DAY — **16** SEAT NUMBER | | | | | | |

2025	III	04	1500	**J-377**	(M)

MULTISKILL TECHNICIAN (E6)
(FOOD PROCESSING)

Time : 3 Hrs. **(4 Pages)** **Max. Marks : 80**

सूचना : *(१) सर्व प्रश्न सोडविणे अनिवार्य आहे.*

(२) योग्य ठिकाणी सुबक आकृती काढा.

(३) उजवीकडील अंक प्रश्नांचे पूर्ण गुण दर्शवितात.

(४) सर्व प्रश्नांच्या उत्तरांचा प्रारंभ नवीन पानांवर करावा.

प्र. १. **(अ)** रिकाम्या जागी योग्य पर्याय लिहून विधाने पूर्ण करा व वाक्ये पुन्हा लिहा : (५) **[२०]**

(१) ------ भाज्यात पाण्याचे प्रमाण ३ ते ८ टक्के ठेवतात.

(अ) सुकविलेल्या (ब) शेतामधील

(क) हिरव्या

(२) व्हिनेगरमध्ये कमीत कमी ------ टक्के ॲसेटिक आम्ल असते.

(अ) १० (ब) ४

(क) १४

(३) यीस्टच्या वापरामुळे बेकरी पदार्थात ------ वायू तयार होतो.

(अ) कार्बन डायऑक्साईड (ब) हायड्रोजन

(क) नायट्रोजन

(४) मसाल्यांचा अती वापर आरोग्यासाठी ------ असतो.

(अ) हितकारक (ब) हानिकारक

(क) धोकादायक

(५) बँकेचे कर्ज घेण्यासाठी ------ आवश्यकता लागते.

(अ) हमीदार (ब) जामीनदार

(क) इन्कम टॅक्स रिटर्न

(ब) खालील 'अ' व 'ब' गटांतील शब्दांच्या योग्य जोड्या जुळवा : (५)

'अ' गट	'ब' गट
(अ) सुगंधित फळ	(१) वसा युक्त
(ब) युजिनॉल	(२) अंड्यांचा पांढरा बलक
(क) बटर आयसिंग	(३) उद्योगाच्या सुरुवातीला
(ड) रॉयल आयसिंग	(४) जायफळ
(इ) प्रकल्प संशोधन	(५) लवंग

(क) खालील विधाने 'बरोबर' आहेत की 'चूक' ते लिहा : (५)

(१) वाळविलेली फळे व भाज्याचे वेष्टिणीकरण पॉलिथिन पिशव्यामध्ये करतात.

(२) मिठाच्या तीव्र द्रावणामध्ये फळे लवकर खराब होतात.

(३) लोणच्यामुळे पाचक रसांना चालना मिळते.

(४) पुदिन्यामध्ये पेपरमिंट तेल असते.

(५) व्यवसाय सुरू केल्यानंतर खेळत्या भांडवलाची आवश्यकता नसते.

(ड) खालील प्रश्नांची प्रत्येकी फक्त 'एका' वाक्यात उत्तरे लिहा : (५)

(१) फळे का वाळविली जातात?

(२) व्हिनेगर कशाच्या संपर्कात आल्यानंतर लोणचे काळे पडते?

(३) अन्न कोणत्या कारणांमुळे खराब होऊ शकते?

(४) आयसिंगचा कोणताही एक फायदा लिहा.

(५) ताळेबंद किंवा बॅलन्सशीट म्हणजे काय?

प्र. २. खालील प्रश्नांची थोडक्यात उत्तरे लिहा (कोणतेही चार) : **[१२]**

(१) भारतासारख्या देशात सूर्यप्रकाशाच्या साहाय्याने कोणकोणती फळे व पालेभाज्या वाळवितात?

(२) मुखशुद्धी म्हणून कशाचा वापर केला जातो?

(३) लोणच्यासाठी सामान्यपणे वापरण्यात येणाऱ्या भाज्या व फळांची यादी तयार करा.

(४) ब्रेड तयार केल्यानंतर गार करणे का आवश्यक आहे?

(५) सांबार मसाला तयार करण्यासाठी लागणारे साहित्य लिहा.

(६) व्यवसायासाठी भांडवल कसे उभे करतात?

प्र. ३. खालील प्रश्नांची थोडक्यात उत्तरे लिहा (कोणतेही चार) : **[१२]**

(१) केकला मध्यभागी शंकुसारखा फुगवटा तयार होण्याची कारणे लिहा.

(२) विद्युत ओव्हन म्हणजे काय?

(३) केक नीट भाजला आहे हे ओळखण्याच्या चाचण्या लिहा.

(४) बिस्कीटे व कुकीज मऊ तयार होणे व जास्त पसरण्याची कारणे लिहा.

(५) कांद्याच्या लोणच्यासाठी लागणारे साहित्य लिहा.

(६) ऑफिस व कारखान्यातील कामांसाठी लागणारी फर्निचर, साधने लिहा.

प्र. ४. खालील प्रश्नांची सविस्तर उत्तरे लिहा (कोणतेही तीन) : **[१२]**

(१) फळे वाळविताना गंधकाची धुरी का देतात?

(२) मसाल्यांचे लोणच्यातील कार्य लिहा.

(३) कणीक आंबवताना कोणते बदल घडून येतात?

(४) मोहरीचा वापर कशासाठी केला जातो?

(५) उद्योग बंद पडण्याची कारणे लिहा.

प्र. ५. खालील प्रश्नांची सविस्तर उत्तरे लिहा (कोणतेही तीन) : **[१२]**

(१) केकचा पृष्ठभाग सपाट तयार होण्याची कारणे लिहा.

(२) आयसिंगसाठी वापरल्या जाणाऱ्या घटक पदार्थांची नावे लिहा.

(३) मसाल्याच्या पदार्थांची पाककलेतील कोणतीही चार कार्ये लिहा.

(४) युजिनॉल युक्त मसाल्यांची माहिती लिहा.

(५) खेळते भांडवल म्हणजे काय?

प्र. ६. (अ) खालीलपैकी प्रश्नाचे सविस्तर उत्तर लिहा (कोणतेही एक): (६) **[१२]**

(१) अंजीर सुकविण्याची प्रक्रिया लिहा.

(२) लोणची पॅकिंगची प्रक्रिया लिहा.

(ब) खालील प्रश्नांपैकी प्रश्नाचे सविस्तर उत्तर लिहा (कोणतेही एक): (६)

(१) अन्न हाताळणाऱ्या व्यक्तीने कोणती काळजी घ्यावी?

(२) पाककलेत मसाले वापरताना घ्यावयाची काळजी लिहा.

◆◆◆