

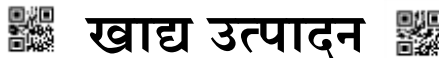
**Series JBB****SET-4**कोड नं. **96**
Code No.रोल नं.
Roll No.

--	--	--	--	--	--	--	--

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 15 हैं ।	(I) Please check that this question paper contains 15 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 39 प्रश्न हैं ।	(III) Please check that this question paper contains 39 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 पूर्वाह्न 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 : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

Time allowed : 2 hours

Maximum Marks : 50



सामान्य निर्देश:

निम्नलिखित निर्देशों को बहुत सावधानी से पढ़िए और उनका सख्ती 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 (40 अंक)**
- (i) दिए गए 12 प्रश्नों में से किन्हीं 10 प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रत्येक प्रश्न 1 अंक का है ।
- (ii) दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 4 प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रत्येक प्रश्न 2 अंक का है ।
- (iii) दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 4 प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रत्येक प्रश्न 3 अंक का है ।
- (iv) दिए गए 4 प्रश्नों में से किन्हीं 2 प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रत्येक प्रश्न 5 अंक का है ।
- (d) इस प्रश्न-पत्र में 39 प्रश्न शामिल हैं जिनमें से 27 प्रश्नों के उत्तर देने हैं ।
- (e) सभी प्रश्नों के विशेष भाग/खण्ड को सही क्रम में कीजिए ।
- (f) अधिकतम समय 2 घंटे है ।

खण्ड क

(रोजगार कौशल)

(10 अंक)

दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 4 प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रत्येक प्रश्न 1 अंक का है ।

1×4=4

1. My new dress is black and white.

यह किस प्रकार के वाक्य का उदाहरण है ?

1

- (A) आदेशक (Imperative)
- (B) घोषणात्मक (Declarative)
- (C) प्रश्नवाचक (Interrogative)
- (D) विस्मयादिबोधक (Exclamatory)

2. विद्यार्थी इससे अपना ध्यान केन्द्रित कर, शांत हो सकते हैं ।

1

- (A) व्यायाम द्वारा
- (B) योगा द्वारा
- (C) खेल कर
- (D) बाँट कर



General Instructions :

Read the following instructions very carefully and strictly follow them :

- (a) *This question paper consists of **two** sections 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 (40 Marks)**
- (i) *Answer any 10 questions out of the given 12 questions of 1 mark each.*
- (ii) *Answer any 4 questions out of the given 6 questions of 2 marks each.*
- (iii) *Answer any 4 questions out of the given 6 questions of 3 marks each.*
- (iv) *Answer any 2 questions out of the given 4 questions of 5 marks each.*
- (d) *This question paper contains 39 questions out of which 27 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 2 hours.*

SECTION A

(Employability Skills)

(10 Marks)

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

1×4=4

1. My new dress is black and white.

This is an example of which type of sentence ?

1

- (A) Imperative
- (B) Declarative
- (C) Interrogative
- (D) Exclamatory

2. Students can focus their mind and become calm by

1

- (A) Exercise
- (B) Yoga
- (C) Playing
- (D) Sharing



3. कम्प्यूटर पर, पिछली क्रिया को रिवर्स (Reverse) करने के लिए आप किस शॉर्टकट की (shortcut key) का प्रयोग करेंगे ? 1
- (A) Ctrl+Z
(B) Ctrl+V
(C) Ctrl+P
(D) Ctrl+B
4. अधिक मोटा होने पर किशोर अपने शरीर के प्रति गम्भीर रूप से सचेत हो जाते हैं। वह भोजन खाना बंद कर देते हैं। वह किस प्रकार के तनाव से ग्रस्त हो सकते हैं ? 1
- (A) शारीरिक
(B) आर्थिक
(C) मानसिक
(D) सामाजिक
5. एन.एस.डी.एफ. (NSDF) का पूर्ण रूप क्या है ? 1
- (A) नेशनल सोशल डेवलपमेंट फुलफिलमेंट (National Social Development Fulfillment)
(B) नेशनल सोसाइटल डेवलपमेंट फंड (National Societal Development Fund)
(C) नेशनल सर्विस डेवलपमेंट फंड (National Service Development Fund)
(D) नेशनल स्किल डेवलपमेंट फंड (National Skill Development Fund)
6. ई-अपशिष्ट (E-waste) में क्या सम्मिलित होता है ? 1
- फेंके हुए
- (A) टायर
(B) काँच
(C) इलेक्ट्रॉनिक उपकरण
(D) अखबार

दिए गए 5 प्रश्नों में से किन्हीं 3 प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 2 अंक का है।

2×3=6

7. एक उद्यमी के चार व्यावसायिक कार्यों की सूची बनाइए। 2
8. कम्प्यूटर को वायरस संक्रमण से बचाने के चार तरीके सुझाइए। 2
9. Tina is wearing pink shoes for her birthday.
इस वाक्य में संज्ञा, क्रिया, क्रिया-विशेषण एवं विशेषण को पहचानिए। 2
10. हरित अर्थव्यवस्था के दो क्षेत्रों का नाम बताइए। 2
11. आत्म-जागरूकता व स्व-नियमन से आप क्या समझते हैं ? 2



3. To reverse the last action, which shortcut key will you use on the computer ? 1
- (A) Ctrl+Z
(B) Ctrl+V
(C) Ctrl+P
(D) Ctrl+B
4. When overweight, adolescents become critically conscious of their body. They stop eating food. They may suffer from which type of stress ? 1
- (A) Physical
(B) Financial
(C) Mental
(D) Social
5. What is the full form of NSDF ? 1
- (A) National Social Development Fulfillment
(B) National Societal Development Fund
(C) National Service Development Fund
(D) National Skill Development Fund
6. What does E-waste include ? 1
- Discarded
- (A) tyres
(B) glass
(C) electronic devices
(D) newspaper

Answer any 3 questions out of the given 5 questions of 2 marks each : 2×3=6

7. List four commercial functions of an entrepreneur. 2
8. Suggest four ways to prevent virus infection in a computer. 2
9. Tina is wearing pink shoes for her birthday. Identify the noun, verb, adverb and adjective in this sentence. 2
10. Mention two sectors of Green Economy. 2
11. What do you understand by self-awareness and self-regulation ? 2



खण्ड ख
(विषय कौशल)

(40 अंक)

दिए गए 12 प्रश्नों में से किन्हीं 10 प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 1 अंक का है। 1×10=10

12. कौन-सा विटामिन पकाने पर भी नष्ट नहीं होता है ? 1
- (A) विटामिन ए
(B) विटामिन बी
(C) विटामिन सी
(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं
13. ताप देने पर, कौन-सा पौष्टिक तत्व कोएगुलेट (coagulate) हो जाता है ? 1
- (A) वसा
(B) विटामिन
(C) प्रोटीन
(D) कार्बोहाइड्रेट
14. सैन्डविच बनाने पर एक अत्यन्त ताज़ी ब्रैड कैसी हो जाएगी ? 1
- (A) सख्त (tough)
(B) गीली (soggy)
(C) नरम (soft)
(D) सूखी (dry)
15. बिस्कुट बनाने के लिए कौन-सी पाक विधि प्रयोग की जाती है ? 1
- (A) ग्रिलिंग (Grilling)
(B) पोचिंग (Poaching)
(C) रोस्टिंग (Roasting)
(D) बेकिंग (Baking)



SECTION B
(Subject Skills)

(40 Marks)

Answer any 10 questions out of the given 12 questions of 1 mark each : 1×10=10

- 12.** Which vitamin is **not** destroyed by cooking ? 1
- (A) Vitamin A
(B) Vitamin B
(C) Vitamin C
(D) None of the above
- 13.** Which nutrient coagulates when heat is applied ? 1
- (A) Fats
(B) Vitamins
(C) Proteins
(D) Carbohydrates
- 14.** A very fresh bread when used for making sandwiches will become 1
- (A) tough
(B) soggy
(C) soft
(D) dry
- 15.** Which method of cooking is used for making biscuits ? 1
- (A) Grilling
(B) Poaching
(C) Roasting
(D) Baking



16. एक क्लोज़्ड सैन्डविच का उदाहरण है 1
- (A) क्लब सैन्डविच
(B) कैनापे
(C) फेस सैन्डविच
(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं
17. कौन-सा सलाद डिज़र्ट (Dessert) की तरह परोसा जा सकता है ? 1
- (A) फ्रूट सलाद
(B) पास्ता सलाद
(C) वेजिटेबल सलाद
(D) प्रोटीन सलाद
18. विद्युत्-चुम्बकीय (इलेक्ट्रोमैग्नेटिक) तरंगों की सहायता से खाना पकाने की क्रिया क्या कहलाती है ? 1
- (A) बेकिंग (Baking)
(B) इन्डक्शन (Induction)
(C) प्रेशर कुकिंग (Pressure cooking)
(D) सौर कुकिंग (Solar cooking)
19. कोल्सलॉ (Coleslaw) सलाद एक उदाहरण है 1
- (A) प्रोटीन सलाद का
(B) वेजिटेबल सलाद का
(C) फ्रूट सलाद का
(D) पास्ता सलाद का



16. An example of closed sandwich is 1
- (A) Club sandwich
 - (B) Canapes
 - (C) Face sandwich
 - (D) None of the above
17. Which salad can be served as dessert ? 1
- (A) Fruit salad
 - (B) Pasta salad
 - (C) Vegetable salad
 - (D) Protein salad
18. The process in which cooking of food is done with the help of electromagnetic waves is called 1
- (A) Baking
 - (B) Induction
 - (C) Pressure cooking
 - (D) Solar cooking
19. Coleslaw salad is an example of 1
- (A) Protein salad
 - (B) Vegetable salad
 - (C) Fruit salad
 - (D) Pasta salad



20. सूप को गाढ़ा करने में उपयोग किए जाने वाले पदार्थ का उदाहरण है 1
- (A) बेसिल (Basil)
(B) तेजपत्ता
(C) चावल
(D) थाइम (Thyme)
21. निम्नलिखित सूप में से कौन-सा गर्म सूप का उदाहरण है ? 1
- (A) गज़पाचो (Gazpacho)
(B) सारकी
(C) विशिश्वाज़ (Vichyssoise)
(D) क्रीम ऑफ टोमैटो
22. इसे डालने से सब्जियों को पकाने का समय बढ़ जाता है । 1
- (A) नींबू
(B) बेकिंग सोडा
(C) बेकिंग पाउडर
(D) नमक
23. फ्रेंच फ्राइज़ (french fries) बनाने हेतु इस प्रकार के कट (cut) का प्रयोग होता है : 1
- (A) जूलियन (Julienne)
(B) वेज (Wedge)
(C) बेटन (Baton)
(D) चंक्स (Chunks)



20. An example of thickening agent used in soup is 1
- (A) Basil
 - (B) Bay leaf
 - (C) Rice
 - (D) Thyme
21. Which of the following soups is an example of hot soup ? 1
- (A) Gazpacho
 - (B) Sarki
 - (C) Vichyssoise
 - (D) Cream of tomato
22. Cooking time of vegetables increases with the addition of 1
- (A) Lemon
 - (B) Baking soda
 - (C) Baking powder
 - (D) Salt
23. This type of cut is used to cut potatoes for french fries : 1
- (A) Julienne
 - (B) Wedge
 - (C) Baton
 - (D) Chunks



- दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 4 प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रत्येक प्रश्न 2 अंक का है । 2×4=8
24. पकाने के चार उद्देश्य लिखिए । 2
25. कैनापे (Canapes) से आप क्या समझते हैं ? इसके लिए दो टॉपिंग्स (toppings) का सुझाव दीजिए । 2
26. साधारण सलाद यौगिक सलाद से किस प्रकार भिन्न है ? 2
27. कैरामेलाइज़ेशन (caramelization) से आप क्या समझते हैं ? एक उपयुक्त उदाहरण दीजिए । 2
28. क्रीम (cream) सूप एवं प्यूरे (purée) सूप के बीच एक अंतर लिखिए । 2
29. निम्नलिखित प्रत्येक का एक कारण दीजिए : 2
- (a) मशरूम को कागज़ में भण्डारण करना चाहिए ।
- (b) लहसुन की फाँकों (cloves) को उपयोग करने के तुरन्त पहले तोड़ना चाहिए ।
- दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 4 प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रत्येक प्रश्न 3 अंक का है । 3×4=12
30. वसा के माध्यम में पकाने की तीन विधियों का वर्णन कीजिए । 3
31. निम्नलिखित में अन्तर स्पष्ट कीजिए : 3
- (a) बॉयलिंग (Boiling) व सिमरिंग (Simmering)
- (b) ब्रॉइलिंग (Broiling) व ग्रिलिंग (Grilling)
- (c) पोचिंग (Poaching) व स्टूइंग (Stewing)
32. सैन्डविच के स्प्रेड व फिलिंग की दो-दो भूमिकाएँ समझाइए । प्रत्येक के एक-एक उदाहरण दीजिए । 3
33. निम्नलिखित सूप कैसे बनाए जाते हैं ? 3
- (a) बिस्क (Bisque)
- (b) वेलूते (Veloute)
- (c) चाउडर (Chowders)
34. खाना पकाते समय पोषक-तत्त्वों (nutrients) को सुरक्षित रखने के छः सुझाव लिखिए । 3
35. निम्नलिखित पिगमेंट (pigment) पर अम्लीय या क्षारीय माध्यम का क्या प्रभाव पड़ता है ? 3
- (a) फ्लेवोन (Flavones)
- (b) एन्थोसाएनिन (Anthocyanin)
- (c) क्लोरोफिल (Chlorophyll)



Answer any 4 questions out of the given 6 questions of 2 marks each : *2×4=8*

- 24.** Give four objectives of cooking. 2
- 25.** What do you mean by canapes ? Suggest two toppings for it. 2
- 26.** How is simple salad different from compound salad ? 2
- 27.** What do you understand by caramelisation ? Give a suitable example. 2
- 28.** Write one difference between cream soups and purée soups. 2
- 29.** Give one reason for each of the following : 2
- (a) Mushrooms should be stored in paper bags.
 - (b) Garlic cloves should be broken just before use.

Answer any 4 questions out of the given 6 questions of 3 marks each : *3×4=12*

- 30.** Describe three methods of cooking using medium of fat. 3
- 31.** Differentiate between the following : 3
- (a) Boiling and Simmering
 - (b) Broiling and Grilling
 - (c) Poaching and Stewing
- 32.** Explain two roles each of spread and filling of a sandwich. Give one example of each. 3
- 33.** How are the following soups prepared ? 3
- (a) Bisque
 - (b) Veloute
 - (c) Chowders
- 34.** Write six tips to save nutrients while preparing food. 3
- 35.** What is the effect of acidic or alkaline medium on the following pigments ? 3
- (a) Flavones
 - (b) Anthocyanin
 - (c) Chlorophyll



दिए गए 4 प्रश्नों में से किन्हीं 2 प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रत्येक प्रश्न 5 अंक का है ।

5×2=10

- 36.** (a) ताप के रेडिएशन (Radiation) एवं कन्डक्शन (Conduction) सिद्धांतों की व्याख्या कीजिए ।
- (b) निम्नलिखित पाक विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए :
- (i) ब्रेज़िंग (Braising) 2+3=5
- (ii) बेकिंग (Baking)
- (iii) रोस्टिंग (Roasting)
- 37.** (a) सलाद को परिभाषित कीजिए ।
- (b) सलाद के विभिन्न भागों (parts) की मुख्य भूमिका समझाइए । 1+4=5
- 38.** (a) किन्हीं तीन अन्तर्राष्ट्रीय सूपों का वर्णन कीजिए ।
- (b) सूप को स्वस्थ भोजन क्यों माना जाता है ? दो कारण लिखिए । 3+2=5
- 39.** ताजा अदरक, टमाटर, गाजर, मटर एवं लहसुन खरीदने के लिए आप कौन-से दो-दो गुणों का निरीक्षण करेंगे ? 5



Answer any **2** questions out of the given **4** questions of **5** marks each :

$5 \times 2 = 10$

- 36.** (a) Elaborate radiation and conduction principles of heat.
(b) Briefly describe the following methods of cooking :
(i) Braising
(ii) Baking
(iii) Roasting $2+3=5$
- 37.** (a) Define salads.
(b) Explain the main role of different parts of a salad. $1+4=5$
- 38.** (a) Describe any three international soups.
(b) Why is soup considered as a healthy food ? Write two reasons. $3+2=5$
- 39.** What two qualities each will you check to buy fresh ginger, tomato, carrot, peas and garlic ? 5