

علامہ اقبال اوپن یونیورسٹی، اسلام آباد
(شعبہ اعلیٰ چائلڈ ہڈ ایجوکیشن اینڈ ایلیمنٹری ٹیچر ایجوکیشن)

وارننگ

عزیز طلبہ! آپ یہ بات ذہن نشین کر لیں کہ:

- 1- اگر آپ اپنی امتحانی مشق میں کسی اور کی تحریر میں سے مواد چوری کر کے لکھیں گے یا آپ اپنی امتحانی مشق کسی دوسرے طالب علم سے لکھوائیں گے تو آپ سرٹیفکیٹ یا ڈگری سے محروم ہو سکتے ہیں خواہ اس کا علم کسی بھی مرحلہ پر ہو جائے۔
- 2- کسی دوسرے طالب علم سے ادھار لی گئی یا چوری کی گئی امتحانی مشق پر علامہ اقبال اوپن یونیورسٹی اسلام آباد کی ”مواد کی چوری“ Plagiarism پالیسی کے مطابق سزا دی جائے گی۔

سمسٹر: بہار، 2024ء

کورس: ہوم اکنامکس-I (6483)

سطح: بی ایڈ (2.5/04 سالہ)

برائے مہربانی امتحانی مشقیں حل کرنے سے پہلے درج ذیل ہدایات کو غور سے پڑھیے

ہدایات برائے طلبہ ایسوسی ایٹ ڈگری، بی ایس، بی ایڈ، ایم اے، ایم ایس سی، ایم ایڈ (ODL موڈ)

- 1- تمام سوالات کے نمبر مساوی ہیں البتہ ہر سوال کی نوعیت کے مطابق نمبر تقسیم ہوں گے۔
- 2- سوالات کو توجہ سے پڑھیے اور سوال کے تقاضے کے مطابق جواب تحریر کیجیے۔
- 3- ہاتھ سے تحریر شدہ یا سکین (scanned) کی گئی امتحانی مشقیں قبول نہیں کی جائیں گی۔ صرف اردو اور عربی میں اپنی مشقیں حل کرنے والے طلبہ اپنی ہاتھ سے لکھی ہوئی مشق سکین کر کے اپنے LMS پورٹل پر اپ لوڈ کر سکتے ہیں۔ فائل کا زیادہ سے زیادہ سائز 5MB ہونا چاہیے۔
- 4- ٹائپ کی گئی امتحانی مشقیں (Word یا PDF فارمیٹ) میں LMS پر بروقت یا مقررہ تاریخ سے قبل آپ لوڈ کیجیے۔
- 5- مقررہ تاریخ کے بعد / تاخیر کی صورت میں امتحانی مشقیں آپ لوڈ نہ ہو سکیں گی جس کی تمام ذمہ داری طالب علم پر ہوگی۔
- 6- آپ کے تجزیاتی اور نظریاتی طرز تحریر کی قدر افزائی کی جائے گی۔
- 7- غیر متعلقہ بحث / معلومات اور کتب، سٹڈی گائیڈ یا دیگر مطالعاتی مواد سے ہو بہو نقل کرنے سے اجتناب کیجیے۔

کل نمبر: 100

کامیابی کے نمبر: 50

امتحانی مشق نمبر 1

(یونٹ: 1 تا 4)

- سوال نمبر 1- روزمرہ مسائل سے نمٹنے کے لیے ہوم اکنامکس کی تعلیم کیا کردار ادا کر سکتی ہے؟ وضاحت کریں۔ (20)
- سوال نمبر 2- متوازن غذا کے حصول کے لیے کاربوہائیڈریٹس کی اہمیت بیان کریں نیز کاربوہائیڈریٹس کے مختلف ذرائع تفصیلاً بیان کریں۔ (20)
- سوال نمبر 3- حیاتیات کی مختلف اقسام اور انہیں حاصل کرنے کے ذرائع مفصل بیان کریں۔ (20)
- سوال نمبر 4- کیمیا کی انسانی جسم کے لیے اہمیت بیان کریں نیز کیمیا حاصل کرنے کے ذرائع تحریر کریں۔ (20)
- سوال نمبر 5- لحمیات کی اقسام اور ان کی خصوصیات تفصیل سے بیان کریں۔ (20)

کل نمبر: 100

کامیابی کے نمبر: 50

امتحانی مشق نمبر 2

(یونٹ: 5 تا 9)

- سوال نمبر 1- انسان کی غذائی ضروریات کو معلوم کرنے کے لیے کن امور کو مد نظر رکھا جاتا ہے؟ مثال کے ذریعے بیان کریں۔ (20)
- سوال نمبر 2- غذائی اشیاء میں غذائیت کے نقصانات کو کم کرنے کے لیے کیا احتیاطی تدابیر اختیار کی جاسکتی ہیں؟ بیان کریں۔ (20)
- سوال نمبر 3- بلاچنگ سے کیا مراد ہے؟ بیان کریں۔ اشیاء خوردنی کو ڈبوں میں محفوظ کرنے غذائی اجزاء پر کیا اثر پڑتا ہے؟ وضاحت کریں۔ (20)
- سوال نمبر 4- اشیاء خوردنی کو منجمد کر کے ذخیرہ کرنے کے فائدے اور نقصانات بیان کریں۔ گوشت اور سبزی کو کم درجہ حرارت پر ذخیرہ کرنے کے طریقے پر روشنی ڈالیں۔ (20)
- سوال نمبر 5- سکوائش کی تیاری کا عمل مفصل تحریر کریں۔ (20)