

FA Part 2 Home Economics Chapter 5 Online MCQ's Test

Sr	Questions	Answers Choice
1	خوراک میں کتنے فیصد کاربوہائیڈریٹ کی موجودگی سے روغی غذاؤں کے قوت و حرارت پیدا کرنے کے عمل میں سہولت پیدا ہوتی ہے	A. 5 فیصد B. 15 فیصد C. 25 فیصد D. 50 فیصد
2	کاربوہائیڈریٹ کو اردو میں کہا جاتا ہے	A. وٹامن B. حرارے C. نشاستہ D. غذائی گروہ
3	پاکستان میں قوت اور حرارت کا کتنا فیصد حصہ کاربوہائیڈریٹ پر مشتمل ہے	A. 40 فیصد سے B. 60 فیصد سے C. 80 فیصد سے D. 60 فیصد سے
4	ساخت کے اعتبار سے کاربوہائیڈریٹس کس سے مل کر بنتے ہیں	A. سلفر اور گندھک B. فوسفورس C. کاربن، آکسیجن، اور ہائیڈروجن D. نائٹروجن
5	گلوکوز کس میں ہوتا ہے	A. دالوں میں B. سبزیوں میں C. روغنیات میں D. پھلوں میں
6	ہماری خوراک سے حاصل کی ہوئی قوت و توانائی کا کتنے فیصد حصہ نشاستہ پر مشتمل ہوتا ہے	A. 50 فیصد سے B. 80 فیصد سے C. 30 فیصد سے D. 60 فیصد سے
7	دنیا بھر میں انسان کی من پسند سبزی کون سی ہے	A. آلو B. ٹماٹر C. گوبھی D. پیاز
8	تندرست انسان کو روزانہ کتنے حراروں کی ضرورت ہوتی ہے	A. 2400 B. 1200 C. 2700 D. 3100
9	کاربوہائیڈریٹ کو نشاستہ کہا جاتا ہے	A. اردو زبان میں B. فارسی زبان میں C. انگریزی زبان میں D. پنجابی زبان میں
10	خوراک کا سب سے سستا اور کثیر مقدار میں فراہم ہونے والا جز کون سا ہے	A. کاربوہائیڈریٹ B. نشاستہ C. پروٹین D. وٹامن
11	حرارت کس کی اکائی ہوتے ہیں	A. وٹامن B. کام کی C. نشاستہ کی D. توانائی کی
12	حرارت اور توانائی دینے کے لیے کتنے غذائی اجزا ہمارے جسم میں عمل کرتے ہیں	A. دو B. تین C. چار D. دس
13	کاربوہائیڈریٹ میں کون سی غذائیں شامل ہیں	A. نشاستہ اور مٹھاس والی B. دالیں C. وٹامن بی والی D. گوشت، سبزیوں
14	آلو، چاول اور کیلے میں کتنے فیصد کاربوہائیڈریٹ کی مقدار شامل ہوتی ہے	A. 30 فیصد سے B. 11 فیصد سے C. 50 فیصد سے D. 25 فیصد سے