

## FA Part 2 Home Economics Full Book Online MCQ's Test

Sr	Questions	Answers Choice
1	حرارت کو ناپنے والے پیمانے کو کہتے ہیں۔	A. حرارہ B. سکول C. تھرمامیٹر D. اکلٹی
2	تلی جانے والی چیز کا تقریباً کتنے فیصد کنار اڈوبینا چاہیے۔	A. آدھا کنارا B. تین چوتھائی C. دو تہائی D. ایک تہائی
3	ریشم کے تار کی لمبائی ہوتی ہے۔	A. 700 گز سے B. 900 گز سے C. 1200 گز سے D. 500 گز سے
4	دیگچی کو ڈھکن سے ڈھانپنا ضروری ہے اس سے کتنے فیصد تک حیلتین (ج) کی مقدار ضائع ہونے سے بچائی جاسکتی ہے۔	A. 5% سے 10% B. 10% سے 20% C. 20% سے 40% D. 30% سے 105%
5	بیشتر خواتین اپنے کپڑوں کی سلامتی کے لیے کس کا سہارا لیتی ہیں۔	A. استاتی کا B. والدین کا C. درزی کا D. شوہر کا
6	وارڈروب کس زبان کا لفظ ہے۔	A. انگریزی B. عربی C. پنجابی D. فرانسیسی
7	پکانے کے عمل کو تیز کرنے کے لیے کس کو ڈھکن سے ڈھانپنا ضروری ہے۔	A. دیگچی کو B. تھالی کو C. دیگ کو D. پیالے کو
8	ہم سوت حاصل کرتے ہیں۔	A. کیاس کے پودے سے B. ریشم کے کپڑے سے C. جانوروں کی کھال سے D. لین کے پودے سے
9	کون سا تیل حیواناتی روغنی زریعے کی ایک مثال ہے۔	A. سالمین مچھلی اور کاز مچھلی کا تیل B. پمفلٹ مچھلی C. سنگھارڑا D. ڈالفن
10	مشین کے سامنے والا حصہ کیا کہلاتا ہے۔	A. لیور B. پلیٹ C. پرزہ D. بازو
11	انسان کو کپڑوں کی تعداد کے لیے بنائی چاہیے۔	A. خاکہ B. فہرست C. دونوں D. کوئی نہیں
12	حیلتین کے اچھے زرائع کون سے ہیں۔	A. گوشت، انڈہ، مکھن B. دالیں، چنے، لوبیا، اناج C. ساگ، مولی، تمناڑ D. ڈیل روٹی اور ساگودانہ
13	پاؤں سے چلنے والی مشین کے ساتھ کیا لگا ہوتا ہے۔	A. مشین B. ہتھوڑا C. لکڑی D. شیشہ
14	ہماری غذا میں کتنے غذائی اجزا ہیں۔	A. تین B. چار C. چھ D. نو
15	ایسے پرندے جن میں کولیسٹرول کم ہوتا ہے کہلاتا ہے۔	A. Black meat B. White Meat C. الف اور ب دونوں D. کوئی نہیں

16	زندہ رہنے کے لیے ہوا اور پانی کے بعد کس کی ضرورت ہوتی ہے	A. روشنی کی B. آکسیجن کی C. غذا کی D. حرارت کی
17	جسم کے بنیادی ناپ ہیں	A. چار B. چھ C. سات D. آٹھ
18	کیا پکتے وقت دیگچی کو ڈھکن سے بند رکھنا چاہیے	A. دالیں B. گوشت C. سبزلیں D. چنے
19	کمر کی لمبائی ہوتی ہے	A. 20 انچ B. 26 انچ C. 28 انچ D. 30 انچ
20	ہمارے جسم میں کتنی فیصد پروٹین مختلف جگہوں پر موجود ہے	A. 60 فیصد B. 75 فیصد C. 55 فیصد D. 90 فیصد