinegar solution maintain.
A. Nutrition B. Freshness C. Colour D. None of these
- (ix) Germs are so small that they are **NOT** visible without:
A. Microscope B. Telescope C. Eye glasses D. Contact lens
- (x) The Effect of yeast vanishes:
A. By keeping food raw B. By cooking or warming
C. By cutting food D. By using food without
- (xi) In order to stop the growth of bacteria it is necessary to _____ water.
A. Dry B. Leave
C. Fill D. Increase
- (xii) While taking food out from dishes/platter, we should:
A. Hurry B. Use dirty hands
C. Take care of cleanliness D. Use wet vessels

For Examiner's use only:**Total Marks:**

12

Marks Obtained:

**غذا اور غذائیت 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 بیس منٹ میں مکمل کر کے تاہم مرکز کے حوالے کر دیا جائے۔ کاٹ کر دوبارہ لکھنے کی اجازت نہیں۔ ایڈمنسٹریشن کا استعمال ممنوع ہے۔

- سوال نمبر: دیے گئے الفاظ یعنی الف رب روج رو میں سے درست جواب کے گرد دائرہ لگائیں۔ ہر جزو کا ایک نمبر ہے۔
- (i) آمدنی کے لحاظ سے لوگوں کو کتنے طبقوں میں تقسیم کیا جاسکتا ہے؟
- الف۔ 5 ب۔ 4 ج۔ 3 د۔ 2
- (ii) جسم ایک _____ ہے۔
- الف۔ پیچیدہ مشین ب۔ عضو ج۔ برقی مشین د۔ درج شدہ میں سے کوئی نہیں
- (iii) حاملہ عورت کو _____ غذا کی ضرورت ہوتی ہے۔
- الف۔ کم ب۔ زیادہ ج۔ بالکل نہیں د۔ غیر متوازن
- (iv) منصوبہ بندی ایک _____ عمل ہے۔
- الف۔ آسان ب۔ پیچیدہ ج۔ سادہ د۔ وقت طلب
- (v) خوراک ہونی چاہیے:
- الف۔ غذائیت بخش ب۔ غیر متوازن ج۔ رنگ دار د۔ بہت کھٹی
- (vi) باروچی خانہ اگر صاف ہو تو اس کے اندر کام کرنے کا _____ پیدا ہوتا ہے:
- الف۔ اچھا ماحول ب۔ نامناسب ماحول ج۔ گندہ ماحول د۔ آکٹا ہٹ والا مزاج
- (vii) پکانے سے خوراک _____ ہو جاتی ہے:
- الف۔ بے ذائقہ ب۔ ذائقہ دار ج۔ بد ذائقہ د۔ بے رنگ
- (viii) تازہ پتے دار سبزیوں کو سرکے کے محلول میں کھگانے سے ان کی _____ برقرار رہتی ہے۔
- الف۔ غذائیت ب۔ تازگی ج۔ رنگت د۔ درج شدہ میں سے کوئی نہیں
- (ix) جراثیم اتنے چھوٹے ہوتے ہیں کہ _____ کے بغیر نہیں دیکھے جاسکتے۔
- الف۔ خوردبین ب۔ دوربین ج۔ نظری عینک د۔ کنٹیکٹ لینز
- (x) خمیری مادوں کا اثر ختم ہو جاتا ہے:
- الف۔ خوراک کو کچا رکھنے سے ب۔ خوراک کو پکانے یا گرم کرنے سے
- ج۔ خوراک کو کاٹ کر رکھنے سے د۔ خوراک کو دھوئے بغیر استعمال کرنے سے
- (xi) بیکٹیریا کی نشوونما کو روکنے کے لیے ضروری ہے کہ خوراک کی چیزوں میں سے پانی:
- الف۔ کو خشک کر دیا جائے ب۔ رہنے دیا جائے ج۔ بھر دیا جائے د۔ بڑھا دیا جائے
- (xii) خوراک کو کھانے کے برتنوں میں سے نکالتے وقت:
- الف۔ جلدی کرنی چاہیے ب۔ گندے ہاتھوں سے نکالنا چاہیے
- ج۔ صفائی کا خیال رکھنا چاہیے د۔ برتن گیلے ہونے چاہیں

حاصل کردہ نمبر:

12

کل نمبر:

برائے معائنہ:



FOOD AND NUTRITION SSC-II

94

Time allowed: 2:40 Hours

Total Marks Sections B and C: 53

NOTE: Answer any eleven 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 33)

Q. 2 Answer any ELEVEN parts. The answer to each part should not exceed 3 to 4 lines.

(11 x 3 = 33)

- Write down the nutritional requirement of children.
- Write down the nutritional requirements of patients.
- Why is food important for our body?
- Write down a note on importance of personal hygiene.
- Write down the principles of cooking food.
- Write down the purposes of cooking food.
- What should be considered while cooking vegetables?
- What kind of food should be given to a lactating or a pregnant woman?
- Why is it necessary to boil milk?
- What are Germs?
- What is meant by oxidation?
- Why are the grains used after grinding?
- Where is fungus produced?
- Write down the nutritional requirement of young people.
- What do you know about menu planning?

SECTION - C (Marks 20)

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

(2 x 10 = 20)

- Write down the importance of both cleanliness in cooking food and cleanliness in the kitchen.
- Why are the nutritional needs important for the body? Also write types of food that should be given to the elderly?
- Write a detailed note on the reasons of food getting spoiled.

حصہ دوم (مکمل نمبر 33)

سوال نمبر ۲: مندرجہ ذیل اجزاء میں سے گیارہ (11) کے تین سے چار سطروں تک محدود جوابات لکھیں:

(11x3=33)

- | | | | |
|--------|---|--------|---|
| (i) | بچوں کی غذائی ضروریات تحریر کریں۔ | (ii) | مریض کی غذائی ضروریات تحریر کریں۔ |
| (iii) | جسم کے لیے غذا کیوں اہم ہیں؟ | (iv) | ذاتی صفائی کی اہمیت پر نوٹ لکھیں۔ |
| (v) | خوراک کو پکانے کے اصول تحریر کریں۔ | (vi) | خوراک کو پکانے کے مقاصد تحریر کریں۔ |
| (vii) | سبزیاں پکاتے وقت کن کن باتوں کو مد نظر رکھنا چاہیے؟ | (viii) | حاملہ اور دودھ پلانے والی عورت کو کس طرح کی خوراک دینی چاہیے؟ |
| (ix) | دودھ کو بالائے کیوں ضروری ہے؟ | (x) | جراثیم کیا ہیں؟ |
| (xi) | عمل تکید سے کیا مراد ہے؟ | (xii) | امیاج کو پیش کر کیوں استعمال کیا جاتا ہے؟ |
| (xiii) | پھپھوندی کہاں پیدا ہوتی ہے؟ | (xiv) | نوجوان افراد کی غذائی ضروریات پر نوٹ لکھیں۔ |
| (xv) | مینو پلاننگ سے کیا مراد ہے؟ | | |

حصہ سوم (مکمل نمبر 20)

(2x10=20)

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

- سوال نمبر ۳: باورچی خانے میں صفائی اور کھانا پکانے کے دوران صفائی دونوں کی اہمیت پر نوٹ لکھیں۔
- سوال نمبر ۴: جسم کے لیے غذائی ضروریات کیوں اہم ہیں نیز میٹھا افراد کو کس قسم کی غذا دینی چاہیے؟
- سوال نمبر ۵: خوراک کے خراب ہونے کے اسباب پر تفصیلی نوٹ تحریر کریں۔