

Series HMJ







कोड नं. Code No. 333

रोल नं.				
Roll No.				

परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें ।

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.

	नोट		NOTE
(I)	कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 11 हैं।	(I)	Please check that this question paper contains 11 printed pages.
(II)	प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें।	(II)	Code number given on the right hand side of the question paper should be written on the title page of the answer-book by the candidate.
(III)	कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 42 प्रश्न हैं।	(III)	Please check that this question paper contains 42 questions.
(IV)	कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, उत्तर-पुस्तिका में प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें।	(IV)	Please write down the Serial Number of the question in the answer-book before attempting it.
(V)	इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है । प्रश्न-पत्र का वितरण पूर्वाह्व में 10.15 बजे किया जाएगा । 10.15 बजे से 10.30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे।	(V)	15 minute time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 10.15 a.m. From 10.15 a.m. to 10.30 a.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the answer-book during this period.

खाद्य उत्पादन FOOD PRODUCTION

निर्धारित समय: 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 60

Time allowed: 3 hours

Maximum Marks: 60



सामान्य निर्देश:

निम्नलिखित निर्देशों को बहुत सावधानी से पिढ़ए और उनका सख़्ती से पालन कीजिए :

- (a) इस प्रश्न-पत्र में **दो** खण्ड हैं **खण्ड क** : रोजगार कौशल और **खण्ड ख** : विषय कौशल ।
- (b) खण्ड क : रोजगार कौशल (10 अंक)
 - (i) दिए गए **6** प्रश्नों में से किन्हीं **4** प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न **1** अंक का है।
 - (ii) दिए गए 5 प्रश्नों में से किन्हीं 3 प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 2 अंक का है।
- (c) खण्ड ख : विषय कौशल (50 अंक)
 - (i) दिए गए 12 प्रश्नों में से किन्हीं 10 प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रत्येक प्रश्न 1 अंक का है ।
 - (ii) दिए गए **7** प्रश्नों में से किन्हीं **5** प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न **2** अंक का है।
 - (iii) दिए गए **7** प्रश्नों में से किन्हीं **5** प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न **3** अंक का है।
 - (iv) दिए गए 5 प्रश्नों में से किन्हीं 3 प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 5 अंक का है।
- (d) इस प्रश्न-पत्र में **42** प्रश्न शामिल हैं जिनमें से **30** प्रश्नों के उत्तर देने हैं ।
- (e) सभी प्रश्नों के विशेष भाग। खण्ड को सही क्रम में कीजिए।
- (f) अधिकतम समय **3** घंटे है।

खण्ड क

(रोजगार कौशल)

10 अंक

 $1 \times 4 = 4$

1

1

दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 4 प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 1 अंक का है। बहुविकल्पीय प्रश्न : सबसे सही विकल्प चुनिए।

1. निम्नलिखित वाक्य में विलुप्त शब्द भरिए :

The moment he switched _____ the television, there was complete silence in the room.

- (A) of
- (B) off
- (C) on
- (D) to
- 2. बहिर्मुखी (Extrovert) व्यक्तित्व वाला व्यक्ति
 - (A) सहयोगी होता है
 - (B) मिलनसार होता है
 - (C) शांत एवं मेहनती होता है
 - (D) सृजनशील होता है





General Instructions:

Read the following instructions very carefully and strictly follow them:

- (a) This question paper consists of **two** parts viz. **Section A**: Employability Skills and **Section B**: Subject Skills.
- (b) Section A: Employability Skills (10 Marks)
 - (i) Answer any 4 questions out of the given 6 questions of 1 mark each.
 - (ii) Answer any 3 questions out of the given 5 questions of 2 marks each.
- (c) Section B: Subject Skills (50 Marks)
 - (i) Answer any 10 questions out of the given 12 questions of 1 mark each.
 - (ii) Answer any 5 questions out of the given 7 questions of 2 marks each.
 - (iii) Answer any 5 questions out of the given 7 questions of 3 marks each.
 - (iv) Answer any 3 questions out of the given 5 questions of 5 marks each.
- (d) This question paper contains **42** questions out of which **30** questions are to be answered.
- (e) All questions of a particular part/section must be attempted in the correct order.
- (f) The maximum time allowed is **3** hours.

SECTION A

(Employability Skills)

10 Marks

Answer any 4 questions out of the given 6 questions of 1 mark each.

 $1 \times 4 = 4$

1

1

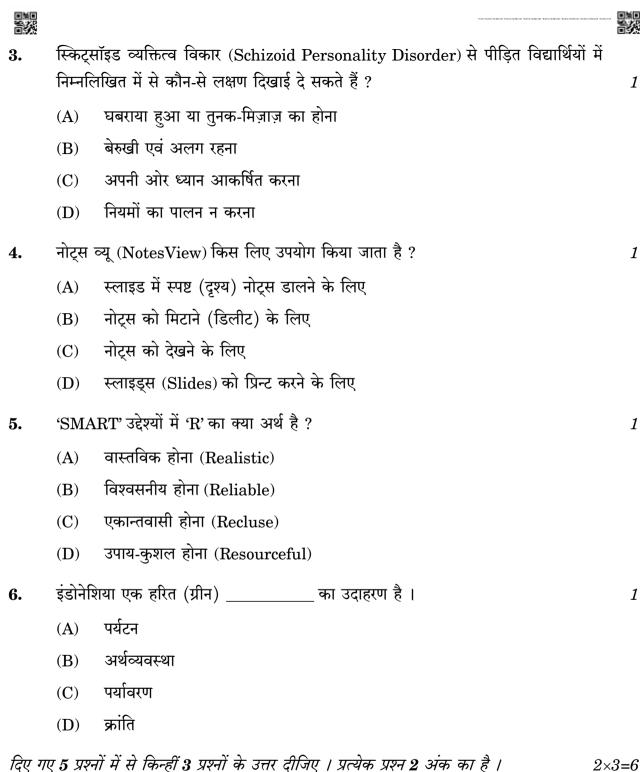
 $MCQ: Choose\ the\ best\ option.$

1.	Fill in the	missing	word in	the follow	ing sentence
----	-------------	---------	---------	------------	--------------

The moment he switched ______ the television, there was complete silence in the room.

- (A) of
- (B) off
- (C) on
- (D) to
- **2.** A person with an extrovert personality is

- (A) Cooperative
- (B) Gregarious
- (C) Calm and hardworking
- (D) Creative

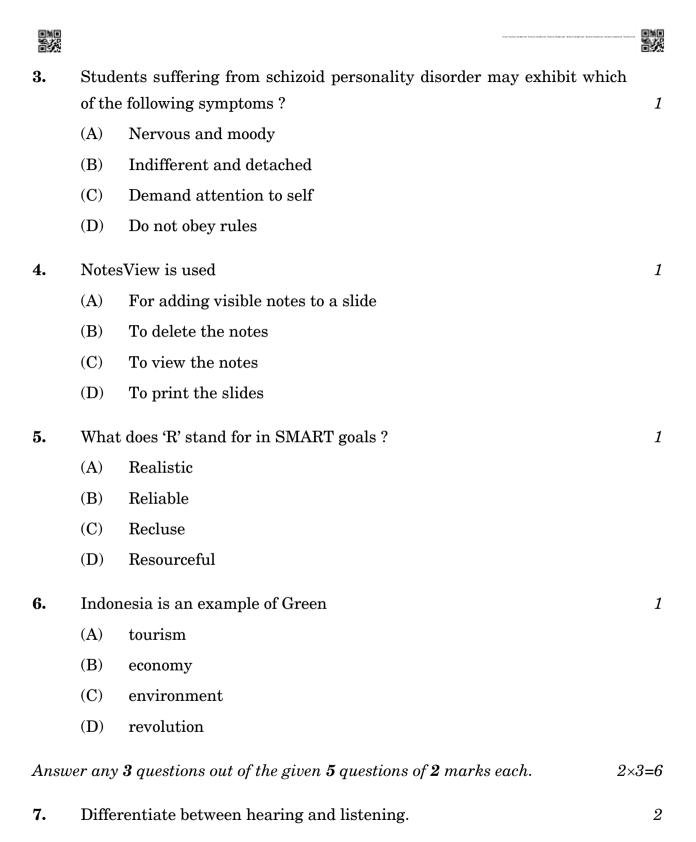


आत्म-अभिप्रेरणा के कोई चार स्रोत सूचीबद्ध कीजिए। 8.

2

2

लिसनिंग (Listening) एवं हियरिंग (Hearing) के बीच अंतर बताइए ।



.333 P.T.O.

2

List any four sources of self-motivation.

900. 14.7	
- T	

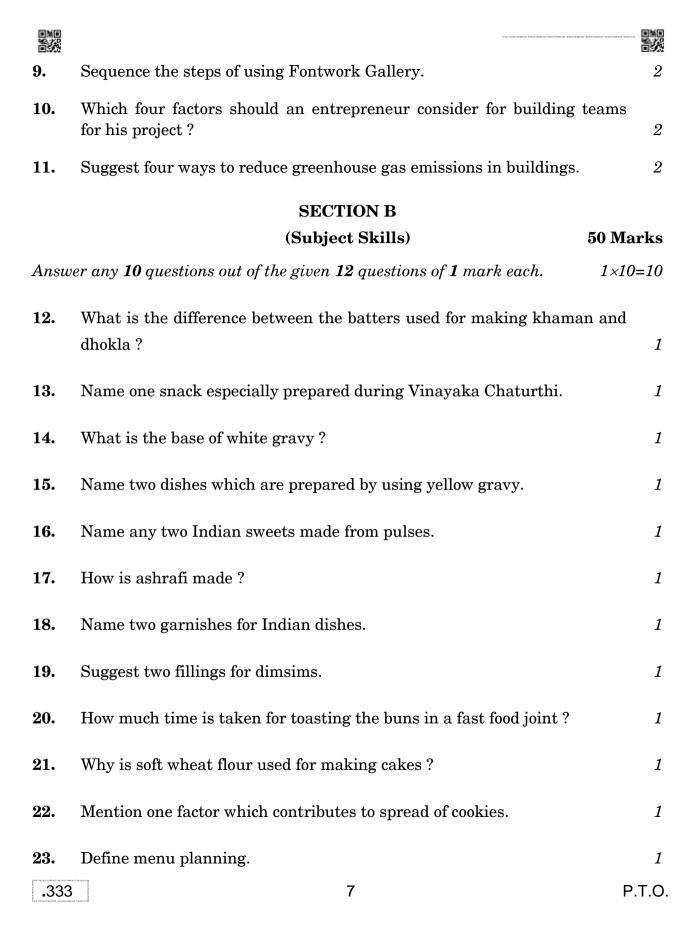
О	M	
95	Ü	惌
	ß.	m

1

9.	फॉन्टवर्क गैलरी (Fontwork Gallery) को उपयोग करने के चरणों को क्रमानुसार लिखिए।	2
10.	उद्यमी को अपने प्रोजेक्ट के लिए टीम का गठन करते समय किन चार कारकों का ध्यान रखना चाहिए ?	2
11.	इमारतों से ग्रीनहाउस गैस उत्सर्जन (Greenhouse Gas Emissions) को कम करने के चार तरीके सुझाइए।	2
	खण्ड ख	
	(विषय कौशल) 50 उ	गंक
दिए ग	ए 12 प्रश्नों में से किन्हीं 10 प्रश्नों के उत्तर दीजिए, प्रत्येक प्रश्न 1 अंक का है।	:10
12.	ढोकला एवं खमन बनाने के बैटर (घोल) के बीच क्या अंतर है ?	1
13.	विनायक चतुर्थी (Vinayaka Chaturthi) के समय कौन-सा स्नैक विशेषत: बनाया जाता है ?	1
14.	वाइट ग्रेवी (White Gravy) का बेस (आधार) क्या है ?	1
15.	येलो ग्रेवी (Yellow Gravy) का प्रयोग किन दो व्यंजनों को बनाने में किया जाता है ?	1
16.	दालों द्वारा कौन-से दो भारतीय मिष्ठान बनाए जाते हैं ?	1
17.	अशरफ़ी (Ashrafi) कैसे बनाई जाती है ?	1
18.	भारतीय व्यंजनों के लिए दो गार्निश (Garnishes) का नाम बताइए ।	1
19.	डिमसिम (Dimsims) की दो फिलिंग (Fillings) सुझाइए ।	1
20.	फास्ट फूड जॉइन्ट (Fast Food Joint) में बन (Buns) को टोस्ट करने (सेकने) के लिए	
	कितना समय लगाया जाता है ?	1
21.	केक बनाने के लिए सॉफ्ट (Soft) गेहूँ के आटे का उपयोग क्यों किया जाता है ?	1
22.	कुकीज़ (Cookies) की फैलावट (Spread) किस कारक के कारण प्रभावित होती है ?	1

23.

मेनू आयोजन को परिभाषित कीजिए।



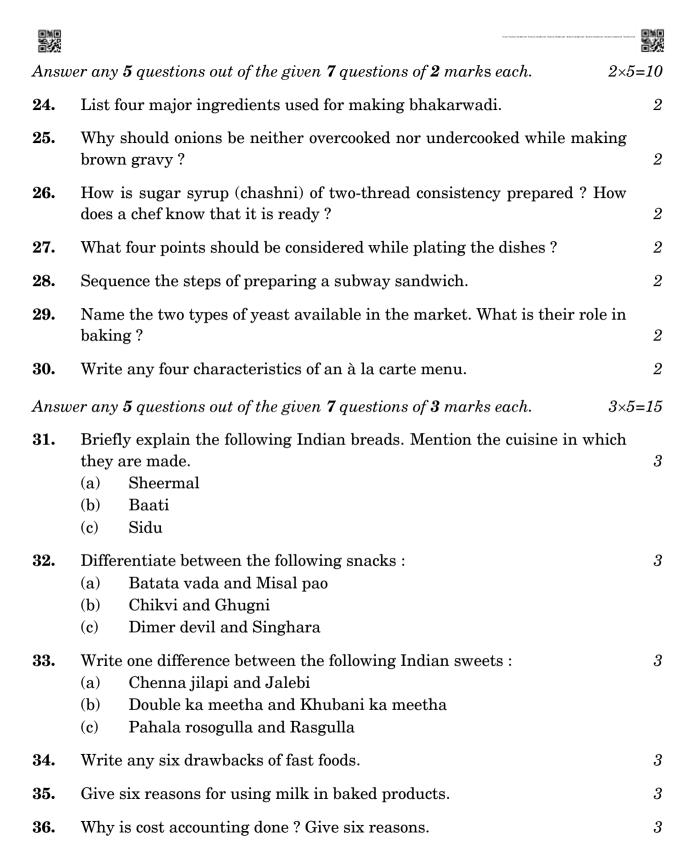


.333

	M	
	m	눠
ň	ř,	۴.

दिए ग	ए 7 प्रश्नों में से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए, प्रत्येक प्रश्न 2 अंक का है। 2×5=	=10
24.	भाकरवाड़ी (Bhakarwadi) बनाने के लिए उपयोग की चार मुख्य सामग्रियों को सूचीबद्ध कीजिए।	2
25.	ब्राउन ग्रेवी (Brown Gravy) के लिए प्याज़ को अत्यधिक या कम क्यों नहीं पकाना चाहिए ?	2
26.	दो-तार (Thread) की चाश्नी कैसे पकाई जाती है ? शेफ को इसके तैयार होने का पता कैसे चलता है ?	2
27.	व्यंजनों को प्लेट (Plating) करते समय किन चार बातों का ध्यान रखना चाहिए ?	2
28.	एक सब-वे (Subway) सैण्डविच बनाने के चरणों को क्रमानुसार लिखिए।	2
29.	बाज़ार में कौन-से दो प्रकार के यीस्ट (Yeast) उपलब्ध हैं ? बेकिंग में इनकी क्या भूमिका है ?	2
30.	अ ला कार्टे मेनू (à la carte menu) की कोई चार विशेषताएँ बताइए।	2
दिए ग	ए 7 प्रश्नों में से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए, प्रत्येक प्रश्न 3 अंक का है। 3×5=	=15
31.	निम्नलिखित भारतीय रोटियों को संक्षेप में समझाइए । यह किस पाक शैली में बनाई जाती हैं ? (a) शीरमाल (b) बाटी (c) सिडू	3
32.	निम्नलिखित अल्पाहार (Snacks) के बीच अंतर बताइए : (a) बटाटा वड़ा एवं मिसल पाव (b) चिकवी एवं घूघनी (c) डिमर डेविल एवं सिंघाड़ा	3
33.	निम्नलिखित भारतीय मिष्ठानों के बीच एक अंतर बताइए : (a) छैना जिलापी एवं जलेबी (b) डबल का मीठा एवं खुबानी का मीठा (c) पाहाला रोसोगुल्ला एवं रसगुल्ला	3
34.	फास्ट फूड (Fast Foods) की कोई छ: कमियाँ लिखिए।	3
35.	सिके हुए (Baked) पदार्थों में दूध का उपयोग करने के छ: कारण बताइए।	3
36.	लागत की लेखाविधि (Cost Accounting) क्यों की जाती है ? छ: कारण बताइए।	3
37.	कच्चे गोश्त को सँभालते समय कौन-सी छः सावधानियाँ बरतनी चाहिएँ ?	3

8

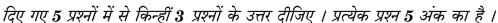


.333 9 P.T.O.

3

What six precautions should be adopted while handling raw meat?





 $5 \times 3 = 15$

38. निम्नलिखित मिष्ठानों का संक्षेप में वर्णन कीजिए । यह किस पाक शैली से संबंधित हैं ?

5

5

5

5

5

- (a) बिबिंका
- (b) गिले फिरदौस
- (c) खाजा
- (d) गुजिया
- (e) शाही टुकड़ा
- 39. निम्नलिखित व्यंजनों के बीच अंतर बताइए :
 - (a) मीन मोईली एवं सूले
 - (b) धानसाक एवं ऊँधियु
 - (c) बाघारे बैंगन एवं भरेली वाँगी
 - (d) रिस्ता एवं गुस्ताबा (Gustaba)
 - (e) ऐवियल (Avial) एवं सॉनतुला (Santula)
- **40.** मेनू कार्ड से ग्राहक को कौन-सी पाँच जानकारी प्राप्त होती है, जिससे उन्हें अपना ऑर्डर देने में मदद मिलती है ?
- 41. बैक्टीरिया के विकसित होने की चार अनुकूल परिस्थितियाँ बताइए । भोजन सुरक्षित रखने के छ: तरीके सुझाइए ।
- **42.** ए.बी.सी. होटल के बहीखाते से निम्नलिखित जानकारी प्राप्त हुई । खाद्य लागत ₹ 20,000, श्रम लागत ₹ 13,300 । ऊपरी लागत (Overhead Costs) एवं शुद्ध लाभ (नेट प्रॉफिट) प्रतिशत की गणना कीजिए ।

प्राप्ति	(₹)
कुल बिक्री	70,000
ऑफिस के खर्चे	4,000
किराया	10,000
बिजली	1,200
सम्मानार्थ आहार	500
पानी का बिल	1,000





Answer any 3 questions out of the given 5 questions of 5 marks each.

 $5 \times 3 = 15$

38. Briefly describe the following desserts. Mention the cuisine to which they belong:

5

- (a) Bibinka
- (b) Gil-e-Firdaus
- (c) Khaja
- (d) Gujiya
- (e) Shahi tukra
- **39.** Differentiate between the following dishes:

5

- (a) Meen moilee and Sooley
- (b) Dhansak and Oondhiyu
- (c) Baghare baingan and Bhareli wangi
- (d) Rista and Gustaba
- (e) Avial and Santula
- **40.** Which five types of information does a customer get from a menu card, which help him to place his order?

5

41. Name four favourable conditions for bacterial growth. Suggest six ways to keep the food safe.

5

42. The following information has been obtained from the books of ABC Hotel. Food cost is ₹ 20,000 and labour cost is ₹ 13,300. Calculate the Overhead Costs and Net Profit Percentage.

5

Receipts	(₹)
Total sales	70,000
Office expenses	4,000
Rent	10,000
Electricity	1,200
Complimentary meals	500
Water bill	1,000