

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

Sr	Questions	Answers Choice
1	روغنیات میں تمام قسم کے کیا شامل ہوتے ہیں	A. گوشت B. انڈے C. دالیں D. گھی اور مکھن
2	مشین کی پشت پر کون سا پرزہ نصب ہوتا ہے	A. پیر اٹھانے والا پرزہ B. سلائیڈ پلیٹ C. دندانے D. لیور
3	پروٹین کتنے قسم کی ہوتی ہیں	A. دو B. تین C. چار D. چھ
4	اینڈھن کے غذائی اجزاء کتنے ہوتے ہیں	A. دو B. تین C. چار D. پانچ
5	حیاتیات کا اچھا ذریعہ کیا ہوتی ہیں	A. دالیں B. بری پتے اور ترکاریاں C. سبزلیں D. نارنگیوں
6	ایوٹین کی کمی سے گلے کی کون سی بیماری ہوجاتی ہے	A. گلپڑ B. سوزش C. ملیریا D. تپ دق
7	پروٹین کی کمی کی وجہ سے کون سی بیماری ہوجاتی ہے	A. ملیریا B. ایڈیما C. ایڈز D. کوآشیکور
8	ہمارے خون میں سب سے زیادہ ہوتا ہے	A. لوہا B. فوسفورس C. وٹامن D. پوٹاشیم
9	زمین کے اندر اگنے والی چیزیں ہیں	A. کیلا، آلو، شکرکندی B. آلو، شکرکندی C. مٹر، پیاز D. کوئی نہیں
10	کارپوہائیڈریٹ کو نشاستہ کہا جاتا ہے	A. اردو زبان میں B. فارسی زبان میں C. انگریزی زبان میں D. پنجابی زبان میں
11	کھانا پیش کرنے کے طریقے ہیں	A. دو B. تین C. چار D. پانچ
12	پاکستان میں کپاس سے کیڑا بنانے کے سب سے زیادہ کارخانے کس جگہ ہیں	A. شیخوپورہ B. کراچی C. خانیوال D. پشاور
13	ریشے کو مجموعی طور پر کتنے گروہوں میں تقسیم کرتے ہیں	A. دو B. چار C. آٹھ D. تین
14	بکری کے گوشت میں کتنے فیصد کیشیم کی مقدار ہوتی ہے	A. 0.17 فیصد B. 0.70 فیصد C. 0.10 فیصد D. 0.30 فیصد
15	کپڑوں کی سلائی ایک ہے	A. اصول B. آرٹ C. مہارت D. ہنر

16	تريڪو ائى ميں پڪائے كے ايسے طريقے جن ميں پانى اور كس كا استعمال ناگزير ہوتا ہے	A. آگ كا B. دھونى كا C. بھاپ كا D. حرارت كا
17	رنگ كے علاوہ كپڑے اور اس كى كس چيز كا مناسب ہونا بھى ضرورى ہے	A. تيز ائن B. لمبائى C. باريك پن D. ترچھا پن
18	غير سير شدہ روغنيات كو سير شدہ بنانے كے ليے ان ميں مزيد كون سى گيس شامل كى جاتى ہيں	A. نائٹروجن B. سلفر C. آكسيجن D. ہائڈروجن
19	نلنے والا فيتہ عموماً كتنے انچ كا ہوتا ہے	A. 60 انچ B. 40 انچ C. 70 انچ D. 20 انچ
20	غذا كا انتخاب كرتے ہوئے انسان كو كس بات كا خاص خيال ركھنا چاہيے	A. لباس كا B. قد كا C. صحت كا D. عمر كا