STATE OF THE PARTY AND THE PAR	Roll No.	
THE TOTAL PROPERTY OF THE PARTY	Sig. of Car	ndidate.

Answer	Sheet	No.	

Sig. of Candidate	
-------------------	--

Sig. of Invigilator	
---------------------	--

## FOOD AND NUTRITION SSC-II SECTION - A (Marks 12)

Time allowed: 20	) Minutes
------------------	-----------

NOTE: Section-A is compulsory. All parts of this section are to be answered on the quality should be completed in the first 20 minutes and handed over to the Cen Deleting/overwriting is not allowed. Do not use lead pencil.									
1	Circle	the co	rrect option i.e. A /	B / C / D. Eac	th part carries	one mark			
•	(i)		do the bacteria foun		•				
	(-)	Α.	Vitamin A	В.	Vitamin B				
		C.	Vitamin C		D.	Vitamin D			
	(ii)		do the physical and	chemical cha	naes in food ca	_			
	,	A.	Colour		В.	Flavour			
		C.	Contamination		D.	Safety / Pre	servation		
	(iii)	In firs	st four months, infants	s get food nut	rients through	-			
		A.	Water		В.	Powder milk	· <b>〈</b>		
		C.	Breast-milk		D.	None of the	se		
	(iv)	Exce	ssive soaking of vege	etables results	s in the loss of				
		A.	Vitamins		В.	Minerals			
		C.	Both A and B		D.	None of the	se		
	(v)	What	t is the preliminary da	ys breast-mill	k called?				
		A.	Cholesterol		В.	Glucose			
		C.	Cellulose		D.	Colostrum			
	(vi) Which of the following is indigestible in human body?								
		A.	Fructose		В.	Cellulose			
		C.	Maltose		D.	None of the	se		
	(vii)	In gro	owing age						
		A.	Food		В.	Water			
		C.	Calories		D.	Protein			
	(viii)	Wha	t per cent animal prot	ein should be	included in the	e children's diet	t?		
		A.	44 %		В.	55 %			
		C.	66 %		D.	77 %			
	(ix)	Whic	h of the following do	the boys requ	ire more than	girls?			
		A.	Protein		В.	Iron			
		C.	Calcium		D.	lodine			
	(x)	Whe	n yeast affects, the fo	ood changes i	nto	·			
		A.	Oxygen and Carb	on dioxide	В.	Hydrogen and Carbon dioxide			
		C. Calcium and Carbon dioxide			D.	Alcohol and	l Carbon o	dioxide	
	(xi)	Brea	st-milk provides	<del></del> ·					
		Α.	Immunity B	. Fat	C.	Disease	D.	Germs	
	(xii)	Oxid	ation is a chemical ch	nange which i	s due to	······································			
		A.	Carbon dioxide B	. Oxyge	n C.	Water	D.	Air	

Marks Obtained: ---- 2SA 1314 -----

Total Marks:

12

Roll No.	 		 
TOIL 140.			

Answer Sheet	No
--------------	----



Sig. of Candidate

Sig. of Invigilator.\_\_\_\_\_

		س سی-۱۱	ایس ای	ر غذائيت	غذا او			
			بر12)	حصّه اوّل ( گُلُ			20 منٺ	وقت:
ینبیں ۔لیڈ پنسل کا استعال ممنوع ہے۔	دباره لکھنے کی اجاز رہ	يحوالے كرويا جائے ـ كاٹ كروو	اکرے ناظم مرکز کے	ه اس کو پہلے ہیں منٹ ہیں کمل	ی ویے جا کیں <u>س</u> ے	ہے۔اس کے جوابات پر چے پر	حتبه اوّل لازي	نوٹ:
		یک نمبر ہے۔	<u>.</u> مِن_برجزوكاأ	ن جواب <i>کے گر</i> د وائرہ لگا ک	میں ہے درست	اظ یعنی الف ربرج رد	ديه محيح الف	سوال نمبرا:
				ئے ہیں؟	بشير يا كيا پيداكر	) میں یائے جانے والے بیک	ماری آنتو <u>ر</u>	(i)
وٹامن ڈی	_,	ونامن	-3-	وڻامن بي	ب۔	وٹامن ایے	الف	
				پیدا کرتی ہیں۔	(	لمبعى اور تيميائى تبديليار	کھانے میں	(ii)
حفاظت	_,	خرابي	-ق	<u> </u> ذا أقبه		رنگ	الف	
			-i	ے حاصل کرتے ہیں		. جار ماه می <i>ن غذ</i> ا نی اجزاء	شيرخوار پہلے	(iii)
درج شدہ میں ہے کوئی نہیں	_,	ما <i>ل کے دودھ</i>		ڈ بے کے دورھ		•		
				ضائع ہو جاتے ہیں				(iv)
درج شدہ میں ہے کوئی نہیں	_,	الف اور بدونوں	-2	معدنی نمکیات				
. 12				<i>1:11</i>		و <b>ں کادود ھ</b> کیا کہلاتاہے؟ سال	• •	(v)
كوكسثروم	-3	سيلولوز	<b>ٽ</b> -	گلوکوز			_	
درج شد ہیں ہے کوئی نہیں		[1	7	•		ئ نامد.	•	(vi)
درج منده بیل ہے توں میں	_,	مالئوز	ئ۔			فرگۇز رىدى ئ		4.20
ير وفيمن		حرارول	7	•		مرمیں یومیدورکار خوراک		(vii)
پردين	_,	ار ارون ا	ت-			مورات میں کتنے فیصد حیوانی پروٹین		(viii)
77 %	و۔	66 %	ئ-		•	عن من يوس پوس * 44		(411)
, , ,	-	33 ,0	-0			۰٬۰۰۰ بں ہے کون سا جزائر کیوں کے		(ix)
- - تيوڏين	٠,	كيلثيم	-č	ي لوبا		ي - پروفين		(,
-		ı		، میں تبدیل ہوجا۔	•	7		(x)
	ا ذَا لَى آ كسائيدُ	ہائیڈرو <sup>ج</sup> ن اور کاربن				تأسيجن اور كاربن!ا		
			و۔		)آ کسائیڈ	تحليثيم اور كاربن ڈائی	-3-	
					اہم کرتا ہے۔	ز	ماں کا دودھ	(xi)
جراثيم	٠.,	بيارى	ٽ.	<i>چ</i> نائی	•	,		
				-<-	بہ	ب کیمیائی ممل ہے جس کی و	عمل تكسيدا بك	(xii)
ټ <u>و</u> ا	_,	يانی	-3-	تاخسيجن		كاربن وائى آئسائيڈ	الف	
_	<del></del>	***************************************						
		حاصل کرده نمبر:		12	:	گل نمبر	ن:	برائے متح

## FOOD AND NUTRITION SSC-II

Time allowed: 2:40 Hours

Total Marks Sections B and C: 53

NOTE:

Answer any eleven parts from Section 'B' and any two questions from Section 'C' on the separately provided answer book. Use supplementary answer sheet i.e. Sheet-B if required. Write your answers neatly and legibly.

### SECTION - B (Marks 33)

Attempt any ELEVEN parts. The answer to each part should not exceed 3 to 4 lines. Q. 2

 $(11 \times 3 = 33)$ 

- (i) Why are cereals used in ground form?
- (ii) Write about the dietary requirements of adults.
- (iii) What are the purposes of cooking food?
- (iv) Write down the principles of cooking food.
- Write down the dietary requirements of lactating mothers. (V)
- Write down the dietary requirements of 3 to 6 months old baby? (vi)
- Write down any three advantages of Breast-feeding. (vii)
- (viii) How can the germs be controlled?
- What are Enzymes? (ix)
- (x) What points would you consider while cooking meat?
- What is your Body? (xi)
- What is the importance of cleanliness in cooking food? (xii)
- What is Mould? Where does it grow? (xiii)
- What are the methods of cooking food? (xiv)
- Write a short note on personal cleanliness in the preparation of food. (xv)

#### SECTION - C (Marks 20)

Attempt any TWO questions. All questions carry equal marks. Note:

 $(2 \times 10 = 20)$ 

- Q. 3 What do you know about the food-borne diseases?
- Write a note on the nutritive requirements of a Pregnant woman. Q. 4
- What points would you keep in mind while cooking Cereals and Vegetables? Q. 5

حته دوم (گل نمبر 33)

(11x3=33)

# سوال نمبرا: مندرجه ذيل اجزاء مل سے كياره (11) كتن سے جارسطروں تك محدود جوابات كسين:

ا ناج کومپیں کر کیوں استعمال کیا جاتا ہے؟ (ii) نوجوانوں کی غذائی ضروریات کے بارے میں لکھیے ۔ (i) خوراک کو یکانے کے مقاصد کیا ہیں؟ (۱۷) کھاناپکانے کے اصول تحریر کریں۔ (iii)

دودھ پلانے والی ماؤں کی نغذائی ضروریات کھیے۔ (۷۱) تین سے چھاہ کے بچے کی نغذائی ضروریات کھیں۔ اس کے دودھ کے تین فوائد کھیے۔ (۷۱۱) جراثیم کاسڈ باب کیسے کیا جاسکتا ہے؟ (v)

(vii)

خمیری مادے یا خام کے کیا ہوتے ہیں؟ (x) گوشت پکاتے وقت آپ کن باتو ل کومذ نظر رکھیں گے؟ (ix)

کھانا یکانے میں صفائی کی کیا اہمیت ہے؟ (xi) (xii)

پھپھوندی کیاہے؟ یہ کہاں پیداہوتی ہے؟ (Xiv) خوراک کو یکانے کے طریقے کون ہے ہیں؟ (xiii)

خوراک کی تیاری میں ذاتی صفائی رمختصر نوٹ کیھے ۔ (xv)

حته سوم (کل نبر 20)

(2x10=20)

(کوئی سے دو سوال حل کیجے۔تمام سوالوں کے نمبر برابر ہیں۔)

سوال نمبرس: غذا ك فراني بيدا بون والي ياريول معلق آب كياجات بين؟ سوال نمبرم: حامله عورت کی غذائی ضروریات پرنوث تعیس می موال نمبرم: اناج اور سبزیال بکات وقت آپ کن با تول کاخیال رکیس می ؟