

(Punjabi Version)

- ਨੋਟ : (i) ਆਪਣੀ ਉੱਤਰ-ਪੱਤਰੀ ਦੇ ਟਾਈਟਲ ਪੰਨੇ 'ਤੇ ਵਿਸ਼ਾ-ਕੋਡ/ਪੇਪਰ-ਕੋਡ ਵਾਲੇ ਖਾਨੇ ਵਿੱਚ ਵਿਸ਼ਾ-ਕੋਡ/ਪੇਪਰ-ਕੋਡ 092 ਜਰੂਰ ਦਰਜ ਕਰੋ।
- (ii) ਉੱਤਰ-ਪੱਤਰੀ ਲੈਂਦੇ ਹੀ ਇਸ ਦੇ ਪੰਨੇ ਗਿਣ ਕੇ ਦੇਖ ਲਵੋ ਕਿ ਇਸ ਵਿੱਚ ਟਾਈਟਲ ਸਹਿਤ 28 ਪੰਨੇ 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-ਪੱਤਰ 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 ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ।
- (vi) **ਭਾਗ-II** ਦਾ ਹਰੇਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ 3 ਅੰਕਾਂ ਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਪਰੀਖਿਆਰਥੀ ਲਈ ਇਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਪੰਜ ਪ੍ਰਸ਼ਨਾਂ ਦੇ ਉੱਤਰ ਦੇਣੇ ਹਨ। ਹਰੇਕ 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 ਦਾ ਉੱਤਰ ਦੇਣਾ ਹੈ। ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਦਾ ਉੱਤਰ ਦੋ ਪੰਨਿਆਂ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ।

ਭਾਗ - I



1. ਰੰਗਦਾਰ ਅੰਗੂਰਾਂ ਦੀ ਡੱਬਾਬੰਦੀ ਲਈ ਕਿਸ ਪ੍ਰਕਾਰ ਦੇ ਡੱਬੇ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ?
2. ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਕ੍ਰੀਮ ਨੂੰ ਠੰਢਾ ਕਰਨ ਲਈ ਕਿਸ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ?
3. ਡੱਬਾਬੰਦ ਕਰਨ ਲਈ ਅੰਬ ਦੀਆਂ ਕਿਹੜੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ ?
4. ਪੈਰੀ (Perry) ਕਿਸ ਨੂੰ ਕਹਿੰਦੇ ਹਨ ? 
5. ਬਲਾਂਚਿੰਗ ਕਿਉਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ?
6. ਅਸਥਿਰ ਰੀਟੋਰਟਿੰਗ (Agitating Retorting) ਕਿਸ ਨੂੰ ਕਹਿੰਦੇ ਹਨ ?

ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ ?



8. ਕ੍ਰਿਸਟਲੀਕਰਨ ਵਿਧੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਿੱਥੇ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ?
ਨਮਕ ਸੰਭਾਲ ਦਿੱਤੇ ਲਿਖੋ।

9. ਕੰਨਡੇਨਸਡ ਮਿਲਕ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ ?

10. ਇਵੈਪੋਰੇਟਿਡ ਮਿਲਕ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ ?
ਸ਼ੱਕ ਦੇਖੋ

ਭਾਗ - II

ਧਾਨਦਾਨ ਦੀ ਲਿਖੋ।

11. ਪਾਸਚੁਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਇਸ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ।

12. ਭੋਜਨ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁਕਾਉਣ 'ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।

13. ਸੋਥ ਦੀ ਡੱਬਾਬੰਦੀ 'ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।

14. ਅੰਬ ਦੀ ਡੱਬਾਬੰਦੀ 'ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।



15. ਪੀਸਟਾ ਅਤੇ ਸਮਰੂਪਤਾ ਵਿਧੀ 'ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।

16. ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੀ ਛਿਲਾਈ ਦੀਆਂ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਵਿਧੀਆਂ 'ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।

17. ਰਸਦਾਰ ਖੱਟੇ ਫਲਾਂ (Citrus Fruits) ਦੇ ਫੈਕਟ ਪਦਾਰਥ ਦੀ ਵਰਤੋਂ 'ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।

ਭਾਗ - III

18. ਡੱਬਾਬੰਦ ਭੋਜਨ ਦੀ ਖਰਾਬੀ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਦਾ ਵਿਸਥਾਰ ਸਹਿਤ ਵਰਣਨ ਕਰੋ।

19. ਵੱਡੇ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਤਾਪ ਰਾਹੀਂ ਡੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੀਆਂ ਸ਼੍ਰੇਣੀਆਂ ਦਾ ਸੰਖੇਪ ਵਰਣਨ ਕਰੋ।

