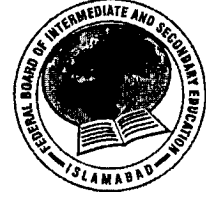


Version No.			
1	9	0	1

ROLL NUMBER							



0	0	●	0
●	1	1	●
2	2	2	2
3	3	3	3
4	4	4	4
5	5	5	5
6	6	6	6
7	7	7	7
8	8	8	8
9	●	9	9

0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9	9	9

Answer Sheet No. _____

Sign. of Candidate _____

Sign. of Invigilator _____

Section - A is compulsory. All parts of this section are to be answered on this page and handed over to the Centre Superintendent. Deleting/overwriting is not allowed. Do not use lead pencil.

FUNDAMENTALS OF COOKING SSC-I

SECTION - A (Marks 06)

Time allowed: 10 Minutes

حصہ اول لازمی ہے۔ اس کے جوابات اسی صفحہ پر دے کر ناظم مرکز کے حوالے کریں۔ کاٹ کر دوبارہ لکھنے کی اجازت نہیں ہے۔ لیڈ پینسل کا استعمال ممنوع ہے۔

Fill the relevant bubble against each question:

ہر سوال کے سامنے دیے گئے درست دائرہ کو پر کریں۔

- Hand washing falls in:

<input type="radio"/> Chemical hygiene ہاتھ دھونا کس زمرے میں آتا ہے؟	<input type="radio"/> Personal hygiene ذاتی حفظانِ صحت	<input type="radio"/> HACCP	<input type="radio"/> Food Hygiene خوراک کے حفظانِ صحت
--	---	-----------------------------	---
- Hands usually come in contact with around _____ bacteria per day.

<input type="radio"/> 2 million ہاتھ عام طور پر روزانہ _____ بیکٹیریا کے ساتھ رابطے میں آتے ہیں۔	<input type="radio"/> 20 million 20 ملین	<input type="radio"/> 10 million 10 ملین	<input type="radio"/> 200 thousand 200 ہزار
---	---	---	--
- _____ is better than a cure.

<input type="radio"/> Safety حفاظت	<input type="radio"/> Hygiene حفظانِ صحت	<input type="radio"/> System سسٹم	<input type="radio"/> Prevention روک تھام
---------------------------------------	---	--------------------------------------	--
- Fire Class C is:

<input type="radio"/> Fires involving metals (Iron) دھاتوں پر مشتمل آگ (لوہا)	<input type="radio"/> Fires involving live electrical apparatus (Short circuit) آگ جس میں لائیو برقی آلات شامل ہوں (شارٹ سرکٹ)	<input type="radio"/> Fires involving gases گیسوں پر مشتمل آگ	<input type="radio"/> Fires involving solid materials (wood, paper or textiles) آگ جس میں ٹھوس مواد شامل ہو (کڑی، کانٹھ یا کپڑا)
--	---	--	---
- HACCP is the concept that's been around since _____ in NASA.

<input type="radio"/> 1940	<input type="radio"/> 1950	<input type="radio"/> 1960	<input type="radio"/> 1970
----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------
- The serving temperature of Russian Salad is:

<input type="radio"/> 4°C	<input type="radio"/> 7°C	<input type="radio"/> 9°C	<input type="radio"/> 35°C
---------------------------	---------------------------	---------------------------	----------------------------



FUNDAMENTALS OF COOKING SSC-I

132

Time allowed: 2:00 Hours

Total Marks Sections B and C: 24

NOTE: Answer any seven parts from Section 'B' and any two questions from Section 'C' on the separately provided answer book. Use supplementary answer sheet i.e. Sheet-B if required. Write your answers neatly and legibly.

SECTION - B (Marks 14)

- Q. 2 Answer any SEVEN parts. Be brief and to the point. All parts carry equal marks. (7 x 2 = 14)
- PPE stands for?
 - What is contaminated food?
 - What does HACCP stands for?
 - Write down low fat milk fat percentage.
 - Which vitamin we can get with egg consumption?
 - What is the rank of Pakistan among the milk producing countries?
 - Enlist categories of dairy products.
 - At what temperature should the fresh meat be stored?
 - What is the service temperature of Cold coffee?
 - What is mint margarita?

SECTION - C (Marks 10)

Note: Attempt any TWO question. All questions carry equal marks. (2 x 5 = 10)

- Q. 3 What is personal safety? Describe it properly. Also write a detailed note on workplace safety procedures.
- Q. 4 What is Danger zone? Also explain food preservation methods in detail.
- Q. 5 Describe in detail the types of categories of vegetables and greens.

حصہ دوم (کل نمبر 14)

(7x2 = 14)

سوال نمبر ۲: مندرجہ ذیل میں سے کوئی سے سات (07) اجزاء کے مختصر جوابات تحریر کریں۔ تمام سوالوں کے نمبر برابر ہیں۔

- پی پی ای (PPE) کا کیا مطلب ہے؟
- آلودہ کھانا کیا ہے؟
- HACCP کا کیا مطلب ہے؟
- کم چکنائی والے دودھ میں فیٹ کتنے فیصد ہوتی ہے؟
- انڈے کے استعمال سے ہمیں کون سا دامن ملتا ہے؟
- دودھ پیدا کرنے والے ممالک میں پاکستان کا کون سا نمبر ہے؟
- ڈیری مصنوعات کی اقسام درج کریں۔
- تازہ گوشت کو کس درجہ حرارت پر رکھنا چاہیے؟
- کولڈ کافٹی پیش کرتے وقت درجہ حرارت کیا ہونا چاہیے؟
- منٹ مارگریٹا (Mint Margarita) کیا ہے؟

حصہ سوم (کل نمبر 10)

(2x5=10)

(کوئی سے دو سوال حل کیجیے۔ تمام سوالوں کے نمبر برابر ہیں۔)

- سوال نمبر ۳: ذاتی حفاظت کیا ہے؟ اسے واضح کریں۔ نیز کام کرنے کی جگہ کی حفاظت پر ایک تفصیلی نوٹ تحریر کریں۔
- سوال نمبر ۴: خطرناک زون کیا ہے؟ نیز خوراک کے تحفظ کے طریقے بھی تفصیل سے بیان کریں۔
- سوال نمبر ۵: سبزیوں اور سبز پودوں کی اقسام اور زمرے تفصیل سے بیان کریں۔