



OUTLINES OF HOME ECONOMICS HSSC-II

SECTION – A (Marks 12)

Time allowed: 20 Minutes

Version Number 4 3 3 1

Note: Section – A is compulsory. All parts of this section are to be answered on the separately provided OMR Answer Sheet which 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 Choose the correct answer A / B / C / D by filling the relevant bubble for each question on the OMR Answer Sheet according to the instructions given there. Each part carries one mark.

- 1) Food repairs and restores the:
A. Broken cells B. Enzymes C. Motions D. Energy
- 2) The proportion of _____ is greater in the diet of the children as compared to that of the adults.
A. Fats B. Carbohydrates
C. Building Material D. Water
- 3) The excess intake of _____ affects the liver badly.
A. Carbohydrates B. Protein C. Vitamins D. Minerals
- 4) Carbohydrate is a source of providing _____ heat and energy for human body.
A. 80% to 90% B. 60% to 70%
C. 40% to 50% D. 20% to 30%
- 5) _____ is the only natural antioxidant.
A. Vitamin A B. Vitamin B C. Vitamin C D. Vitamin E
- 6) There are _____ ways for serving food.
A. Two B. Three C. Four D. Five
- 7) _____ are called "Ash Elements".
A. Fats B. Carbohydrates C. Proteins D. Minerals
- 8) The thread or yarn used in fabric making is called:
A. Grain B. Selvedge C. Warp D. Weft
- 9) Stitching is easy on _____ fabric.
A. Silk B. Woollen C. Cotton D. Heavy
- 10) Fabrics made up of acetate dissolve in:
A. Formic acid B. Acetone
C. Phenol D. Dimethyl Formanide
- 11) Which of the following weaves is used for making daily wear?
A. Satin weave B. Twill weave C. Plain weave D. None of these
- 12) The fabric is passed through steam rollers during:
A. Calendaring B. Mercerization C. Shrilling D. Drying



آؤٹ لائن آف ہوم اکنامکس ایچ ایس ایس سی-II

Version No.	4	3	3	1
-------------	---	---	---	---

حصہ اول (مکمل نمبر: 12)

وقت: 20 منٹ

نوٹ: حصہ اول لازمی ہے۔ اس کے جوابات الگ سے مہیا کی گئی اداہم آر (OMR) جوابی کاپی پر دیں۔ اس کو پہلے بیس منٹ میں مکمل کر کے تاہم مرکز کے حوالے کریں۔ کاٹ کر دوبارہ گلے کی اجازت نہیں ہے۔ لیز پینل کا استعمال ممنوع ہے۔

سوال نمبر: مہیا کی گئی اداہم آر (OMR) جوابی کاپی پر دی گئی ہدایات کے مطابق ہر سوال کا درست جواب A/B/C/D منتخب کر کے متعلقہ دائرہ (Bubble) پر کریں۔ ہر جزو کا ایک نمبر ہے۔

- (1) خوراک _____ کی مرمت و بحالی کرتی ہے۔
- | | | | |
|---|------------|---|--------|
| A | شکتہ خلیات | B | خامروں |
| C | حرکات | D | قوت |
- (2) بڑوں کے مقابلے میں بچوں کی غذا میں _____ کا تناسب زیادہ ہے۔
- | | | | |
|---|--------------|---|--------|
| A | چکنائی | B | نشاستہ |
| C | اجزائے تعمیر | D | پانی |
- (3) _____ کی زیادتی سے جگر پر زیادہ بوجھ اور دباؤ پڑتا ہے۔
- | | | | |
|---|---------------|---|---------|
| A | کاربوہائیڈریٹ | B | پروٹین |
| C | حیاتین | D | معدنیات |
- (4) خوراک سے حاصل کردہ قوت و حرارت کا _____ حصہ کاربوہائیڈریٹ پر مشتمل ہوتا ہے۔
- | | | | |
|---|---------------|---|---------------|
| A | 90 سے 80 فیصد | B | 60 سے 70 فیصد |
| C | 40 سے 50 فیصد | D | 20 سے 30 فیصد |
- (5) _____ واحد قدرتی غیر تکیدی عنصر ہے۔
- | | | | |
|---|----------|---|----------|
| A | وٹامن اے | B | وٹامن بی |
| C | وٹامن سی | D | وٹامن ای |
- (6) کھانا پیش کرنے کے _____ طریقے ہیں۔
- | | | | |
|---|-----|---|------|
| A | دو | B | تین |
| C | چار | D | پانچ |
- (7) _____ کو خاکستری مادے بھی کہا جاتا ہے۔
- | | | | |
|---|--------|---|---------|
| A | چکنائی | B | نشاستہ |
| C | لحمیات | D | معدنیات |
- (8) دھا گیا سوت جن سے کپڑا بنایا جاتا ہے _____ کہلاتا ہے۔
- | | | | |
|---|------|---|------|
| A | گرین | B | کئی |
| C | تانا | D | بانا |
- (9) _____ کپڑے پر سلائی کافی آسان ہوتی ہے۔
- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| A | ریشمی | B | اونی |
| C | سوتی | D | بھاری |
- (10) ایسی میٹ سے بنے کپڑے _____ میں گھل جاتے ہیں۔
- | | | | |
|---|------------|---|-------------------------|
| A | فارمک ایسڈ | B | ایسی ٹون |
| C | فیوول | D | ڈائی میٹھائل فورمامائیڈ |
- (11) گھریلو استعمال والے کپڑے کس بنائی میں بنتے ہیں؟
- | | | | |
|---|------------|---|--------------------------|
| A | سائن بنائی | B | ٹویل بنائی |
| C | سادہ بنائی | D | درج شدہ میں سے کوئی نہیں |
- (12) _____ میں کپڑے کو بھاپ کے رولر سے گزارا جاتا ہے۔
- | | | | |
|---|----------|---|------------|
| A | کیلنڈرنگ | B | مرسرائزیشن |
| C | سکیشن | D | رنگنا |



OUTLINES OF HOME ECONOMICS HSSC-II

60

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

- Define malnutrition.
- What are the basic food groups? Write names.
- List down the three basic requirements of children which should be fulfilled while planning menu.
- What is meant by essential and nonessential amino acids?
- Write down the sources of carbohydrates.
- Define Hydrogenation.
- List down any three functions of calcium and phosphorous.
- What points should be kept in mind while purchasing meat?
- Write down any three basic objectives to cook food.
- What are the principles of drafting?
- How can one take care of hair?
- Define carding.
- What points should be kept in mind while planning wardrobe?

SECTION – C (Marks 18)

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

(2 x 9 = 18)

- Q. 3 What are the functions of vitamins in human body? Write a detailed note on vitamin A.
- Q. 4 What principles should be followed while planning meals?
- Q. 5 What is fibre? Describe the types and sources of fibre.

حصہ دوم (کل نمبر 30)

(10x3=30)

سوال نمبر ۲: مندرجہ ذیل میں سے دس (10) اجزاء کے تین سے چار سطروں تک محدود جوابات لکھیے:

- نقص تغذیہ (Mal-nutrition) سے کیا مراد ہے؟ (ii) غذا کے بنیادی گروہ کون سے ہیں؟ نام لکھیں۔ (i)
- خوراک کی فہرست بناتے وقت بچوں کو کن تین ضروریات کو مد نظر رکھنا چاہیے؟ (iii)
- ضروری اور غیر ضروری امینو ایسڈ سے کیا مراد ہے؟ (iv)
- کاربوہائیڈریٹ کے ذرائع بیان کیجیے۔ (v)
- ہائیزروجن اندازی کسے کہتے ہیں؟ (vi) کیمیاہم اور فاسفورس کے کوئی سے تین کام بیان کیجیے۔ (vii)
- گوشت خریدتے وقت کن باتوں کا خیال رکھنا ضروری ہے؟ (viii) خوراک پکانے کے کوئی سے تین مقاصد بیان کیجیے۔ (ix)
- ڈرائفنگ کے بنیادی اصول بیان کیجیے۔ (x) بالوں کی صفائی اور حفاظت کیسے کی جاسکتی ہے؟ (xi)
- دھنا سے کیا مراد ہے؟ (xii) کپڑوں کی منصوبہ بندی کرتے وقت کن چیزوں کا خیال رکھنا چاہیے؟ (xiii)

حصہ سوم (کل نمبر 18)

(2x9=18)

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

سوال نمبر ۳: حیاتین جسم میں کیا عمومی کام سرانجام دیتے ہیں؟ وٹامن اے پر تفصیلی نوٹ تحریر کریں۔

سوال نمبر ۴: خوراک کی منصوبہ بندی کرتے وقت کن اصولوں کو مد نظر رکھنا چاہیے؟

سوال نمبر ۵: ریشہ کیا ہے؟ ریشے کی اقسام اور وسائل بیان کیجیے۔