

Food Processing
Jam, Jelly and Ketchup Processing Technician

Theory Maximum Marks: 200
Marks Scored:

Maximum Time(in minutes): 60

Candidate's Name: Father's Name.....
Batch ID: Candidate's ID.....
Date:..... Centre of Examination:.....

FIC/N0109-Prepare and maintain work area and process machineries for jam, jelly and ketchup processing
Question 1 : What are the basic steps for washing hands?

- A. Wash thoroughly with water and dry
- B. Apply soap, wash thoroughly, rinse and use paper towels
- C. Apply soap, wash thoroughly
- D. None of the above

Translation hi : हाथ धोने के लिए बुनियादी कदम क्या हैं?

- A. पानी से अच्छी तरह धोएं और सुखानें
- B. साबुन लगाएं, अच्छी तरह से धोएं, कुल्ला और कागज तौलिये का उपयोग करें
- C. साबुन लगाएं, अच्छी तरह से धोएं
- D. इनमें से कोई भी नहीं

Question 2 : FSSAI is an autonomous body responsible for protecting and promoting public health through the regulation and supervision of food safety. FSSAI stands for?

- A. Food Safety and Standards Authority of India
- B. Food Security and Standards Authority of India
- C. Food Safety and Statutory Authority of India
- D. Food Safety and Standards Administration of India

Translation hi : FSSAI एक स्वायत्त निकाय है जो खाद्य सुरक्षा के विनियमन और पर्यवेक्षण के माध्यम से सार्वजनिक स्वास्थ्य की रक्षा और बढ़ावा देने के लिए जिम्मेदार है। FSSAI के लिए क्या है?

- A. भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण
- B. भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण
- C. भारतीय खाद्य सुरक्षा और वैधानिक प्राधिकरण
- D. भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्रशासन

Question 3 : Which of the following not a habit of personal hygiene?

- A. Washing hands with soap
- B. Taking bath daily
- C. Polishing the nail with nail polish
- D. Hairs clean and cut short

Translation hi : निम्नलिखित में से कौन व्यक्तिगत स्वच्छता की आदत नहीं है?

- A. साबुन से हाथ धोना
- B. प्रतिदिन स्नान करना
- C. नेल पॉलिश से नेल पॉलिश लगाना
- D. साफ-सुथरा और छोटा काट देना है

Question 4 : Which small equipment is used to taste the food?

- A. Knife
- B. Cooking Ladle
- C. Fresh Spoon
- D. Salamander

Translation hi : भोजन का स्वाद लेने के लिए कौन से छोटे उपकरण का उपयोग किया जाता है?

- A. चाकू
- B. खाना पकाने का लारुन
- C. ताजा चम्मच
- D. सलमन्डर

Question 5 : Which of the following is wet waste?

- A. Plastic bags
- B. Syringes
- C. Leftover food
- D. Batteries

Translation hi : निम्न में से कौन भीला कचरा है?

- A. प्लास्टिक की थैली
- B. सीरिंग
- C. बचा हुआ भोजन
- D. बैटरी

FIC/N0110-Prepare for production of jam, jelly and ketchup

Question 6 : Which of the following is NOT a Citrus fruit used to make jams and jelly?

- A. Lime
- B. Banana
- C. Orange
- D. Lemon

Translation hi : जाम और जेली बनाने के लिए इस्तेमाल होने वाला खट्टे फल निम्नलिखित में से कौन नहीं है?

- A. लूमा
- B. केला
- C. नारंगी
- D. नींबू

Question 7 : To make jelly which type of fruit you will use?

- A. Mushy fruit
- B. Overripe fruit
- C. Red colored fruits
- D. Diseased fruits

Translation hi : जेली बनाने के लिए आप किस प्रकार के फल का उपयोग करेंगे?

- A. मुली का फल
- B. अधिक फल
- C. लाल रंग के फल
- D. रोगग्रस्त फल

Question 8 : Which of the following fruit need to peel off for making jams and jelly?

- A. Berries
- B. Cherries
- C. Pears
- D. All of the above

Translation hi : जाम और जेली बनाने के लिए निम्नलिखित में से किस फल को छीलना चाहिए?

- A. जामुन
- B. चेरी
- C. रसिया
- D. ऊपर के सभी

Question 9 : Which among the following contains least quantity of pectin?

- A. Cherry
- B. Apple
- C. Plums
- D. Crabapples

Translation hi : निम्नलिखित में से किसमें पेक्टिन की मात्रा कम से कम है?

- A. चेरी
- B. सेब
- C. बेर
- D. जंगली सेब

Question 10 : _____ is sugar processed citrus fruit which includes the rind.

- A. Jam
- B. Jelly
- C. Marmalade
- D. Punch

Translation hi : _____ चीनी प्रसंस्कृत खट्टे फल है जिसमें छिलका भी शामिल है।

- A. जाम
- B. जेली
- C. मुरम्बा
- D. पंच

FIC/N0111- Produce jam, jelly and ketchup

Question 11 : Tomato ketchup is made by concentrating tomato juice or pulp without seeds and pieces of skin?

- A. TRUE
- B. FALSE

Translation hi : टमाटर केचप को बिना बीज और त्वचा के टुकड़ों के टमाटर के रस या पूरे को केंद्रित करके बनाया जाता है?

- A. सच
- B. असत्य

Question 12 : Which of the following is a sequence of Preparation of Tomato Ketchup: 1 - Select fully ripe deep coloured tomatoes. 2 - Wash them thoroughly in running water to remove dirt and extraneous matter and form off the decayed or defective portions. 3 - Place the tomatoes in a muslin cloth bag and dip in boiling water for 3-5 minutes to facilitate pulping. 4 - The fruits are then crushed thoroughly in a stainless steel or aluminium vessel with a wooden ladle.

- A. 1-3-4-2
- B. 1-4-2-3
- C. 1-2-3-4
- D. 1-2-4-3

Translation hi : निम्नलिखित में से कौन सा टमाटर केचप की तैयारी का एक क्रम है: 1 - पूरी तरह से गहरे रंग के टमाटर का चयन करें। 2 - गंदगी और बाहरी पदार्थ को हटाने के लिए बहते पानी में उन्हें अच्छी तरह से धोएं और श्व या अश्वपूर्ण भागों को हटा दें। 3 - टमाटर को मुलमल के कपड़े की थैली में रखें और गूदे को सुखाने के लिए 3-5 मिनट के लिए उबलते पानी में डुबोएं। 4 - फलों को सब स्टेनलेस स्टील या एल्युमिनियम के बर्तन में लकड़ी की सीढ़ी से अच्छी तरह से कुचल दिया जाता है।

- A. 1-3-4-2
- B. 1-4-2-3
- C. 1-2-3-4
- D. 1-2-4-3

Question 13 : One of the principle goal of food preservation method is

- A. Increasing the shelf life of the food
- B. Spoils the food
- C. Decreasing the shelf life of the food
- D. Decreasing the nutritional value of the food

Translation hi : खाद्य संरक्षण विधि का एक सिद्धांत लक्ष्य है

- A. भोजन का शेल्फ जीवन बढ़ाना
- B. भोजन को खराब कर देना है
- C. भोजन का शेल्फ जीवन घटाना
- D. भोजन के पोषण मूल्य में कमी

Question 14 : Which of the following material required for the preparation of Tomato Ketchup?

- A. Sugar
- B. Salts
- C. Vinegar
- D. All of the above

Translation hi : टमाटर केचप की तैयारी के लिए निम्नलिखित में से कौन सा सामग्री आवश्यक है?

- A. चीनी
- B. लवण
- C. सिरका
- D. ऊपर के सभी

Question 15 : A destoner machine is used for:

- A. To peel off the fruits
- B. To separate seeds from fruits
- C. To wash out the fruits
- D. To chop the fruits and vegetable

Translation hi : एक डिस्टोनर मशीन का उपयोग किया जाता है:

- A. फलों को छीलने के लिए
- B. फलों से बीज को अलग करना
- C. फलों को धोने के लिए
- D. फलों और सब्जी को काटना

FIC/N0112-Complete documentation and record keeping related to production of jam, jelly and ketchup

Question 16 : ERP, just by considering name we can simply define ERP as System or software that used to manage all the resources of whole enterprise. ERP Stands for?

- A. Enterprise Research Planning System
- B. Enterprise Resource Planning System
- C. Enterprise Record Planning System
- D. Enterprise Resource Process System

Translation hi : ईआरपी, केवल नाम पर विचार करके हम ईआरपी को सिस्टम या सॉफ्टवेयर के रूप में परिभाषित कर सकते हैं जो पूरे उद्यम के सभी संसाधनों का प्रबंधन करता है। ईआरपी के लिए क्या है?

- A. एंटरप्राइज रिसर्च प्लानिंग सिस्टम
- B. एंटरप्राइज रिसोर्स प्लानिंग सिस्टम
- C. एंटरप्राइज रिकॉर्ड प्लानिंग सिस्टम
- D. एंटरप्राइज रिसोर्स प्रोसेस सिस्टम

Question 17 : Raw materials in the storage area shall be appropriately labeled. Labels shall be clearly marked with the information:

- A. Designated name of the product and the internal code reference
- B. Manufacturer's name, address and batch number
- C. The manufacturing date, expiry date and other label details
- D. All of the above

Translation hi : भंडारण क्षेत्र में कच्चे माल को उचित रूप से लेबल किया जाएगा। लेबल को स्पष्ट रूप से सूचना के साथ चिह्नित किया जाएगा:

- A. उत्पाद का नामित नाम और आंतरिक कोड संदर्भ
- B. निर्माता का नाम, पता और बैच नंबर
- C. निर्माण तिथि, समाप्ति तिथि और अन्य लेबल विवरण
- D. ऊपर के सभी

Question 18 : A written approved procedure which gives instruction for performing operation not necessarily specific to a given product or material but of a more general matter is called?

- A. Good Manufacturing Practice
- B. Process Control
- C. Product Manufacturing Vessels
- D. Standard Operating Procedure

Translation hi : एक लिखित स्वीकृत प्रक्रिया जो किसी भी उत्पाद या सामग्री के लिए जरूरी नहीं कि औररहित करने के लिए निर्दिष्ट होती है, लेकिन एक अधिक सामान्य बात कहलाती है?

- A. अच्छी विनिर्माण प्रक्रिया
- B. प्रक्रिया नियंत्रण
- C. उत्पाद विनिर्माण वेसल्स
- D. मानक संचालन प्रक्रिया

Question 19 : Prior to packaging and labeling of a any product, it shall be ensured by the licensee that samples are drawn from the bulk and duly tested, approved and released by the quality control personnel?

- A. TRUE
- B. FALSE

Translation hi : किसी भी उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग से पहले, यह ग्राहक-स्वीकारक द्वारा सुनिश्चित किया जाएगा कि गूथवसा निरंतरण कर्मियों द्वारा नमूने और विश्लेषण परीक्षण किए गए, अनुमोदित और जारी किए गए हैं?

- A. सच
- B. असत्य

Question 20 : What is yeast?

- A. Living micro-organism
- B. Chemical leavening agent
- C. Type of sugar
- D. Fat

Translation hi : खमीर क्या है?

- A. जीवित सूक्ष्म जीव
- B. रासायनिक उत्साह एजेंट
- C. चीनी का प्रकार
- D. मोटी

FIC/N9001-Food safety hygiene and sanitation for processing food products

Question 21 : Identify the below image:

- A. Safety Goggle
- B. Safety Hand Gloves
- C. Safety Belt
- D. Safety Helmet

Translation hi : नीचे दी गई छवि को पहचानें:

- A. सेफ्टी गॉगल
- B. सुरक्षा हाथ दस्ताने
- C. सुरक्षा बेल्ट
- D. सुरक्षा शिर्धारण

Question 22 : Identify the below image:

- A. Wet Chemical
- B. Foam Spray
- C. Dry Sand
- D. Water Type

Translation hi : नीचे दी गई छवि को पहचानें:

- A. गीला रसायन
- B. फोम स्प्रे
- C. सूखी रेत
- D. पानी का प्रकार

Question 23 : Prior to ask workers to wear PPE, employers are required to:

- A. Perform hazard assessments, as required, and determine the PPE needed to protect workers.
- B. Provide training on the proper use of PPE for working on or near exposed energized parts.
- C. Inspect and test certain PPE to ensure that they are not damaged or defective, and will provide the needed protection.
- D. All of the above

Translation hi : श्रमिकों को पीपीई पहनने के लिए कहने से पहले, नियोजकों के लिए आवश्यक हैं:

- A. आवश्यकतानुसार खतरनाक आकलन करें, और श्रमिकों की सुरक्षा के लिए आवश्यक पीपीई निर्धारित करें।
- B. पीपीई के सभ्यता उपयोग पर प्रशिक्षण प्रदान करना या उसके आसपास के उर्जावान भागों पर काम करना।
- C. पीपीई का निरीक्षण और परीक्षण करें ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि वे क्षतिग्रस्त या दोषपूर्ण नहीं हैं, और आवश्यक सुरक्षा प्रदान करें।
- D. ऊपर के सभी

Question 24 : When a fire breaks out in a production area, you should:

- A. Ring the safety alarm
- B. Put fire extinguishing measures into action
- C. Inform supervisor and start evacuation procedure
- D. All of the above

Translation hi : जब एक उत्पादन क्षेत्र में आग लग जाती है, तो आपको चाहिए:

- A. सुरक्षा अलार्म बजाना
- B. कार्रवाई में आग बुझाने के उपाय उठाते
- C. पर्यवेक्षक को सूचित करें और निकासी प्रक्रिया शुरू करें
- D. ऊपर के सभी

Question 25 : Any substance or material which could adversely affect the safety of the public is called_____?

- A. Hazardous material
- B. Milk product
- C. Fire extinguisher
- D. All of the above

Translation hi : कोई भी पदार्थ या सामग्री जो जनता की सुरक्षा पर प्रतिकूल प्रभाव डाल सकती है उसे _____ कहा जाता है?

- A. खतरनाक पदार्थ
- B. दुग्ध उत्पाद
- C. अग्निशामक
- D. ऊपर के सभी