

# ماڈل پیپر "غذا اور غذائیت"

برائے سیکنڈری سکول پارٹ - II (جماعت دہم) امتحان 2014ء و مابعد

حصہ معروضی

1

کل نمبر: 12

وقت: 15 منٹ

نوٹ:- ہر سوال کے 4 (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 پین سے بھر دیجئے۔ ایک سے زیادہ دائروں کو پُر کرنے یا کاٹ کر پُر کرنے کی صورت میں مذکورہ جواب غلط تصور ہوگا۔

- 1- (i) ترپکانے کے طریقے میں کیا استعمال ہوتا ہے؟  
 (A) پانی (B) چکنائی (C) کوئلے (D) اوون
- (ii) درمیانہ درجہ حرارت پر ڈھکن والے برتن میں پکانے کے طریقے کو کہتے ہیں۔  
 (A) تنور پذیری (B) دم پذیری (C) اہلنا (D) سینکنا
- (iii) ماں کا دودھ بچوں کو کس عمر تک پلانا چاہیے؟  
 (A) 6 ماہ تک (B) ایک سال تک (C) ڈیڑھ دو سال تک (D) دو سے ڈھائی سال تک
- (iv) پاکستان گندم کی پیداوار میں ایشیا کا کونسا بڑا ملک ہے؟  
 (A) پہلا (B) دوسرا (C) تیسرا (D) چوتھا
- (v) خوراک اگر مرغوب بنائی جائے تو کس پر خوشگوار اثر پڑے گا؟  
 (A) افراد خانہ (B) خاتون خانہ (C) میز کی سجاوٹ (D) عرق ہاضمہ
- (vi) منتخب کردہ کھانوں یا غذاؤں کی فہرست کو کہتے ہیں۔  
 (A) طعام (B) غذائیت (C) متوازن غذا (D) مینو
- (vii) عید الفطر یا عید الاضحیٰ پر کس نوعیت کا مینو پلان کیا جائے؟  
 (A) روایتی (B) مہنگا (C) انواع و اقسام کا (D) ارزاں
- (viii) لفظ مینو (Menu) کس زبان کا لفظ ہے؟  
 (A) انگریزی (B) اردو (C) ہندی (D) فرانسیسی
- (ix) میز پر کس جانب سے بیٹھنا چاہئے۔  
 (A) دائیں (B) بائیں (C) سامنے (D) پیچھے
- (x) بونے کھانا پیش کرنے کا کیا انداز ہے؟  
 (A) غیر رسمی (B) رسمی (C) پر تکلف (D) خوشگوار
- (xi) خوردنامیے کس طرح کے جرثومے ہوتے ہیں؟  
 (A) موٹے موٹے (B) مہین اور جاندار (C) بڑے بڑے (D) نرم اور بد وضع
- (xii) سبزیوں کو نمک کرنے سے پہلے کیا کرنا ضروری ہے؟  
 (A) بلائج کرنا (B) پکانا (C) خریدنا (D) رکھنا