

**8TH CLASS
LESSON BASED ASSESSMENT
UNIT TEST QUESTION PAPERS
UNIT 1 to 6 (PART -1)
WITH KEY ANSWERS
URDU MEDIUM
2025-26**

**PREPARED BY
TEM URDU SCIENCE GROUP
BIJAPUR**

مارکس -20
وقت :-45 منٹ

مضمون :- سائنس
جماعت :- ہشتم

3x1=3

I۔ مندرجہ ذیل سوالات کے چار متبادلات جوابات دیے گئے ہیں۔ صحیح جواب کا انتخاب کرو۔

1. ایسٹ کا استعمال اس کی تیاری میں کیا جاتا ہے۔
(a) شکر (b) الکوحل (c) ہائیڈروکلورک تیزاب (d) آکسیجن
2. ملیریا پھیلانے والے پروٹوزوا کے لیے بردار (کیریئر)
(a) مادہ انافلیر مچھر (b) جھینگر (c) گھر کی مکھی (d) تتلی
3. شکر کی الکوحل میں تبدیلی کا عمل کہلاتا ہے۔
(a) تحلیل (b) نائٹروجن کا تعین (c) تخمیر (d) تہہ نشینی

3x1=3

II۔ مندرجہ ذیل سوالات کے مختصر جوابات لکھو۔

4. خرد عضوی کیا ہیں؟ 5. دودھ کو دہی میں تبدیل کرنے والے خرد عضویے کا نام لکھو۔
6. خرد عضویوں کی درجہ بندی کتنے گروپ میں کی جاتی ہے؟

2x2=4

III۔ مندرجہ ذیل سوالات کے جوابات دو یا تین جملوں میں لکھو۔

7. اینٹی بائیوٹکس Antibiotics کیا ہیں؟ بیکٹیریا اور پھپھوند کے ذریعہ تیار کی گئی اینٹی بائیوٹکس Antibiotics کی مثالیں لکھو؟ (یا)
- خرد عضویے ماحول کی صفائی میں کس طرح مددگار ہیں؟
8. تصاویر میں دیے گئے خرد عضویے کس گروہ سے تعلق رکھتے ہیں؟



کلامیڈوموناس



ایبیا



ایسپرجلس



بیکٹیریوفیج

2x3=6

IV۔ مندرجہ ذیل سوالات کے جوابات تین یا چار جملوں میں لکھو۔

9. ترسیلی بیماریاں کسے کہتے ہیں؟ کسی دو ترسیلی بیماریوں کے نام لکھو (یا) غذائی زہریت کسے کہتے ہیں؟ اس کی علامات لکھو۔
10. غذا کے تحفظ کے طریقے بیان کرو (کوئی تین)

1x4=4

V۔ درج ذیل سوالات کے تفصیلی جوابات لکھو۔

- 11۔ نائٹروجن چکر کو ظاہر کرنے والا خاکہ بناؤ۔

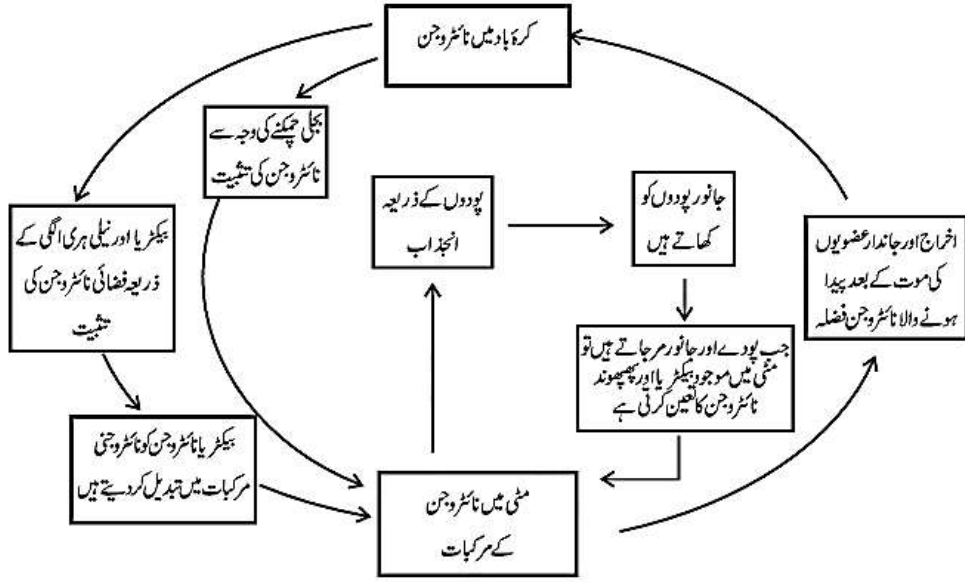
جوابات

1	(b) الکو حل	1								
1	(a) مادہ انافلینز مچھر	2								
1	(c) تخمیر	3								
1	وہ عضویے، جن کے مشاہدے کے لیے خوردبین استعمال ہوتا ہے، خورد عضویے کہلاتے ہیں۔	4								
1	لیکٹوبیسسلس Lacto bacillus	5								
1	چار گروپ میں کی جاتی ہے۔ بیکٹیریا، الگائی، پھوند، پروٹوزووا	6								
2	بیماری پھیلانے والے خرد عضویوں کو ختم کرنے میں استعمال کی جانے والی دوائیں، اینٹی بائیوٹکس کہلاتی ہیں۔ بیکٹیریا اور پھوند کے ذریعہ تیار کی گئی اینٹی بائیوٹکس پینسلین Pencillin، اسٹریپٹومائیسین Streptomycin اور اریٹھرومائیسین Erythromycin ہیں	7								
یا	خرد عضویے، پودوں اور جانوروں کے مردہ نامیاتی فضلے کو تحلیل کر کے، سادہ اشیاء میں تبدیل کر دیتے ہیں، یہ اشیاء دوبارہ دیگر پودوں اور جانوروں کے استعمال میں آجاتی ہیں، اس طرح نقصان دہ اور بدبودار اشیاء کے منزل کے لیے ہم خرد عضویوں کا استعمال کر کے ماحول کو صاف کر سکتے ہیں۔									
2	<table><tr><td>بیکٹیریو فیج</td><td>وائرس</td></tr><tr><td>ایپیرجلس</td><td>پھوندی</td></tr><tr><td>ایمبا</td><td>پروٹوزووا</td></tr><tr><td>کلامیڈوموناس</td><td>الگائی</td></tr></table>	بیکٹیریو فیج	وائرس	ایپیرجلس	پھوندی	ایمبا	پروٹوزووا	کلامیڈوموناس	الگائی	8
بیکٹیریو فیج	وائرس									
ایپیرجلس	پھوندی									
ایمبا	پروٹوزووا									
کلامیڈوموناس	الگائی									
3	وہ بیماریاں جو کسی متعدی شخص سے صحت مند شخص میں ہو پانی یا غذا یا جسمانی رابطے کے ذریعے پھیلتی ہیں ترسیلی بیماریاں کہلاتی ہیں۔ مثال۔ ہیضہ، سردی، زکام، چیچک اور تپ دق وغیرہ	9								
یا	ہماری غذا میں پیدا ہونے والے خرد عضویے بعض اوقات زہریلے مادے پیدا کرتے ہیں، جس سے غذا زہریلی ہو جاتی ہے جو خطرناک بیماریوں، یہاں تک کہ موت کا بھی سبب بنتی ہیں۔ اسے غذائی زہریت کہتے ہیں۔ علامات :- متلی، قے، بخار، پیٹ درد، ڈائریا (اسہال) غذائی زہریت کی علامتیں ہیں۔									
3	<u>غذائی تحفظ کے طریقے :-</u> کیمیائی طریقہ :- چند تحفظی اشیاء جیسے نمک، خوردنی تیل، چینی، سوڈیم بنزیوئیٹ، سوڈیم مٹابائی سلفیٹ، خرد عضویوں کی نمو کو روکتے ہیں۔ ان کے استعمال سے غذائیں جیسے مچھلی، گوشت، جیم، جیلی، سکولیش، اچار وغیرہ کی حفاظت کی جاسکتی ہے۔ گرم اور ٹھنڈا کرنا :- چیزوں کو گرم کر کے یا ٹھنڈا کر کے، ان میں خرد عضویوں کی نمو کو روکا جاسکتا ہے۔ دودھ کو 70°C پر 15 سے 30 سیکنڈ تک گرم کر کے تیزی سے ٹھنڈا کر کے سٹور کرنے کا طریقہ پاسبائزیشن کہلاتا ہے۔ پکی ہوئی غذاؤں کو گرم کر کے پھلوں اور سبزیوں کو ریفریجریٹر میں سٹور کر کے غذا کی حفاظت کی جاسکتی ہے۔ اونچے درجہ حرارت اور کم درجہ حرارت پر خرد عضویوں کی نمو نہیں ہوتی۔	10								

ذخیرہ سازی اور پیکنگ :- خشک میوے اور سبزیوں کو ہوا روک سیل کیے گئے پیکٹوں میں بند کر کے، خرد عضویوں کے حملے سے روکا جاسکتا ہے۔

4

11



شکل 2.10 : نائٹروجن سائیکل