DAY— 15 SEAT NUMBER | | | | | | |

2025 | III | 03 | 1100 | **J-363** | (U)

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (62)

Time : 3 Hrs. **(8 Pages)** **Max. Marks : 70**

ہدایات :- (۱) تمام سوالات لازمی ہیں۔

(۳) جہاں ضروری ہو صاف ستھری شکل بنائیے۔

(۴) بائیں جانب نمبرات کی نشاندہی کی گئی ہے۔

(۴) ہر سوال کا جواب نئے صفحے سے شروع کیجئے۔

سوال نمبر ۱ :- (الف) دئے گئے متبادل میں سے مناسب جواب کا انتخاب کر کے جملے دوبارہ لکھئے۔ **[18]**(6)

(۱) گوشت کو زیادہ گرم کرنے کے نتیجے میں وہ ..... ہے۔

(الف) نرم ہوتا / ہوجاتا (Softening)

(ب) سکڑتا / سکڑ جاتا (Shrinkage)

(ج) سفید ہوتا / ہوجاتا (Whitening)

(د) سخت ہوتا / ہوجاتا (Hardening)

(۲) پھلوں کا رس تیار کرتے وقت ہمیں ..... کا انتخاب کرنا چاہیے۔

(الف) کچّا پھل (Unripe fruit)

(ب) پختہ اور پکا ہوا پھل (Mature and ripe fruit)

(ج) زیادہ پکا ہوا پھل (Overripe fruit)

(د) خراب پھل (بوسیدہ پھل) (Decayed fruit)

(۳) صحت کو خراب کرنے والا کھانا مطلب ..... کھانا ہے۔

(الف) محفوظ (Safe)

(ب) غیر محفوظ (Unsafe)

(ج) غذائیت سے بھرپور (Nutritious)

(د) صحت مند (Healthy)

(۴) غذائی صنعتی خدمات اہلکار میں .....شامل نہیں ہے۔

(الف) بیرا (Waiter)

(ب) گراہک (Customer)

(ج) سپروائزر (Supervisor)

(د) منتظم (Manager)

(۵) کیک بیک (bake) کیا جاتا ہے ..... درجۂ حرارت پر۔

(الف) 100°C

(ب) 120°C

(ج) 170°C

(د) ان میں سے کوئی نہیں

(۶) متوازن غذا کھانا جس میں نارمل (normal) غذائی اجزاء کا استعمال ہوتا ہے۔
غذائیت کی حیثیت سے ..... ہوتے ہیں۔

(الف) کمی (Deficiency)

(ب) برتغذیہ (Over-nutrition)

(ج) موٹے (Obese)

(د) نارمل (Normal)

(ب) ذیل میں دئے گئے 'A' اور 'B' گروپ کی جوڑیاں لگائیے۔ (6)

گروپ 'A'	گروپ 'B'
(الف) دودھ میں بیکٹیریا کو مارتا ہے	(۱) لیموں کے قطرے
(ب) شیل مچھلی (Shell fish)	(۲) پاسچیورائزیشن
(ج) سخت (Hard) کینڈی	(۳) جمالیاتی توازن
(د) کھانے کے قابل تیل	(۴) صحت منداور غذائیت سے بھرپور
(ہ) رنگ (Colour)	(۵) کیکڑے
(و) سوپ (شوربہ)	(۶) ارجیمون تیل
	(۷) کھلاڑیوں کا مشروب

(ج) ہدایات کے مطابق درج ذیل سوالات کے جوابات لکھئے۔ (6)

(۱) لفظ کو صحیح کر کے لکھئے۔

ک س ی ن ی دودھ میں موجود پروٹین ہے۔

(۲) نامناسب لفظ کی شناخت کیجئے۔

جیلیٹین، پیکٹین، انڈے، اگراگر

(۳) صحیح ہے یا غلط لکھئے۔

قبض میں پانی کی مقدار کم از کم 1.5 لیٹر ہونی چاہیے۔

(۴) پہلی جوڑی کو دیکھتے ہوئے دوسری جوڑی مکمل کیجئے۔

لکڑی کا برادہ : مرچ پاؤڈر

چکوری : ——

(۵) اشارہ کی مدد سے لفظ کو مکمل کریں۔

اشارہ: ایک ہی ڈبّے میں مختلف مسالے ہوتے ہیں۔

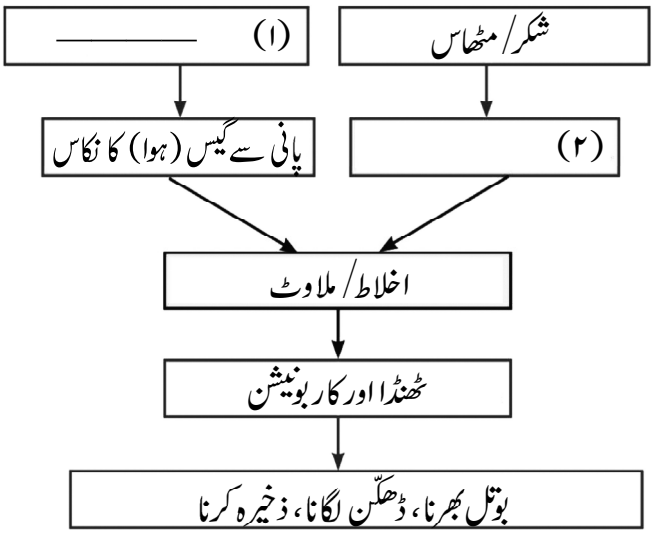
	ا			ل			ہ

(۶) میں کون ہوں؟

میں ایک الکحلی مشروب ہوں اور انگور سے تیار ہوتا ہوں۔

سوال نمبر۲ :- (الف) درج ذیل سے کوئی چھ سوالات کے جوابات دیجئے۔ (12) **[16]**

(i) کاربونیٹیڈ مشروبات کے فلوچارٹ کو مکمل کیجئے۔



(ا) —————— (۲) ——————

(ii) ہماری خوراک میں شامل پروٹین کے مختلف ذرائع لکھئے۔

(iii) دودھ کی مختلف مصنوعات کا اندراج کیجئے۔

(iv) کھیل کے مشروبات۔

(v) گندم کے آٹے کی اقسام کی وضاحت کیجئے۔

(vi) بشریاتی طریقے (Anthropometry Method) پر نوٹ لکھئے۔

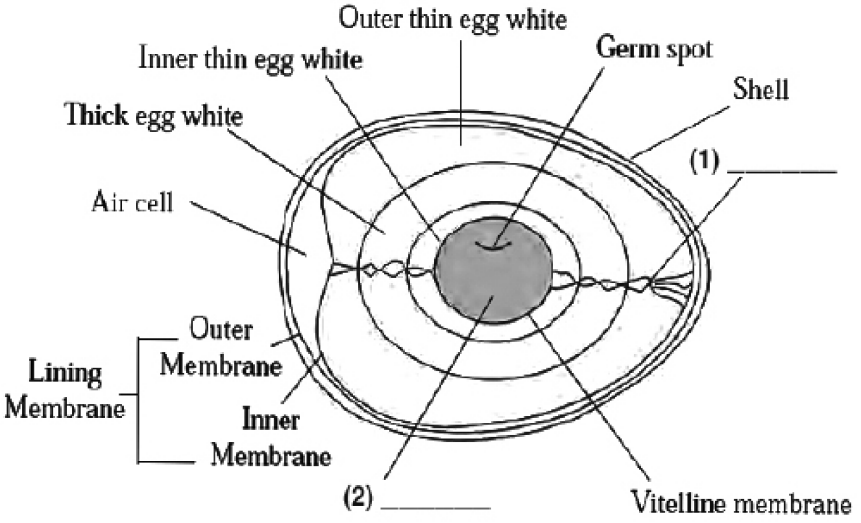
(vii) موٹاپے میں کن غذاؤں سے پرہیز کرنا چاہیے۔

(ب) مندرجہ ذیل سوالات کے مختصر جوابات دیجئے۔ (کوئی دو) (4)

(i) تعریف بیان کیجئے۔تخمیر (Fermentation)۔

(ii) غذائی صنعتی خدمات کے افراد کی ملازمت کی تفصیل لکھئے۔(کوئی دو)

(iii) مندرجہ ذیل خاکہ کو نامزد کیجئے۔



(۱) _____

(۲) _____

سوال نمبر۳ :- **(الف)** درج ذیل سوالات کے مختصر جوابات دیجئے۔ (کوئی چار) (12) **[18]**

(i) مشروبات کی درجہ بندی کیجئے۔

(ii) بیکری مصنوعات کے لئے استعمال ہونے والے بیک کے برتنوں کی شناخت کیجئے۔

(الف) ——



(ب) ——



(ج) ——



(iii) Caramel، ٹافی (Toffee) اور فج (Fudge) کی وضاحت کیجئے۔

(iv) غذائی فاضل کو ٹھکانے (Food waste disposal) لگانے کے کوئی تین طریقے لکھئے۔

(v) خراب تغذیہ (Malnutrition) کی تعریف اور اقسام بیان کیجئے۔

(ب) درج ذیل کے جوابات لکھئے۔ (کوئی دو) (6)

(i) Cookery (کوکری) میں انڈے کے کوئی تین افعال لکھئے۔

(ii) نیچے دی گئی شئے کی شناخت کیجئے اور اس کے بارے میں لکھئے۔



(iii) بیورو آف انڈین اسٹینڈرڈ (Bureau of Indian Standard (BIS))

سوال نمبر۴ :- درج ذیل سوالات کو حل کیجئے۔ **[18]**

(چھ نمبرات والے تین ذیلی سوالات اور ہر ایک سوال آپشن (Option) رکھتا ہے)

(الف) (i) دودھ کی ترکیب (Composition of Milk) کو تفصیل سے بیان کیجئے۔ (6)

یا

(ii) مچھلی کی پروسیسنگ (Fish Processing) کے طریقوں کو لکھئے۔ ان میں سے کوئی دو کو تفصیل سے لکھئے۔

(ب) (i) ملاوٹ (Adulteration) کی تعریف بیان کیجئے۔ اس کی وجوہات اور اقسام کی وضاحت کیجئے۔ (6)

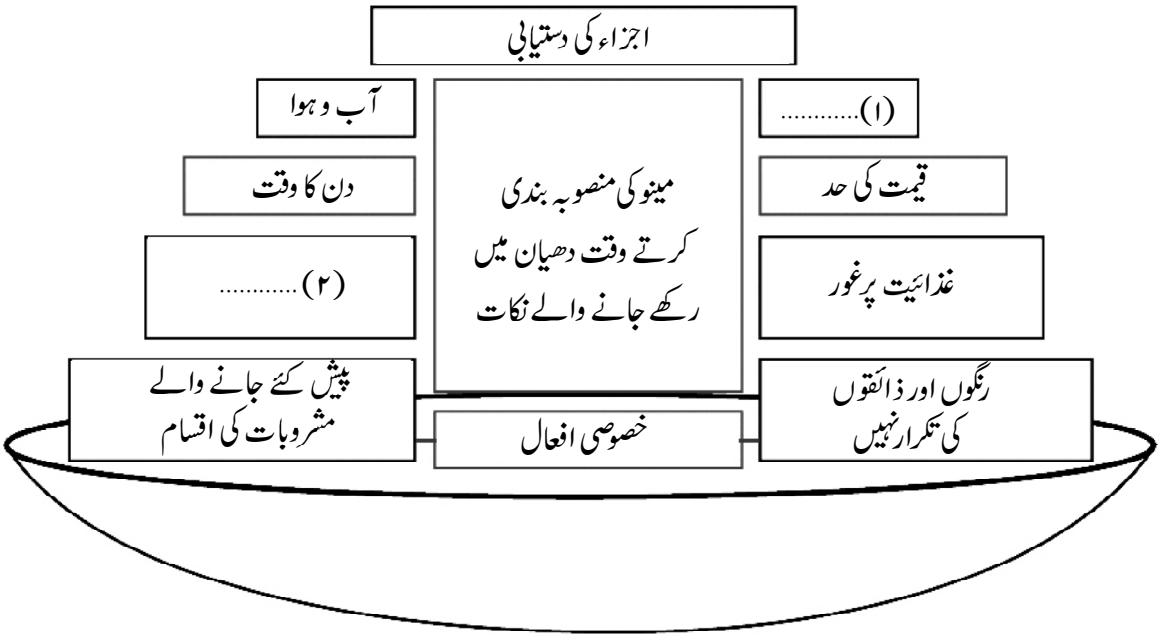
یا

(ii) ذیابطیس کے مریض کے لئے علاج اور خوراک کی وضاحت کیجئے۔

(ج) (i) (a) مینو میں توازن (Menu balancing) کیا ہے؟ (1)

(b) اس کے اقسام بیان کیجئے۔ (3)

(c) درج ذیل فلو چارٹ مکمل کیجئے۔ (2)



(۱) _____ (۲) _____

یا

(ii) سفید گریوی کے اجزاء لکھئے اور اس کی تیاری، استعمال اور ذخیرہ کی وضاحت کیجئے۔ (6)

◆◆◆