

General Science - 9th Class General Science Urdu Medium Chapter 2 Preparation

Q1. برف پانی میں کیوں تیرتی ہے؟

Ans 1: برف ہلکی ہونے کی وجہ سے پانی کی سطح پر تیرتی ہے۔ پانی کے فریز ہونے کے عمل کے دوران حجم میں اضافہ ہوتا جاتا ہے۔ مانع حالت میں برف کی نسبت پانی کے مالیکیول ایک دوسرے سے قریب ہوتے ہیں۔ یہی وجہ ہے کہ پانی کی ڈینسٹی برف کی ڈینسٹی سے زیادہ ہے۔

Q2. ہوا میں موجود مختلف گیسوں میں سے کوئی سی دو کی اہمیت استعمال لکھیں۔

Ans 1: آکسیجن نہ صرف زندگی کے مختلف عوامل کے لئے بلکہ جلنے اور زنگ لگنے کے عمل کے لئے بھی ضروری ہے۔ 2. نائٹروجن کی ہوا میں موجودگی جلنے کے عمل اور زنگ لگنے کے عمل کو کم کرتی ہے۔

Q3. ہائیڈروکاربنز سے کیا مراد ہے؟

Ans 1: ہائیڈروکاربنز سادہ ترین آرگینک کمپائونڈز ہیں۔ یہ صرف دو عناصر کاربن اور ہائیڈروجن پر مشتمل ہیں۔ یہ قدرتی طور پر فوسل فیولز یعنی پیٹرولیم، کول اور پیٹ میں پائے جاتے ہیں۔

Q4. پانی کی کم از کم دو خصوصیات بیان کریں۔

Ans 1: پانی ایک بے رنگ اور بے بو مائع ہے۔ 2. پانی کا فریزنگ پوائنٹ 0 ڈگری سینٹی گریڈ ہے اور بوائلنگ پوائنٹ 100 ڈگری سینٹی گریڈ ہے۔

Q5. گریفائٹ کے دو استعمال لکھیں۔

Ans 1: گریفائٹ زیادہ شمپرچر برداشت کرنے والی کٹھالیوں، خشک سیل کے الیکٹروڈ، لیڈ پنسل، بطور لبری کینٹ اور رنگ سازی میں استعمال ہوتا ہے۔

Q6. فضا میں آکسیجن اور نائٹروجن کی فیصد مقدار بیان کریں۔

Ans 1: فضا میں آکسیجن کی مقدار 21 فیصد اور نائٹروجن کی مقدار 78 فیصد ہوتی ہے۔

Q7. ہوا میں آکسیجن کا کیا کردار ہے؟

Ans 1: ہوا میں آکسیجن کی زیادہ مقدار ہے لیکن نائٹروجن کی مقدار سے کم ہے۔ آکسیجن زندگی کے عوامل کے لئے بلکہ جلنے اور زنگ لگنے کے عمل کے لئے بھی ضروری ہے۔

Q8. نامیاتی کیمیا کی تعریف کریں۔

Ans 1: نامیاتی کیمیا کاربن کے کمپائونڈز کی کیمیا ہے۔ ایسے اکثر کمپائونڈز میں ہائیڈروجن اور بہت سے کمپائونڈز میں آکسیجن بھی موجود ہوتی ہے۔

Q9. فلورین کے دو استعمال لکھئے؟

Ans 1: 1. فلورین کے کمپائونڈز نے ہوش کرنے والی ادویات بنانے میں استعمال ہوتے ہیں۔ 2. فلورین کے کمپائونڈز انسولینٹر والی اشیاء بنانے میں استعمال ہوتے ہیں۔

Q10. جلنے کے عمل کی وضاحت کریں۔

Ans 1: جلنا ایسا کیمیائی عمل ہے جس سے روشنی یا حرارت پیدا ہوتی ہے۔ اس عمل میں جلنے والا مادہ عام طور پر ہوا کی آکسیجن سے مل کر آکسائیڈ بناتا ہے۔ یہ آکسائیڈ پانی میں حل ہو کر ایسڈ بناتے ہیں۔ تمام غذائی اجناس مثلاً سبزیوں اور گوشت وغیرہ کا گلنا سڑنا دراصل ان میں موجود آرگینک مادے کی آکسائیڈیشن کیوجہ سے ہے۔