

نوٹ: ہر سوال کے چار ممکنہ جوابات A، B، C اور D دیئے گئے ہیں۔ جوابی کاپی پر ہر سوال کے سامنے دیئے گئے دائروں میں سے درست جواب کے مطابق متعلقہ دائرہ کو مار کر یا چین سے بھر دیجئے۔ ایک سے زیادہ دائروں کو پُر کرنے یا کاٹ کر پُر کرنے کی صورت میں مذکورہ جواب غلط تصور ہو گا۔ جوابی کاپی کے دونوں اطراف اس سوالیہ پرچہ پر مطبوعہ PAPER CODE درج کر کے اس کے مطابق دائرے پُر کریں، غلطی کی صورت میں تمام تر ذمہ دار طالب علم پر ہو گی۔ انک ریپورر یا سفید فلیوڈ کا استعمال ممنوع ہے۔

Q-1	QUESTIONS	(A)	(B)	(C)	(D)
1.	گوشت میں موجود ہوتی ہیں۔	اعلیٰ حیاتیاتی پروٹین	غذائی اجزا	نشاستہ اور شکر	فولک ایسڈ
2.	سبزیاں اور پھل بہترین ذرائع ہیں	زنک، کاپر	نشاستہ، شکر	معدنی نمکیات اور وٹامن	چکنائی
3.	پکانے سے انڈے کی پروٹین ہو جاتی ہے۔	پھیل جاتی ہے	سخت ہو جاتی ہے	نرم ہو جاتی ہے	زرد ہضم ہو جاتی ہے
4.	حاملہ عورت کی غذا ہونی چاہیے	مرغن غذا	تلی ہوئی غذا	ہلکی اور زود ہضم غذا	بالکل بھی نہیں
5.	مینوپائٹنگ کی پیشگی منصوبہ بندی کرنے سے نجات ملتی ہے۔	خوش ذائقہ خوراک سے	ذہنی کوفت و پریشانی سے	غذائی اجزا سے	ناشتے اور دوپہر کے کھانے سے
6.	پیدائش کے وقت بچے کا وزن ہو سکتا ہے۔	4.5 کلو گرام	3.5 کلو گرام	2.5 کلو گرام	6.10 کلو گرام
7.	رکی کھانوں میں نہایت اہم ہے	میز کی سجاوٹ	سبزیوں کی سجاوٹ	برتنوں کی سجاوٹ	ان میں سے کوئی بھی نہیں
8.	مغربی طریقے سے کھانا پیش کرنے کے انداز ہیں۔	چار	چھ	دو	تین
9.	کھانا کھاتے وقت کھانے میں نہ نکالیں	مرچ	سالم	نمک	نقص
10.	جرثومے ہوتے ہیں	تین اقسام	چار اقسام	دو اقسام	چھ اقسام
11.	غذاؤں کو محفوظ کرنے سے مراد ہے؟	جرثوموں کی افزائش میں اضافہ کرنا	جرثوموں کی تعداد میں کمی کرنا	جرثوموں کیلئے سازگار حالات پیدا کرنا	جرثوموں کی افزائش روکنا
12.	موکی سبزیاں اور پھل ہوتے ہیں	مہینے	ستے	پرانے	باسی