

Series : HF1EG



SET – 4

रोल नं.
Roll No.

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

प्रश्न-पत्र कोड
Q.P. Code

96

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

- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 15 हैं।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 21 प्रश्न हैं।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए प्रश्न-पत्र कोड को परीक्षार्थी उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, उत्तर-पुस्तिका में यथा स्थान पर प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें।
- 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।
- Please check that this question paper contains 15 printed pages.
- Please check that this question paper contains 21 questions.
- 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.
- Please write down the serial number of the question in the answer-book at the given place before attempting it.
- 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 है - 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 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 प्रश्न)

1. रोजगार कौशल पर आधारित दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 4 प्रश्नों के उत्तर दीजिए। 4 × 1 = 4
- (i) निम्नलिखित में से कौन सा संचार चक्र का अंतिम चरण है ?
 (A) एन्कोडिंग (B) डिकोडिंग
 (C) फीडबैक/प्रतिक्रिया (D) प्राप्ति
- (ii) जब कोई व्यक्ति अपनी पसंद, नापसंद, मूल्यों, शक्तियों और कमियों से अवगत होता है। यह इस तथ्य को दर्शाता है कि वह _____ है।
 (A) स्व-विनियमित (B) आत्म-संयम
 (C) स्व-अवगत (D) स्व-प्रेरित
- (iii) लक्ष्य निर्धारित करते समय निम्नलिखित में से किसे विचार नहीं करना चाहिए ?
 (A) विशिष्ट व मापने योग्य हो (B) साध्य एवं यथार्थवादी हो
 (C) समयबद्ध हो (D) उपलब्ध संसाधनों की अनदेखी करना
- (iv) _____ सॉफ्टवेयर काम करना शुरू कर देता है जैसे ही हम कंप्यूटर चालू करते हैं।
 (A) ऐप्लीकेशन (B) प्रोग्रामिंग
 (C) ऑपरेटिंग सिस्टम (D) सिस्टम
- (v) उद्यमी (Entrepreneur) किसे माना जाता है ?
 (A) एक अस्पताल में कार्यरत एक डॉक्टर
 (B) व्यवसाय चलाने वाला एक स्व-रोजगार व्यक्ति
 (C) मजदूरी के लिए किसी और के लिए काम करने वाला व्यक्ति
 (D) एक ऐसा व्यक्ति जिसके पास कोई कैरियर प्रक्रिया नहीं है।
- (vi) संयुक्त राष्ट्र के अनुसार निम्नलिखित में से कौन सा विकल्प सतत् विकास का लक्ष्य नहीं है ?
 (A) स्वच्छ जल एवं स्वच्छता (B) लैंगिक समानता
 (C) जनसंख्या (D) असमानताओं को कम करना



SECTION – A
(Objective Type Questions)

1. Answer any 4 out of the given 6 questions on Employability skills. $4 \times 1 = 4$

- (i) Which of the following is the final step in the communication cycle ?
(A) Encoding (B) Decoding
(C) Feedback (D) Receiving
- (ii) When a person is aware of his own likes, dislikes, values, strengths and shortcomings as an individual. It denotes the fact that he is _____.
(A) Self-regulated (B) Self-control
(C) Self-aware (D) Self-motivated
- (iii) Which of the following should not be considered when setting of goals ?
(A) Specific & Measurable (B) Achievable & Realistic
(C) Time bound (D) Ignoring available resources
- (iv) _____ software starts working as soon as we switch on a computer.
(A) Application (B) Programming
(C) Operating System (D) System
- (v) Who is considered an entrepreneur ?
(A) A doctor working in a hospital
(B) A self-employed person running a business.
(C) A person working for someone else for wages.
(D) A person with no career process.
- (vi) Which of the following option is not a sustainable development goal according to the United Nations ?
(A) Clean water & Sanitation (B) Gender equality
(C) Population (D) Reduced inequalities



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

5 × 1 = 5

- (i) निम्नलिखित में से कौन सा खाद्य पदार्थ वसा (फैट) से समृद्ध नहीं है ?
(A) क्रीम (B) एग योक
(C) नारियल का तेल (D) फल
- (ii) ब्लैंचिंग विधि में, खाद्य पदार्थ को किसमें डुबोया जाता है ?
(A) पानी (B) दूध
(C) बर्फ (D) चीनी की चाशनी
- (iii) निम्नलिखित में से कौन सा शिशु सब्जियों का उदाहरण है ?
(A) हरे मटर (B) कंद
(C) छोटे शलगम (D) एवोकैडो
- (iv) निम्नलिखित में से कौन सा प्यूरी सूप का उदाहरण है ?
(A) मसूर दाल का सूप (B) टमाटर का सूप
(C) हॉट एवं सॉर सूप (D) चिकन वेलुते
- (v) सलाद में ड्रेसिंग की क्या भूमिका है ?
(A) सलाद को गीला करना (B) सलाद का आकार बढ़ाना
(C) सलाद में कड़वाहट बढ़ाना (D) इसे कम आकर्षक बनाना
- (vi) कौन सी ब्रेड, सैंडविच बनाने में उपयोग की जाती है ?
(A) फ्रेंच लोफ़ (B) नान
(C) तवा रोटी (D) भटूरा

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

5 × 1 = 5

- (i) निम्नलिखित में से कौन सा भोजन में पाए जाने वाले पोषक तत्व का उदाहरण है ?
(A) रोग प्रतिरोधक क्षमता (B) कार्बोहाइड्रेट
(C) सोयाबीन (D) अनाज



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

5 × 1 = 5

- (i) Which of the following food components is not rich in fat ?
(A) Cream (B) Egg yolk
(C) Coconut oil (D) Fruits
- (ii) In the blanching method, the food is immersed in the :
(A) Water (B) Milk
(C) Ice (D) Sugar syrup
- (iii) Which of the following is an example of baby vegetables ?
(A) Green peas (B) Tuber
(C) Tiny turnips (D) Avocado
- (iv) Which of the following is an example of puree soup ?
(A) Lentil soup (B) Tomato soup
(C) Hot & sour soup (D) Chicken veloute
- (v) What is the role of the dressing in the salad ?
(A) Moisten the salad
(B) Increase the size of the salad
(C) Increase bitterness in the salad
(D) To make it less appealing
- (vi) Which bread is used in sandwich making ?
(A) French loaf (B) Naan
(C) Tawa roti (D) Bhatura

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

5 × 1 = 5

- (i) Which of the following is an example of nutrient found in food ?
(A) Immunity (B) Carbohydrates
(C) Soyabean (D) Grain



- (ii) _____ का अर्थ है किसी ठोस पदार्थ के भीतर ऊष्मा का प्रवाहित होना ।
 (A) चालन (कंडक्सन) (B) स्थानांतरण
 (C) संवहन (कनवेक्सन) (D) चालक (कंडक्टर)
- (iii) हरी सब्जियों में हरे रंग के लिए कौन सा वर्णक उत्तरदायी है ?
 (A) कैरोटीन (B) एंथोजैन्थिन
 (C) क्लोरोफिल (D) एंथोसायनिन
- (iv) कौन सा सूप रू (roux) से गाढ़ा किया जाता है और अंडे की जर्दी (योक) और क्रीम के मिश्रण से संपन्न किया जाता है ?
 (A) वेलूते (B) प्यूरी
 (C) बिस्क (D) चाडर
- (v) ट्रेसिंग के साथ टॉस किए गए सलाद को कहा जाता है
 (A) वेजीटेबल सलाद (B) रसियन सलाद
 (C) टॉस सलाद (D) विविध सलाद
- (vi) _____ एक ऐसा भोजन है जिसमें आमतौर पर सब्जियाँ, कटा हुआ पनीर या मांस शामिल होता है, जो ब्रेड के स्लाइस पर या उनके बीच रखा जाता है ।
 (A) सैंडविच (B) सलाद
 (C) सूप (D) स्टॉक
4. दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए । 5 × 1 = 5
- (i) अमीनो एसिड निर्माण खंड हैं :
 (A) प्रोटीन के (B) वसा के
 (C) फाइबर के (D) पानी के
- (ii) ऊष्मा स्थानांतरण के संबंध में कौन सा कथन सही है ?
 (A) निम्न तापमान वाले जलाशय से उच्च तापमान वाले जलाशय की ओर तापीय ऊर्जा का प्रवाह
 (B) उच्च तापमान वाले जलाशय से निम्न तापमान वाले जलाशय की ओर ऊष्मा के रूप में तापीय ऊर्जा का प्रवाह
 (C) जलाशय के तापमान पर ध्यान दिए बिना तापीय ऊर्जा का प्रवाह
 (D) ऊर्जा का कोई प्रवाह नहीं होता है



- (ii) _____ means travelling of heat within a solid matter.
(A) Conduction (B) Transfer
(C) Convection (D) Conductor
- (iii) Which pigment is responsible for green colour in green vegetables ?
(A) Carotene (B) Anthoxanthin
(C) Chlorophyll (D) Anthocyanin
- (iv) Which soup is a thickened soup with roux & finished with a liaison of egg yolk and cream ?
(A) Veloute (B) Purée
(C) Bisque (D) Chowder
- (v) Salads tossed up together with a dressing are called :
(A) Vegetable salad (B) Russian salad
(C) Tossed salad (D) Miscellaneous salad
- (vi) _____ is a food typically consisting of vegetables, sliced cheese or meat, placed on or between slices of bread.
(A) Sandwich (B) Salad
(C) Soup (D) Stock
4. Answer any **5** out of the given **6** questions. **5 × 1 = 5**
- (i) Amino acids are the building block of :
(A) Proteins (B) Fats
(C) Fibre (D) Water
- (ii) Which statement is correct related to heat transfer ?
(A) Flow of thermal energy from low-temperature reservoir to high-temperature reservoir.
(B) Flow of thermal energy from high-temperature reservoir to low temperature reservoir.
(C) Flow of thermal energy irrespective of reservoir temperature.
(D) Non flow of energy at all.



(iii) किस विधि में सब्जी की पत्तियों को रोल करके स्ट्रिप्स में काटा जाता है ?

- (A) शिफोनेड (B) सब्जी काटना
(C) डर्ने (D) सुप्रीम

(iv) आटे और मक्खन को समान मात्रा में मध्यम आंच पर पकाने से क्या बनता है ?

- (A) बेउरे मनीए (B) लिएजों
(C) कॅन्कासे (D) रू/रॉक्स

(v) निम्नलिखित में से कौन सा सलाद में इस्तेमाल होने वाला ड्रेसिंग नहीं है ?

- (A) विनिग्रेट (B) थाउजेंड आइलैंड
(C) मेयोनीज़ (D) ब्रेड

(vi) सैंडविच में प्रयुक्त होने वाले स्प्रेड का उदाहरण कौन सा है ?

- (A) पिटा (B) काली मिर्च
(C) मेयोनीज़ (D) ट्यूना

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

5 × 1 = 5

(i) भोजन पकाने का मकसद होता है

- (A) भोजन की मात्रा कम करना (B) सूक्ष्म-जीवों की वृद्धि को बढ़ाना
(C) भोजन का स्वाद बढ़ाना (D) भोजन में पोषक तत्वों को नष्ट करने के लिए ।

(ii) कौन सा बर्तन माइक्रोवेव्स को अवशोषित नहीं करता है ?

- (A) लोहा
(B) चीनी-मिट्टी
(C) ताँबा
(D) बोन चाइना की प्लेट जिसमें सोने से जड़ा बैंड बना हो



- (iii) In which cut rolling up the leaves of the vegetable is done and then cut into strips ?
- (A) Chiffonade (B) Vegetable cutting
(C) Darne (D) Supreme
- (iv) What is made by cooking equal amounts of flour and butter over a medium heat ?
- (A) Beurre Manié (B) Liaison
(C) Concasse (D) Roux
- (v) Which of the following is not a dressing used in salads ?
- (A) Vinaigrette (B) Thousand Island
(C) Mayonnaise (D) Bread
- (vi) Which is an example of spread used in Sandwiches ?
- (A) Pita (B) Black pepper
(C) Mayonnaise (D) Tuna

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

5 × 1 = 5

- (i) The intention of cooking food is :
- (A) To decrease the quantity of food.
(B) To aggravate micro-organisms growth.
(C) To increase the palatability of food.
(D) To destroy the nutrients in the food.
- (ii) Which containers do not absorb microwaves ?
- (A) Iron
(B) Porcelain
(C) Copper
(D) Bone china plates with gold inlaid bands



- (iii) प्रेशर कुकर में खाना पकाने के संबंध में कौन सा कथन सही है ?
(A) खाना दूषित होता है । (B) मेहनत ज्यादा लगती है ।
(C) पोषक तत्व संरक्षित रहते हैं । (D) खाना जल्दी पकता है ।
- (iv) मुल्लिंगाटावनी सूप किस देश का सूप है ?
(A) जापान (B) इंग्लैंड
(C) भारत (D) चीन
- (v) सीज़र सलाद उदाहरण है
(A) सब्जियों पर आधारित सलाद का (B) मछली आधारित सलाद का
(C) मांस आधारित सलाद का (D) मिश्रित/विविध सलाद का
- (vi) डबल डेकर सैंडविच में ब्रेड के कितने स्लाइस का उपयोग किया जाता है ?
(A) 1 (B) 2
(C) 3 (D) 4

खण्ड-ब

(विषयपरक प्रश्न)

रोज़गार 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. गैर-मौखिक संचार क्या है ? एक उदाहरण की सहायता से समझाएँ ।
7. व्यक्तित्व प्रबंधन को परिभाषित करें ।
8. कम्प्यूटर के डेस्कटॉप की देखभाल के लिए किन बातों का ध्यान रखना चाहिए ?
9. उन तरीकों की सूची बनाएँ जिनसे एक उद्यमी किसी समाज को प्रभावित करता है ।
10. पर्यावरण के दोहन के कारण उत्पन्न होने वाले किन्हीं दो मुद्दों को सूचीबद्ध करें ।



- (iii) Which statement is correct related to cooking of food in a pressure cooker ?
- (A) Food is contaminated. (B) Labour is more.
(C) Nutrients are preserved. (D) Food is cooked fast.
- (iv) Mulligatawny soup is from which country ?
- (A) Japan (B) England
(C) India (D) China
- (v) Caesar salad is an example of :
- (A) Vegetable based salad (B) Fish based salad
(C) Meat based salad (D) Miscellaneous salad
- (vi) In double decker sandwich how many slices of breads are used ?
- (A) 1 (B) 2
(C) 3 (D) 4

SECTION – B

(Subjective Type Questions)

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

3 × 2 = 6

6. What is non-verbal communication ? Explain with the help of an example.
7. Define Personality Management.
8. What points to be considered for taking care of Desktop of computer ?
9. List the ways in which an entrepreneur affects a society.
10. Enlist any two issues that can arise due to exploitation of environment.



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

$$4 \times 2 = 8$$

11. खाना पकाने के कोई चार उद्देश्य सूचीबद्ध करें ।
12. डीप फैट फ्राइंग कुकिंग में ऊष्मा स्थानांतरण की किस विधि का उपयोग किया जाता है ?
13. फलों में सामान्यतः किस प्रकार के विटामिन पाए जाते हैं ?
14. क्रीम सूप के कोई दो उदाहरण दीजिए ।
15. 'सलाद' को परिभाषित कीजिए ।
16. ग्रिल्ड सैंडविच से आपका क्या अभिप्राय है ?

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

$$3 \times 4 = 12$$

17. पोचिंग के समय किन बातों का ध्यान रखना चाहिए ?
18. भोजन तैयार करने के दौरान पोषक तत्वों की हानि को कम करने के लिए दिशानिर्देशों का उल्लेख करें ।
19. चार प्रकार के गाढ़े सूप का वर्णन करें ।
20. गुणवत्तापूर्ण सलाद के तीन आवश्यक बिंदु क्या हैं ?
21. खुले सैंडविच को उपयुक्त उदाहरणों की सहायता से समझाइये ।



Answer any 4 out of the given 6 questions in 20-30 words each.

$4 \times 2 = 8$

11. Enlist any four objectives of cooking food.
12. Which method of heat transfer is used by deep fat frying cooking ?
13. What kind of vitamins do fruits generally contain ?
14. Give any two examples of cream soup.
15. Define Salad.
16. What do you understand by Grilled Sandwich ?

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

$3 \times 4 = 12$

17. What points to be kept in mind while poaching ?
18. Mention guidelines to minimize nutrient losses during food preparation.
19. Describe any four types of thick soup.
20. What are the three keys to a quality salad ?
21. Explain open sandwiches with the help of suitable examples.

