

Home Economics (U.M) - FA Part 2 Home Economics Urdu Medium Full Book Short Questions Test

Q1. میز پر بیٹھ کر کھانا کتنے طریقوں سے پیش کیا جاتا ہے۔

Ans 1: غیر رسمی انداز 2- رسمی انداز 1-

Q2. مکمل پروٹین یا ضروری امینو ترشے کتنے عدد ہوتے ہیں۔

Ans 1: اٹھ عدد ہوتے ہیں۔

Q3. بازو کیا ہوتے ہیں۔

Ans 1: یہ مشین کا سامنے والا حصہ ہوتا ہے جہاں سے دھاگہ شروع کر کے سوئی میں لاتے ہیں۔

Q4. آلو، چاول اور کیلا میں کاربوہائیڈریٹ کی مقدار ہے۔

Ans 1: سے 30 فیصد 21

Q5. گندم کا تخم کسے کہا جاتا ہے۔

Ans 1: جرم کو گندم کا تخم کہا جاتا ہے۔

Q6. ایک حرارے سے کیا مرا دہے۔

Ans 1: ایک حرارے سے مراد حرارت کی وہ مقدار ہے جو ایک کلو پانی کے درجہ حرارت کو ایک سینٹی گریڈ تک بڑھاسکتی ہے۔

Q7. غذاؤں کے ٹھوس یا سیال ہونے کا انحصار کس کے تناسب سے ہے۔

Ans 1: غذاؤں کے ٹھوس یا سیال ہونے کا انحصار ان میں موجود کاربن اور آکسیجن کے مطابق ہائیڈروجن کے تناسب سے ہے۔

Q8. قالینوں کی بنائی میں کیا استعمال ہوتا ہے۔

Ans 1: پاکستان میں زیادہ تر اونی دھاگہ استعمال ہوتا ہے۔

Q9. کیا فہرست طعام بناتے ہوئے بوڑھے اور نوجوان بچوں کا خاص خیال رکھنا چاہیے۔

Ans 1: جی ہاں

Q10. پروٹین کی کمی سے کس میں کمی آجاتی ہے۔

Ans 1: نشوونما میں کمی آجاتی ہے یا نشوونما رک جاتی ہے۔

Q11. ٹرے میں برتن اور پیش کیے جانے والے کھانے کے ڈونگے کس ترتیب سے رکھنے چاہیں۔

Ans 1: ڈنگوں سے پلیٹ میں ڈال کر کھانا آسان ہو کھاتے وقت پلیٹ سامنے رہے اور ڈونگے بائیں ہاتھ اوپر کی طرف رہیں۔

Q12. اگر کسی وجہ سے چکنائی کی مقدار میں مسلسل کمی ہو تو اس سے جسم میں کون سے اثرات مرتب ہوتے ہیں۔

Ans 1: 1- جسم میں کام کاج کے لیے قوت و حرارت کی کمی ہوجاتی ہے۔ 2- جسم کمزور، دبلا اور لاغر ہوجاتا ہے اور جسم میں داز پن کی بجائے ہڈیاں زیادہ ہوجاتی ہیں۔ 3- جلد کھردری، خشک اور زخمی ہوجاتی ہے۔

Q13. فرائی کرنا کتنے قسم کا ہوتا ہے۔

Ans 1: اس کی تین مختلف قسمیں ہیں۔ توڑے کو چکنا کرکے اس پر سیگنا تھوڑے گھی میں تلنا اور کھلے گھی میں تلنا۔

Q14. کور کسے کہتے ہیں۔

Ans 1: میز یا دستر خوان پر جو جگہ ایک شخص کے سامنے آتی ہے وہ کور کہلاتی ہے۔

Q15. کاروبوہائیڈریٹ کے بعد بہتات میں استعمال ہونے والی غذاؤں میں سے کون سی غذائیں شامل ہیں۔

Ans 1: گھی، مکھن، بالائی، تیل شامل ہیں۔

Q16. بہتر سلائی کے لیے کیا ضروری ہے۔

Ans 1: سوئی کو صحیح طریقے سے لگانا چاہیے۔

Q17. پروٹامن اے کا پیش رو کسے کہتے ہیں۔

Ans 1: حیواناتی غذاؤں میں یہ ریٹی ٹول کے طور پر اور نباتاتی غذاؤں میں ان کے زرد نارنجی اور سبز مادے میں بطور کیروسٹین پایا جاتا ہے۔

Q18. کون سے سبزیاں زیادہ دنوں کے لیے رکھی جاسکتی ہیں۔

Ans 1: پیاز، لہسن اور ادراک۔

Q19. حیوانی پروٹین سے کیا مراد ہے۔

Ans 1: اس سے مراد گوشت انڈا ، دودھ ، گھی، مکھن اور دہی ہے۔

Q20. سلانی اور کٹائی کے لیے استعمال ہونے والی چیزوں کو کتنے حصوں میں تقسیم کیا جاسکتا ہے۔

Ans 1: تین حصوں میں۔