

Total No. of Questions : 10]

TERM-2 EXAMINATION**SS****2322****FOOD PROCESSING (Theory)****(Vocational Stream) (Home Science Group)****(Food Preservation Trade) Paper-I****(Punjabi, Hindi and English Versions)**

Time allowed : 1 hour

Maximum marks : 15

(Punjabi Version)

- ਨੋਟ : (i) ਆਪਣੀ ਉੱਤਰ-ਪੱਤਰੀ ਦੇ ਟਾਈਟਲ ਪੰਨੇ 'ਤੇ ਵਿਸ਼ਾ-ਕੋਡ/ਪੇਪਰ-ਕੋਡ ਵਾਲੇ ਖਾਨੇ ਵਿੱਚ ਵਿਸ਼ਾ-ਕੋਡ/ਪੇਪਰ-ਕੋਡ 092 ਜ਼ਰੂਰ ਦਰਜ ਕਰੋ ਜੀ ।
- (ii) ਉੱਤਰ-ਪੱਤਰੀ ਲੈਂਦੇ ਹੀ ਇਸ ਦੇ ਪੰਨੇ ਗਿਣ ਕੇ ਦੇਖ ਲਓ ਕਿ ਇਸ ਵਿੱਚ ਟਾਈਟਲ ਸਹਿਤ ਪੂਰੇ ਪੰਨੇ ਸਹੀ ਸਲਾਮਤ ਹਨ ਅਤੇ ਠੀਕ ਕ੍ਰਮਵਾਰ ਹਨ ।
- (iii) ਉੱਤਰ-ਪੱਤਰੀ ਵਿੱਚ ਖਾਲੀ ਪੰਨਾ/ਪੰਨੇ ਛੱਡਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਹੱਲ ਕੀਤੇ ਗਏ ਪ੍ਰਸ਼ਨ/ਪ੍ਰਸ਼ਨਾਂ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ ।
- (iv) ਪ੍ਰਸ਼ਨ-ਪੇਪਰ ਨੂੰ ਤਿੰਨ ਭਾਗਾਂ ਵਿੱਚ ਵੰਡਿਆ ਗਿਆ ਹੈ (ਭਾਗ-I, ਭਾਗ-II ਅਤੇ ਭਾਗ-III) ।
- (v) ਭਾਗ-I ਦਾ ਹਰੇਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ 1 ਅੰਕ ਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਸਾਰੇ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਹੱਲ ਕਰਨੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ । ਹਰੇਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਦਾ ਉੱਤਰ ਇੱਕ ਵਾਕ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ।
- (vi) ਭਾਗ-II ਦਾ ਹਰੇਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ 2½ ਅੰਕ ਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਪਰੀਖਿਆਰਥੀ ਲਈ ਇਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਦੋ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਹੱਲ ਕਰਨੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ । ਹਰੇਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਦਾ ਉੱਤਰ ਇੱਕ ਪੰਨੇ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ।
- (vii) ਭਾਗ-III ਦਾ ਹਰੇਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ 5 ਅੰਕਾਂ ਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਪਰੀਖਿਆਰਥੀ ਲਈ ਇਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਇੱਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਹੱਲ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ । ਇਸ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਦਾ ਉੱਤਰ ਦੋ ਪੰਨਿਆਂ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ।

ਭਾਗ-I

1. ਦਬਾਅ ਹੇਠ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਲਈ ਕਿਸ ਉਪਕਰਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ? 1
2. ਡੱਬਾਬੰਦ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਵਿੱਚ 'ਨੀਰਸ ਖੱਟਾਪਨ' ਕਿਉਂ ਪੈਦਾ ਹੋ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ? 1
3. ਫਲਾਂ ਨੂੰ ਡੱਬਾਬੰਦ ਕਰਨ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਆਰੰਭ ਹਲਕੇ ਹਾਈਡ੍ਰੋਕਲੋਰਿਕ ਐਸਿਡ ਨਾਲ ਕਿਉਂ ਧੋਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ? 1
4. ਕਿਸ ਕਿਸਮ ਦੀ ਨਾਸ਼ਪਾਤੀ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਪੱਕੀ ਹੋਈ ਮੰਨੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ? 1
5. ਅਧੂਰੀ ਸੰਰਖਿਅਣ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਕਾਰਨ ਕਿਹੜੇ ਸੂਖਮਜੀਵਾਂ ਦੇ ਜ਼ਿੰਦਾ ਰਹਿਣ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ? 1

5×1=5

(2)

ਭਾਗ-II

6. ਡੱਬਾਬੰਦ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਖਰਾਬ ਕਰਨ ਲਈ ਕਿਹੜੇ ਤੱਥ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਹਨ ? 2½
7. ਗਾਜਰਾਂ ਦੀ ਡੱਬਾਬੰਦੀ ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ । 2½
8. ਮਟਰਾਂ ਦੀ ਡੱਬਾਬੰਦੀ ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ । 2½
- $2 \times 2\frac{1}{2} = 5$

ਭਾਗ-III

9. ਡੱਬਾਬੰਦ ਭੋਜਨ ਦੀ ਖਰਾਬੀ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ । 5
10. ਭੋਜਨ ਦੀ ਡੱਬਾਬੰਦੀ ਤੇ ਵਿਸਥਾਰਪੂਰਵਕ ਨੋਟ ਲਿਖੋ । 5
- $1 \times 5 = 5$

(Hindi Version)

- ਨੋਟ :** (i) अपनी उत्तर-पुस्तिका के मुख्य पृष्ठ पर विषय-कोड/पेपर-कोड वाले खाने में विषय-कोड/पेपर-कोड लिखें। **092 अवश्य**
- (ii) उत्तर-पुस्तिका लेते ही इसके पृष्ठ गिनकर देख लें कि इसमें टाइटल सहित पूरे पृष्ठ सही सलामत हैं एवं सही क्रम में हैं।
- (iii) उत्तर-पुस्तिका में खाली छोड़े गये पृष्ठ/पृष्ठों के पश्चात् हल किये गये प्रश्न/प्रश्नों का मूल्यांकन नहीं किया जायेगा।
- (iv) प्रश्न-पत्र को तीन भागों में बाँटा गया है (भाग-I, भाग-II तथा भाग-III)।
- (v) भाग-I का प्रत्येक प्रश्न 1 अंक का है तथा सभी प्रश्न हल करने अनिवार्य हैं। प्रत्येक प्रश्न का उत्तर एक वाक्य से अधिक नहीं होना चाहिए।
- (vi) भाग-II का प्रत्येक प्रश्न 2½ अंकों का है तथा परीक्षार्थी के लिए इनमें से कोई दो प्रश्न हल करने अनिवार्य हैं। प्रत्येक प्रश्न का उत्तर एक पृष्ठ से अधिक नहीं होना चाहिए।
- (vii) भाग-III का प्रत्येक प्रश्न 5 अंकों का है तथा परीक्षार्थी के लिए इनमें से कोई एक प्रश्न हल करना अनिवार्य है। इस प्रश्न का उत्तर दो पृष्ठों से अधिक नहीं होना चाहिए।

भाग-I

1. दबाव के तहत प्रोसैसिंग के लिए किन उपकरणों का प्रयोग किया जाता है ? 1
2. डब्बाबंद सब्जियों में 'नीरस खट्टापन' क्यों पैदा हो जाता है ? 1
3. फलों को डब्बाबंद करने की प्रक्रिया के शुरू में हल्के हाइड्रोक्लोरिक एसिड से क्यों धोया जाता है ? 1
4. किस किस्म की नाशपाती पूरी तरह से पकी हुई मानी जाती है ? 1
5. अघूरी संरक्षण प्रक्रिया के कारण कौन से सूक्ष्म जीवों के जिन्दा रहने की संभावना है ? 1
- $5 \times 1 = 5$

092(T-2)-SS