ਮਾਡਲ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਪੱਤਰ- **2022-2023**
ਵੋਕੇਸ਼ਨਲ ਟਰੇਡ ਫੂਡ ਪ੍ਰੀਜ਼ਰਵੇਸ਼ਨ
ਵਿਸ਼ਾ - ਪਲਾਂਟ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ

ਕੁਲ ਅੰਕ **-30** ਸਮਾਂ **2**ਘੰਟੇ

ਭਾਗ **1** ਸਾਰੇ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰਨੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ। **2×10=20**

1.ਭੋਜਨ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਪਲਾਂਟ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਦੋ ਮੈਲਕਾਟਕ ਦੇ ਨਾਂ ਲਿਖੋ।
2.GMP ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?
3.ਜੀਰੋ ਕਲੋਰੀਨ ਡਿਮਾਂਡ ਵਾਲਾ ਪਾਣੀ ਕਿਸ ਨੂੰ ਕਹਿੰਦੇ ਹਨ?
4.ਕਿਹੜੀਆਂ ਕਿਰਨਾਂ ਨੂੰ ਰੋਗਾਣੂਮੁਕਤ ਕਾਰਕ ਦੇ ਤੌਰ ਤੇ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?
5.BOD ਦਾ ਪੂਰਾ ਨਾਮ ਲਿਖੋ।
6.ਉਪਕਰਨਾਂ ਦੀ ਸਾਂਭ ਸੰਭਾਲ ਲਈ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਵਿਧੀਆਂ ਦੇ ਨਾਮ ਲਿਖੋ।
7.ਫਲਾਕੁਲੇਸ਼ਣ ਲਈ ਕਿਸ ਚੀਜ਼ ਦਾ ਇਸਤਮਾਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?
8.ਭੋਜਨ ਫੈਕਟਰੀ ਵਿੱਚ ਚੂਹਿਆਂ ਦੀ ਹਾਜ਼ਰੀ ਦਾ ਕੋਈ ਇੱਕ ਸੰਕੇਤ ਦਸੋ।
9.ਐਫ ਆਈ ਡਬਲਯੂ ਐਮ ਦਾ ਪੂਰਾ ਨਾਮ ਲਿਖੋ।
10.ਕਾਰਜ਼ਸ਼ੀਲ਼ ਪੂੰਜੀ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?

ਭਾਗ **2** ਕੋਈ ਪੰਜ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰਨੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ। **3×5=15**

11.ਉਪਕਰਣਾਂ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਉਪਰ ਖਾਰੇ ਪਾਣੀ ਦਾ ਪ੍ਰਭਾਵ ਲਿਖੋ।
12.ਫੂਡ ਪਲਾਂਟ ਵਿੱਚ ਕਾਮਿਆਂ ਦੀ ਸਫਾਈ ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
13.ਕਲੋਰੀਨੇਸ਼ਨ ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
14.ਭੋਜਨ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਫੋਕਟ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
15.ਕੀੜਿਆਂ ਨੂੰ ਮਾਰਨ ਵਾਸਤੇ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਢੰਗਾਂ ਬਾਰੇ ਲਿਖੋ।
16.ਬੁਕ ਕੀਪਿੰਗ ਦੇ ਉਦੇਸ਼ਾਂ ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
17.ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਦੀ ਮਹੱਤਤਾ ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।

ਭਾਗ **3** ਕੋਈ ਇੱਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। **5×1=5**

18.ਤਾਪ ਨੂੰ ਰੋਗਾਣੂਮੁਕਤ ਕਾਰਕਾਂ ਦੇ ਤੌਰ ਤੇ ਵਰਤਣ ਦੇ ਵਖ ਵਖ ਤਰੀਕਿਆਂ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ।
19.ਭੋਜਨ ਫੈਕਟਰੀ ਵਿੱਚ ਚੂਹਿਆਂ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਵੱਖ ਵੱਖ ਤਰੀਕਿਆਂ ਦਾ ਵਰਨਣ ਕਰੋ।

Jaspreet Kaur
Vocational lecturer
Food preservation
G.m.sr.sec.school.3B1,Mohali

ਮਾਡਲ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਪੱਤਰ- **2022-2023**
ਵੋਕੇਸ਼ਨਲ ਟਰੇਡ ਫੂਡ ਪ੍ਰੀਜ਼ਰਵੇਸ਼ਨ
ਵਿਸ਼ਾ - ਪਲਾਂਟ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ

ਕੁਲ ਅੰਕ **-30** ਸਮਾਂ **2**ਘੰਟੇ

ਭਾਗ **1** ਸਾਰੇ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰਨੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ। **2×10=20**

1.AMC ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?
2.ਸਥਾਈ ਖਾਰੇਪਣ ਨੂੰ ਕਿਹੜੀ ਤਕਨੀਕ ਦੁਆਰਾ ਖਤਮ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ?
3.ਮੁਢਲੇ ਸ਼ੁੱਧੀਕਰਨ ਨਾਲ ਪਾਣੀ ਦੀ ਕਿੰਨੀ BOD ਘਟਾਈ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ?
4.CIP system ਤੋਂ ਤੁਹਾਡਾ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?
5.ਭੋਜਨ ਫੈਕਟਰੀ ਵਿੱਚ ਨੁਕਸਾਨ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕੀੜਿਆਂ ਦੇ ਨਾਮ ਲਿਖੋ।
6.ਪੈਕਿੰਗ ਤੇ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਖਰਚਾ ਕਿਸ ਪੂੰਜੀ ਵਿੱਚ ਸਾਮਿਲ ਹੁੰਦਾ ਹੈ?
7.ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਰਿਕਾਰਡ ਨੂੰ ਕਿੰਨੀ ਦੇਰ ਤੱਕ ਸੰਭਾਲ ਕੇ ਰੱਖਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ?
8.ਖਾਰੇ ਮੈਲਕਾਟਕ ਦੀਆਂ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਦਸੋ।
9.ਕਿਹੜਾ ਆਕਸੀਡਾਈਜਿੰਗ ਕਾਰਕ ਭੋਜਨ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਜੀਵਾਣੂਰਹਿਤ ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?
10.ਹਾਨੀਕਾਰਕ ਜੀਵਾਂ ਤੇ ਰੋਕ ਕਿਸ ਦਾ ਹਿੱਸਾ ਹੈ?

ਭਾਗ **2** ਕੋਈ ਪੰਜ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰਨੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ। **3×5=15**

11.ਭੋਜਨ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਕਿਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਫੋਕਟ ਪਦਾਰਥ ਪੈਦਾ ਹੁੰਦੇ ਹਨ?
12.ਖਾਧ ਕਾਰਖਾਨੇ ਦੇ ਸਥਾਨ ਨਿਰਧਾਰਨ ਲਈ ਕਿਹੜੀਆਂ ਗੱਲਾਂ ਦਾ ਖਿਆਲ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?
13.ਬੋਆਇਲਰ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਸੋਧਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ?
14.ਰੋਗਾਣੂਮੁਕਤੀ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਰਸਾਇਣਿਕ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀ ਚੋਣ ਕਿੰਨਾਂ ਗੱਲਾਂ ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦੀ ਹੈ?
15.ਧੂਣੀ ਕਰਨ ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
16.ਪ੍ਰੋਜੈਕਟ ਰਿਪੋਰਟ ਕੀ ਹੈ? ਪਰੋਜੈਕਟ ਰਿਪੋਰਟ ਦੇ ਮੁਖ ਤੱਤ ਲਿਖੋ।
17.ਬੁੱਕ ਕੀਪਿੰਗ ਦੇ ਉਦੇਸ਼ ਲਿਖੋ।

ਭਾਗ **3** ਕੋਈ ਇੱਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। **5×1=5**

18.ਖਾਧ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਉਪਕਰਨਾਂ ਦੀ ਸਾਂਭ ਸੰਭਾਲ ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
19.ਭੋਜਨ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।

ਮਾਡਲ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਪੱਤਰ - 2022-23
ਵੋਕੇਸ਼ਨਲ ਟਰੇਡ - ਫੂਡ ਪ੍ਰੀਜ਼ਰਵੇਸ਼ਨ
ਵਿਸ਼ਾ - ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

ਕੁਲ ਅੰਕ - 30 **ਸਮਾਂ 2 ਘੰਟੇ**

ਭਾਗ **1** ਸਾਰੇ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰਨੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ। **1×10=10**

1.ਪਾਸਚੁਰਾਈਜੇਸ਼ਨ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਕਿਸ ਤਾਪਮਾਨ ਤੇ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ?

2.ਰੀਟੋਰਟਿੰਗ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?

3.ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੇ ਵਿੱਚ ਐਨਜ਼ਾਈਮ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਕਿਹੜੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ?

4.ਅਨਾਨਾਸ ਦੀ ਸਫਾਈ ਲਈ ਕੀ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?

5.ਟਮਾਟਰ ਦੇ ਸੰਘਣੇ ਰਸ ਅਤੇ ਫਲਾਂ ਦੇ ਪੇਸਟ ਆਦਿ ਦੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਲਈ ਕਿਹੜੀ ਵਿਧੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ?

6.ਪੈਕਟਿਨ ਕਿਹੜੇ ਫਲਾਂ ਦੀ ਰਹਿੰਦ ਖੂਹੰਦ ਤੋਂ ਬਣਾਈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ?

7.ਡੱਬਾ ਬੰਦ ਟਮਾਟਰਾਂ ਨੂੰ ਵਧੀਆ ਬਣਤਰ ਦੇਣ ਲਈ ਕਿਸ ਕੈਮੀਕਲ ਦੇ ਘੋਲ ਵਿੱਚ ਡੁਬੋਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?

8.ਵਾਸ਼ਪੀਕ੍ਰਿਤ ਦੁਧ ਦੀ ਜੀਵਨ ਮਿਆਦ ਕਿੰਨੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ?

9.ਉਸ ਪਦਾਰਥ ਦਾ ਨਾਮ ਲਿਖੋ ਜੋ ਡੱਬਾਬੰਦੀ ਦੌਰਾਨ ਨਾਸ਼ਪਤੀ ਨੂੰ ਗੁਲਾਬੀ ਰੰਗ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦਾ ਹੈ।

10.ਐਕਸਟਰੂਡਰ ਕੀ ਹੁੰਦਾ ਹੈ?

ਭਾਗ **2** ਕੋਈ ਪੰਜ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰਨੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ। **3×5=15**

11.Stack burning ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?

12.ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਭਾਗ ਸੰਚਾਲਨ ਦੀ ਪਰਿਭਾਸ਼ਾ ਅਤੇ ਨਾਂ ਲਿਖੋ।

13.ਹੇਠ ਲਿਖਿਆ ਵਿੱਚ ਫਰਕ ਦੱਸੋ।

1. ਜੀਵਾਣੂਰਹਿਤ ਕਰਨਾ (2)
2. LTH ਅਤੇ HTST (1)

14.ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ ਅਤੇ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੀਆਂ ਤਕਨੀਕਾਂ ਦੇ ਨਾਮ ਲਿਖੋ।

15.ਦਹੀ ਅਤੇ ਯੋਗਹਟ ਵਿੱਚ ਅੰਤਰ ਲਿਖੋ।

16.ਪਪੀਤੇ ਦੀ ਡੱਬਾਬੰਦੀ ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।

17.ਸੇਮ ਦੀ ਡੱਬਾਬੰਦੀ ਦੀ ਵਿਧੀ ਸੰਖੇਪ ਵਿੱਚ ਲਿਖੋ।

ਭਾਗ **3** ਕੋਈ ਇੱਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। **5×1=5**

18.ਡੱਬਾਬੰਦੀ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਵੱਖ ਵੱਖ ਪੜਾਵਾਂ ਦੀ ਸੂਚੀ ਦਿੰਦੇ ਹੋਏ ਹਵਾ ਬਾਹਰ ਕੱਢਣ ਅਤੇ ਠੰਡਾ ਕਰਨ ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।

19.ਭੋਜਨ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਗਰਮ ਕਰਨ ਲਈ ਕਿਹੜੀਆਂ ਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ? ਵਿਸਥਾਰ ਪੂਰਵਕ ਲਿਖੋ।

ਮਾਡਲ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਪੱਤਰ - 2022-23
ਵੋਕੇਸ਼ਨਲ ਟਰੇਡ - ਫੂਡ ਪ੍ਰੀਜ਼ਰਵੇਸ਼ਨ
ਵਿਸ਼ - ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

ਕੁਲ ਅੰਕ - 30 ਸਮਾਂ 2 ਘੰਟੇ ਭਾਗ 1

ਸਾਰੇ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰਨੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ। **1×10=10**

1.ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਦੇ ਨਾਂ ਲਿਖੋ।
2.ਭਾਗ ਸੰਚਾਲਨ ਦੀ ਪਰਿਭਾਸ਼ਾ ਲਿਖੋ।
3.ਰੀਟੋਰਟਿੰਗ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?
4.ਏਸੈਪਸਿਸ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?
5.HTST ਵਿਧੀ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਕਿਸ ਤਾਪਮਾਨ ਤੇ ਕਿੰਨੇ ਸਮੇਂ ਲਈ ਗਰਮ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?
6.ਡੱਬਾਬੰਦ ਭੋਜਨ ਦੀ ਖਰਾਬੀ ਦੇ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਕਾਰਨ ਕੀ ਹੈ?
7.ਮਟਰਾਂ ਦੀ ਕੋਮਲਤਾ ਕਿਸ ਨਾਲ ਮਾਪੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ?
8.ਤਰਲ ਭੋਜਨਾਂ ਦੀ ਫਿਲਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਲਈ ਕਿਹੜੇ ਫਿਲਟਰਜ਼ ਇਸਤਮਾਲ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ?
9.ਲੈ ਪੀਲਿੰਗ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?
10.ਫਲਾਂ ਨੂੰ ਡੱਬਾਬੰਦ ਕਰਨ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਆਰੰਭ ਹਾਈਡ੍ਰੋਕਲੋਰਿਕ ਐਸਿਡ ਨਾਲ ਕਿਉਂ ਧੋਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?

ਭਾਗ **2** ਕੋਈ ਪੰਜ਼ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰੋ। **3×5=15**

11.ਡੱਬਾਬੰਦੀ ਦੌਰਾਨ ਹਵਾ ਬਾਹਰ ਕਢਣ ਦੇ ਕੀ ਲਾਭ ਹਨ?
12.ਟਮਾਟਰ ਦੇ ਫੋਕਟ ਪਦਾਰਥ ਦਾ ਉਪਯੋਗ ਦੱਸੋ।
13.ਪਾਸਚੁਰੀਕਰਨ ਕਿਉਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ?
14.ਅੰਬ ਦੀ ਡੱਬਾਬੰਦੀ ਦੀ ਵਿਧੀ ਲਿਖੋ।
15.ਟਮਾਟਰ ਦੀ ਡੱਬਾਬੰਦੀ ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
16.ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੀ ਸਿਲਾਈ ਦੀਆਂ ਵੱਖ ਵੱਖ ਵਿਧੀਆਂ ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
17.ਡੱਬਾਬੰਦ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਹਾਈਡ੍ਰੋਜਨ ਨਾਲ ਹੋਣ ਵਾਲੀ ਫੁਲਾਵਟ ਅਤੇ ਛੇਦ ਬਨਣ ਤੋਂ ਰੋਕਣ ਲਈ ਕਿਹੜੀਆਂ ਸਾਵਧਾਨੀਆਂ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹਨ?

ਭਾਗ **3** ਕੋਈ ਇੱਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। **5×1=5**

18.ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਫੈਕਟਰੀ ਵਿੱਚ ਸਾਮਾਨ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਤੇ ਵਿਸਥਾਰਪੂਰਵਕ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
19.ਚੀਜ਼ ਦੀ ਪਰਿਭਾਸ਼ਾ ਅਤੇ ਚੀਜ਼ ਬਨਾਉਣ ਦਾ ਤਰੀਕਾ ਪਲੋਆ ਚਿੱਤਰ ਸਹਿਤ ਵਿਸਥਾਰਪੂਰਵਕ ਲਿਖੋ।

Jaspreet Kaur
Vocational Lecturer
Food preservation
G.m.sr.sec.school,3B1 Mohali

ਮਾਡਲ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਪੱਤਰ **2022-23**

ਵੋਕੇਸ਼ਨਲ ਟਰੇਡ - ਫੂਡ ਪ੍ਰੀਜ਼ਰਵੇਸ਼ਨ

ਵਿਸ਼ਾ - ਫੂਡ ਪੈਕੇਜਿੰਗ

ਕੁਲ ਅੰਕ **30** ਸਮਾਂ**2**ਘੰਟੇ

ਭਾਗ**1** ਸਾਰੇ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰਨੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ **1×10=10**

1.ਕਲੋਜ਼ਰ ਕਿੰਨੀ ਤਰਾਂ ਦੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ?

2.ਓ ਟੀ ਐਸ ਕੈਨਜ਼ ਦਾ ਪੂਰਾ ਨਾਮ ਲਿਖੋ।

3.ਲੱਕੜੀ ਦਾ ਬੂਰਾ ਕਿਸ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?

4.ਭੋਜਨ ਪੈਕਿੰਗ ਵਿੱਚ ਨਾਈਲੋਨ ਟੇਪ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਦਾ ਮੰਤਵ ਲਿਖੋ।

5.ਦੂਜੀ ਦਰਜੇ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਕੋਈ ਇੱਕ ਉਦਾਹਰਣ ਲਿਖੋ।

6.ਕੱਚ ਨੂੰ ਤੇਜ਼ਾਬ ਰੋਧਕ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਿਸ ਰਸਾਇਣ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ?

7.P.E.T ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?

8.ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ ਦੇ ਵਰਕ ਦਾ ਕੋਈ ਇੱਕ ਫਾਇਦਾ ਦੱਸੋ।

9.ਡਿਸਪੋਸੇਬਲ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮਗਰੀ ਦਾ ਨਾਂ ਲਿਖੋ।

10.ਪੋਲੀਪੈਕ ਕੀ ਹੈ?

ਭਾਗ **2** ਕੋਈ ਪੰਜ਼ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰਨੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ। **3×5=15**

11.ਪ੍ਰਭਾਵਸਾਲੀ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀਆਂ ਪੰਜ ਮੁੱਖ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਲਿਖੋ।

12.ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ ਫੌਅਲ ਅਤੇ ਪੋਲੀਵੀਨਾਇਲ ਕਲੋਰਾਈਡ ਦੇ ਗੁਣ ਲਿਖੋ।

13.ਐਰੋਸੋਲ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ

14.ਭੋਜਨ ਪੈਕ ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਲੱਕੜੀ ਦੇ ਬਕਸਿਆਂ ਦੀ ਮਹੱਤਤਾ ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।

15.ਵੱਟਦਾਰ ਫਾਈਬਰਬੋਰਡ ਦੇ ਗੁਣ ਅਤੇ ਔਗੁਣ ਦੱਸੋ।

16.ਪਰਤਾਂ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?ਕਰਾਫਟ ਕਾਗ਼ਜ਼ ਅਤੇ ਬਟਰ ਕਾਗ਼ਜ਼ ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।

17.ਧਾਤ ਦੇ ਡੱਬਿਆਂ ਦੇ ਗੁਣ ਅਤੇ ਔਗੁਣ ਲਿਖੋ।

ਭਾਗ **3** ਕੋਈ ਇੱਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। **5×1=5**

18.ਵਰਤੋਂ ਦੇ ਆਧਾਰ ਤੇ ਪੈਕਿੰਗ ਨੂੰ ਕਿੰਨੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਵਿੱਚ ਵੰਡਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ? ਉਦਾਹਰਣ ਸਹਿਤ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ।

19.ਭੋਜਨ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ।

Jaspreet Kaur
Vocational lecturer
Food preservation
G.m.sr.sec.school,3B1, Mohali

ਮਾਡਲ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਪੱਤਰ 2022-23

ਵੋਕੇਸ਼ਨਲ ਟਰੇਡ - ਫੂਡ ਪ੍ਰੀਜ਼ਰਵੇਸ਼ਨ

ਵਿਸ਼ਾ - ਫੂਡ ਪੈਕੇਜਿੰਗ

ਕੁਲ ਅੰਕ 30 **ਸਮਾਂ2ਘੰਟੇ**

ਭਾਗ1 ਸਾਰੇ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰਨੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ 1×10=10

1.ਕੁਝ ਖਾਧ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਰੰਗਦਾਰ ਬੋਤਲਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਿਉਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ?
2.ਧਾਤ ਦੇ ਬਣੇ ਡੱਬੇ ਨੂੰ ਕਿਹੜੇ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਸੀਲ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ?
3.ਕਿਹੜਾ ਸਭ ਤੋਂ ਮਜ਼ਬੂਤ ਕਾਗਜ਼ ਹੈ?
4.ਕਾਗਜ਼ ਅਤੇ ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ ਦੀ ਬਣੀ ਰੋਗਾਣੂ ਰਹਿਤ ਪੈਕਿੰਗ ਦਾ ਨਾਂ ਦਸੋਂ।
5.ਵਰਤੋਂ ਦੇ ਆਧਾਰ ਤੇ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਲਿਖੋ।
6.ਪੋਲੀਵਿਨਾਇਲ ਕਲੋਰਾਈਡ ਦੀ ਭੋਜਨ ਪੈਕਿੰਗ ਵਿੱਚ ਵਰਤੋਂ ਦੀਆਂ ਦੋ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਦਿਉ।
7.ਦੂਜੇ ਦਰਜੇ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਨੂੰ ਗੁਦਗੁਦਾ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ 2 ਵਸਤਾਂ ਦੇ ਨਾਂ ਲਿਖੋ।
8.Ropp ਕੈਪਸ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?
9.ਗੱਤੇ ਦੇ ਡੱਬਿਆਂ ਨੂੰ ਬੰਦ ਕਰਨ ਲਈ ਕਿਸਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ?
10.ਵੇਲਜ਼ ਕੀ ਹੈ?

ਭਾਗ 2 ਕੋਈ ਪੰਜ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰਨੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ। **3×5=15**

11.ਪਰੰਪਰਾਗਤ ਪੈਕਿੰਗ ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
12.ਦੂਜੇ ਦਰਜੇ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ,ਪਹਿਲੇ ਦਰਜੇ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਤੋਂ ਕਿਵੇਂ ਵੱਖ ਹੈ?
13.ਪਰਤਾਂ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਬਣਾਉਣ ਦਾ ਕੀ ਮੰਤਵ ਹੁੰਦਾ ਹੈ?
14.ਰੀਟੋਰਟੇਬਲ ਥੈਲੀਆਂ ਅਤੇ ਟਰੇਆਂ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ? ਇਹਨਾਂ ਦੇ ਭੋਜਨ ਪੈਕਿੰਗ ਵਿੱਚ ਫਾਇਦੇ ਦਸੋ।
15.ਖਾਣਯੋਗ ਪਰਤਾਂ ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ ।
16.ਲੱਕੜ ਦੀਆਂ ਪੇਟੀਆਂ ਦੇ ਗੁਣਾਂ ਅਤੇ ਔਗੁਣਾਂ ਬਾਰੇ ਲਿਖੋ।
17.ਸੁੰਗੜੀ ਝਿੱਲੀ ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।

ਭਾਗ **3** ਕੋਈ ਇੱਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।

5×1=5

18.ਪੇਪਰ ਨੂੰ ਪੈਕਿੰਗ ਪਦਾਰਥ ਵਜੋਂ ਵਰਤੋਂ ਜਾਣ ਸਬੰਧੀ ਵਿਸਤਾਰ ਪੂਰਵਕ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦਿਉ।
19.ਖਾਧ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਮਹੱਤਤਾ ਲਿਖੋ।

Jaspreet Kaur
Vocational Lecturer
Food preservation
G M.Sr.sec.school,3B1 Mohali