

Series : QR3SP

SET ~ 4

रोल नं.

Roll No.



प्रश्न-पत्र कोड

Q.P. Code

333

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



खाद्य उत्पादन

FOOD PRODUCTION

निर्धारित समय : 3 घण्टे

Time allowed : 3 hours

अधिकतम अंक : 60

Maximum Marks : 60

नोट / NOTE

[]

- (I) कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 19 हैं।
Please check that this question paper contains 19 printed pages.
- (II) प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए प्रश्न-पत्र कोड को परीक्षार्थी उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें।
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) कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 24 प्रश्न हैं।
Please check that this question paper contains 24 questions.
- (IV) कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, उत्तर-पुस्तिका में यथा स्थान पर प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें।
Please write down the Serial Number of the question in the answer-book at the given place 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 परीक्षार्थी केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे।
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 :**

- (i) कृपया निर्देशों को ध्यान से पढ़ें।
- (ii) इस प्रश्न-पत्र में दो खण्डों में 24 प्रश्न हैं : खण्ड क और खण्ड ख।
- (iii) खण्ड क में वस्तुनिष्ठ प्रकार के प्रश्न हैं, जबकि खण्ड ख में विषयपरक प्रकार के प्रश्न हैं।
- (iv) दिए गए $(6 + 18) = 24$ प्रश्नों में से, उम्मीदवार को 3 घंटे के आबंटित (अधिकतम) समय में $(6 + 11) = 17$ प्रश्नों के उत्तर देने हैं।
- (v) किसी विशेष खण्ड के सभी प्रश्नों को सही क्रम में करने का प्रयास किया जाना चाहिए।
- (vi) **खण्ड क :** वस्तुनिष्ठ प्रकार के प्रश्न (30 अंक) :
 - (a) इस खण्ड में 6 प्रश्न हैं।
 - (b) कोई नकारात्मक अंकन नहीं है।
 - (c) दिए गए निर्देशों के अनुसार कीजिए।
 - (d) प्रत्येक प्रश्न/भाग के सामने आबंटित अंकों का उल्लेख किया गया है।
- (vii) **खण्ड ख :** विषयपरक प्रकार के प्रश्न (30 अंक)
 - (a) इस खण्ड में 18 प्रश्न हैं।
 - (b) उम्मीदवार को 11 प्रश्न करने हैं।
 - (c) दिए गए निर्देशों के अनुसार कीजिए।
 - (d) प्रत्येक प्रश्न/भाग के सामने आबंटित अंकों का उल्लेख किया गया है।

खण्ड क**(वस्तुनिष्ठ प्रकार के प्रश्न)****(30 अंक)**

1. रोजगार कौशल पर दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 4 के उत्तर दीजिए।

 $4 \times 1 = 4$

- (i) इस वाक्य में संयोजक (conjunction) की पहचान कीजिए :

“Sheela and I went to the market.”

- (A) to
- (B) the
- (C) and
- (D) I

**General Instructions :**

- (i) Please read the instructions carefully.
- (ii) This question paper consists of **24** questions in **two** Sections : **Section A** and **Section B**.
- (iii) **Section A** has Objective Type Questions, whereas **Section B** contains Subjective Type Questions.
- (iv) Out of the given $(6 + 18) = 24$ questions, a candidate has to answer $(6 + 11) = 17$ questions in the allotted (maximum) time of 3 hours.
- (v) All questions of a particular section must be attempted in the correct order.
- (vi) **Section A : Objective Type Questions (30 marks) :**
 - (a) This section has **6** questions.
 - (b) There is no negative marking.
 - (c) Do as per the instructions given.
 - (d) Marks allotted are mentioned against each question / part.
- (vii) **Section B : Subjective Type Questions (30 marks) :**
 - (a) This section has **18** questions.
 - (b) A candidate has to do **11** questions.
 - (c) Do as per the instructions given.
 - (d) Marks allotted are mentioned against each question / part.

SECTION A**(Objective Type Questions)****(30 Marks)**

1. Answer any **4** out of the given **6** questions on Employability skills. $4 \times 1 = 4$
- (i) Identify the conjunction in this sentence :
“Sheela and I went to the market.”
 - (A) to
 - (B) the
 - (C) and
 - (D) I



- (ii) निम्नलिखित में से कौन-सा व्यक्तित्व विकार अत्यधिक आत्म-महत्त्व की भावना द्वारा विशेष रूप से पहचाना जाता है ?
- (A) नार्सिसिस्टिक पर्सनैलिटी डिसऑर्डर
 - (B) बॉर्डरलाइन पर्सनैलिटी डिसऑर्डर
 - (C) डिपेंडेंट पर्सनैलिटी डिसऑर्डर
 - (D) एंटी-सोशल पर्सनैलिटी डिसऑर्डर
- (iii) “SMART” लक्ष्यों में, ‘S’ का क्या अर्थ है ?
- (A) समान (Same)
 - (B) विशिष्ट (Specific)
 - (C) सरल (Simple)
 - (D) स्वयं (Self)
- (iv) निम्नलिखित में से कौन-सा तरीका प्रजेंटेशन में स्लाइड जोड़ने का सही तरीका है ?
- (A) Ctrl + N
 - (B) Ctrl + A
 - (C) Ctrl + Shift + A
 - (D) Ctrl + M
- (v) _____ उद्यमी अपनी विशेषज्ञता का उपयोग करके तकनीकी उद्यमियों के लिए बाज़ार बनाने में सहायता करते हैं।
- (A) पेशेवर (Professional)
 - (B) तकनीकी (Technical)
 - (C) गैर-तकनीकी (Non-technical)
 - (D) सेवा-आधारित (Service)
- (vi) सरकार द्वारा स्थापित _____ स्थानीय युवाओं और किसानों को सहायता और प्रशिक्षण प्रदान करते हैं।
- (A) किसानों के हित समूह
 - (B) कृषि महाविद्यालय
 - (C) कृषि विज्ञान केन्द्र
 - (D) किसान उत्पादक संगठन



- (ii) Which of the following personality disorder is characterised by an extreme feeling of self-importance ?
- (A) Narcissistic personality disorder
 - (B) Borderline personality disorder
 - (C) Dependent personality disorder
 - (D) Antisocial personality disorder
- (iii) In “SMART” goals, ‘S’ stands for :
- (A) Same
 - (B) Specific
 - (C) Simple
 - (D) Self
- (iv) Which of the following is the correct option for adding a slide to a presentation ?
- (A) Ctrl + N
 - (B) Ctrl + A
 - (C) Ctrl + Shift + A
 - (D) Ctrl + M
- (v) _____ Entrepreneurs use their expertise in providing services to create a market for technical entrepreneurs.
- (A) Professional
 - (B) Technical
 - (C) Non-technical
 - (D) Service
- (vi) The _____ set up by the government provide support activities and training to local youth and farmers.
- (A) Farmers Interest Groups
 - (B) Agriculture Colleges
 - (C) Krishi Vigyan Kendras
 - (D) Farmer Producer Organizations



2.

दिए गए 7 प्रश्नों में से किन्हीं 5 के उत्तर दीजिए।

[]
5×1=5

- (i) भूरी ग्रेवी की वैकल्पिक सामग्री चुनिए :
 (A) मेथी दाना (B) सौंफ के बीज
 (C) सरसों के बीज (D) प्याज के बीज
- (ii) लखनऊ में आमतौर पर उपयोग किए जाने वाले मसाले का नाम है :
 (A) पोटली (B) लज्जत-ए-ताम
 (C) भोजवार (D) गोडा
- (iii) भुने हुए नारियल और मसालों के साथ चिकन या मांस की बनी करी (curry) है :
 (A) सन्नास (B) गट्टे
 (C) काल्डो वर्डे (D) ज़ाकुटी
- (iv) सार्डीन्स _____ सुविधाजनक भोजन का उदाहरण है।
 (A) जमे हुए (B) निर्जलित
 (C) हाइड्रेटेड (सिंचित) (D) कैन में बंद
- (v) नरम गेहूं में आमतौर पर _____ कम मात्रा में होता है।
 (A) ग्लूटेन (B) ऐल्ब्यूमिन
 (C) बाइल (D) ग्लियाडिन
- (vi) निम्नलिखित का मिलान कीजिए :

मिठाई	क्षेत्र
1. डोडा	(i) पूर्व
2. मैसूर पाक	(ii) पश्चिम
3. भापा दोई	(iii) उत्तर
4. डोडोल	(iv) दक्षिण

सही विकल्प चुनिए :

- (A) 1-(i), 2-(ii), 3-(iii), 4-(iv)
 (B) 1-(ii), 2-(iv), 3-(i), 4-(iii)
 (C) 1-(ii), 2-(i), 3-(iii), 4-(iv)
 (D) 1-(iii), 2-(iv), 3-(i), 4-(ii)



2. Answer any 5 out of the given 7 questions.

5×1=5

- (i) Choose the optional ingredient of brown gravy :
- (A) Fenugreek seeds (B) Fennel seeds
(C) Mustard seeds (D) Onion seeds
- (ii) Name the masala commonly used in Lucknow :
- (A) Potli (B) Lazzat-e-taam
(C) Bhojwar (D) Goda
- (iii) A curry with roasted coconut and spices with chicken or meat in it is :
- (A) Sannas (B) Gatte
(C) Caldo Verde (D) Xacuti
- (iv) Sardines is an example of _____ convenience food.
- (A) Frozen (B) Dehydrated
(C) Hydrated (D) Canned
- (v) Soft wheat generally contains less amount of :
- (A) Gluten (B) Albumin
(C) Bile (D) Gliadine
- (vi) Match the following :

<i>Sweets</i>	<i>Region</i>
1. Doda	(i) East
2. Mysore Pak	(ii) West
3. Bhapa doi	(iii) North
4. Dodol	(iv) South

Choose the correct option :

- (A) 1-(i), 2-(ii), 3-(iii), 4-(iv)
(B) 1-(ii), 2-(iv), 3-(i), 4-(iii)
(C) 1-(ii), 2-(i), 3-(iii), 4-(iv)
(D) 1-(iii), 2-(iv), 3-(i), 4-(ii)



(vii) कूज लाइनर्स के लिए उपयुक्त मेनू सुझाए :

- (A) निश्चित मेनू
- (B) चक्रीय मेनू
- (C) अ ला कार्ट
- (D) टेबल द'होत

3. दिए गए 7 प्रश्नों में से किन्हीं 6 के उत्तर दीजिए।

6×1=6

(i) 'चिकवी' का मुख्य घटक है :

- (A) मछली
- (B) सूअर का मांस
- (C) चिकन
- (D) मटन

(ii) निम्नलिखित में से उस विकल्प को पहचानिए, जिसका अर्थ 'बोर्ड के अनुसार' हो :

- (A) निश्चित
- (B) टेबल द'होत
- (C) अ ला कार्ट
- (D) चक्रीय

(iii) केरल में उपयोग किया जाने वाला खट्टा एजेंट है :

- (A) इमली
- (B) ताड़ी सिरका
- (C) नींबू
- (D) कोकम

(iv) किस प्रकार की ग्रेवी में चुटकी भर चीनी वैकल्पिक सामग्री के रूप में डाली जा सकती है ?

- (A) भूरी ग्रेवी
- (B) कड़ाई ग्रेवी
- (C) हरियाली ग्रेवी
- (D) मखनी ग्रेवी

(v) रस खीर किस जूस से बनती है ?

- (A) संतरा
- (B) गन्ना
- (C) सेब
- (D) अनार

(vi) इनमें से विषम को पहचानिए :

- (A) अरुगुला
- (B) सरसों
- (C) चाइव्स
- (D) सफेद मटर



(vii) Advise a suitable menu for cruise liners :

- (A) Fixed menu
- (B) Cyclic menu
- (C) A la carte
- (D) Table d'hôte

3. Answer any **6** out of the given **7** questions.

6×1=6

(i) The main ingredient of 'chikvi' is :

- (A) Fish
- (B) Pork
- (C) Chicken
- (D) Mutton

(ii) Out of the following, identify the one which means 'according to the board'.

- (A) Fixed
- (B) Table d'hôte
- (C) A la carte
- (D) Cyclic

(iii) The souring agent used in Kerala is :

- (A) Tamarind
- (B) Toddy vinegar
- (C) Lemon
- (D) Kokum

(iv) In which type of gravy can a pinch of sugar be added as an optional ingredient ?

- (A) Brown gravy
- (B) Kadhai gravy
- (C) Hariyali gravy
- (D) Makhani gravy

(v) Ras kheer is made with which juice ?

- (A) Orange
- (B) Sugarcane
- (C) Apple
- (D) Pomegranate

(vi) Identify the odd one out :

- (A) Arugula
- (B) Mustard
- (C) Chives
- (D) White Peas



(vii) 'कर्मचारी का रखरखाव' किस लागत के अंतर्गत आता है ?

- (A) अप्रत्यक्ष श्रम (B) प्रत्यक्ष श्रम
(C) प्रत्यक्ष सामग्री (D) अप्रत्यक्ष सामग्री

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

5×1=5

(i) उस तेल का नाम बताइए जो 'झाल मुरी' में डाला जाता है :

- (A) नारियल का तेल
(B) ताड़ का तेल
(C) सूरजमुखी का तेल
(D) सरसों का तेल

(ii) यह अप्रत्यक्ष सामग्री लागत, अप्रत्यक्ष श्रम लागत और अप्रत्यक्ष व्यय का योग है :

- (A) सामग्री लागत
(B) श्रम लागत
(C) उपरिव्यय लागत
(D) परिवर्तनीय लागत

(iii) कच्चे मांस और पोल्ट्री के लिए उपयोग किए जाने वाले चॉपिंग बोर्ड का रंग है :

- (A) नीला (B) भूरा
(C) लाल (D) हरा

(iv) क्लस्टर बीन्स का दूसरा नाम है :

- (A) सेम की फली (B) केर
(C) सांगरी (D) ग्वार की फली

(v) गुड़ी पड़वा के साथ कौन-सी मिठाई जुड़ी है ?

- (A) श्रीखंड (B) घेवर
(C) जर्दा (D) गुजिया

(vi) सादे सफेद ब्रेड में, चीनी का उपयोग _____ आटे के आधार पर किया जाता है।

- (A) 1 से 2% (B) 2 से 3%
(C) 3 से 4% (D) 4 से 5%



- (vii) 'Maintenance of workers' goes under which cost ?
- (A) Indirect labour (B) Direct labour
- (C) Direct material (D) Indirect material

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

5×1=5

- (i) Name the oil which is added in 'Jhaal muri' :
- (A) Coconut oil
(B) Palm oil
(C) Sunflower oil
(D) Mustard oil
- (ii) It is the aggregate of indirect material costs, indirect labour costs and indirect expenses :
- (A) Material cost
(B) Labour cost
(C) Overhead cost
(D) Variable cost
- (iii) The colour of chopping board used for raw meat and poultry is :
- (A) Blue (B) Brown
(C) Red (D) Green
- (iv) The other name of cluster beans is :
- (A) Sem ki phalli (B) Ker
(C) Sangri (D) Gawar ki phalli
- (v) Which sweet is associated with Gudi Padwa ?
- (A) Shrikhand (B) Ghewar
(C) Zarda (D) Gujia
- (vi) In plain white bread, sugar is used at the rate of _____, based on flour.
- (A) 1 to 2% (B) 2 to 3%
(C) 3 to 4% (D) 4 to 5%



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

5×1=5

(i) सही जोड़ी चुनिए :

- | | | |
|--------------|---|-------------|
| (A) मिसल पाव | : | मोठ की दाल |
| (B) खांडवी | : | चावल का आटा |
| (C) घुगनी | : | हरी दाल |
| (D) फुलुरी | : | पत्तागोभी |

(ii) मिट्टी और धूल में भोजन विषाक्तता पैदा करने वाला बैक्टीरिया कहलाता है :

- (A) स्टैफिलोकोकस ऑरियस
(B) बैसिलस सेरेस
(C) क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिंजेंस
(D) ई. कोलाई

(iii) निम्नलिखित में से कौन-सा सूजी का प्रयोग करता है ?

- | | |
|-------------------|---------------|
| (A) गवल्याची खीर | (B) रस खीर |
| (C) परुप्पु पायसम | (D) पाल पायसम |

(iv) चावल के आटे, दूध, इलायची, केसर और चीनी से बनी मिठाई है :

- | | |
|-------------|-----------|
| (A) सेवइयाँ | (B) खीर |
| (C) संदेश | (D) फिरनी |

(v) सोंठ चटनी किससे बनती है ?

- | | |
|------------|-------------|
| (A) पुदीना | (B) इमली |
| (C) टमाटर | (D) मूँगफली |

(vi) आपकी बहन ने मांस के टुकड़ों और कीमा दोनों का उपयोग करके एक पॉट (बर्तन) में मटन बनाया था, जिसे मसालों के साथ स्वादिष्ट बनाया गया। इस व्यंजन का नाम है :

- | | |
|----------------|--------------|
| (A) कालिया | (B) रिजाला |
| (C) रारा गोश्त | (D) तबक माज़ |

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

5×1=5

(i) भिन्न-भिन्न प्रकार की नमकीन के लिए कौन-सा स्थान प्रसिद्ध है ?

- | | |
|--------------|-------------|
| (A) पटना | (B) दिल्ली |
| (C) अहमदाबाद | (D) बीकानेर |



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

5×1=5

- (i) Choose the correct pair :
- (A) Misal Pav : Moth beans
(B) Khandvi : Rice flour
(C) Ghoggni : Green gram
(D) Fuluri : Cabbage
- (ii) Soil and dust contains spores of food poisoning bacteria called :
- (A) *Staphylococcus aureus*
(B) *Bacillus cereus*
(C) *Clostridium perfringens*
(D) *E. coli*
- (iii) Which of the following uses sooji flakes ?
- (A) Gavalyachi Kheer (B) Ras Kheer
(C) Paruppu Payasam (D) Pal Payasam
- (iv) A sweet prepared from powdered rice, milk, cardamom, saffron and sugar is :
- (A) Seviyan (B) Kheer
(C) Sandesh (D) Phirni
- (v) Saunth chutney is made of :
- (A) Mint (B) Tamarind
(C) Tomato (D) Peanut
- (vi) Your sister made a dish with mutton, using both chunks and minced meat, which is flavoured with spices and cooked in a pot. The name of the dish is :
- (A) Kaliya (B) Rizala
(C) Rara Gosht (D) Tabak Maaz

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

5×1=5

- (i) Which place is famous for different varieties of namkeen (savouries) ?
- (A) Patna (B) Delhi
(C) Ahmedabad (D) Bikaner



- (ii) स्पेगेटी किस प्रकार के सुविधाजनक भोजन का उदाहरण है ?
 (A) कैन में बंद
 (B) निर्जलित
 (C) जमा हुआ
 (D) टिन में बंद
- (iii) महाराष्ट्रीयन व्यंजनों में व्यापक रूप से उपयोग की जाने वाली एक बड़ी जड़ वाली सब्जी है :
 (A) रतालू (यैम)
 (B) वल
 (C) टिंडली
 (D) वटाना
- (iv) बीयर किस धातु संदूषक का स्रोत है ?
 (A) आर्सेनिक
 (B) कोबाल्ट
 (C) लैड
 (D) बेरियम
- (v) भापा दोई बनाने के लिए प्रमुख सामग्री क्या है ?
 (A) चावल
 (B) अंडा
 (C) सूजी
 (D) दही
- (vi) जैली किससे बनती हैं ?
 (A) फल
 (B) फल के छिलके
 (C) सब्जियाँ
 (D) फलों का रस

खण्ड ख

(विषयपरक प्रकार के प्रश्न)

(30 अंक)

रोज़गार कौशल पर दिए गए 5 प्रश्नों में से किन्हीं 3 के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न का उत्तर 20 – 30 शब्दों में दीजिए।

3×2=6

7. सरल (Simple) वाक्य और जटिल (Complex) वाक्य में दो अंतर लिखिए।
8. प्रेरणा के प्रकारों को संक्षेप में समझाइए, जिन्हें कोई व्यक्ति अनुभव करता है।
9. स्प्रेडशीट की परिभाषा दीजिए। स्प्रेडशीट के किन्हीं चार घटकों के नाम भी लिखिए।
10. तनाव प्रबंधन को परिभाषित कीजिए। तनाव से निपटने के दो तरीके लिखिए।
11. भारत के संदर्भ में, इलेक्ट्रिक वाहनों (Electric Vehicles) की दो हानियों को पारंपरिक ईंधन चालित वाहनों की तुलना में समझाइए।



- (ii) Spaghetti is an example of which type of convenience food ?
(A) Canned
(B) Dehydrated
(C) Frozen
(D) Tinned
- (iii) A large root vegetable intensively used in Maharashtrian Cuisine is :
(A) Yam (B) Val
(C) Tindli (D) Vatana
- (iv) Beer is a source of which metallic contaminant ?
(A) Arsenic (B) Cobalt
(C) Lead (D) Barium
- (v) The main ingredient used in the preparation of bhapa doi is :
(A) Rice (B) Egg
(C) Semolina (D) Curd
- (vi) Jellies are prepared from :
(A) Fruits (B) Fruit Peels
(C) Vegetables (D) Fruit Juices

SECTION B

(Subjective Type Questions)

(30 Marks)

Answer any 3 out of the given 5 questions on Employability skills. Answer each question in 20 – 30 words.

$3 \times 2 = 6$

7. Write two differences between Simple and Complex sentences.
8. Briefly explain the types of motivation an individual experiences.
9. Define Spreadsheet. Also mention any four components of a spreadsheet.
10. Define Stress Management. Also mention two ways of dealing with stress.
11. Explain two disadvantages of Electric Vehicles compared to fuel-powered vehicles, in the context of India.



दिए गए 5 प्रश्नों में से किन्हीं 3 के उत्तर 20 – 30 शब्दों (प्रत्येक) में दीजिए ।

3×2=6

12. निम्नलिखित को स्पष्ट कीजिए :

(क) कोथु परोट्टा

(ख) चना सुंदल

13. पीली ग्रेवी का वैकल्पिक घटक क्या है ? पीली ग्रेवी बनाते समय ध्यान में रखने वाली दो सावधानियाँ भी लिखिए ।

14. पेठे और पेड़े में अंतर बताइए ।

15. निम्नलिखित पदों को परिभाषित कीजिए :

(क) मेनू

(ख) प्लाट दु जूर

16. उपकरणों का रंग कोडिंग दीजिए ।

दिए गए 3 प्रश्नों में से किन्हीं 2 के उत्तर 30 – 50 शब्दों (प्रत्येक) में दीजिए ।

2×3=6

17. लागत लेखांकन क्या है ? इसके दो उद्देश्य बताइए ।

18. निम्नलिखित की बुनियादी तैयारी विधि दीजिए :

(क) घेवर

(ख) गलावटी कबाब

(ग) छेना पोढ़ा

19. (क) कच्चा मांस और पोल्ट्री भोजन संदूषण का एक प्रमुख कारण है । समझाइए कैसे ।

(ख) कच्चे मांस और पोल्ट्री को संभालते समय क्या करें और क्या न करें, यह भी लिखिए ।

दिए गए 5 प्रश्नों में से किन्हीं 3 के उत्तर 50 – 80 शब्दों (प्रत्येक) में दीजिए ।

3×4=12

20. सुविधाजनक खाद्य-पदार्थ क्या हैं ? उनकी श्रेणियाँ एक-एक उदाहरण सहित बताइए ।

21. लार्ड क्या है ? बेकिंग उत्पादों में वसा के कार्य बताइए ।

22. मेनू योजना के सिद्धांतों पर चर्चा कीजिए ।

23. निम्नलिखित में अंतर बताइए :

(क) बीसीबेले हुलियाना और चित्रन्ना

(ख) मालाबरी परांठा और पथिरी



Answer any **3** out of the given **5** questions in 20 – 30 words each.

3×2=6

12. Explain the following :

- (a) Kothu Parotta
- (b) Chana Sundal

13. What is the optional ingredient of yellow gravy ? Also write two precautions taken while making yellow gravy.

14. Differentiate between Petha and Peda.

15. Define the following terms :

- (a) Menu
- (b) Plat du Jour

16. Give colour coding of equipment.

Answer any **2** out of the given **3** questions in 30 – 50 words each.

2×3=6

17. What is cost accounting ? Give its two objectives.

18. Give the basic preparation method of the following :

- (a) Ghewar
- (b) Galawati Kebab
- (c) Chhena Poda

19. (a) Raw meat and poultry are major causes of food contamination. Explain how.

(b) Also write do's and don'ts while handling raw meat and poultry.

Answer any **3** out of the given **5** questions in 50 – 80 words each.

3×4=12

20. What are convenience foods ? Give its categories with one example each.

21. What is Lard ? Give functions of fats in baking products.

22. Discuss principles of menu planning.

23. Differentiate between the following :

- (a) Bisibele Huliyaana and Chitranna
- (b) Malabari Parantha and Pathiri



24. निम्नलिखित जानकारी से खाद्य लागत, श्रम लागत और उपरिव्यय लागत को ज्ञात कीजिए और कुल बिक्री में उनका प्रतिशत भी ज्ञात कीजिए। साथ ही शुद्ध लाभ प्रतिशत भी ज्ञात कीजिए :

प्राप्तियाँ	धनराशि ₹
कुल बिक्री	3,84,000
आरंभिक स्टॉक	12,000
अंतिम स्टॉक	12,000
खरीदारी	1,00,000
कर्मचारियों को निःशुल्क भोजन	2,000
अतिथियों को मानार्थ (कॉम्प्लिमेंट्री) भोजन	2,000
आवास ₹ 2,000 का परंतु चार्ज किए	500
ब्याज सब्सिडी	500
वेतन तथा मजदूरी	40,000
ई.पी.एफ.	5,000
चिकित्सा प्रतिपूर्ति	4,000
लॉन्ड्री	500
टेलीफोन बिल	1,000
किराया	12,000
मरम्मत और रखरखाव	2,000
बिजली	1,500
पानी का बिल	500
गैस और ईंधन	2,000
कार्यालय खर्चे	5,000
मुद्रण और स्टेशनरी	1,000
एल.टी.सी.	1,200
मूल्यहास	1,000
विविध	800



24. From the following information, ascertain food cost, labour cost and overhead cost and their percentage to total sales. Also find the net profit percentage :

<i>Receipts</i>	<i>Amount ₹</i>
Total Sales	3,84,000
Opening Stock	12,000
Closing Stock	12,000
Purchases	1,00,000
Free food served to staff	2,000
Complimentary food to guests	2,000
Accommodation ₹ 2,000, charged at	500
Interest Subsidy	500
Wages and Salaries	40,000
EPF	5,000
Medical Reimbursement	4,000
Laundry	500
Telephone bills	1,000
Rent	12,000
Repairs and Maintenance	2,000
Electricity and Power	1,500
Water charges	500
Gas and fuel	2,000
Office expenses	5,000
Printing and Stationery	1,000
LTC	1,200
Depreciation	1,000
Miscellaneous	800