

# علامہ اقبال اوپن یونیورسٹی اسلام آباد



Join Us

**Aiou master acadmey**

YouTube, Facebook & Website

## Assignment schedule semester spring 2024 program Matric

6 credits	Last date	3 credits	Last date
1 <sup>st</sup> assignment	31 may 2024		
2 <sup>nd</sup> assignment	24 June 2024	1 <sup>st</sup> assignment	24 June 2024
3 <sup>rd</sup> assignment	22 July 2024		
4 <sup>th</sup> assignment	19 august 2024	2 <sup>nd</sup> assignment	19 august 2024

اپ اپنے سارے مشقیں 19 اگست 2024 سے پہلے ایک ساتھ بھیجے تاکہ اپ پر داکمانہ کا خرچہ کم ائے علحدہ علحدہ بھیجنے کی ضرورت نہیں ہے

ہاتھ سے لکھی ہوئی مشقیں حاصل کرنے کے لیے رابطہ کریں 03049699108

کورس: 256

اپنے کاروبار کے اشتہارات ہمارے ویب سائٹ پر لگانے کے لئے رابطہ کریں

03049699108

مشق نمبر 1

سوال نمبر 1: سبزیاں سٹور کرنے کے طریقے اور ان کی خصوصیات

سبزیاں سٹور کرنے کے طریقے

سبزیوں کو صحیح طریقے سے سٹور کرنے سے ان کی تازگی اور غذائیت برقرار رہ سکتی ہے۔ سبزیوں کو سٹور کرنے کے کچھ عام طریقے درج ذیل ہیں

ٹھنڈی اور خشک جگہ پر رکھیں۔ زیادہ تر سبزیوں کو ٹھنڈی اور خشک جگہ پر رکھنے کی ضرورت ہوتی ہے۔ اس سے انہیں گلنے یا بگڑنے سے بچانے میں مدد ملتی ہے۔ سبزیوں کو فوراً ریفریجریٹر میں رکھنا ضروری نہیں ہے، لیکن اگر آپ انہیں چند دنوں کے اندر استعمال کرنے کا ارادہ نہیں رکھتے ہیں تو ایسا کرنا بہتر ہے۔

پلاسٹک کے تھیلے یا کنٹینر میں رکھیں۔ پلاسٹک کے تھیلے یا کنٹینر سبزیوں کو نمی اور دھول سے بچانے میں مدد کر سکتے ہیں۔ تاہم، یہ ضروری ہے کہ آپ ایسے تھیلے یا کنٹینر استعمال کریں جو ہوا کے لیے بھیڑنے والے ہوں۔ اس سے سبزیوں کو سانس لینے اور گلنے سے بچانے میں مدد ملتی ہے۔

کاغذ کے تھیلے یا ٹوکری میں رکھیں۔ اگر آپ پلاسٹک کے استعمال سے گریز کرنا چاہتے ہیں، تو آپ سبزیوں کو کاغذ کے تھیلے یا ٹوکری میں بھی رکھ سکتے ہیں۔ تاہم، یہ نوٹ کرنا ضروری ہے کہ کاغذ کے تھیلے اور ٹوکریاں پلاسٹک کے تھیلے یا کنٹینرز کی طرح نمی اور دھول سے تحفظ فراہم نہیں کرتی ہیں۔

الگ الگ سٹور کریں۔ کچھ سبزیاں ایک دوسرے کی ایتھیلین گیس خارج کرتی ہیں، جو پکنے کے عمل کو تیز کر سکتی ہے۔ اس سے سبزیاں جلدی خراب ہو سکتی ہیں۔ اس سے بچنے کے لیے، مختلف قسم کی سبزیوں کو الگ الگ سٹور کریں۔

Whatsapp  
03049699108

سبزیوں کی خصوصیات

سبزیوں کی مختلف قسمیں ہوتی ہیں، اور ہر قسم کی اپنی منفرد خصوصیات ہوتی ہیں۔

سبزیوں کی کچھ عام خصوصیات درج ذیل ہیں:

رنگ - سبزیوں کے مختلف رنگ ہوتے ہیں ، جن میں سبز ، سرخ ، نارنجی ، پیلا ، سفید ، بنفشی ، اور نیلا شامل ہیں - رنگ سبزیوں میں موجود فائٹو کیمیکلز کی وجہ سے ہوتا ہے - فائٹو کیمیکلز صحت کے لیے فائدہ مند مرکبات ہیں جو بیماریوں سے بچا سکتے ہیں -

ساخت - سبزیوں کی مختلف ساخت ہوتی ہے ، جن میں سخت ، نرم ، پتوسی ، اور جڑی بوٹی شامل ہیں - ساخت سبزیوں میں موجود پانی اور فائبر کی مقدار کی وجہ سے ہوتی ہے -

ذائقہ - سبزیوں کے مختلف ذائقے ہوتے ہیں ، جن میں میٹھا ، کھٹا ، نمکین ، اور کڑوا شامل ہیں - ذائقہ سبزیوں میں موجود مرکبات کی وجہ سے ہوتا ہے ، جیسے کہ چینی ، ایسڈ ، اور نمکیات -

غذائیت - سبزیاں وٹامنز ، معدنیات ، اور فائبر کا ایک اچھا ذریعہ ہیں - یہ مرکبات صحت کے لیے ضروری ہیں اور بیماریوں سے بچا سکتے ہیں -

Whatsapp  
03049699108

سبزیوں کو سٹور کرنے کے کچھ مخصوص نکات

پتے دار سبزیاں ، جیسے کہ پالک ، لیٹس ، اور کالی مرچ ، کو کاغذ کے تھیلے میں ڈال کر فریج میں رکھیں -

جڑ کی سبزیاں ، جیسے کہ گاجر ، مولی ، اور چقندر ، کو پلاسٹک کے تھیلے یا کنٹینر میں ڈال کر فریج میں رکھیں ۔

کچل سبزیاں ، جیسے کہ کدو ، تمثرے ، اور کھیرے ، کو کمرے کے درجہ حرارت پر رکھیں ۔

سوال نمبر 2: درج ذیل پر مختصر نوٹ لکھیں ۔

(الف) ہنڈا بھونڈی

ہنڈا بھونڈی ایک قسم کی بھونڈی ہے جو پاکستان میں مقبول ہے ۔ یہ ایک چھوٹی ، گول ، سبز بھونڈی ہے جس میں سخت چھلکا ہوتا ہے ۔ ہنڈا بھونڈی کا ذائقہ کڑوا ہوتا ہے اور اسے عام طور پر پکایا جاتا ہے ۔

ہنڈا بھونڈی کے فوائد

ہنڈا بھونڈی کے کئی صحت کے فوائد ہیں۔ یہ وٹامنز ، معدنیات ، اور فائبر کا ایک اچھا ذریعہ ہے۔ ہنڈا بھونڈی میں موجود کچھ غذائی اجزاء میں شامل ہیں:

- وٹامن اے۔ وٹامن اے جلد ، آنکھوں ، اور مدافعتی نظام کی صحت کے لیے ضروری ہے۔
- وٹامن سی۔ وٹامن سی ایک اینٹی آکسیڈنٹ ہے جو آزاد ریڈیکلز کے نقصان سے بچانے میں مدد کرتا ہے۔
- فولاد۔ فولاد خون کے سرخ خلیوں کی تشکیل کے لیے ضروری ہے۔
- کیلشیم۔ کیلشیم ہڈیوں اور دانتوں کی صحت کے لیے ضروری ہے۔
- فائبر۔ فائبر ہاضمے کی صحت کے لیے ضروری ہے اور دل کی بیماری کے خطرے کو کم کرنے میں بھی مدد کر سکتا ہے۔

Whatsapp  
03049699108

ہنڈا بھونڈی کے استعمال



ہنڈا بھونڈی کو مختلف طریقوں سے پکایا جا سکتا ہے۔ اسے بھونا، ابالا، یا تلا جا سکتا ہے۔ ہنڈا بھونڈی کو اکثر دال، سبزی، یا کڑھی میں ڈالا جاتا ہے۔ اسے چٹنی یا اچار بنانے کے لیے بھی استعمال کیا جا سکتا ہے۔

### (ب) خولدار کیڑا

خولدار کیڑے جانوروں کی ایک بڑی کلاس ہے جس میں کیڑے، مکڑیاں، اور سکنے والے شامل ہیں۔ خولدار کیڑوں کی 1 ملین سے زیادہ اقسام ہیں، اور وہ زمین پر سب سے زیادہ متنوع جانوروں کی کلاس ہیں۔

Whatsapp  
03049699108  
خولدار کیڑوں کی خصوصیات

خولدار کیڑوں کی کچھ عام خصوصیات میں شامل ہیں:

چہ رکھے ہوئے ٹانگیں۔ خولدار کیڑوں کے چہ ٹانگیں ہوتی ہیں، تین جوڑے ہر جسم کے حصے پر۔

دو اینٹینا۔ خولدار کیڑوں کے دو اینٹینا ہوتے ہیں، جو سر پر واقع ہوتے ہیں۔

مرکب آنکھیں۔ خولدار کیڑوں کی مرکب آنکھیں ہوتی ہیں، جو آنکھ کے چھوٹے چھوٹے حصوں سے بنی ہوتی ہیں۔

چہرہ۔ خولدار کیڑوں کا چہرہ ان کے سر کے سامنے کا حصہ ہوتا ہے جس پر منہ، آنکھیں، اور اینٹینا ہوتے ہیں۔

چھاتی۔ خولدار کیڑوں کی چھاتی ان کے جسم کے درمیانی حصے پر ہوتی ہے جس پر ٹانگیں اور پنکھ ہوتے ہیں۔

پیٹ۔ خولدار کیڑوں کا پیٹ ان کے جسم کے پچھلے حصے پر ہوتا ہے جس میں ہاضمے کے اعضاء ہوتے ہیں۔

Whatsapp  
03049699108

خولدار کیڑوں کی اہمیت



خولدار کیڑے ماحولیاتی نظام میں ایک اہم کردار ادا کرتے ہیں۔ وہ پودوں کو پولینیشن کرنے ، کیڑوں کو کنٹرول کرنے ، اور غذائی اجزاء کو ری سائیکل کرنے میں مدد کرتے ہیں۔ خولدار کیڑے بہت سے جانوروں کے لیے خوراک کا بھی ایک اہم ذریعہ ہیں۔

سوال نمبر 3: سبزیوں کی بڑھوتری پر اثر انداز ہونے والے عوامل کون کون سے ہیں؟ بیان کریں۔

سبزیوں کی بڑھوتری پر اثر انداز ہونے والے عوامل

Whatsapp  
03049699108

سبزیوں کی بڑھوتری پر کئی عوامل اثر انداز ہوتے ہیں ، جن میں شامل ہیں

موسم - سبزیوں کو بڑھنے کے لیے موزوں درجہ حرارت ، نمی ، اور روشنی کی ضرورت ہوتی ہے ۔  
مختلف قسم کی سبزیوں کو مختلف موسمی حالات کی ضرورت ہوتی ہے ۔ مثال کے طور پر ، ٹماٹر  
اور مرچ گرم موسم کی سبزیاں ہیں ، جبکہ پالک اور گاجر ٹھنڈے موسم کی سبزیاں ہیں ۔  
مٹی - سبزیوں کو بڑھنے کے لیے زرخیز مٹی کی ضرورت ہوتی ہے ۔ مٹی میں ضروری غذائی اجزاء ،  
جیسے کہ نائٹروجن ، فاسفورس ، اور پوٹاشیم ہونے چاہئیں ۔  
پانی - سبزیوں کو بڑھنے کے لیے پانی کی ضرورت ہوتی ہے ۔ پانی پودوں کو غذائی اجزاء جذب کرنے  
اور ان کے خلیوں کو ہائیڈریٹ رکھنے میں مدد کرتا ہے ۔  
روشنی - سبزیوں کو بڑھنے کے لیے سورج کی روشنی کی ضرورت ہوتی ہے ۔ روشنی پودوں کو غذائی  
اجزاء تیار کرنے میں مدد کرتی ہے ۔

ان عوامل کے اثرات

Whatsapp  
03049699108

سبزیوں کی بڑھوتری پر ان عوامل کے مختلف اثرات ہو سکتے ہیں ۔ مثال کے طور پر ، اگر موسم  
بہت گرم یا بہت ٹھنڈا ہو تو سبزیاں اچھی طرح سے نہیں بڑھ سکتی ہیں ۔ اگر مٹی زرخیز نہ ہو تو  
سبزیاں کمزور اور چھوٹی ہو سکتی ہیں ۔ اگر سبزیوں کو کافی پانی یا روشنی نہ ملے تو وہ مر  
سکتی ہیں ۔

سبزیوں کی بڑھوتری کو بہتر بنانے کے طریقے

سبزیوں کی بڑھوتری کو بہتر بنانے کے لیے ، آپ درج ذیل اقدامات کر سکتے ہیں:

موزوں قسم کی سبزیاں منتخب کریں۔ اپنی آب و ہوا اور موسم کے لیے موزوں قسم کی سبزیاں منتخب کریں۔

مٹی کو تیار کریں۔ مٹی میں ضروری غذائی اجزاء شامل کرنے کے لیے کھاد یا کمپوسٹ شامل کریں۔

سبزیوں کو باقاعدگی سے پانی دیں۔ سبزیوں کو خشک نہ ہونے دیں۔

سبزیوں کو سورج کی روشنی فراہم کریں۔ سبزیوں کو دن میں کم از کم چھ گھنٹے سورج کی روشنی ملنی چاہیے۔

سوال نمبر 4: گھیا کدو کی کامیاب کاشت کے لیے موزوں آب و ہوا سے لے

کر برداشت تک کے مراحل لکھیے۔

گھیا کدو کی کاشت

گھیا کدو ایک گرم موسم کی سبزی ہے جسے گرم ، خشک آب و ہوا کی ضرورت ہوتی ہے ۔ گھیا کدو کو تیار ہونے میں تقریباً 90 سے 120 دن لگتے ہیں ۔

موزوں آب و ہوا

گھیا کدو کی کامیاب کاشت کے لیے ، درج ذیل موسمی حالات کی ضرورت ہوتی ہے

درجہ حرارت ۔ گھیا کدو کو اوسط درجہ حرارت 20 سے 30 ڈگری سینٹی گریڈ کی ضرورت ہوتی ہے ۔

نمی ۔ گھیا کدو کو کم نمی کی ضرورت ہوتی ہے ۔

بارش ۔ گھیا کدو کو زیادہ بارش کی ضرورت نہیں ہوتی ہے ۔

سوال نمبر 5: شملہ مرچ کی کاشت کے تمام مراحل تفصیل سے لکھیں۔

شملہ مرچ کی کاشت

شملہ مرچ ایک گرم موسم کی سبزی ہے جسے گرم، خشک آب و ہوا کی ضرورت ہوتی ہے۔ شملہ مرچ کو تیار ہونے میں تقریباً 70 سے 90 دن لگتے ہیں۔

موزوں آب و ہوا

شملہ مرچ کی کامیاب کاشت کے لیے، درج ذیل موسمی حالات کی ضرورت ہوتی ہے:

درجہ حرارت - شملہ مرچ کو اوسط درجہ حرارت 20 سے 30 ڈگری سینٹی گریڈ کی ضرورت ہوتی

ہے۔

نمی - شملہ مرچ کو کم نمی کی ضرورت ہوتی ہے -

بارش - شملہ مرچ کو زیادہ بارش کی ضرورت نہیں ہوتی ہے -

## کاشت کے مراحل

شملہ مرچ کی کاشت کے درج ذیل مراحل ہیں:

### 1. بیجوں کی بوائی

شملہ مرچ کے بیج فروری یا مارچ میں بوائے جاتے ہیں - بیجوں کو 1 سے 2 انچ کی گہرائی میں اور 1 سے 2 فٹ کے فاصلے پر بویا جاتا ہے -

### 2. پانی دینا



شملہ مرچ کو باقاعدگی سے پانی دیں۔ مٹی کو خشک نہ ہونے دیں۔

### 3. کھاد ڈالنا

شملہ مرچ کو باقاعدگی سے کھاد ڈالیں۔ ایک اچھے کھاد میں نائٹروجن ، فاسفورس ، اور پوٹاشیم کا متوازن تناسب ہونا چاہیے۔

### 4. گھاس پھونس کی روک تھام

شملہ مرچ کے گرد اگنے والے گھاس پھونس کو باقاعدگی سے نکالیں۔ گھاس پھونس پانی اور غذائی اجزاء کے لیے شملہ مرچ کے ساتھ مقابلہ کر سکتے ہیں۔

### 5. کیڑوں اور بیماریوں کا کنٹرول

شملہ مرچ کو کیڑوں اور بیماریوں سے بچانے کے لیے مناسب اقدامات کریں۔ عام کیڑوں میں سفید مکھی، ایفڈ، اور ٹماٹر کیڑے شامل ہیں۔ عام بیماریوں میں پھپھوند اور سیاہ دھبے شامل ہیں۔

## 6. برداشت

شملہ مرچ کو پکنے کے بعد ہی کاٹا جانا چاہیے۔ شملہ مرچ کے پکنے کی علامات میں شامل ہیں

رنگ میں تبدیلی۔ شملہ مرچ سبز سے سرخ، پیلے، یا نارنجی رنگ میں تبدیل ہو جاتی ہے۔

نرمی۔ شملہ مرچ نرم اور ہلکی ہو جاتی ہے۔

چمک۔ شملہ مرچ چمکدار ہو جاتی ہے۔

Whatsapp  
03049699108

شملہ مرچ کی کاشت کے لیے کچھ نکات

شملہ مرچ کو سورج کی روشنی کی ضرورت ہوتی ہے۔ شملہ مرچ کو دن میں کم از کم چھ گھنٹے سورج کی روشنی ملنی چاہیے۔

شملہ مرچ کو اچھی طرح سے نکاسی والی مٹی کی ضرورت ہوتی ہے۔

شملہ مرچ کو باقاعدگی سے پانی دیں۔ مٹی کو خشک نہ ہونے دیں۔

شملہ مرچ کو باقاعدگی سے کھاد ڈالیں۔ ایک اچھے کھاد میں نائٹروجن ، فاسفورس ، اور پوٹاشیم کا متوازن تناسب ہونا چاہیے۔

شملہ مرچ کے گرد اگنے والے گھاس پھوس کو باقاعدگی سے نکالیں۔ گھاس پھونس پانی اور غذائی اجزاء کے لیے شملہ مرچ کے ساتھ مقابلہ کر سکتے ہیں۔

شملہ مرچ کو کیڑوں اور بیماریوں سے بچانے کے لیے مناسب اقدامات کریں۔ عام کیڑوں میں سفید مکھی ، ایفڈ ، اور ٹماٹر کیڑے شامل ہیں۔ عام بیماریوں میں پھپھوند اور سیاہ دھبے شامل ہیں۔

شملہ مرچ کو پکنے کے بعد ہی کاٹا جانا چاہیے۔

Whatsapp  
03049699108

# RESEARCH PROJECT

# 8613, 8675,&81

## ASSIGNMENTS

- ✍️ MATRIC
- ✍️ FA, ICOM
- ✍️ BA, B.COM
- ✍️ AD ALL PROGRAMS
- ✍️ ADE
- ✍️ B.ED
- ✍️ BS ALL PROGRAMS
- ✍️ BBA
- ✍️ MASTER ALL PROGRAMS



اس کے علاوہ سپیشل اسٹمنٹ آرڈر  
پر تیار کی جاتی ہیں

**PLACE ORDER**  
**03049699108**

