



Federal Board HSSC-II Examination
Model Question Paper Home-Economics HSSC II

Section - A (Marks 08)

Time Allowed: 20 minutes

Section – A is compulsory. All parts of this section are to be answered on this page and handed over to the Centre Superintendent. Deleting/overwriting is not allowed. Do not use lead pencil.

ROLL NUMBER					
0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9

Version No.			
0	0	0	0
1	1	1	1
2	2	2	2
3	3	3	3
4	4	4	4
5	5	5	5
6	6	6	6
7	7	7	7
8	8	8	8
9	9	9	9

Candidate Sign. _____

Invigilator Sign. _____

Q1. Fill the relevant bubble against each question. Each part carries one mark

Sr. No.	Question	A	B	C	D	A	B	C	D
i.	Which nutrient protects body from dehydration? کون سا غذائی جز جسم کو نا آیدگی سے بچاتے ہیں؟	Vitamin وٹامن	Carbohydrate نشاستہ	Fats روغنیات	Protein لحمیات	☐	☐	☐	☐
ii.	Disease caused by deficiency of protein: لحمیات کی کمی سے بیماری لاحق ہو سکتی ہے۔	Obesity موٹاپا	Scurvy سکروی	Kwashiorkor کواشیورکور	Malaria ملیریا	☐	☐	☐	☐
iii.	Which hard tissues of the body need calcium and phosphorus? جسم کی کون سی ٹھوس بافتیں ہیں جن کے لیے کیلشیم اور فاسفورس درکار ہے؟	Blood & digestive juices / خون اور عروق ہاضمہ	Nerves and glands اعصاب اور غدود	Bones and teeth ہڈیاں اور دانت	Muscles گوشت پوست	☐	☐	☐	☐
iv.	Deficiency or excess of one or more than one nutrient can cause: غذا کے ایک یا ایک سے زائد جز کی کمی بیشی سے کوئی بیماری لاحق ہو جائے تو اسے کہتے ہیں۔	Malnutrition غذائی تغذیہ	Weakness کمزوری	Obesity وزن میں زیادتی	Marasmus مراکس	☐	☐	☐	☐
v.	Fibre is continues, smooth, without joint and round under microscope خوردبین سے ریشہ بغیر کسی جوڑ کے مسلسل ہموار اور گول نظر آتا ہے۔	Cotton کپاس	Silk ریشم	Rayon رے آن	Nylon ٹائلون	☐	☐	☐	☐
vi.	The nutrient is also called “Ash Elements”. غذائی جز کو خاکستری مادے بھی کہا جاتا ہے۔	Protein لحمیات	Minerals معدنی نمکیات	Vitamins وٹامن	Fats روغنیات	☐	☐	☐	☐
vii.	Which fibre is called artificial silk? کون سے ریشے کو مصنوعی ریشم بھی کہا جاتا ہے؟	Cotton کپاس	Linen لینن	Rayon Viscose رے آن وس کوس	Jute پٹ سن	☐	☐	☐	☐
viii.	Rayon viscose fibre is a blend of: رے آن وس کوس کا ریشہ مرکب ہے:	Cotton linters & Acetate بنولے کارواں اور اسیٹٹ	Cotton linters & Wood pulp بنولے کارواں اور لکڑی کا گودا	Cotton linters & Ammonia بنولے کارواں اور امونیا	Cotton linters & Acid بنولے کارواں اور تیزاب	☐	☐	☐	☐

Federal Board HSSC-II Examination

Model Question Paper

Home- Economics HSSC II

Time allowed: 2:40 hours

Total Marks: 32

SECTION – B (Marks 20)

Q.2 Write brief answers of any TEN parts.

(2x10=20)

- i- Enlist three main functions of food in the body.
- ii- Write down any four characteristics of good fitted dress.
- iii- Define the term “Fibre” with reference to clothing and textile. Give examples.
- iv- Enlist the points needed to be considered while planning a wardrobe?
- v- Why the symptoms of the disease Pellagra are called 3Ds?
- vi- Enlist the principles to be considered for menu planning.
- vii- Explain the difference between Man-made fibre and Chemical fibre.
- viii- What is meant by satiety value?
- ix- Briefly explain the process of Hydrogenation.
- x- Enlist four essential and four non-essential amino acids.
- xi- Differentiate between “Wet Beri Beri and Dry Beri Beri.
- xii- Write down the names and sources of natural fibres.
- xiii- How deficiency of niacin effect the nerves?

SECTION – C (Marks 12)

Note: Attempt any three questions. All Questions carry equal marks.

(3x4=12)

- Q.3 What is meant by “Food Nutrients”? Write down their kinds and sources.
- Q.4 (a) Write down the purpose and principles of cooking food.
(b) Write down the ways of cooking food.
- Q.5 Enlist and briefly explain the methods of fibre identification.
- Q.6 State the factors affecting wardrobe planning.

حصہ دوم (کل نمبر ۲۰)

سوال نمبر ۲: مندرجہ ذیل میں سے کوئی سے دس اجزاء کے مختصر جوابات لکھیں۔

- ۱۔ غذا کے جسم میں تین بنیادی افعال کی فہرست بنائیں۔
- ۱۔۲ چھٹی فٹنگ کے لباس کی کوئی سی چار خصوصیات درج کریں؟
- ۳۔ لباس اور پارچہ بانی کے حوالے سے ریشے کی اصطلاح کی تعریف کریں۔ مثالیں دیں۔
- ۴۔ کپڑوں کی منصوبہ بندی کرتے وقت کن نکات کو ضروری مد نظر رکھنا چاہیے ان کی فہرست بنائیں؟
- ۵۔ پیگرا کی بیماری کی علامات کو تھری ڈی کیوں کہا جاتا ہے؟
- ۶۔ فہرست طعام کی ترتیب کے اصولوں کی فہرست تحریر کریں۔
- ۷۔ خود ساختہ ریشے اور کیمیائی ریشوں کے فرق بیان کریں۔
- ۸۔ شکم سیری سے کیا مراد ہے؟
- ۹۔ ہائیڈروجن اندازی کا عمل مختصر بیان کریں۔
- ۱۰۔ چار ضروری اور چار غیر ضروری امینو ترشے کی فہرست بنائیں۔
- ۱۱۔ خشک بیری بیری اور تر بیری بیری میں فرق واضح کریں۔
- ۱۲۔ قدرتی ریشوں کے نام اور ذرائع تحریر کریں۔
- ۱۳۔ نیا سن کی کمی سے اعصاب کس طرح متاثر ہوتے ہیں؟

حصہ سوم (کل نمبر ۱۲)

نوٹ: مندرجہ ذیل میں سے کوئی سے تین سوال حل کیجیے۔

- سوال نمبر ۳: غذائی اجزاء سے کیا مراد ہے؟ ان کی اقسام اور ذرائع کے بارے میں لکھیں۔
- سوال نمبر ۴: (a) کھانا پکانے کے اصول اور مقاصد تحریر کریں۔
(b) کھانا پکانے کے طریقے بیان کریں۔
- سوال نمبر ۵: ریشوں کے شناخت کے طریقوں کی فہرست بنائیں اور مختصر بیان کریں۔
- سوال نمبر ۶: کپڑوں کی منصوبہ بندی پر اثر انداز ہونے والے عوامل تحریر کریں۔