Question Bank for disabled students
12 vocational stream Food preservation
Paper 1 Food Processing

PART. A

MCQ

1. ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੇ ਦੋ ਆਧੁਨਿਕ ਤਰੀਕੇ ਕਿਹੜੇ ਹਨ।
   a) ਉਹਮਿਕ ਹੀਟਿੰਗ ਅਤੇ ਫਰੀਜ਼ਰ ਡਰਾਇੰਗ
   b) ਉੱਚਾ ਹਾਈਡਰੋਸਟੇਟਿਕ ਦਬਾਅ ਅਤੇ ਉਹਮਿਟ ਹੀਟਿੰਗ✓
   c) ਫਲੁਏਡ ਏਕਸਟ੍ਰੇਕਸ਼ਨ ਅਤੇ ਫਰੀਜ਼ਰ ਡਰਾਇੰਗ

2.ਟਮਾਟਰ ਦੇ ਸੰਘਣੇ ਰਸ ਅਤੇ ਫਲਾਂ ਦੇ ਪੇਸਟ ਆਦਿ ਦੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਲਹੈ ਕਿਹੜੀ ਵਿਧੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।
   a) ਮਾਈਕ੍ਰੋਵੇਵ ਹੀਟਿੰਗ
   b) ਰੀਟੋਰਟਿੰਗ
   c) ਏਸੈਪਟਿਕ ਪੈਕਿੰਗ✓

3. ਪੂਰਨ ਦੁੱਧ ਪਾਊਡਰ ਵਿੱਚ ਮਿਆਰੀ ਚਰਬੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਕਿੰਨੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
   a) 26 - 30%✓
   b) 10 - 15%
   c) 15 -22%

4.ਭੋਜਨ ਫੈਕਟਰੀ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਅਤੇ ਪੈਕ ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਕਿਰਿਆਵਾਂ
   a) ਵਾਸ਼ਪੀਕਰਣ ਅਤੇ ਗਰਮ ਕਰਨਾ
   b) ਮਿਲਾਉਣਾ ਅਤੇ ਆਕਾਰ ਬਨਾਉਣਾ
   c) ਉਪਰੋਕਤ ਦੋਨੋਂ✓

5.ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੀਆਂ ਕਿੰਨੀਆਂ ਤਕਨੀਕਾਂ ਹਨ।
   a) 5
   b) 2✓
   c) 3
   d) 4

6.ਅਨਾਨਾਸ ਦੀ ਸਫਾਈ ਲਈ ਕੀ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
   a) ਖਲਾਅ
   b) ਚੁੰਬਕੀ ਖਿੱਚਾਵ
   c) ਪਾਣੀ ਦੇ ਤੇਜ਼ ਬਾਰੇ ✓
   d) ਗਰਮ ਹਵਾ

7.ਪਾਸਚੁਰਾਈਜੇਸ਼ਨ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਕਿਸ ਤਾਪਮਾਨ ਤੇ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।
   a) 100°c
   b) 121°c
   c) 140°c
   d) 100°c ਤੋਂ ਘੱਟ✓

8.ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੇ ਵਿੱਚ ਐਨਜਾਇਈਮ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਕਿਹੜੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।
   a) ਲੈ ਪੀਲਿੰਗ
   b) ਬਲਾਂਚਿੰਗ✓
   c) ਪਾਸਚੁਰਾਈਜੇਸ਼ਨ
   d) ਏਸੈਪਸਿਸ

9. ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਇਕਾਈ ਸੰਚਾਲਨਾਂ ਦੇ ਨਾਂ ਦਸੋ।
   a) ਸਫਾਈ, ਸੁਕਾਉਣਾ,ਠੰਡਾ ਕਰਨਾ
   b) ਵੱਖ ਕਰਨਾ, ਵਿਭਾਜਿਤ ਕਰਨਾ,ਰੀਟੋਰਟਿੰਗ
   c) ਉਪਰੋਕਤ ਕੋਈ ਨਹੀਂ✓

10.ਭੋਜਨ ਸੰਰਖਿਅਣ ਫੈਕਟਰੀ ਦੇ ਅੰਦਰ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀ ਢੋਆ-ਢੁਆਈ ਲਈ ਕਿਸਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।
   a) ਚੁੰਬਕੀ ਖਿਚਾਵ
   b) ਡਰੱਮਜ਼
   c) ਕਨਵੇਅਰਸ✓

11.ਸੁਕਾਉਣ ਵਾਲੇ ਯੰਤਰਾਂ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਨਮੀ ਕਿਨੀ ਰਹਿ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।
   a) 4 - 5%
   b) 1 - 2%

c) 2 - 3%✓
d) 0%

12.ਸੇਬਾਂ ਦਾ ਪੋਮੇਸ ਕਿਸ ਚੀਜ਼ ਦਾ ਸਰੋਤ ਹੈ।
a) ਗੁੱਦੇ
b) ਪੈਕਟਿਨ✓
c) ਸਿਟਰਿਕ ਐਸਿਡ
d) ਫਜ਼ੂਲ ਪਦਾਰਥ

13.ਡੱਬਾਬੰਦ ਭੋਜਨ ਦੀ ਖਰਾਬੀ ਦਾ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਕਾਰਨ ਕੀ ਹੈ।
a) ਸੁਖਮਜੀਵ
b) ਭੋਤਿਕ ਬਦਲਾਅ
c) ਰਸਾਇਣਕ ਬਦਲਾਅ
d) ਉਪਰੋਕਤ ਸਾਰੇ✓

14. ਮਟਰਾਂ ਦੀ ਕੋਮਲਤਾ ਮਾਪਣ ਵਾਲੇ ਕਿਸੇ ਇੱਕ ਯੰਤਰ ਦਾ ਨਾਮ ਦੱਸੋ।
a) ਥਰਮੋਮੀਟਰ
b) ਡਬਲ ਸੀਮਰ
c) ਟੈਂਡਰੋਮੀਟਰ✓
d) ਬੀਟਰ

15.ਪੈਰੀ ਕਿਸ ਦਾ ਉਪ-ਉਤਪਾਦ ਹੈ।
a) ਕੇਲੇ
b) ਅੰਗੂਰ
c) ਨਾਸ਼ਪਤੀ✓
d) ਅੰਬ

Match The word

1a)ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਣੂਆਂ ਦੀਆਂ ਗਤੀਵਿਧੀਆਂ ਨੂੰ ਖਤਮ ਕਰਨਾ	ਏਸੈਪਸਿਸ(b)
b) ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਂ ਨੂੰ ਅੰਦਰ ਜਾਣ ਤੋਂ ਰੋਕਣਾ।	ਜੀਵਾਣੂਮੁਕਤ ਕਰਨਾ (a)
2a) ਇਕਾਈ ਸੰਚਾਲਨਾਂ ਦਾ ਕੰਟਰੋਲ	ਸਮਰੂਪਤਾ(b)
b) ਵੱਡੀਆਂ ਵਸਾ ਦੀਆਂ ਬੂੰਦਾ ਨੂੰ ਛੋਟੀਆਂ ਵਸਾ ਦੀਆਂ ਬੂੰਦਾ ਵਿੱਚ ਬਦਲਣਾ	ਨਿਯੰਤਰਣ ਕਰਨਾ(a)
3a)ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ ਜ਼ਿਆਦਾ ਸਮਾਂ	72°c ਤੇ 15 ਸਕਿੰਟਾ ਲਈ ਗਰਮ ਕਰਨਾ(b)
b)ਉੱਚਾ ਤਾਪਮਾਨ ਘੱਟ ਸਮਾਂ।	65°c ਤੇ 30 ਮਿੰਟਾ ਲਈ ਗਰਮ ਕਰਨਾ। (a)
4.a) ਲੈ-ਪੀਲਿੰਗ	ਐਨਜ਼ਾਈਮ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਨੂੰ ਰੋਕਣਾ (b)
b)ਬਲਾਂਚਿੰਗ	ਛਿਲਕਾ ਉਤਾਰਨਾ (a)
5a).ਜਿਆਦਾ ਹਲਕਾ ਘੋਲ	14°Brix(b)
b)ਹਲਕਾ ਘੋਲ	10°Brix(a)
6.a)ਡੱਬਾਬੰਦ ਹਰੇ ਮਟਰ	ਪ੍ਰੋਸੈਸਡ ਮਟਰ(b)
b)ਸੁਕੇ ਮਟਰ	ਬਗੀਚੇ ਵਾਲੇ ਮਟਰ(a)
7a) ਡੱਬੇ ਵਿੱਚੋਂ ਹਵਾ ਨਾ ਕੱਢਣ ਕਾਰਨ ਫੁਲਾਵਟ	ਫਲਿਪਰ(b)
b) ਡੱਬੇ ਨੂੰ ਜ਼ਿਆਦਾ ਭਰ ਦੇਣ ਕਾਰਨ ਫੁਲਾਵਟ	ਸਪਿੰਗਰ(a)
8a) ਪੋਮੇਸ	ਉਪ- ਉਤਪਾਦ(b)
b)ਪੈਰੀਂ।	ਰਹਿੰਦ- ਖੂੰਹਦ(a)
9a) ਰੈਫਰੀਜ਼ਰੇਸ਼ਨ	-18°c(b)
b)ਫਰੀਜਿੰਗ	2-8°c(a)
10a) ਪੂਰਣ ਦੁਧ	91% ਪਾਣੀ(b)
b)ਸਕਿਮ ਦੁਧ	87% ਪਾਣੀ(a)

11a) ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ	ਸਟਰਲਾਈਜੇਸ਼ਨ(b)
b)ਜੀਵਾਣੂ ਮੁਕਤ	ਪਾਸਚੁਰੀਕਰਨ(a)
12a)ਸਥਿਰ ਰੀਟੋਰਟਿੰਗ	ਡੱਬਿਆਂ ਨੂੰ ਹਿਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।(b)
b)ਅਸਥਿਰ ਰੀਟੋਰਟਿੰਗ	ਡੱਬਿਆਂ ਨੂੰ ਹਿਲਾਇਆ ਨਹੀਂ ਜਾਂਦਾ (a)
13a) ਦਹੀ	ਸਟਾਟਰ ਕਲਚਰ(b)
b) ਯੋਗਹਟ	ਖੁਦ ਦਹੀ (a)
14.a)ਖੱਟੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ	ਪੀ.ਐਚ 4.5 ਤੋਂ ਵਧ(b)
b) ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਖੱਟੇਪਣ ਤੋਂ ਮੁਕਤ	ਪੀ.ਐਚ 4.5 ਤੋਂ ਘੱਟ(a)
15a) ਸੋਲਿਡ ਪੈਕ	ਟਮਾਟਰ ਦਾ ਰਸ ਮਿਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ (b)
b) ਸਟੈਂਡਰਡ ਪੈਕ	ਟਮਾਟਰ ਦਾ ਰਸ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ(a)

FILL IN THE BLANKS

1.ਤਰਲ ਭੋਜਨ ਦੀ ਫਿਲਟਰੇਸ਼ਨ ---------- ਮਾਈਕ੍ਰੋਨ ਫਿਲਟ੍ਰਜ਼ ਨਾਲ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।(0.45)

2---------ਅਤੇ ਤੇਲ ਨੂੰ ਵੱਖ ਕਰਨਾ ਤਰਲ ਨੂੰ ਤਰਲ ਤੋਂ ਵੱਖ ਕਰਨ ਦੀ ਉਦਾਹਰਣ ਹੈ।(ਪਾਣੀ)

3. ਵਾਸ਼ਪੀਕਰਿਤ ਦੁੱਧ ਦੀ ਜੀਵਨ ਮਿਆਦ --------ਮਹੀਨਿਆਂ ਤੱਕ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। (15)

4ਡੱਬਾਬੰਦ ਫਲਾਂ ਦਾ ਸੁਆਦ ਬਣਾਈ ਰਖਣ ਲਈ --------ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। (ਚਾਸ਼ਨੀ)

5.ਡੱਬਾਬੰਦ ਸੇਬਾਂ ਵਿੱਚ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਦੇ ਭੰਡਾਰਣ ਦੋਰਾਨ --------- ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਡੀ ਸਮੱਸਿਆ ਹੈ।(ਸੁਰਾਖ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ)

6.ਸਬਜੀਆ ਨੂੰ --------ਖਾਰੇ ਪਾਣੀ ਦੇ ਘੋਲ ਵਿੱਚ ਡੱਬਾ ਬੰਦ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।(1-2%)

7.ਘੱਟ ਤੇਜ਼ਾਬੀ ਭੋਜਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਆਦਿ ਵਿੱਚ ਸੁਖਮਜੀਵਾ ਦੁਆਰਾ ---------ਖਰਾਬੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।(ਨੀਰਸ ਖੱਟਾਪਨ)

8. ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੇ ਸੰਰਖਿਅਣ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਫ਼ਜ਼ੂਲ ਰਹਿੰਦ ਖੂਹੰਦ ਦੀਆ -------- ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਹਨ।(ਛਿਲੜ,ਬੀਜ਼ ਅਤੇ ਗੁਠਲੀਆਂ)

9.-------ਆਦਿ ਦੀ ਰਹਿੰਦ ਖੂੰਹਦ ਤੋਂ ਸਿਟਰਿਕ ਐਸਿਡ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।(ਨਿੰਬੂ,ਗਲਗਲ ਅਤੇ ਖੱਟੇ)

10. ਚੰਗੀ ਕਿਸਮ ਦੀ ਟੀਨ ਤੋਂ ਬਣੇ ਡੱਬਿਆ ਦਾ ਉਪਯੋਗ ਡੱਬਾਬੰਦ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ --------ਨਾਲ ਹੋਣ ਵਾਲੀ ਫੁਲਾਵਟ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।(ਹਾਈਡ੍ਰੋਜਨ)

11.ਚੀਨੀ ਦੇ ਘੋਲ ਦੀ ਪੀ.ਐਚ 4.0 ਜਾ ਉਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਰਖਣ ਲਈ 0.5% -------ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।(ਸੀਟਰਿਕ ਐਸਿਡ)

12.ਡੱਬਿਆ ਨੂੰ ਭਰਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਹਵਾ ਬਾਹਰ ਕੱਢਣ ਲਈ ਡੱਬਿਆ ਨੂੰ -------- box ਵਿੱਚੋ ਲੰਘਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।(exhaust)

13.ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ ਜ਼ਿਆਦਾ ਸਮਾਂ ਵਿਧੀ ਨੂੰ ---------method ਵੀ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।(holder)

14.ਸੇਵੀਆਂ, ਕੁਰਕੁਰੇ ਆਦਿ ਵੱਖ ਵੱਖ ਤਰਾਂ ਦੇ ਸਾਂਚੇ ਨਾਲ ਬਣਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ---------ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।(ਐਕਸਟਰੂਡਰ)

15.ਕਮਰਸੀਅਲ ਜੀਵਾਣੂਮੁਕਤ ਭੋਜਨ ਦੀ ਉਮਰ --------ਸਾਲ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।(2)

TRUE/FALSE

1.ਡੱਬਾਬੰਦ ਟਮਾਟਰਾਂ ਨੂੰ ਵਧੀਆ ਬਣਤਰ ਦੇਣ ਲਈ ਸਿਟਰਿਕ ਐਸਿਡ ਵਿੱਚ ਡਬੋਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਸਹੀ/ਗਲਤ

2. ਦਹੀ ਜਮਾਉਣ ਲਈ ਪਾਸ਼ਚੁਰੀਕ੍ਰਿਤ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਸਟਾਟਰ ਕਲਚਰ ਮਿਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਸਹੀ/ਗਲਤ

3. ਚੀਜ਼ ਇਕ ਤਾਜਾ ਜਾਂ ਪੱਕਿਆ ਉਤਪਾਦ ਹੈ ਜੋ ਕਿ ਕੋਅਐਗੂਲੇਸ਼ਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਸਹੀ/ਗਲਤ

4. ਰੀਟੋਰਟਿੰਗ ਪੈਕਿੰਗ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਗਰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਵਿਧੀ ਹੈ। ਸਹੀ/ਗਲਤ

5.ਫਲਾਕਕਿਉਲੇਸ਼ਨ ਦੁਆਰਾ ਪਾਣੀ ਦਾ ਸ਼ੁੱਧੀਕਰਨ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਸਹੀ/ਗਲਤ

6. ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਦੁਆਰਾ ਸੁਕਾਉਣਾ ਵਾਸ਼ਪੀਕਰਨ ਦਾ ਕੁਦਰਤੀ ਤਰੀਕਾ ਹੈ। ਸਹੀ/ਗਲਤ

7. ਰੋਗਾਣੂਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦੀ ਕਿਰਿਆ ਨੂੰ ਪਾਸਚਰੀਕਰਨ ਆਖਦੇ ਹਨ।ਸਹੀ/ਗਲਤ

8. ਨਮਕ ਅਤੇ ਪਾਈ ਨੂੰ ਵੱਖ ਕਰਨਾ ਤਰਲ ਨੂੰ ਤਰਲ ਤੋਂ ਵੱਖ ਕਰਨ ਦੀ ਉਦਾਹਰਨ ਹੈ। ਸਹੀ/ਗਲਤ

9. ਡੱਬਾਬੰਦ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਘੱਟ ਤੇਜ਼ਾਬੀ ਸਬਜੀਆ ਹੁੰਦੀਆ ਹਨ। ਸਹੀ/ਗਲਤ

10. ਘੁੰਮਣ ਵਾਲੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੇ ਪੀਲਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਆਲੂਆਂ ਦਾ ਛਿਲਕਾ ਉਤਾਰਣ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।ਸਹੀ/ਗਲਤ

11. ਸੰਘਣਾ ਦੁੱਧ ਪਾਸਚੁਰੀਕ੍ਰਿਤ ਦੁਧ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿਚ ਖੰਡ ਮਿਲਾਈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਸਹੀ/ਗਲਤ

12. ਲਉਕੋਐਨਥੋਸਾਇਨਿਨ ਨਾਂ ਦਾ ਪਦਾਰਥ ਨਾਸ਼ਪਤੀ ਨੂੰ ਗੁਲਾਬੀ ਰੰਗ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦਾ ਹੈ।ਸਹੀ/ਗਲਤ

13 ਸਮਾਨ ਨੂੰ ਰੋਕ ਕੇ ਰੱਖਣ ਦਾ ਸਮਾਂ ਕੁਝ ਹਫ਼ਤੇ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਸਹੀ/ਗਲਤ

14.ਬਲਾਂਚਿੰਗ ਦਾ ਉਦੇਸ਼ ਸੁਕਾਉਣ ਜਾਂ ਜਮਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਸੂਖਮ ਜੀਵਾ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨਾ ਹੈ। ਸਹੀ/ਗਲਤ

15. ਗੱਲ ਗੱਲ ਤੇ ਸੰਤਰੇ ਦੀ ਰਹਿੰਦ ਖੂੰਹਦ ਤੋਂ ਪੈਕਟਿਨ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਸਹੀ/ਗਲਤ

PART B

Very short answer type questions

Each question carry 3 marks.One or Two sentences answer questions.

1.ਬਲਾਂਚਿੰਗ ਦੀ ਪਰਿਭਾਸ਼ਾ ਲਿਖੋ।

2. ਲੈ-ਪੀਲਿੰਗ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?

3. ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
4. ਭਾਗ ਸੰਚਾਲਨ ਦੀ ਪਰਿਭਾਸ਼ਾ ਲਿਖੋ।
5.Stack burning ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?
6. ਮੇਲਾਰਡ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?
7. ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਸਾਰੇ ਇਕਾਈ ਸੰਚਾਲਨਾਂ ਦੇ ਨਾਂ ਲਿਖੋ ।
8.ਬਲਾਂਚਿੰਗ ਦੇ ਉਦੇਸ਼ ਲਿਖੋ।
9.ਡੱਬਾਬੰਦੀ ਦੀ ਪਰਿਭਾਸ਼ਾ ਲਿਖੋ।
10.ਡੱਬਾਬੰਦੀ ਦੌਰਾਨ ਹਵਾ ਬਾਹਰ ਕੱਢਣ ਦੇ ਕੀ ਲਾਭ ਹਨ।
11. ਪਪੀਤੇ ਦੀ ਡੱਬਾਬੰਦੀ ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
12. ਸੇਮ ਦੀ ਡੱਬਾਬੰਦੀ ਦੀ ਵਿਧੀ ਸੰਖੇਪ ਵਿੱਚ ਲਿਖੋ।
13. ਡੱਬਾਬੰਦ ਭੋਜਨ ਦੀ ਖ਼ਰਾਬੀ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤਰਣ ਕਰਨ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਲਿਖੋ।
14. ਪਾਲਕ ਦੇ ਬਚੇ ਹੋਏ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦਾ ਉਪਯੋਗ ਦੱਸੋ।
15. ਕਿਸ ਦੀ ਰਹਿਦ ਖੂੰਹਦ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਸਾਬਣ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਕਿਵੇਂ?
16. ਸੇਮ ਦੀ ਡੱਬਾਬੰਦੀ ਦੀ ਵਿਧੀ ਸੰਖੇਪ ਵਿੱਚ ਲਿਖੋ।
17. ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਡੱਬਿਆਂ ਨੂੰ ਠੰਢਾ ਕਰਨਾ ਕਿਉਂ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।
18. ਦੁਧ ਪਾਊਡਰ ਦੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਭੰਡਾਰਣ ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
19.ਦਹੀ ਅਤੇ ਯੋਗਹਟ ਵਿੱਚ ਅੰਤਰ ਲਿਖੋ।
20. ਰੀਟੋਰਟਿੰਗ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?

PART C

Short answer type questions. Each question carry 4 marks.

1ਏਸੈਪਸਿਸ ਅਤੇ ਫਿਲਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ।
2. ਰੋਗਾਣੂਮੁਕਤ ਅਤੇ ਜੀਵਾਣੂਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਕਿਰਿਆਵਾਂ ਵਿੱਚ ਅੰਤਰ ਦੱਸੋ।
3. ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਗਰਮ ਕਰਨ, ਠੰਢਾ ਕਰਨ ਤੇ ਸੁਕਾਉਣ ਦੀਆਂ ਵਿਧੀਆਂ ਦਾ ਵਰਨਣ ਕਰੋ।
4. ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਵਿਚ ਬਨਾਵਟ ਨਿਯੰਤਰਣ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਕੀ ਮਹੱਤਤਾ ਹੈ?
5. ਭੋਜਨ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਪੈਕੇਜ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਗਰਮ ਕਰਨ ਲਈ ਕਿਹੜੀਆਂ ਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ? ਕੋਈ ਇਕ ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
6.LTLT ਅਤੇ HTST ਵਿੱਚ ਫਰਕ ਦੱਸੋ।
7. ਸਥਿਰ ਅਤੇ ਅਸਥਿਰ ਰੀਟੋਰਟਿੰਗ ਵਿੱਚ ਫਰਕ ਦੱਸੋ।
8. ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੀ ਛਿਲਾਈ ਲਈ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਵਿਧੀਆਂ ਦਾ ਵਰਨਣ ਕਰੋ।
9. ਡੱਬਾਬੰਦੀ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਵੱਖ ਵੱਖ ਪੜਾਵਾਂ ਦੀ ਸੂਚੀ ਦਿੰਦੇ ਹੋਏ ਕਿਸੇ ਦੋ ਪੜਾਵਾਂ ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ।
10. ਨਾਸਪਤੀ ਦੀ ਡੱਬਾਬੰਦੀ ਕਿਵੇਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ?
11. ਸੇਬ ਦੀ ਡੱਬਾਬੰਦੀ ਬਾਰੇ ਲਿਖੋ।
12. ਟਮਾਟਰ ਦੀ ਡੱਬਾਬੰਦੀ ਕਿਵੇਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ?
13. ਮਟਰ ਨੂੰ ਡੱਬਾਬੰਦ ਕਰਨ ਦੀ ਵਿਧੀ ਵਿਸਥਾਰ ਨਾਲ ਲਿਖੋ।
14. ਡੱਬਾਬੰਦ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਹਾਇਡਰੋਜਨ ਨਾਲ ਹੋਣ ਵਾਲੀ ਫੁਲਾਵਟ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਕੀ ਸਾਵਧਾਨੀਆਂ ਵਰਤਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ?
15. ਡੱਬਾਬੰਦ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਨੀਰਸ ਖੱਟੇਪਣ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?
16 ਰਸਦਾਰ ਖੱਟੇ ਫਲਾਂ ਦੇ ਫਜ਼ੂਲ ਦੀ ਵਰਤੋ ਤੇ ਇੱਕ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
17. ਅੰਬ ਦੇ ਬਚੇ ਹੋਏ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਲਿਖੋ।
18. ਆਈਸਕਰੀਮ ਬਣਾਉਣ ਦਾ ਤਰੀਕਾ ਲਿਖੋ।
19. ਵਾਸ਼ਪੀਕ੍ਰਿਤ ਦੁਧ ਬਣਾਉਣ ਦਾ ਤਰੀਕਾ ਲਿਖੋ
20. ਚੀਜ਼ ਬਣਾਉਣ ਦਾ ਫਲੋਅ ਡਾਇਗਰਾਮ ਬਨਾਓ

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

Question Bank for Disabled

12 Vocational Stream Food Preservation Trade

Paper 2

Plant Management

PART A

MCQ

1. ਖਾਦ ਪਦਾਰਥ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕਿਸਾਨਾਂ ਨਾਲ ਤਾਲਮੇਲ ਬਨਾਉਣਾ ਕਿਹੜੀ ਕੜੀ ਹੈ?
   a) ਅਗੇਤਰੀ
   b) ਪਿਛੇਤਰੀ✓
   c) ਵਿਚਲੀ
   d) ਉਪਰੋਕਤ ਕੋਈ ਨਹੀ

2.AMC ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?
   a) ਉਪਕਰਨਾਂ ਦੀ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਜੁਲਾਈ
   b) ਸਮੇਂ ਸਮੇਂ ਤੇ ਉਪਕਰਨਾਂ ਦਾ ਨਿਰੀਖਣ
   c) ਸਾਲਾਨਾ ਸਾਂਭ- ਸੰਭਾਲ ਦਾ ਕੌਂਟਰੈਕਟ✓
   d) ਉਪਕਰਨਾਂ ਦੀ ਸਾਂਭ- ਸੰਭਾਲ

3. ਕਿਹੜਾ ਆਕਸੀਡਾਈਜਿੰਗ ਕਾਰਕ ਭੋਜਨ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਜੀਵਾਣੂ ਰਹਿਤ ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
   a) ਕਲੋਰੀਨ✓
   b) ਫਲੋਰੀਨ
   c) ਆਇਓਡੀਨ
   d) ਮੈਂਗਨੀਜ਼

4.ਸਥਾਈ ਖਾਰੇਪਣ ਨੂੰ ਕਿਹੜੀ ਤਕਨੀਕ ਦੁਆਰਾ ਖਤਮ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
   a) ਉਬਾਲਣ ਨਾਲ
   b) ਆਇਨ ਐਕਸਚੈਂਜ ਤਕਨੀਕ✓
   c) ਤਲਛੱਟੀਕਰਨ
   d) ਪੁੰਨਾ

5.ਰੋਗਾਣੂਮੁਕਤ ਕਾਰਕ ਕਿਹੜੇ ਹਨ?
   a) ਤਾਪ
   b) ਰਸਾਇਣ
   c) ਪੈਰਾਂ ਬੈਂਗਣੀ ਕਿਰਨਾਂ
   d) ਉਪਰੋਕਤ ਸਾਰੇ✓

6.ਖਾਰੇ ਮੈਲਕਾਟਕ ਦੀ ਉਦਾਹਰਣ ਦਸੋ।
   a) ਸਿਟਰਿਕ ਐਸਿਡ
   b) ਸੋਡਾ ਐਸ਼✓
   c) ਜੈਵਿਕ ਐਸਿਡ
   d) ਟਾਰਟੈਰਿਕ ਐਸਿਡ

7.ਮੁਢਲੇ ਸ਼ੁੱਧੀਕਰਨ ਨਾਲ ਪਾਣੀ ਦੀ ਕਿੰਨੀ BOD ਘਟਾਈ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ।
   a) 60%
   b) 40%✓
   c) 35%
   d) 20

8.ਤਰਲ ਫੋਕਟ ਵਿੱਚ ਪਾਈ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਕਾਰਬਨਿਕ ਅਸੁਧੀ ਦਾ ਨਾਂ ਦਸੋ।
   a) ਸਲਫ਼ਰ
   b) ਨਾਈਟਰੋਜਨ:ਕਾਰਬੋਹਾਈਡ੍ਰੇਟ ਅਨੁਪਾਤ✓
   c) ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ
   d) ਲੋਹਾਂ

9.ਪੱਕੇ ਤੋਰ ਤੇ ਅਨਾਜ ਵਿੱਚ ਰਹਿ ਕੇ ਆਪਣੇ ਵਰਗੇ ਹੋਰ ਕੀੜੇ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕੀੜਿਆਂ ਨੂੰ ਕੀ ਕਹਿੰਦੇ ਹਨ।
   a) ਜੀ.ਐਮ.ਪੀ
   b) ਐਸ.ਪੀ.ਆਈ✓
   c) ਏ.ਐਮ.ਪੀ
   d) ਉਪਰੋਕਤ ਕੋਈ ਨਹੀਂ

10.ਭੋਜਨ ਫੈਕਟਰੀ ਵਿੱਚ ਨੁਕਸਾਨ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕੀੜਿਆਂ ਦੇ ਨਾਂ ਦਸੋ।
   a) ਕੁੱਤੇ ਅਤੇ ਬਾਜ਼
   b) ਚੂਹੇ ਅਤੇ ਗਿਲਹਿਰੀਆਂ
   c) ਕਾਕਰੋਚ ਅਤੇ ਮੱਖੀਆਂ✓
   d) ਉਪਰੋਕਤ ਸਾਰੇ

11.ਉਦਮੀ ਨੂੰ ਆਪਣੀ ਪੂੰਜੀ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਕਿਸ ਤੋਂ ਪਤਾ ਚਲਦੀ ਹੈ।
   a) ਲਾਭ -ਹਾਨੀ ਲੇਖਾਂ
   b) ਪੱਕਾ ਚਿੱਠਾ✓
   c) ਕੈਸ਼ ਬੂਕ

12.ਲਾਭ ਹਾਨੀ ਖਾਤੇ ਵਿੱਚ ਜੋ ਕੁਲ ਲਾਭ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਉਸਨੂੰ ਕਿਹੜੇ ਮੱਦ ਵਿੱਚ ਲਿਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
   a) ਕ੍ਰੈਡਿਟ✓
   b) ਡੈਬਿਟ
   c) ਉਪਰੋਕਤ ਦੋਨੋ

13.ਪੈਕਿੰਗ ਤੇ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਖਰਚਾ ਕਿਸ ਪੁੰਜੀ ਵਿੱਚ ਸਾ਼ਮਿਲ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।
   a) ਸਥਾਈ ਪੁੰਜੀ
   b) ਕਾਰਜਸ਼ੀਲ ਪੁੰਜੀ✓
   c) ਉਪਰੋਕਤ ਕੋਈ ਨਹੀ

14.ਪ੍ਰੋਜੈਕਟ ਰਿਪੋਰਟ ਦੇ ਮੁੱਖ ਤੱਤ ਕਿਹੜੇ ਹਨ।
   a) ਵਿੱਤੀ ਤੇ ਮੁੱਲ ਸਬੰਧੀ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ
   b) ਉਤਪਾਦ ਸਬੰਧੀ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ
   c) ਮੰਡੀਕਰਨ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ
   d) ਉਪਰੋਕਤ ਸਾਰੇ✓

15 ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਰਿਕਾਰਡ ਨੂੰ ਕਿੰਨੀ ਦੇਰ ਤਕ ਸੰਭਾਲ ਕੇ ਰੱਖਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।
   a) ਇੱਕ ਸਾਲ✓
   b) ਦੋ ਸਾਲ
   c) ਪੰਜ ਸਾਲ

MATCH THE COLUMNS

1a)ਅਸਥਾਈ ਖਾਰਾਪਣ	ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ ਕਲੋਰਾਈਡ(b)
b)ਸਥਾਈ ਖਾਰਾਪਣ	ਮੈਗਨੀਸੀ਼ਅਮ ਬਾਈਕਾਰਬੋਨੇਟ(a)
2.a)ਖਾਰ ਰਹਿਤ ਪਾਣੀ	100 -200 ਪੀ.ਪੀ.ਐਮ(b)
b)ਖਾਰਾ ਪਾਣੀ	<50 ਪੀ.ਪੀ.ਐਮ(a)
3a)ਰੋਗਣੂਮੁਕਤ	ਮੈਲਕਾਟਕ(b)
b)ਸਫਾਈ।	ਅਮੋਨੀਆ ਦੇ ਯੋਗਿਕ(a)
4.170°F.	5 ਮਿੰਟ(b)
200°F.	15ਮਿੰਟ(a)

5.ਖਾਰੀਆਂ ਪਰਤਾਂ	ਖਾਰੇ ਮੈਲਕਾਟਕ(b)
ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਅਤੇ ਵਸਾ	ਤੇਜ਼ਾਬੀ ਮੈਲਕਾਟਕ(a)
6.a)ਮੁਢੱਲਾ ਸੁਧੀਕਰਣ	ਐਕਟੀਵੇਟਿਡ ਸਲੱਜ ਟੈਂਕ (b)
b) ਦੂਜੇ ਦਰਜੇ। ਦਾ ਸੁਧੀਕਰਨ	ਲਗਾਤਾਰ ਹਿੱਲਦੀ ਛਾਣਨੀ(a)
7a)ਠੋਸ ਫੋਕਟ ਪਦਾਰਥ	ਵਰਤਿਆ ਪਾਣੀ(b)
b)ਤਰਲ ਫੋਕਟ ਪਦਾਰਥ	ਖਰਾਬ ਹੋਏ ਫਲ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ(a)
8a)ਵਿਉਂਤਬੰਦੀ	ਹਵਾ ਨਿਕਾਸੀ ਪੱਖਾ(b)
b)ਹਵਾ ਦੀ ਆਵਾਜਾਈ	ਸਿੱਧਾ ਵਹਾਅ(a)
9a)ਕਾਮਿਆਂ	ਸੁੱਟਣ ਯੋਗ (b)
b)ਟੋਪੀਆਂ	ਟ੍ਰੇਨਿੰਗ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ(a)
10a)ਧੂਣੀ ਕਰਨਾ	ਚੂਹਿਆਂ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ(b)
b)ਆਈ ਸ੍ਹੋਟ	ਕੀੜਿਆਂ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ(a)
11a)ਕੜਿੱਕੀ	ਜੈਵਿਕ ਰੋਕਥਾਮ(b)
b) ਬਿੱਲੀਆਂ, ਕੁੱਤੇ	ਭੌਤਿਕ ਰੋਕਥਾਮ(a)
12a)ਵਿਖਾਏ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਖਰਚੇ	ਆਮਦਨ ਟੈਕਸ(b)
b)ਨਾਂ ਵਿਖਾਏ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਖਰਚੇ	ਲਾਗਤ ਖਰਚੇ(a)
13a) ਦੇਣਦਾਰੀਆਂ	ਸੱਜੇ ਹਿੱਸੇ(b)
b)ਸੰਪਤੀ	ਖੱਬੇ ਹਿੱਸੇ(a)
14a) ਸਥਾਈ ਪੂੰਜੀ	ਉਤਪਾਦਨ ਤੇ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਖਰਚ(b)
b) ਕਾਰਜਸ਼ੀਲ ਪੂੰਜੀ।	ਜਾਇਦਾਦ ਤੇ ਲਗਾਈ ਗਈ ਪੂੰਜੀ(a)
15a) ਪ੍ਰੋਜੈਕਟ ਰਿਪੋਰਟ	ਵਿਸਤ੍ਰਿਤ ਰਿਕਾਰਡ(b)
b) ਦਸਤਾਵੇਜ਼	ਵਿਵਸਥਿਤ ਯੋਜਨਾ(a)

FILL IN THE BLANKS

1 .ਕਾਰਖਾਨਾ ਉਸ ਥਾਂ ਤੇ ਸਥਾਪਤ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇ ਜਿੱਥੇ ----------- ਨੂੰ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨਾ ਆਸਾਨ ਹੋਵੇ।(ਕੱਚੇ ਮਾਲ)
2.ਪਾਣੀ ਦੇ ਢੁਕਵੇਂ ਨਿਕਾਸ ਲਈ ਪ੍ਰਤੀ ਫੁਟ ਤਕਰੀਬਨ ----------- ਇੰਚ ਦੀ ਢਾਲ ਰਖਣੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। (ਇੱਕ ਚੌਥਾਈ)
3.ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਲੋਹੇ ਦੇ ਲੂਣ --------- ਹੋ ਕੇ ਲਾਲ- ਭੂਰੇ ਫੈਰਿਕ ਹਾਈਡ੍ਰੋਆਕਸਾਈਡ ਪੈਦਾ ਕਰਦੇ ਹਨ। (ਆਕਸੀਕ੍ਰਿਤ)
4.ਬੋਆਇਲਰ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਦਾ -------- ਤੋਂ ਵਾਂਝੇ ਹੋਣਾ ਅਹਿਮ ਹੈ।(ਖਾਰਾਪਣ)
5.ਮੈਲਕਾਟਕ ਹਮੇਸ਼ਾਂ ------- ਨਾਂ ਲਗਾਉਣ ਵਾਲੇ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।(ਖੋਰਾ)
6.-------- ਕਿਰਨਾਂ ਨੂੰ ਰੋਗਾਣੂਮੁਕਤ ਕਾਰਕ ਦੇ ਤੌਰ ਤੇ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।(ਪੈਰਾਂ ਬੈਂਗਣੀ)
7.ਕਨਵੇਅਰ ਬੈਲਟਾਂ ਤੇ ਲੇਸਦਾਰ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨ ਲਈ ------ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।(ਕਲੋਰੀਨ)
8.ਫਰਸ਼ ਨੂੰ ਧੋਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ -------- ਨਾਲ ਸਾਫ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇ।(ਝਾੜੂ)
9.ਫਲਾਂ ਦੇ ਫੋਕਟ ਵਿੱਚ ------- ਜ਼ਿਆਦਾ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਨਾਈਟ੍ਰੋਜਨ ਘੱਟ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।(ਕਾਰਬੋਹਾਈਡ੍ਰੇਟ)
10.------- ਨੂੰ ਪੈਰਾਬੈਂਗਣੀ ਕਿਰਨਾਂ ਦੇ ਸਾਹਮਣੇ ਰਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਕੀੜੇ ਕਿਰਨਾਂ ਵਲ ਜ਼ਿਆਦਾ ਆਕਰਸ਼ਿਤ ਹੁੰਦੇ ਹਣ।(ਬਿਜਲੀ ਚੁੰਬਕ)
11.ਹਾਨੀਕਾਰਕ ਜੀਵਾਂ ਤੇ ਰੋਕ, ---------- ਦਾ ਹਿੱਸਾ ਹੈ।(ਜੀ.ਐਮ.ਪੀ)
12.--------ਦੁਆਰਾ ਵੀ ਕੀੜੇ ਹਵਾ ਦੇ ਜ਼ਿਆਦਾ ਪ੍ਰੈਸ਼ਰ ਨਾਲ ਗੋਦਾਮਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਦਾਖਿਲ ਹੋ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।(ਏਅਰ ਫਿਲਟਰ)
13.ਅਮਰੀਕਾ ਵਿੱਚ ਲਾਭ-ਹਾਨੀ ਖਾਤੇ ਨੂੰ -------- ਦੇ ਨਾਂ ਨਾਲ ਬੁਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।(ਇਨਕਮ ਸਟੇਟਮੈਂਟ)
14.ਵਸਤੂ ਦੀ ਮੰਗ ਅਤੇ ਸਪਲਾਈ ------- ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਦਾ ਪਹਿਲੂ ਹੈ।(ਮੰਡੀਕਰਨ)
15.ਆਉਣ ਵਾਲੀ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਜਾਂਚ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ---------- ਹੈ ਜਿਸ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।(ਰਿਕਾਰਡ)

TRUE/FALSE

1.ਕਾਰਖਾਨੇ ਦੀ ਥਾਂ ਧੂੰਆਂ ਫੈਲਾਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਫੈਕਟਰੀਆਂ ਤੋਂ ਕਾਫੀ ਦੂਰ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। <u>ਸਹੀ</u>/ਗਲਤ
2.ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੌਰਾਨ ਖਾਧ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨਾਲ ਸਿੱਧਾ ਸੰਪਰਕ ਰਖਣ ਵਾਲੇ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਦਸਤਾਨੇ ਨਹੀਂ ਪਹਿਨਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।ਸਹੀ/<u>ਗਲਤ</u>
3.ਪਾਣੀ ਦਾ ਖਾਰਾਪਣ ਆਚਾਰਾਂ ਦਾ ਤੇਜਾ਼ਬੀਪਣ ਵਧਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਸਹੀ/<u>ਗਲਤ</u>
4.ਅਸੁੱਧੀਆ ਨੂੰ ਤ੍ਰਿਪਤ ਕਰਨ ਉਪਰੰਤ ਬਚੀ ਹੋਈ ਕਲੋਰੀਨ ਨੂੰ ਅਵਸ਼ੇਸ਼ ਕਲੋਰੀਨ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।<u>ਸਹੀ</u>/ਗਲਤ
5.ਸਫਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਤੱਤਾਂ ਨੂੰ ਮੈਲਕਾਟਕ ਕਹਿੰਦੇ ਹਨ ਜੋ ਪਾਣੀ ਨਰਮ ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।<u>ਸਹੀ</u>/ਗਲਤ
6.ਉਦਾਸੀਨ ਮੈਲਕਾਟਕ ਨੂੰ ਖਾਣਾ ਬਨਾਉਣ ਵਾਲੇ ਉਦਯੋਗਾਂ ਵਿੱਚ ਨਹੀਂ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।ਸਹੀ/<u>ਗਲਤ</u>
7.BODਦਾ ਘੇਰਾ ਜ਼ਿਆਦਾ ਵਿਸਾ਼ਲ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਕੁਲ ਆਕਸੀਜਨ ਡਿਮਾਂਡ ਨੂੰ ਮਾਪਦਾ ਹੈ।ਸਹੀ/<u>ਗਲਤ</u>
8.ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਿਤ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਆਕਸੀਜਨ ਦਾ ਲੈਵਲ ਘੱਟ ਹੋ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਕਾਰਨ ਪਾਣੀ ਵਿਚਲੀਆਂ ਮਛਲੀਆਂ ਨੂੰ ਨੁਕਸਾਨ ਪਹੁੰਚਦਾ ਹੈ।<u>ਸਹੀ</u>/ਗਲਤ
9.ਕੀਟਨਾਸ਼ਕ ਦਵਾਈਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਉਸ ਜਗਾ ਨਹੀਂ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਜਿਥੇ ਫਰਸ਼ ,ਕੰਧਾਂ ਵਿੱਚ ਤਰੇੜਾਂ ਹੋਣ।ਸਹੀ/<u>ਗਲਤ</u>
10.ਮੀਂਗਣਾ ਇਕ ਇਹੋ ਜਿਹਾ ਸੰਕੇਤ ਹੈ ਜਿਸ ਤੋਂ ਚੂਹਿਆਂ ਬਾਰੇ ਸੌਖੇ ਢੰਗ ਨਾਲ ਪਤਾ ਲੱਗ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।<u>ਸਹੀ</u>/ਗਲਤ
11.ਬੁੱਕ ਕੀਪਿੰਗ ਵਪਾਰ ਦਾ ਇੱਕ ਸੀਸਾ਼ ਹੈ। ਸਹੀ/<u>ਗਲਤ</u>
12.ਬੈਲੇਂਸ ਸ਼ੀਟ ਵਿੱਚ ਕਿਸ ਲਈ ਅਤੇ ਕਿਸ ਦੁਆਰਾ ਸ਼ਬਦਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।ਸਹੀ/<u>ਗਲਤ</u>
13.ਪ੍ਰੋਜੈਕਟ ਰਿਪੋਰਟ ਰਾਹੀਂ ਹੀ ਵਿੱਤੀ ਸੰਸਥਾਵਾਂ ਇਕਾਈ ਨੂੰ ਮਾਨਤਾ ਦੇ ਕੇ ਪੈਸਾ ਉਧਾਰ ਦਿੰਦੀਆਂ ਹਨ।<u>ਸਹੀ</u>/ਗਲਤ
14.ਇਕ ਉਦਮੀ ਨੂੰ ਪ੍ਰੋਜੈਕਟ ਚਲਾਉਣ ਲਈ ਤਿੰਨ ਪ੍ਰਕਾਰ ਦੀ ਪੂੰਜੀ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।ਸਹੀ/<u>ਗਲਤ</u>
15.ਦਸਤਵੇਜ਼ ਦਾ ਦੂਜਾ਼ ਉਦੇਸ਼ ਸਮੱਸਿਆ ਦੇ ਸਰੋਤ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨਾ ਹੈ।<u>ਸਹੀ</u>/ਗਲਤ

PART B

Very short answer type questions .Each question carry 3 marks.One or two sentences answer questions
1.ਖਾਧ ਕਾਰਖਾਨੇ ਵਿੱਚ ਹਵਾ ਦੀ ਆਵਾਜਾਈ ਕਿਉ ਜਰੂਰੀ ਹੈ?
2. ਖਾਧ ਕਾਰਖਾਨੇ ਦੇ ਸਥਾਨ ਨਿਰਧਾਰਨ ਲਈ ਕਿਨਾਂ ਗੱਲਾਂ ਦਾ ਖਿਆਲ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ
3. ਬੋਆਇਲਰ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਸੋਧਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ?
4. ਪਾਣੀ ਦੀ ਕਲੋਰੀਨੇਸ਼ਨ ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
5. ਰੋਗਾਣੂਮੁਕਤੀ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਰਸਾਇਣਕ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀ ਚੋਣ ਕਿੰਨਾ ਗੱਲਾਂ ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦੀ ਹੈ?
6.CIP system ਤੋਂ ਤੁਹਾਡਾ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?
7. ਬਾਇਓ ਕੈਮੀਕਲ ਆਕਸੀਜਨ ਡਿਮਾਂਡ ਦੀ ਪਰਿਭਾਸ਼ਾ ਲਿਖੋ।
8. ਕੈਮੀਕਲ ਆਕਸੀਜਨ ਡਿਮਾਂਡ ਦੀ ਪਰਿਭਾਸ਼ਾ ਲਿਖੋ।
9. ਭੋਜਨ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਕਿਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਫੋਕਟ ਪਦਾਰਥ ਪੈਦਾ ਹੁੰਦੇ ਹਨ?
10. ਭੋਜਨ ਉਦਯੋਗਾਂ ਦੇ ਤਰਲ ਫੋਕਟ ਨੂੰ ਸੋਧਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਪੀ.ਐਚ ਕਿਉਂ ਅਤੇ ਕਿਵੇਂ ਸੋਧੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ?
11. ਚੂਹੇ ਅਤੇ ਗਿਲਹਰੀਆਂ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਨੁਕਸਾਨ ਪਹੁੰਚਾਉਂਦੇ ਹਨ?
12. ਕੀੜਿਆਂ ਨੂੰ ਮਾਰਨ ਵਾਸਤੇ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਢੰਗਾ ਬਾਰੇ ਲਿਖੋ।
13. ਕੀਟਨਾਸ਼ਕ ਦਵਾਈਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
14. ਪੱਕੇ ਚਿੱਠੇ ਤੋਂ ਤੁਸੀਂ ਕੀ ਸਮਝਦੇ ਹੋ?
15. ਬੁੱਕ ਕੀਪਿੰਗ ਦਾ ਕੀ ਅਰਥ ਹੈ?
16. ਪ੍ਰੋਜੈਕਟ ਰਿਪੋਰਟ ਕੀ ਹੈ?
17. ਇੱਕ ਉੱਦਮੀ ਲਈ ਪ੍ਰੋਜੈਕਟ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ ਕਿਉਂ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ?
18. ਵਿੱਤ ਤੇ ਮੂਲ ਸਬੰਧੀ ਪਹਿਲੂਆਂ ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
19.ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਦਾ ਕੀ ਅਰਥ ਹੈ?
20. ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਰ ਦੁਆਰਾ ਕਿਹੜੇ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਸੰਭਾਲ ਕੇ ਰੱਖਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ?

PART C

Short answer type questions.Each question carry 4 marks
1.ਖਾਧ ਕਾਰਖਾਨੇ ਵਿੱਚ ਕਾਮਿਆਂ ਦੀ ਸਫਾਈ ਸੰਬੰਧੀ ਕਿਹੜੀਆ ਗੱਲਾ ਦਾ ਖਿਆਲ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?
2. ਖਾਧ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਉਪਕਰਨਾਂ ਦੀ ਸਾਂਭ ਸੰਭਾਲ ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
3. ਪਾਣੀ ਦੇ ਸਥਾਈ ਅਤੇ ਅਸਥਾਈ ਭਾਰੇਪਨ ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ।
4.ਭੋਜਨ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
5. ਉਪਕਰਣਾਂ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਉਪਰ ਖਾਰੇ ਪਾਣੀ ਦਾ ਕੀ ਪ੍ਰਭਾਵ ਪੈਂਦਾ ਹੈ?

6. ਤਾਪ ਨੂੰ ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ ਕਾਰਕਾ ਦੇ ਤੌਰ ਤੇ ਵਰਤਣ ਦੇ ਵੱਖ ਵੱਖ ਤਰੀਕਿਆਂ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ।
7. ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦੀ ਸਮਰਥਾ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਾਰਨਾ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ।
8. ਭੋਜਨ ਉਦਯੋਗ ਦੇ ਠੋਸ ਫੋਕਟ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਸੋਧਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?
9. ਭੋਜਨ ਉਦਯੋਗ ਦੇ ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਿਤ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਕਿਸ ਕਿਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੀਆਂ ਅਸ਼ੁੱਧੀਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਇਸ ਨੂੰ ਬਿਨਾਂ ਸੋਧਿਆ ਨਹਿਰਾਂ ਜਾਂ ਨਦੀਆਂ ਵਿੱਚ ਛੱਡਣ ਦਾ ਕੀ ਨੁਕਸਾਨ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ?
10. ਭੋਜਨ ਫੈਕਟਰੀ ਵਿਚ ਚੂਹਿਆਂ ਦੀ ਹਾਜ਼ਰੀ ਦੇ ਸੰਕੇਤ ਕਿਵੇਂ ਮਿਲਦੇ ਹਨ?
11. ਭੋਜਨ ਫੈਕਟਰੀ ਵਿਚ ਕੀੜਿਆਂ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਲਈ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਵਿਧੀਆ ਦਾ ਵਿਸਤਾਰ ਪੂਰਵਕ ਵਰਨਣ ਕਰੋ।
12. ਭੋਜਨ ਫੈਕਟਰੀ ਵਿੱਚ ਚੂਹਿਆਂ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਤਰੀਕਿਆਂ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ।
13. ਬੁੱਕ ਕੀਪਿੰਗ ਦੇ ਇਕ ਉੱਦਮੀ ਨੂੰ ਕੀ ਕੀ ਫਾਇਦੇ ਹਨ?
14. ਲਾਭ ਹਾਨੀ ਖਾਤੇ ਵਿਚ ਵਿਖਾਏ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਅਤੇ ਨਾ ਵਿਖਾਏ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਖਰਚਿਆਂ ਦੀ ਇਕ ਸੂਚੀ ਬਣਾਉ।
15. ਪ੍ਰੋਜੈਕਟ ਰਿਪੋਰਟ ਬਣਾਉਣ ਦੇ ਲਾਭ ਲਿਖੋ।
16. ਪ੍ਰੋਜੈਕਟ ਰਿਪੋਰਟ ਦੇ ਮੁੱਖ ਤੱਤਾਂ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ।
17. ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਸੰਭਾਲ ਕੇ ਰੱਖਣ ਦੀ ਮਹੱਤਤਾ ਲਿਖੋ।
18.ਬੈਲੇਂਸ ਸ਼ੀਟ ਤੋਂ ਕਿੰਨਾ ਗੱਲਾਂ ਦਾ ਪਤਾ ਲੱਗਦਾ ਹੈ?
19. ਭੋਜਨ ਉਦਯੋਗ ਦੇ ਤਰਲ ਫੋਕਟ ਜਾ ਨਿਕਾਸੀ ਪਾਣੀ ਨੂੰ ਸੋਧਣ ਦੇ ਤਰੀਕਿਆਂ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ।
20. ਪਾਣੀ ਦੀ ਕਲੋਰੀਨੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਇਸ ਦੀ ਮਹੱਤਤਾ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ।

Jaspreet Kaur
Vocational Lecturer Food Preservation
G.M.Sr.Sec.School,3B1, Mohali

Question Bank For Disabled
12 Vocational Stream
Food Preservation Trade
Paper 3
FOOD PACKAGING
PART. A
MCQ

1.ਹੇਠ ਲਿਖਿਆਂ ਵਿੱਚੋ ਕਿਹੜੀ ਪਰੰਪਰਾਗਤ ਪੈਕਿੰਗ ਹੈ?
a) ਪਲਾਸਟਿਕ
b) ਲੈਮੀਨੇਟਸ
c) ਕੱਚ
d) ਮਿੱਟੀ ਦੇ ਬਰਤਨ✓

2.ਵਰਤੋ ਦੇ ਆਧਾਰ ਤੇ ਪੈਕਿੰਗ ਨੂੰ ਕਿੰਨੀਆ ਕਿਸਮਾਂ ਵਿਚ ਵੰਡਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
a) 4
b) 3✓
c) 2
d) 5

3.. ਨੁਕਸਾਨਦਾਇਕ ਪੈਰਾ ਬੈਂਗਨੀ ਕਿਰਨਾਂ ਤੋਂ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦਾ ਬੱਚਾ ਰੱਖਣ ਲਈ ਕਿਹੜੀਆ ਬੋਤਲਾ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ?
a) ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੀਆਂ
b) ਟੀਨ ਦੀਆਂ
c) ਰੰਗਦਾਰ✓
d) ਕੱਚ ਦੀਆਂ

4.ਖਾਧ ਪਦਾਰਥ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਦਾ ਮੁੱਖ ਉਦੇਸ਼ ਕੀ ਹੈ?
a) ਸਮਾਂ ਬਚਾਓ
b) ਘੱਟ ਕੀਮਤ
c) ਸੁਰੱਖਿਅਤਾ✓
d) ਘੱਟ ਜਗ੍ਹਾ

5. ਹੇਠ ਲਿਖਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਹੜੀ ਆਧੁਨਿਕ ਪੈਕਿੰਗ ਹੈ।
a) ਖਾਣਯੋਗ ਪਰਤਾਂ
b) ਲੈਮੀਨੇਟਸ
c) ਉਪਰੋਕਤ ਦੋਨੋਂ✓
d) ਉਪਰੋਕਤ ਕੋਈ ਨਹੀਂ

6. ਧਾਤ ਦੇ ਬਣੇ ਡੱਬੇ ਨੂੰ ਕਿਹੜੇ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਸੀਲ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
a) ਫਾਰਮ ਫਿੱਲ ਸੀਲ
b) ਹਵਾ ਬੱਧ
c) ਡਬਲ ਸੀਮਿੰਗ✓
d) ਫਲੈਂਜਿੰਗ

7.ਭੋਜਨ ਪੈਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕੱਚ ਦੇ ਬਰਤਨਾਂ ਦੀਆਂ ਕਿੰਨੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਹਨ?
a) 3✓
b) 2
c) 4
d) 5

8.ਕਿਹੜਾ ਸਭ ਤੋਂ ਮਜ਼ਬੂਤ ਕਾਗਜ਼ ਹੈ।
a) ਮੋਮੀ ਕਾਗਜ਼
b) ਕਰਾਫਟ ਕਾਗਜ਼✓
c) ਗਲਾਸਿਨ
d) ਪਾਰਚਮੈਂਟ ਕਾਗਜ਼

9.ਨਮੀ,ਗੈਸ,ਸੁਗੰਧ ਅਤੇ ਗ੍ਰੀਸ ਦਾ ਰੋਧਕ ਕਿਹੜੇ ਵਰਕ ਦੀਆਂ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਹਨ?
a) ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ ਦਾ ਵਰਕ✓
b) ਕਾਗਜ਼
c) ਪੋਲੀਥੀਨ
d) ਉਪਰੋਕਤ ਸਾਰੇ

10.ਕਿਹੜੀ ਦੂਜੇ ਦਰਜੇ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਪਾਣੀ ਰੋਧਕ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ।
a) ਸ਼ਰਿੰਕ ਪਰਤ
b) ਕੈਨ
c) ਬੋਤਲਾਂ
d) ਲਕੜ ਦੀਆਂ ਪੇਟੀਆਂ✓

11.ਹੇਠ ਲਿਖਿਆਂ ਵਿਚੋਂ ਕਿਹੜਾ ਸਮਾਨ ਦੂਜੇ ਦਰਜੇ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਨੂੰ ਗੁਦਗੁਦਾ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
a) ਥਰਮੋਕੋਲ
b) ਲਕੜੀ ਦਾ ਬੁਰਾਦਾ
c) ਉਪਰੋਕਤ ਦੋਨੋਂ✓
d) ਉਪਰੋਕਤ ਕੋਈ ਨਹੀਂ

12.ਕਿਹੜੀ ਦੂਜੇ ਦਰਜੇ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਦਾ ਕੱਚਾ ਮਾਲ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਉਪਲਬਧ ਹੋ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
a) ਮਿੱਟੀ ਦੇ ਭਾਂਡੇ
b) ਪੀ.ਈ.ਟੀ ਬੋਤਲਾਂ
c) ਫਾਈਬਰ ਬੋਰਡ ਦੇ ਬਕਸੇ✓
d) ਉਪਰੋਕਤ ਸਾਰੇ

13.ਕਾਗਜ਼ ਅਤੇ ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ ਦੇ ਬਣੇ ਰੋਗਾਣੂ ਰਹਿਤ ਪੈਕਿੰਗ ਦਾ ਨਾਂ ਦਸੋ।
a) ਬਰਿੱਕ ਪੈਕਿੰਗ✓
b) ਏਸੈਪਟਿਕ ਪੈਕਿੰਗ
c) ਉਪਰੋਕਤ ਦੋਨੋਂ
d) ਉਪਰੋਕਤ ਕੋਈ ਨਹੀਂ

14.ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਦੇ ਤੇਲ ਅਤੇ ਸਪਰੇਅ ਲਈ ਕਿਹੜੀ ਆਧੁਨਿਕ ਪੈਕਿੰਗ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।
a) ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ
b) ਪਲਾਸਟਿਕ
c) ਐਰੋਸੋਲ✓
d) ਉਪਰੋਕਤ ਕੋਈ ਨਹੀਂ

15.ਜੂਸ ਦੀਆਂ ਬੋਤਲਾਂ ਦਾ ਸਮੂਹ ਲਪੇਟਣ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਫਿਲਮ ਦਾ ਨਾਂ ਦਸੋ।
a) ਖਾਣਯੋਗ ਪਰਤਾਂ
b) ਸੁੰਗੜੀ ਝਿੱਲੀ✓
c) ਉਪਰੋਕਤ ਦੋਨੋਂ
d) ਉਪਰੋਕਤ ਕੋਈ ਨਹੀਂ

MATCH THE COLUMN

1.a)ਪਰੰਪਰਾਗਤ ਪੈਕਿੰਗ	ਲੈਮੀਨੇਟਸ(b)
b) ਆਧੁਨਿਕ ਪੈਕਿੰਗ	ਲਕੜ ਦੇ ਬਕਸੇ(a)
2.a) ਮੁਢਲੀ ਪੈਕਿੰਗ	ਫੋਰਕਲਿਫਟ ਟਰੱਕ(b)
b) ਤੀਜੇ ਦਰਜੇ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ	ਕੈਨ(a)
3a).ਆਰ-ਇਨੈਮਲ ਡੱਬੇ	ਮਟਰ(b)
b)ਸੀ - ਇਨੈਮਲ ਡੱਬੇ	ਰੰਗਦਾਰ ਅੰਗੂਰ(a)
4a).ਪੋਲੀਵਿਨਾਈਲ ਕਲੋਰਾਈਡ	ਕਾਰਬਬੋਨੇਟਿਡ ਪੇਯ-ਪਦਾਰਥ(b)
b) ਪੋਲੀਇਥਾਈਲੀਨ-ਟੈਰੀਥੈਲੇਟ	ਕਲਿੰਗ ਪਰਤਾਂ(a)
5.a)ਦੁਧ ਦੀਆਂ ਥੈਲੀਆਂ	ਡਿਸਪੋਜ਼ੇਬਲ(b)
b)ਫਰੈਂਚ ਫਰਾਈ ਪੈਕ	ਫਾਰਮ-ਫਿੱਲ ਸੀਲ(a)
6.a) ਪਲਾਸਟਿਕ	ਜੀਵ - ਵਿਘਟਨ ਯੋਗ(b)
b) ਫਾਈਬਰ ਬੋਰਡ	ਵਾਤਾਵਰਣ ਵਿਰੋਧੀ (a)
7.a) ਚੂੜੀਦਾਰ ਢੱਕਣ	ਸੋਡੇ ਦੀਆਂ ਬੋਤਲਾਂ (b)
b) ਕਰਾਊਨ ਢੱਕਣ	ਸੁਕੈਸ਼(a)
8.a)ਬਟਰ ਕਾਗਜ਼	ਕੁੱਕੀਜ਼(b)
b) ਗਰੀਸ- ਮੁਕਤ ਕਾਗਜ਼	ਮੱਖਣ(a)
9.a) ਕਾਗਜ਼ ਦੀਆਂ ਕਾਤਰਾਂ	ਝਟਕੇ ਤੋਂ ਬਚਾਅ(b)
b)ਥਰਮੋਕੋਲ	ਨਮੀ ਤੋਂ ਬਚਾਅ (a)
10.a) ਮਜ਼ਬੂਤੀ	ਫਾਈਬਰ ਬੋਰਡ(b)
b)ਦਿਖਾਵੇ ਲਈ ਬੰਡਲ।	ਲਕੜ ਦੀਆਂ ਪੇਟੀਆਂ (a)
11.a) OTS ਕੈਨ	ਕਲੀ ਰਹਿਤ ਸਟੀਲ(b)
b)TFS.	ਖੁਲੇ ਆਰੋਮਕਾਰੀ ਡੱਬੇ(a)
12.a) ਗਰਮ ਨਾ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਲਈ ਜਾਰ	ਸ਼ਰਬਤ(b)
b) ਕੱਚ ਦੀਆਂ ਬੋਤਲਾਂ	ਜੈਮ(a)
13.a) ਖਾਣਯੋਗ ਪਰਤਾਂ	ਮੁੜ ਵਰਤੋਂ ਆਯੋਗ(b)
b) ਵਰਕ	ਜੈਲੇਟਿਨ(a)
14.a) ਬਾਹਰੀ ਪਰਤ ਪੋਲੀਅਐਸਟਰ	ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਹਵਾ ਰੋਧਕ(b)
b) ਵਿਚਕਾਰਲੀ ਪਰਤ ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ	ਤਾਪਮਾਨ ਰੋਧਕ(a)
15.a)ਐਰੋਸੋਲ ਪੈਕੇਜਿੰਗ	ਗੁਦਗੁਦਾ ਬਨਾਉਣ ਲਈ (b)
b) ਬਲਿਸਟਰ ਪੈਕਿੰਗ।	ਸਪਰੇਅ(a)

Fill In The Blanks

1.ਪੈਕਿੰਗ ਖਾਧ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀ --------- ਵਧਾਉਣ ਵਿੱਚ ਸਹਾਇਕ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।(ਉਮਰ)
2.ਪ੍ਰਭਾਵਸਾ਼ਲੀ ਭੋਜਨ ਪੈਕਿੰਗ ---------- ਵਿਰੋਧੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।(ਛੇੜ-ਛਾੜ)
3.--------ਦੀ ਬਣੀ ਪੈਕਿੰਗ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤੋਂ ਵਿੱਚ ਲਿਆਂਦਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।(ਕੱਚ)
4.----------ਦੇ ਉਦਯੋਗ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਇਕ ਥਾਂ ਤੋਂ ਦੂਜੀ ਥਾਂ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚਾਉਣ ਨੇ ਜਨਮ ਦਿੱਤਾ ਹੈ।(ਭੋਜਨ ਪੈਕਿੰਗ)
5.ਸਟੀਲ ਦੇ ਮੁਕਾਬਲਨ ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ -------- ਮਜ਼ਬੂਤ ਹੈ।(ਘੱਟ)
6.----------ਮਾਈਕ੍ਰੋਵੇਵ ਵਿੱਚ ਨਹੀਂ ਵਰਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ।(ਧਾਤ ਦੇ ਡੱਬੇ)
7.ਕੱਚ ਦੀਆਂ ਬੋਤਲਾਂ -------- ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ।(ਰਸਾਇਣ-ਸੂਨ)
8.ਲੋਅ ਡੈਨਸਿਟੀ ਪੋਲੀ ਇਥਾਈਲੀਨ -------ਹੋਣ ਕਾਰਨ ਫਿਲਮ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਜ਼ਿਆਦਾ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।(ਪਾਰਦਰਸ਼ੀ)
9.ਪਲਾਸਟਿਕ ਵਾਤਾਵਰਣ------- ਹੈ।(ਵਿਰੋਧੀ)
10.ਕਾਗਜ਼/ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ/ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਵਰਕ ਫਲਾਂ ਦੇ ਜੂਸ ਦੀ ------- ਦੇ ਤੌਰ ਤੇ ਪੈਕਿੰਗ ਵਜੋਂ ਪ੍ਰਚੱਲਤ ਹਨ।(ਟੈਟਰਾਪੈਕਸ)
11.ਵਰਕ ਨਾਲ ਕਾਗਜ਼ ਦੀ ------- ਸਮਰਥਾ ਵਿੱਚ ਵਾਧਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।(ਨਾਂ ਫਟਣ)
12.-------------ਥੈਲੀਆਂ ਨੂੰ ਤਰੀ ਯੁਕਤ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਪੈਕ ਕਰਨ ਲਈ ਆਮ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।(ਰੀਟੋਰਟੇਬਲ)
13. ਪੋਲੀਇਥਾਈਲੀਨ ਟੈਰੀਥੈਲੇਟ ਬੋਤਲਾਂ -------------- ਸੀਲ ਦਾ ਇੱਕ ਵਧੀਆ ਉਦਾਹਰਣ ਹੈ।(ਫਾਰਮ ਫਿੱਲ)
14.ਗੱਤੇ ਦੇ ਡੱਬਿਆ ਨੂੰ ਬੰਦ ਕਰਨ ਲਈ ----------ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।(ਨਾਈਲੋਨ ਟੇਪ)

15.--------ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਣ ਨਾਲ ਲਕੜੀ,ਥਰਮੋਕੋਲ,ਪਲਾਸਟਿਕ ਆਦਿ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੁਝ ਘਟਾਈ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ।(ਵੱਟਦਾਰ ਫਾਈਬਰ ਬੋਰਡ)

TRUE/FALSE

1.ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਪੈਕਿੰਗ ਸੂਖਮਜੀਵਾਂ ਤੋਂ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਨੁਕਸਾਨ ਤੋਂ ਬਚਾਏ।ਸਹੀ/ਗਲਤ

2.ਲਕੜੀ ਦਾ ਬੁਰਾਦਾ ਫਲਾਂ ਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਨੂੰ ਨਮੀ ਤੋਂ ਬਚਾਉਂਦਾ ਹੈ।ਸਹੀ/ਗਲਤ

3.ਵੱਟਦਾਰ ਫਾਈਬਰ ਬੋਰਡ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਮਹਿੰਗੀ ਪੈਂਦੀ ਹੈ।ਸਹੀ/ਗਲਤ

4.ਸੁੰਗੜੀ ਝਿੱਲੀ ਵਾਤਾਵਰਣ ਦੇ ਅਨੁਕੂਲ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਗੈਰ-ਵਿਘਟਨ ਯੋਗ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।ਸਹੀ/ਗਲਤ

5.ਲਕੜ ਦੀਆਂ ਪੇਟੀਆਂ ਦੀ ਮੁੜ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ।ਸਹੀ/ਗਲਤ

6.ਵਰਕ ਮੁੜ ਵਰਤੋਂ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਕਾਰਨ ਵਾਤਾਵਰਣ ਲਈ ਖਤਰਾ ਨਹੀਂ।ਸਹੀ/ਗਲਤ

7.ਵਰਕਾਂ ਦੀ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਡੀ ਵਰਤੋਂ ਏਸੈਪਟਿਕ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।ਸਹੀ/ਗਲਤ

8.ਪਲਾਸਟਿਕ ਨੂੰ ਬੜੀ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਚਾਹੁਣਯੋਗ ਗੁਣਾਂ ਵਾਲੇ ਬਰਤਨਾਂ ਵਜੋਂ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।ਸਹੀ/ਗਲਤ

9.ਹਾਈ-ਡੈਂਨਸਿਟੀ ਪੋਲੀਇਥਾਈਲੀਨ ਲਚਕਦਾਰ,ਗਰਮ ਕਰਕੇ ਮੋਹਰਬੰਦ ਕੀਤਾ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਪਦਾਰਥ ਹੈ।ਸਹੀ /ਗਲਤ

10.ਕੱਚ ਦੀਆਂ ਬੋਤਲਾਂ ਹਵਾਬੰਧ ਕੀਤੀਆਂ ਹੋਣ ਤਾਂ ਇਹ ਗਰਮ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾ ਸਕਦੀਆਂ।ਸਹੀ/ਗਲਤ

11.ਲੱਗ ਢੱਕਣ ਕਲੀ ਯੁਕਤ ਧਾਤ ਦੇ ਬਣੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਜਿਹਨਾਂ ਵਿੱਚ 3-4 ਲੱਗ ਅਤੇ ਪੀ.ਵੀ.ਸੀ ਸੀਲਿੰਗ ਪਦਾਰਥ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।ਸਹੀ/ਗਲਤ

12.ਧਾਤ ਦੇ ਡੱਬੇ ਇੱਕ ਦੂਜੇ ਦੇ ਉੱਤੇ ਚਿਣਿਆ ਨਹੀਂ ਜਾ ਸਕਦੇ।ਸਹੀ/ਗਲਤ

13.ਰੋਗਨ ਨਾਲ ਡੱਬਾਬੰਦ ਕੀਤੇ ਪਦਾਰਥ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਬਰਕਰਾਰ ਰਹਿੰਦੀ ਹੈ।ਸਹੀ/ਗਲਤ

14.ਪੈਕਿੰਗ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੀ ਹੋਵੇ ਕਿ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਸਮੇਂ ਇਹ ਵਧ ਤੋਂ ਵਧ ਜਗਾ ਘੇਰੇ।ਸਹੀ/ਗਲਤ

15.ਸ਼ਰਿੰਕ ਪਰਤ ਨੂੰ ਵਸਤੂ ਦੇ ਸਮੂਹ ਨੂੰ ਲਪੇਟਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਵੇ ਤਾਂ ਇਹ ਪ੍ਰਮੁਖ ਪੈਕਿੰਗ ਦਾ ਕੰਮ ਕਰਦੀ ਹੈ।ਸਹੀ/ਗਲਤ

PART B

Very short answer type questions.Each question carry three marks.One or two sentences answer questions.

1. ਖਾਧ ਪਦਾਰਥ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਤੋਂ ਤੁਹਾਡਾ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?
2. ਪੈਕਿੰਗ ਨੂੰ ਸੂਚਨਾ ਤੇ ਪ੍ਰਸਾਰ ਦੇ ਮਾਧਿਅਮ ਵਜੋਂ ਕਿਵੇਂ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?
3. ਖਾਧ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੇ ਨਾਂ ਲਿਖੋ।
4.ਕਲੀ ਰਹਿਤ ਸਟੀਲ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?
5.ROPP ਕੈਂਪਸ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?
6. ਕਰਾਊਣ ਢੱਕਣ ਕੀ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਕਿਥੇ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ?
7.ਹਾਈ ਡੈਨਸੀਟੀ ਪੋਲੀਇਥਾਈਲੀਨ ਅਤੇ ਲੋਅ ਡੈਨਸੀਟੀ ਪੋਲੀਇਥਾਈਲੀਨ ਵਿੱਚ ਅੰਤਰ ਦੱਸੋ।
8. ਪਰਤਾਂ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?
9. ਕਾਗਜ਼ ਦੀ ਭੋਜ ਪਦਾਰਥਾਂ ਲਈ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਪੈਕ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਵਰਤੋਂ ਦੀਆ 5 ਉਦਾਰਨਾ ਦਿਉ।
10. ਪਰਤਾਂ ਨੂੰ ਬਣਾਉਣ ਦਾ ਕੀ ਮੰਤਵ ਹੁੰਦਾ ਹੈ?
11. ਰੀਟੋਰਟੇਬਲ ਥੈਲੀਆਂ ਅਤੇ ਟਰੇਆਂ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?
12. ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ ਫੌਅਲ ਪੈਕਿੰਗ ਪਰਤ ਦੇ ਗੁਣ ਲਿਖੋ।
13. ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਤੀਜੇ ਦਰਜੇ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਵਿਚ ਫਰਕ ਦੱਸੋ।
14. ਸੁੰਗੜੀ ਝਿੱਲੀ ਦੇ ਦੂਜੇ ਦਰਜੇ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਵਜੋਂ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਦੇ ਲਾਭ ਦੱਸੋ।
15. ਦੂਜੇ ਦਰਜੇ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਨੂੰ ਗੁਦਗੁਦਾ ਬਨਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਦੇ ਨਾਂ ਲਿਖੋ।
16. ਥਰਮੋਕੋਲ ਪੈਕਿੰਗ ਮੈਟੀਰੀਅਲ ਵਜੋਂ ਕਿਵੇਂ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?
17.ਵਟੱਦਾਰ ਫਾਈਬਰ ਬੋਰਡ ਦੇ ਬਕਸਿਆਂ ਤੋਂ ਤੁਹਾਡਾ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?
18. ਏਰੋਸੋਲ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਪਰਿਭਾਸ਼ਾ ਲਿਖੋ।
19. ਖਾਣਯੋਗ ਪਰਤਾਂ ਦੀ ਪਰਿਭਾਸ਼ਾ ਉਦਾਹਰਨ ਸਹਿਤ ਲਿਖੋ।
20.ਟੈਟਰਾਪੈਕ ਦੀ ਪਰਿਭਾਸ਼ਾ ਉਦਾਹਰਨ ਸਹਿਤ ਲਿਖੋ।

PART C

Short answer type questions.Each question carry 4 marks.

1. ਪਰੰਪਰਾਗਤ ਪੈਕਿੰਗ ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
2. ਖਾਦ ਪਦਾਰਥ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਦੇ ਪੰਜ ਮੁੱਖ ਉਦੇਸ਼ਾਂ ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ।
3. ਵਰਤੋਂ ਦੇ ਆਧਾਰ ਤੇ ਪੈਕਿੰਗ ਨੂੰ ਕਿੰਨੀਆ ਕਿਸਮਾ ਵੰਡਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਉਦਾਹਰਨ ਸਹਿਤ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ।
4. ਕਿਸੇ ਵੀ ਖਾਧ ਪਦਾਰਥ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਨੂੰ ਚੁਣਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਕਿੰਨਾ ਗੱਲਾਂ ਦਾ ਧਿਆਨ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?
5. ਧਾਤ ਦੇ ਡੱਬਿਆਂ ਦੇ ਗੁਣ ਅਤੇ ਔਗੁਣ ਲਿਖੋ।
6.ਆਰ - ਅਨੈਮਲ ਅਤੇ ਸੀ - ਅਨੈਮਲ ਡੱਬਿਆ ਵਿੱਚ ਫਰਕ ਦੱਸੋ।
7. ਕੱਚ ਦੀਆਂ ਬੋਤਲਾਂ ਦੇ ਭੋਜ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਦੇ ਗੁਣ ਅਤੇ ਔਗੁਣ ਦੱਸੋ।
8. ਕੱਚ ਦੇ ਬਰਤਨਾਂ ਤੇ ਲੱਗਣ ਵਾਲੇ ਵੱਖ ਵੱਖ ਪ੍ਰਕਾਰ ਦੇ ਢੱਕਣਾ ਬਾਰੇ ਸੰਖੇਪ ਵਿੱਚ ਲਿਖੋ।
9. ਭੋਜਨ ਪੈਕਿੰਗਾਂ ਵਿੱਚ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਗੁਣ ਅਤੇ ਔਗੁਣ ਲਿਖੋ ।
10. ਪੇਪਰ ਨੂੰ ਪੈਕਿੰਗ ਪਦਾਰਥ ਵਜੋਂ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਸਬੰਧੀ ਵਿਸਤਾਰ ਪੂਰਵਕ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦਿਓ।
11. ਲੱਕੜ ਦੀਆ ਪੇਟੀਆਂ ਦੇ ਗੁਣਾਂ ਅਤੇ ਔਗੁਣਾਂ ਬਾਰੇ ਲਿਖੋ।
12. ਵੱਟਦਾਰ ਫਾਈਬਰਬੋਰਡ ਦੇ ਬਕਸਿਆਂ ਦੀ ਭੋਜਨ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਵਰਤੋਂ ਬਾਰੇ ਦੱਸਦੇ ਹੋਏ ਇਹਨਾਂ ਦੇ ਗੁਣਾਂ ਅਤੇ ਔਗੁਣਾਂ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ।
13 ਸੁੰਗੜੀ ਲਪੇਟਣ ਦੀ ਦੂਜੇ ਦਰਜੇ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਵਜੋਂ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰ।
14. ਬਲਿਸਟਰ ਪੈਕਿੰਗ ਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ ।
15. ਐਰੋਸੋਲ ਪੈਕਿੰਗ ਉੱਤੇ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
16. ਟੈਟਰਾਪੈਕ ਦੇ ਫਾਇਦੇ ਅਤੇ ਨੁਕਸਾਨ ਲਿਖੋ।
17. ਭੋਜਨ ਪੈਕ ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਕੱਚ ਦੇ ਬਰਤਨ ਦੀ ਕਿਸਮਾਂ ਬਾਰੇ ਵਿਸਥਾਰ ਵਿੱਚ ਲਿਖੋ।
18. ਡੱਬਿਆਂ ਨੂੰ ਜੰਗ ਲੱਗਣ ਤੋਂ ਬਚਾਉਣ ਦੇ ਤਰੀਕਿਆਂ ਬਾਰੇ ਵਿਸਥਾਰ ਨਾਲ ਵਰਣਨ ਕਰੋ।
19. ਡੱਬਿਆਂ ਦੀ ਬਣਤਰ ਦੇ ਆਧਾਰ ਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਕਿਹੜੀਆਂ ਦੋ ਸ਼੍ਰੇਣੀਆਂ ਵਿੱਚ ਵੰਡਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ? ਉਦਹਾਰਨ ਸਹਿਤ ਵਰਣਨ ਕਰੋ।
20. ਦੂਜੇ ਦਰਜੇ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ,ਪਹਿਲੇ ਦਰਜੇ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਤੋਂ ਕਿਵੇਂ ਵੱਖ ਹੈ।

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