

9th Class Home Economics Urdu Medium Online Test For Full Book

| Sr | Questions | Answers Choice |
|----|---|---|
| 1 | دودھ اور دودھ سے بنی ہوئی غذا میں غذائی اجزا شامل ہیں | A. پوٹاشیم، وٹامن بی، وٹامن سی B. کیلشیم، فاسفورس، وٹامن اے C. کاربوہائیڈریٹس D. بی کمپلیکس، آئرن |
| 2 | دستر خوان یا ترے کو ہمیشہ کس کپڑے کے ہونے چاہئیں | A. سوتی B. ریشمی C. باریک D. گہرے رنگ کے |
| 3 | انسانی نشوونما کی سمت سر سے | A. بازو کی جانب جاتی ہے B. پاؤں کی جانب جاتی ہے C. گردن کی جانب جاتی ہے D. کمر کی جانب جاتی ہے |
| 4 | غذا اور غذائیت، متوازن غذا کی مقدار کا تعین کرنا کھانا پکانے کے طریقے بوم اکتامکس کے اس مضمون میں پڑھاتے جاتے ہیں | A. ارٹ اینڈ ٹراننگ B. غذا اور غذائیت C. پارچہ باقی اور لباس D. انسانی نشوونما اور خاندانی نظام |
| 5 | انسانی جسم کے ڈھانچے کی اندرونی اور بیرونی تبدیلیاں جن کو رہنما بتا ہوا آنکھ محسوس کر لیتی ہے اسے کہتے ہیں | A. اہلیتی تبدیلیاں B. ظہری تبدیلیاں C. نشوونما D. ا، ب، ج |
| 6 | وہ غذائی اجزا جو حرارت اور توانائی فراہم کرتے ہیں | A. چکنائی B. پروٹین C. کاربوہائیڈریٹس D. الف، ب، اور ج |
| 7 | انسانی نشوونما کے کتنے اصول ہیں | A. دو B. چار C. چھ D. پانچ |
| 8 | تحکمکنہ والدین رویے میں ہوتے ہیں | A. سخت B. نرم C. ذمہ دار D. خود اعتماد |
| 9 | صارف سے مراد ہے | A. بیچنے والا B. خریدنے والا C. خریدار D. کاروبار کرنے والا |
| 10 | انٹوں کی غذائیت کو برقرار رکھنے کے لیے ضروری ہے کہ انڈے کو پکانا چاہیے | A. تیز آتچ پر B. ہلکی آتچ پر C. مائیکرو اون پر D. بہت تیز آتچ پر |
| 11 | اون میں بک کرتے ہیں برتن کی اندرونی سطح اور کناروں پر چکنائی لگائی جاتی ہے تاکہ بیک ہونے کے بعد | A. تیار شدہ غذا با آسانی برتن سے نکالا جاسکے B. تیار شدہ غذا کا ذائقہ برقرار رہے C. تیار شدہ غذا کی غذائیت برقرار رہے D. تیار شدہ غذا کی رنگت برقرار رہے |
| 12 | والدین پر بچوں سے متعلق ان ذمہ داریوں کو پورا کرنا ضروری ہے | A. بچے کی معاشی ضروریات B. بچے سے قریبی تعلق C. بچے کو جسمانی اور اخلاقی تحفظ D. ا، ب، ج |
| 13 | بچوں کی غلط اور بری حرکات پر اظہار کریں | A. خوشی کا B. دھمکی دینے کا C. ناراضگی کا D. تعریف کرنے کا |
| 14 | گھریلو انتظام کے مضمون کو دوسرے تمام مضامین پر کیا حاصل ہے | A. برتری B. کمتری C. اہمیت D. محدودیت |
| 15 | تر پکانے کا طریقہ شامل ہے | A. اہالنت، بھپ دینا اور دم پختی B. اہالنت، فریز کرنا، اور دم پختی C. فریز کرنا، سیکنا، بیک کرنا D. سیکنا، بھپ دینا اور دم پختی |

| | | |
|----|--------------------------------------|--|
| 16 | ٹے کیر سنٹر کے قیام کی بنیاد ڈالی | A. محکمہ صحت نے B. سماجی بہبود کے ادارے نے C. محکمہ دفاع نے D. محکمہ بحالی معزوروں نے |
| 17 | گرام گوشت سے پروٹین حاصل ہوتی ہے 100 | A. 60 گرام B. 30 گرام C. 20 گرام D. 80 گرام |
| 18 | درمیانی بچپن کا دور ہوتا ہے | A. چھ سال سے پندرہ سال تک B. چھ سال سے دس سال تک C. چھ سال سے آٹھ سال تک D. چھ سال سے بارہ سال تک |
| 19 | خاندان کی وسیع شکل کو کیا کہاجاتا ہے | A. ملک B. قوم C. کمیونٹی D. براعظم |
| 20 | اکثر اوقات بچے خوف محسوس کرتے ہیں | A. دو قسم کا B. چار قسم کا C. چھ قسم کا D. ایک قسم کا |