



Series : MNL2K

SET~4



प्रश्न-पत्र कोड
Q.P. Code

96

रोल नं.

Roll No.

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

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

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



खाद्य उत्पादन

FOOD PRODUCTION



निर्धारित समय : 2 घण्टे

Time allowed : 2 hours

अधिकतम अंक : 50

Maximum Marks : 50

नोट :

- (I) कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 15 हैं।
- (II) प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए प्रश्न-पत्र कोड को परीक्षार्थी उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें।
- (III) कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 21 प्रश्न हैं।
- (IV) कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, उत्तर-पुस्तिका में यथास्थान पर प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें।
- (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 परीक्षार्थी केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे।

NOTE :

- (I) Please check that this question paper contains 15 printed pages.
- (II) Q.P. Code 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) Please check that this question paper contains 21 questions.
- (IV) Please write down the serial number of the question in the answer-book at the given place before attempting it.
- (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 candidates will read the question paper only and will not write any answer on the answer-book during this period.



सामान्य निर्देश :

- (1) कृपया निर्देशों को ध्यान से पढ़ें ।
- (2) इस प्रश्न-पत्र में 21 प्रश्न हैं जो कि दो खंडों में विभाजित हैं - खंड-अ और खंड-ब ।
- (3) खंड-अ में वस्तुपरक प्रश्न हैं तथा खंड-ब में विषयपरक प्रश्न शामिल हैं ।
- (4) दिए गए (5 + 16 =) 21 प्रश्नों में से, प्रत्येक विद्यार्थी को निर्धारित (अधिकतम) समय 2 घंटे में (5 + 10 =) 15 प्रश्नों के उत्तर देने हैं ।
- (5) किसी भी खंड विशेष के सभी उत्तर सही क्रम में लिखे जाएँ ।
- (6) खंड-अ : वस्तुपरक प्रश्न (24 अंक)
 - (i) इस खंड में 05 प्रश्न हैं ।
 - (ii) प्रत्येक विद्यार्थी को निर्देशानुसार सभी प्रश्न करना अनिवार्य है ।
 - (iii) कोई नकारात्मक अंकन नहीं होगा ।
 - (iv) दिए गए निर्देशानुसार उत्तर लिखें ।
 - (v) निर्धारित अंक प्रत्येक प्रश्न/खंड के सामने दिए गए हैं ।
- (7) खंड-ब : विषयपरक प्रश्न (26 अंक)
 - (i) इस खंड में 16 प्रश्न हैं ।
 - (ii) प्रत्येक विद्यार्थी को 10 प्रश्न हल करने हैं ।
 - (iii) कोई नकारात्मक अंकन नहीं होगा ।
 - (iv) दिए गए निर्देशानुसार उत्तर दें ।
 - (v) निर्धारित अंक प्रत्येक प्रश्न/खंड के सामने दिए गए हैं ।





General Instructions :

- (1) Please read the instructions carefully.
- (2) This Question Paper consists of **21** questions in two sections : **Section-A** & **Section-B**.
- (3) **Section-A** has Objective type questions, whereas **Section-B** contains Subjective type questions.
- (4) Out of the given **(5 + 16 =) 21** questions, a candidate has to answer **(5 + 10 =) 15** questions in the allotted (maximum) time of 2 hours.
- (5) All questions of a particular section must be attempted in the correct order.
- (6) **Section-A : Objective Type Questions (24 Marks)**
 - (i) This section has **05** questions.
 - (ii) It is mandatory for every student to complete all the questions as per instructions.
 - (iii) There is no negative marking.
 - (iv) Do as per the instructions given.
 - (v) Marks allotted are mentioned against each question/part.
- (7) **Section-B : Subjective Type Questions (26 Marks)**
 - (i) This section has 16 questions.
 - (ii) A candidate has to do **10** questions.
 - (iii) There is no negative marking.
 - (iv) Do as per the instructions given.
 - (v) Marks allotted are mentioned against each question/part.





खंड – अ

(वस्तुपरक प्रकार के प्रश्न)

(24 अंक)

1. रोजगार कौशल पर आधारित दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 4 प्रश्नों के उत्तर दीजिए। (4 × 1 = 4)
 - (i) किस प्रकार का फीडबैक इस बारे में सटीक विवरण प्रदान करता है कि क्या अच्छा किया गया या सुधार की आवश्यकता है ?

(A) विशिष्ट प्रतिक्रिया	(B) नकारात्मक प्रतिक्रिया
(C) समय पर प्रतिक्रिया	(D) सामान्य प्रतिक्रिया
 - (ii) स्मार्ट गोल्स में 'R' का क्या मतलब है ?

(A) तर्कसंगत (Rational)	(B) यथार्थवादी (Realistic)
(C) संशोधित (Revised)	(D) क्षेत्रीय (Regional)
 - (iii) एक अर्जित या प्राकृतिक क्षमता जो आपको किसी विशेष कार्य को काफी दक्षता के साथ करने में सक्षम बनाती है, उसे _____ कहा जाता है।

(A) रुचि	(B) योग्यता
(C) कमजोरी	(D) शौक
 - (iv) निम्नलिखित में से कौन सा कम्प्यूटर के वार्षिक रखरखाव का हिस्सा है ?

(A) मॉनिटर साफ करना।
(B) अपना ई-मेल बॉक्स साफ़ करना।
(C) अपना डाउनलोड फ़ोल्डर साफ करना।
(D) एंटी-वायरस सॉफ्टवेयर समाप्ति की जाँच करना और नवीनीकृत करना।
 - (v) समाज में एक उद्यमी का प्राथमिक कार्य क्या है ?

(A) जोखिम लेने से बचना।
(B) दूसरों को व्यवसाय शुरू करने से हतोत्साहित करना।
(C) व्यवसाय के बारे में मिथक बनाना।
(D) नवाचार और आर्थिक विकास को बढ़ावा देना।
 - (vi) निम्नलिखित में से कौन सा एक संपोषणीय विकासात्मक लक्ष्य (SDG) नहीं है जिसे 2030 तक हासिल करने का लक्ष्य रखा गया है ?

(A) शून्य भुखमरी	(B) अच्छा स्वास्थ्य और खुशहाली
(C) लैंगिक समानता	(D) अंतरिक्ष अनुसंधान



SECTION – A
(Objective Type Questions)

(24 Marks)

1. Answer any 4 out of the given 6 questions on Employability skill. **(4 × 1 = 4)**
- (i) Which type of feedback provides precise details about what has been done well or needs improvement ?
- (A) Specific feedback (B) Negative feedback
(C) Timely feedback (D) General feedback
- (ii) In SMART Goals 'R' stands for :
- (A) Rational (B) Realistic
(C) Revised (D) Regional
- (iii) An acquired or natural capacity that enables you to perform a particular task with considerable proficiency is termed as _____.
(A) Interest (B) Ability
(C) Weakness (D) Hobby
- (iv) Which of the following is a part of yearly maintenance schedule for the computer ?
- (A) Clean your monitor.
(B) Clean up your e-mail box.
(C) Cleanup download folder.
(D) Check for expiry of antivirus software and renew.
- (v) What is the primary function of an entrepreneur in society ?
- (A) Avoid taking risks
(B) Discouraging others from starting business
(C) Creating myths about business
(D) Fostering innovation and economic growth
- (vi) Which of the following is NOT a Sustainable Developmental Goal targeted to be achieved by 2030 ?
- (A) Zero Hunger (B) Good Health and Well being
(C) Gender Equality (D) Space Research





2. दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

(5 × 1 = 5)

(i) भोजन को अधिक स्वादिष्ट, सुपाच्य, पौष्टिक या सुरक्षित बनाने के लिए ऊष्मा का उपयोग करने की कला, विज्ञान और कौशल को कहा जाता है :

- (A) उत्पादन (B) खाना बनाना
(C) प्रसंस्करण (D) परिवर्तन

(ii) फ्रेंच फ्राइज किस विधि का उपयोग करके बनाए जाते हैं ?

- (A) ब्लैंचिंग (B) स्टीमिंग
(C) रोस्टिंग (D) बेकिंग

(iii) इनमें से कौन सी जड़ वाली सब्जी नहीं है ?

- (A) गाजर (B) मूली
(C) प्याज (D) फ्रेंच बीन्स

(iv) कौन सा सूप शैलफिश पर आधारित है ?

- (A) चौडर (B) बिस्क
(C) ब्रोथ (D) वेलौते

(v) निम्नलिखित में से कौन सा सलाद का वैकल्पिक हिस्सा है ?

- (A) ड्रेसिंग (B) बेस
(C) बाँडी (D) गार्निश

(vi) सैंडविच में प्राथमिक प्रमुख घटक कौन सा है ?

- (A) मांस (B) ब्रेड
(C) सब्जी (D) अंडा

3. दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

(5 × 1 = 5)

(i) भोजन में पाए जाने वाले घटकों को _____ के रूप में जाना जाता है ।

- (A) सामान (B) खाद्य स्रोत
(C) पोषक तत्व (D) सामग्री



2. Answer any 5 out of the given 6 questions.

(5 × 1 = 5)

- (i) The art, science and craft of using heat to make food more palatable, digestible, nutritious, or safe is known as :
- (A) Manufacturing (B) Cooking
(C) Processing (D) Conversion
- (ii) French Fries are made by using which of the following methods ?
- (A) Blanching (B) Steaming
(C) Roasting (D) Baking
- (iii) Which is not a root vegetable ?
- (A) Carrots (B) Radish
(C) Onions (D) French beans
- (iv) Which soup is based on shellfish ?
- (A) Chowder (B) Bisque
(C) Broth (D) Veloute
- (v) Which of the following is an optional part of salad ?
- (A) Dressing (B) Base
(C) Body (D) Garnish
- (vi) Which is the primary major ingredient in a sandwich ?
- (A) Meat (B) Bread
(C) Vegetable (D) Egg

3. Answer any 5 out of the given 6 questions.

(5 × 1 = 5)

- (i) The components that are found in food are known as _____.
- (A) Items (B) Food source
(C) Nutrients (D) Ingredients



- (ii) _____ विधि में ऊष्मा का स्थानांतरण विद्युत-चुम्बकीय तरंगों द्वारा होता है ।
- (A) कंवेक्शन (B) प्रवाहकत्व
(C) विकिरण (D) इंडक्शन
- (iii) निम्नलिखित में से कौन डूप्स का उदाहरण है ?
- (A) चेरी (B) सेब
(C) स्ट्रॉबेरी (D) शहतूत
- (iv) क्रीम सूप है :
- (A) गाढ़ा सूप (B) साफ सूप
(C) पतला सूप (D) फ्रेंच अनीयन सूप
- (v) किस प्रकार का सलाद आमतौर पर मुख्य कोर्स के रूप में परोसा जाता है और इसमें चिकन, हैम या बीफ जैसे तत्व होते हैं ?
- (A) वेजिटेबल सलाद (B) फ्रूट सलाद
(C) पास्ता सलाद (D) प्रोटीन सलाद
- (vi) सैंडविच के लिए उपयोग की जाने वाली सजावट (गार्निश) इस प्रकार की होनी चाहिए –
- (A) देखने में आकर्षक (B) सख्त
(C) भारी (D) पारदर्शी

4. दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

(5 × 1 = 5)

- (i) खाद्य पदार्थ का वह घटक पहचानें जो हमारे शरीर में वृद्धि और मरम्मत की भूमिका निभाता है ।



- (A) कार्बोहाइड्रेट (B) ट्राइग्लिसराइड्स
(C) विटामिन सी कॉम्प्लेक्स (D) प्रोटीन

- (ii) तरल पदार्थ और गैसों में, ऊष्मा संचरण मुख्य रूप से किसके कारण होता है ?

- (A) कंवेक्शन (B) विकिरण
(C) प्रवाहकत्व (D) इंडक्शन (प्रेरण)



- (ii) In _____ method heat is transferred by electromagnetic waves.
- (A) Convection (B) Conduction
(C) Radiation (D) Induction
- (iii) Which of the following is an example of Drupes ?
- (A) Cherry (B) Apple
(C) Strawberry (D) Mulberry
- (iv) Cream soups are
- (A) Thick soup (B) Clear soup
(C) Thin soup (D) French onion soup
- (v) Which type of salad is typically served as a main course and contains ingredients like chicken, ham, or beef ?
- (A) Vegetable salad (B) Fruit salad
(C) Pasta salad (D) Protein salad
- (vi) Garnishes used for sandwiches should be :
- (A) Eye appealing (B) Hard
(C) Hefty (D) Transparent

4. Answer any 5 out of the given 6 questions.

(5 × 1 = 5)

- (i) Identify the component of food that plays the role of growth and repair in our body.
- (A) Carbohydrates (B) Triglycerides
(C) Vitamin C complex (D) Protein
- (ii) In liquids and gases, heat transmission is primarily caused by
- (A) Convection (B) Radiation
(C) Conduction (D) Induction



(iii) उस सब्जी के कट का नाम बताइए जिसमें सब्जियों को 1 mm × 1 mm × 25 mm की पतली पट्टियों में काटा जाता है ।

- (A) जार्डिनियर (B) मैसेडोनिया
(C) जूलीएन (D) मिरेपोइक्स

(iv) निम्नलिखित में से कौन सा ठंडा सूप है जो गर्मियों में ताजगी देने वाले व्यंजन के रूप में परोसा जाता है ?

- (A) टमाटर का सूप (B) चिकन नूडल सूप
(C) गज़पाचो (D) मिनेस्ट्रोनी

(v) कोलस्लो सलाद किस प्रकार की सब्जियों के अंतर्गत आता है ?

- (A) फूल (B) फल
(C) पत्तियाँ (D) फंगस

(vi) निम्नलिखित में से कौन सा सैंडविच का प्रकार नहीं है ?

- (A) क्लब (B) ग्रिल्ड चीज़
(C) ओपन/खुला (D) सीजर

5. दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

(5 × 1 = 5)

(i) आलू व अनाज में भोजन का कौन सा घटक पाया जाता है ?

- (A) प्रोटीन (B) कार्बोहाइड्रेट
(C) विटामिन (D) खनिज पदार्थ

(ii) स्टीमिंग में भोजन को किससे घेरकर पकाया जाता है ?

- (A) गर्म भाप (B) गर्म पानी
(C) सूखी गर्मी (D) गर्म तेल

(iii) भोजन की तैयारी के समय पोषक तत्वों की हानि कम हो, इससे संबंधित कौन सा कथन गलत है ?

- (A) सब्जियों को काटने से पहले धोएँ ।
(B) खाना पकाने के लिए कम से कम या पर्याप्त मात्रा में पानी का उपयोग करें ।
(C) पोषक तत्वों को संरक्षित करने के लिए सब्जियों को भाप में और प्रेशर कुकिंग द्वारा पकाएँ ।
(D) सब्जियाँ पकाने के लिए बेकिंग सोडा का प्रयोग करें ।



- (iii) Name the cut in which the vegetables are sliced into thin strips of $1\text{ mm} \times 1\text{ mm} \times 25\text{ mm}$.
- (A) Jardinière (B) Macedonia
(C) Julienne (D) Mirepoix
- (iv) Which of the following is an example of a cold soup served as a refreshing treat in summer ?
- (A) Tomato soup (B) Chicken noodle soup
(C) Gazpacho (D) Minestrone
- (v) Coleslaw salad comes under which type of vegetables ?
- (A) Flowers (B) Fruits
(C) Leaf (D) Fungi
- (vi) Which of the following is NOT a type of sandwich ?
- (A) Club (B) Grilled cheese
(C) Open (D) Caesar

5. Answer any 5 out of the given 6 questions.

(5 × 1 = 5)

- (i) Which component of food is found in Potatoes & Cereals ?
- (A) Proteins (B) Carbohydrates
(C) Vitamins (D) Minerals
- (ii) Steaming cooks the food by surrounding it with
- (A) Hot steam (B) Hot water
(C) Dry heat (D) Hot oil
- (iii) Which statement is false to minimize nutrient losses during preparation ?
- (A) Wash vegetables before cutting.
(B) Use minimum or adequate amount of water for cooking.
(C) Cook vegetables by steaming and pressure cooking to conserve nutrients.
(D) Use baking soda for cooking vegetables.





- (iv) निम्नलिखित में से कौन सा इटली का अंतर्राष्ट्रीय सूप है ?
 (A) मुलिगुत्वानी (B) फ्रेंच अनीयन
 (C) मिनेस्ट्रोनी (D) गज़पाचो
- (v) _____ ड्रेसिंग, बेस और गार्निश को छोड़कर एकल सामग्री से बना है ।
 (A) साधारण सलाद (B) मिश्रित सलाद
 (C) टॉस सलाद (D) (A) और (B) दोनों
- (vi) इनमें से कौन सा बंद सैंडविच का उदाहरण नहीं है ?
 (A) टी सैंडविच (B) बुफे सैंडविच
 (C) क्लब सैंडविच (D) कैनपेस्



खण्ड-ब

(विषयपरक प्रकार के प्रश्न)

(26 अंक)

रोज़गार-योग्यता कौशल पर दिए गए 5 प्रश्नों में से किन्हीं 3 प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रत्येक प्रश्न का उत्तर 20-30 शब्दों में दीजिए । (3 × 2 = 6)

6. “कार्य और व्यावसायिक वातावरण में स्पष्ट और संक्षिप्त संचार का अत्यधिक महत्त्व है ।” दिए गए कथन की व्याख्या कीजिए ।
7. जीवन में सफल होने के लिए चार कौशलों के नाम बताइए ।
8. माऊस का उपयोग करके आपके कम्प्यूटर स्क्रीन पर कौन सी क्रियाएँ की जा सकती हैं ?
9. (a) आजीविका (career) क्या है ?
 (b) उन दो तरीकों के नाम बताइए जिनसे कोई व्यक्ति जीविकोपार्जन कर सकता है । 1 + 1
10. “असमानताओं को कम करना हमारे स्थायी लक्ष्यों में से एक है ।” असमानताओं को कम करने के लिए उपयोग की जाने वाली विधि बताइए ।



- (iv) Which of the following is an international soup from Italy ?
- (A) Mulligatawny (B) French onion
(C) Minestrone (D) Gazpacho
- (v) _____ is made of single ingredients except dressing, base and garnish.
- (A) Simple salad (B) Compound salad
(C) Tossed salad (D) Both (A) and (B)
- (vi) Which of these is NOT an example of a closed sandwich ?
- (A) Tea sandwich (B) Buffet sandwich
(C) Club sandwich (D) Canapés



SECTION – B

(Subjective Type Questions)

(26 Marks)

Answer any 3 out of the given 5 questions on Employability skills. Answer each question in 20-30 words. (3 × 2 = 6)

6. “Clear and concise communication is of immense importance in work and business environment”. Explain the given statement.
7. Name the four skills which must be master to succeed in life.
8. What actions can be performed on your computer screen by using a mouse ?
9. (a) What is a career ?
(b) Name the two ways how a person can earn a living. 1 + 1
10. “Reduced inequalities is one of our sustainable goals”. State the methods used to reduce inequalities.



दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 4 प्रश्नों के उत्तर 20-30 शब्दों में दीजिए ।

(4 × 2 = 8)

11. खाना पकाने के बाद खाने में सामान्यतः किस प्रकार के दो टेक्सचर आते हैं ? प्रत्येक को एक उदाहरण सहित समझाइए ।
12. 'रीहीटिंग' शब्द से आप क्या समझते हैं ?
13. सब्जियों को काटने के किन्हीं 4 प्रकारों के नाम बताएँ ।
14. कंसोमे से आप क्या समझते हैं ?
15. सलाद के किन्हीं दो हिस्सों की व्याख्या करें ।
16. कैनपेस् को परिभाषित करें ।

दिए गए 5 प्रश्नों में से किन्हीं 3 प्रश्नों के उत्तर 50-80 शब्दों में दीजिए ।

(3 × 4 = 12)

17. उबालने और सिमरिंग के बीच के अंतर को समझाएँ ।
18. फल खाने के क्या फायदे हैं ? बताइए ।
19. सूप में गार्निश का उपयोग क्यों किया जाता है ?
20. सलाद तैयार करने में सलाद ड्रेसिंग की भूमिका स्पष्ट करें ।
21. सैंडविच बनाने के लिए उपयोग की जाने वाली ब्रेड का चयन करते समय किन बिंदुओं पर विचार करना चाहिए ?





Answer any 4 out of the given 6 questions in **20-30** words each. **(4 × 2 = 8)**

11. What two types of textures do foods generally acquire after cooking ?
Explain each with one example.
12. What do you understand by the term 'Reheating' ?
13. Name any 4 types of vegetable cuts.
14. What do you understand by Consommé ?
15. Explain any two parts of Salad.
16. Define Canapés.

Answer any 3 out of the given 5 questions in **50-80** words each. **(3 × 4 = 12)**

17. Explain the differences between Boiling and Simmering.
18. Mention benefits of eating fruits.
19. Why garnishes are used in soups ?
20. Explain the role of salad dressing in preparing salad.
21. What all points are to be considered for choosing breads used for making sandwiches ?



