Series &RQPS

SET-4

प्रश्न-पत्र कोड
Q.P. Code **333**

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.

- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ **19** हैं ।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में **24** 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 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 छात्र 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 **19** printed pages.
- Please check that this question paper contains **24** 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 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 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 :

(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. रोज़गार कौशल पर दिए गए ***6*** प्रश्नों में से किन्हीं ***4*** के उत्तर दीजिए । *4×1=4*

(i) प्रभावी संचार में वह कौशल शामिल होता है जिसका उपयोग ऐसे संदेश भेजने के लिए किया जा सकता है जो हैं :

(A) स्पष्ट, सही और सटीक

(B) सही, संक्षिप्त और वास्तविक

(C) स्पष्ट, संक्षिप्त और सटीक

(D) स्पष्ट, संक्षिप्त और वास्तविक

(ii) अपनी जरूरतों, इच्छाओं, आदतों और भावनाओं को समझना क्या कहा जा सकता है ?

(A) आत्म-प्रेरणा (B) आत्म-जागरूकता

(C) आत्म-प्रबंधन (D) आत्म-बोध

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. *4×1=4*

(i) Effective communication involves skills that can be utilized to send messages that are :

(A) Clear, Correct and Accurate
(B) Correct, Concise and Actual
(C) Clear, Concise and Accurate
(D) Clear, Concise and Actual

(ii) Understanding one's own needs, desires, habits and feelings can be termed as :

(A) Self-motivation (B) Self-awareness
(C) Self-management (D) Self-realization

(iii) कठिन होने पर भी कुछ करते रहने की क्षमता कहलाती है :

(A) पहल (B) संगठनात्मक कौशल

(C) दृढ़ता (D) निर्णायकता

(iv) श्रुति में खालीपन और परित्याग के डर की भावना है । यह किस प्रकार का व्यक्तित्व विकार है ?

(A) बॉर्डरलाइन (B) आश्रित

(C) अवॉइडेंट (D) जुनूनी

(v) ___________ एक क्षैतिज तरीके से सेलों की व्यवस्था है ।

(A) कॉलम (B) पंक्ति

(C) सेल (D) वर्कशीट

(vi) CNG का पूर्ण रूप है :

(A) संपीडित तटस्थ गैस (कम्प्रेस्ड न्यूट्रल गैस)

(B) वाणिज्यिक प्राकृतिक गैस (कमर्शियल नैचुरल गैस)

(C) वाणिज्यिक तटस्थ गैस (कमर्शियल न्यूट्रल गैस)

(D) संपीडित प्राकृतिक गैस (कम्प्रेस्ड नैचुरल गैस)

2. दिए गए ***7*** प्रश्नों में से किन्हीं ***5*** के उत्तर दीजिए । *5×1=5*

(i) मखनी ग्रेवी की वैकल्पिक सामग्री चुनिए :

(A) गुलाब जल (B) हल्दी पाउडर

(C) गरम मसाला (D) सरसों के बीज

(ii) पश्चिम बंगाल में आमतौर पर उपयोग किए जाने वाले मसाले का नाम बताइए :

(A) गोडा मसाला (B) पंच फोरन

(C) भोजवर मसाला (D) पोटली मसाला

(iii) विशेष रूप से तमिल नव वर्ष पर पचडी में उपयोग की जाने वाली सामग्री की पहचान कीजिए :

(A) पुदीना पत्ती (B) गुलाब का फूल

(C) धनिया पत्ती (D) नीम का फूल

(iv) बन टोस्टिंग में कितना समय लगता है ?

(A) 14 सेकंड (B) 11 सेकंड

(C) 24 सेकंड (D) 20 सेकंड

(iii) The ability to continue to do something, even when it is difficult, is called :

(A) Initiative (B) Organizational skills

(C) Perseverance (D) Decisiveness

(iv) Shruti has a feeling of emptiness and fear of abandonment. What type of personality disorder is this ?

(A) Borderline (B) Dependent

(C) Avoidant (D) Obsessive

(v) A __________ is an arrangement of cells in a horizontal manner.

(A) column (B) row

(C) cell (D) worksheet

(vi) The full form of CNG is :

(A) Compressed Neutral Gas

(B) Commercial Natural Gas

(C) Commercial Neutral Gas

(D) Compressed Natural Gas

2. Answer any ***5*** out of the given ***7*** questions. *5×1=5*

(i) Choose the optional ingredient of Makhani gravy :

(A) Rose water (B) Turmeric powder

(C) Garam masala (D) Mustard seeds

(ii) Name the masala commonly used in West Bengal :

(A) Goda masala (B) Panch phoran

(C) Bhojwar masala (D) Potli masala

(iii) Identify the ingredient used in Pachadi specially on Tamilian new year :

(A) Mint leaves (B) Rose flowers

(C) Coriander leaves (D) Neem flowers

(iv) Time taken for Bun toasting is :

(A) 14 seconds (B) 11 seconds

(C) 24 seconds (D) 20 seconds

(v) क्रिस्पी कुकीज़ बनाते समय किस बिंदु का ध्यान रखना चाहिए ?

(A) कम नमी (B) कम वसा

(C) कम चीनी (D) कम बेकिंग समय

(vi) निम्नलिखित को मिलाइए :

मिठाइयाँ		*त्योहार*	
1.	श्रीखंड	(i)	ईद
2.	जर्दा	(ii)	गणेश चतुर्थी
3.	घेवर	(iii)	गुड़ी पड़वा
4.	मोदक	(iv)	सावन-की-तीज

सही विकल्प चुनिए :

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

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

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

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

(vii) स्कूल मेस द्वारा पालन किया जाने वाला उपयुक्त मेनू कौन-सा है ?

(A) चक्रीय (B) अ ला कार्ट

(C) निश्चित (D) टेबल द'होत

3. दिए गए ***7*** प्रश्नों में से किन्हीं ***6*** के उत्तर दीजिए । *6×1=6*

(i) उत्तर में समोसा कहते हैं एवं पश्चिम बंगाल में _________ कहते हैं ।

(A) मिसल (B) सिंघाड़ा

(C) उसल (D) दाबेली

(ii) मेनू जो ऑर्डर पर पकाया जाता है :

(A) टेबल द'होत (B) चक्रीय

(C) अ ला कार्ट (D) प्ले द जू

(iii) चना दाल और मीट से बनाए कबाब को क्या कहते हैं ?

(A) शामी कबाब (B) गलावटी कबाब

(C) काकोरी कबाब (D) मुरार के कबाब

(v) What point should be kept in mind while making crispy cookies ?

(A) Low moisture (B) Less fat

(C) Low sugar (D) Less baking time

(vi) Match the following :

	Sweets		*Festival*
1.	Shrikhand	(i)	Eid
2.	Zarda	(ii)	Ganesh Chaturthi
3.	Ghevar	(iii)	Gudi Padwa
4.	Modak	(iv)	Saawan-ki-Teej

Choose the correct option :

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

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

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

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

(vii) A suitable menu to be followed by a school mess is :

(A) Cyclic (B) À la carte

(C) Fixed (D) Table d'hôte

3. Answer any ***6*** out of the given ***7*** questions. *6×1=6*

(i) Samosa in the North is __________ in West Bengal.

(A) Misal (B) Singhara

(C) Usal (D) Dabeli

(ii) The menu which is cooked to order :

(A) Table d'hôte (B) Cyclic

(C) À la carte (D) Plat du jour

(iii) The kebabs made using chana dal and meat :

(A) Shami kebab (B) Galouti kebab

(C) Kakori kebab (D) Murar ke kebab

(iv) परोसने के समय किस ग्रेवी में प्याज़ और शिमला मिर्च के टुकड़े डाले जाते हैं ?

(A) सफेद ग्रेवी (B) पीली ग्रेवी

(C) मखनी ग्रेवी (D) कड़ाही ग्रेवी

(v) ओडिशा का मुख्य भोजन क्या है ?

(A) कनक (गेहूँ) (B) चावल

(C) बाजरा (D) ज्वार

(vi) निम्नलिखित को मिलाइए :

1.	जैम	(i)	सब्ज़ियाँ
2.	जेली	(ii)	फल
3.	मुरब्बा	(iii)	फल का रस
4.	अचार	(iv)	फलों के छिलके

सही विकल्प चुनिए :

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

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

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

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

(vii) लागत उत्पादन के साथ बढ़ती या घटती है, तो कहलाती है :

(A) परिवर्तनीय लागत (B) निश्चित लागत

(C) अर्ध-परिवर्तनीय लागत (D) अर्ध-निश्चित लागत

4. दिए गए ***6*** प्रश्नों में से किन्हीं ***5*** के उत्तर दीजिए । *5×1=5*

(i) डिमर डेविल बनाने के लिए खाना पकाने की किस विधि का उपयोग किया जाता है ?

(A) उबालना (B) ग्रिलिंग

(C) बेकिंग (D) गहरा तलना

(iv) In which gravy are onion and capsicum chunks added near serving time ?

(A) White gravy (B) Yellow gravy

(C) Makhani gravy (D) Kadhai gravy

(v) The staple food of Odisha is :

(A) Wheat (B) Rice

(C) Bajra (D) Jowar

(vi) Match the following :

1.	Jam	(i)	Vegetables
2.	Jellies	(ii)	Fruits
3.	Marmalades	(iii)	Fruit juice
4.	Pickle	(iv)	Fruit peels

Choose the correct option :

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

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

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

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

(vii) The cost increasing or decreasing with production is :

(A) Variable cost (B) Fixed cost

(C) Semi-variable cost (D) Semi-fixed cost

4. Answer any ***5*** out of the given ***6*** questions. *5×1=5*

(i) The cooking method used for making Dimer Devil is :

(A) Boiling (B) Grilling

(C) Baking (D) Deep frying

(ii) रेन्ट (किराया) किसका उदाहरण है ?

(A) परिवर्तनीय लागत (B) निश्चित लागत

(C) अर्ध-परिवर्तनीय लागत (D) प्रत्यक्ष लागत

(iii) डेंजर ज़ोन की तापमान सीमा है :

(A) 3°C – 65°C

(B) 5°C – 60°C

(C) 5°C – 63°C

(D) 5°C – 65°C

(iv) गोगजी एक सब्ज़ी है और इसका संबंध किससे है ?

(A) हिमाचल प्रदेश (B) गुजरात

(C) पश्चिम बंगाल (D) जम्मू और कश्मीर

(v) मार्जरीन किससे बनती है ?

(A) सूअर की चरबी (B) वनस्पति तेल

(C) मक्खन (D) शॉर्टनिंग

(vi) सही कथन चुनिए :

(A) जलेबी मैदे से बनती है और इमरती मूँग दाल से ।

(B) सोहन हलवा, पानी, चीनी, दूध और सूजी के मिश्रण को उबालकर बनाया जाता है ।

(C) रस खीर दूध, चावल और चीनी से बनती है ।

(D) पेठा, लौकी से बनाया जाता है ।

5. दिए गए ***6*** प्रश्नों में से किन्हीं ***5*** के उत्तर दीजिए । *5×1=5*

(i) सही जोड़ी चुनिए :

(A) झालमूड़ी : मुरमुरे

(B) राज कचोरी : उरद दाल

(C) टिक्का : कीमा

(D) फिश कबीराजी : तली हुई

(ii) Rent is an example of :

(A) Variable cost (B) Fixed cost

(C) Semi-variable cost (D) Direct cost

(iii) The temperature range of danger zone is :

(A) 3°C – 65°C

(B) 5°C – 60°C

(C) 5°C – 63°C

(D) 5°C – 65°C

(iv) Gogji is a vegetable and it belongs to :

(A) Himachal Pradesh (B) Gujarat

(C) West Bengal (D) Jammu and Kashmir

(v) Margarine is made from :

(A) Lard (B) Vegetable oil

(C) Butter (D) Shortening

(vi) Choose the correct statement :

(A) Jalebi is made from refined flour and imarti is made from moong dal.

(B) Sohan halwa is made by boiling a mixture of water, sugar, milk and semolina.

(C) Ras kheer is made from milk, rice and sugar.

(D) Petha is made from bottle gourd.

5. Answer any ***5*** out of the given ***6*** questions. *5×1=5*

(i) Choose the correct pair :

(A) Jhaal Muri : Puffed rice

(B) Raj Kachori : Urad dal

(C) Tikkas : Minced meat

(D) Fish Kabiraji : Deep fried

(ii) अंगुलियों के नाखूनों के नीचे कौन-सा बैक्टीरिया पाया जाता है ?

(A) *एशरिकिआ कोली*

(B) *क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिंजंस*

(C) *स्टैफाइलोकोकस ऑरियस*

(D) *स्टैफाइलोकोकस सिरिअस*

(iii) निम्नलिखित में से किसमें मछली के सिर का उपयोग करते हैं ?

(A) माछा घंटा (B) माछा बेसारा

(C) दोई माछ (D) पत्रपडा माछा

(iv) छेना, ताड़ गुड़ और दूध से बनी प्रसिद्ध मिठाई है :

(A) चमचम (B) ठेकुआ

(C) रसगुल्ला (D) संदेश

(v) माइक्रोग्रीन (सूक्ष्मसाग) की पहचान कीजिए :

(A) प्याज़ का साग

(B) कनक (गेहूँ)

(C) सोया साग

(D) पुदीना

(vi) आपकी माँ दूध, पिस्ता, इलायची, काली मिर्च, चीनी आदि से कौन-सी ठंडी पेय बनाती है ?

(A) सत्तु (B) सोल कढ़ी

(C) ठंडई (D) शरबत

6. दिए गए ***6*** प्रश्नों में से किन्हीं ***5*** के उत्तर दीजिए । *5×1=5*

(i) निम्नलिखित में से उस नाश्ते की पहचान कीजिए जो बेसन से ***नहीं*** बना है ।

(A) गाठिया (B) खाँडवी

(C) खमण (D) डोकला

(ii) Which bacteria is found under the fingernails ?

(A) *Escherichia coli*

(B) *Clostridium perfringens*

(C) *Staphylococcus aureus*

(D) *Staphylococcus cereus*

(iii) Which of the following uses fish head ?

(A) Macha Ghanta (B) Macha Besara

(C) Doi Maach (D) Patrapada Macha

(iv) Famous dessert made from chhena, palm jaggery and milk is :

(A) Chamcham (B) Thekua

(C) Rasgulla (D) Sandesh

(v) Identify the microgreen :

(A) Onion greens

(B) Wheat

(C) Soya greens

(D) Mint

(vi) Your mother makes an icy cool drink with milk, pistachios, cardamom, black pepper, sugar etc. called :

(A) Sattu (B) Sol Kadhi

(C) Thandai (D) Sherbet

6. Answer any ***5*** out of the given ***6*** questions. *5×1=5*

(i) Out of the following, identify the snack which is ***not*** made from gram flour.

(A) Gathiya (B) Khandvi

(C) Khaman (D) Dhokla

(ii) फास्ट फूड आउटलेट्स की मूल अवधारणा किस पर निर्भर ***नहीं*** है ?

(A) सस्ता भोजन

(B) ग्राहकों की कम थ्रूपुट

(C) ऐसे उत्पाद जो जल्दी पक सकते हैं

(D) सटीक भाग (पोर्शन) नियंत्रण

(iii) निम्नलिखित को मिलाइए :

1.	चिंगरी मलाई करी	(i)	सब्ज़ियाँ
2.	कोशा मंगशो	(ii)	मैदा
3.	चुरचुरी	(iii)	मीट/मटन
4.	लूची	(iv)	झींगे

सही विकल्प चुनिए :

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

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

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

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

(iv) हृदय विफलता किस धातु का विषैला प्रभाव है ?

(A) आर्सेनिक (B) कोबाल्ट

(C) लेड (D) बेरियम

(v) गव्हाची खीर बनाने में उपयोग की जाने वाली मुख्य सामग्री क्या है ?

(A) चावल (B) जई

(C) जौ (D) सूजी

(vi) निम्नलिखित में से कौन-सी अच्छी भोजन आदत ***नहीं*** है ?

(A) जिसमें सलाद परोसना शामिल हो

(B) जिसमें मौसमी सब्ज़ियाँ शामिल हों

(C) जिसमें दही और छाछ शामिल हों

(D) जिसमें संतृप्त वसा शामिल हों

(ii) The basic concept of fast food outlets does ***not*** depend on :

(A) Cheap food

(B) Less throughput of customers

(C) Products that can be cooked quickly

(D) Precise portion control

(iii) Match the following :

1.	Chingri malai curry	(i)	Vegetables
2.	Kosha mangsho	(ii)	Refined flour
3.	Chorchori	(iii)	Mutton
4.	Luchi	(iv)	Prawns

Choose the correct option :

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

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

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

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

(iv) Cardiac failure is the toxic effect of which metal ?

(A) Arsenic (B) Cobalt

(C) Lead (D) Barium

(v) The main ingredient used in preparation of Gavhachi Kheer is :

(A) Rice (B) Oats

(C) Barley (D) Semolina

(vi) Which of the following is ***not*** a good food habit ?

(A) Including serving of salad

(B) Including seasonal vegetables

(C) Including curd and buttermilk

(D) Including saturated fats

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. सक्रिय श्रवण को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारक क्या हैं ?

8. ऐसे कोई चार तरीके सुझाइए जिनसे कोई व्यक्ति तनाव से मुक्त हो सके ।

9. प्रेजेंटेशन सॉफ्टवेयर के किन्हीं चार लाभों की सूची बनाइए ।

10. तकनीकी उद्यमियों से आप क्या समझते हैं ?

11. हरित नौकरियों के लाभों की चर्चा कीजिए ।

*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) गोल-गप्पे

(ख) भेलपूरी

13. ऐसे दो-दो व्यंजनों को सूचीबद्ध कीजिए जिनमें सफेद ग्रेवी और मखनी ग्रेवी का उपयोग होता है ।

14. मावा और छेना में अंतर बताइए ।

15. मेनू शब्द को परिभाषित कीजिए । इसके प्रकारों को सूचीबद्ध कीजिए ।

16. खाद्य संचालकों द्वारा संदूषण को रोकने के चार तरीकों को सूचीबद्ध कीजिए ।

*दिए गए **3** प्रश्नों में से किन्हीं **2** के उत्तर 30 – 50 शब्दों (प्रत्येक) में दीजिए ।* *2×3=6*

17. उपयुक्त उदाहरणों के साथ लागत का वर्गीकरण कीजिए ।

18. निम्नलिखित की बुनियादी तैयारी विधि दीजिए :

(क) गिल-ए-फिरदौस

(ख) कच्ची बिरयानी

(ग) बघारे बैंगन

19. जीवाणु वृद्धि के लिए आवश्यक शर्तों की व्याख्या कीजिए ।

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.* *3×2=6*

7. What are the various factors that affect active listening ?

8. Suggest any four ways in which a person can handle stress.

9. Enlist any four advantages of Presentation software.

10. What do you understand by technical entrepreneurs ?

11. Discuss the benefits of green jobs.

*Answer any **3** out of the given **5** questions in 20 – 30 words each.* *3×2=6*

12. Explain the following :

(a) Gol-gappe

(b) Bhelpuri

13. List two dishes each in which White gravy and Makhani gravy are used.

14. Differentiate between Mawa and Chhena.

15. Define the term Menu. List its types.

16. Enlist four ways to prevent contamination by food handlers.

*Answer any **2** out of the given **3** questions in 30 – 50 words each.* *2×3=6*

17. Classify cost with suitable examples.

18. Give the basic preparation method of the following :

(a) Gil-e-Firdaus

(b) Kacchi Biryani

(c) Baghare Baingan

19. Explain the necessary conditions for bacterial growth.

*दिए गए **5** प्रश्नों में से किन्हीं **3** के उत्तर 50 – 80 शब्दों (प्रत्येक) में दीजिए ।* *3×4=12*

20. फास्ट फूड के प्रति उपभोक्ताओं की धारणा के चार बिंदु लिखिए ।

21. बेकिंग में आटे और नमक की भूमिका पर चर्चा कीजिए ।

22. मेनू प्लानिंग के सिद्धांतों की सूची बनाइए ।

23. निम्नलिखित में अंतर बताइए :

(क) लगान और माही तवा

(ख) रोगन जोश और यखनी

24. निम्नलिखित जानकारी एबीसी होटलों की पुस्तकों से प्राप्त की गई है । भोजन की लागत, तथा शुद्ध बिक्री से उसका प्रतिशत और सकल लाभ प्रतिशत की गणना कीजिए :

प्राप्तियाँ	₹
कुल बिक्री	1,50,000
आरंभिक स्टॉक	40,000
अंतिम स्टॉक	10,000
ताजा खरीदारी	15,000
कर्मचारियों द्वारा खाया जाने वाला भोजन	2,000 (लेकिन 1,000 चार्ज किया)
कम्प्लीमेन्ट्री (मानार्थ) भोजन	2,000

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

20. Write four points of consumer perception of fast foods.

21. Discuss the role of flour and salt in baking.

22. List the principles of menu planning.

23. Differentiate between the following :

(a) Lagan and Mahi tawa

(b) Rogan Josh and Yakhni

24. The following information has been obtained from the books of ABC Hotel.

Calculate the food cost, and its percentage to Net Sales, and Gross Profit percentage :

Receipts	₹
Total Sales	1,50,000
Opening Stock	40,000
Closing Stock	10,000
Fresh Purchases	15,000
Food Consumed by staff	2,000 (but charged 1,000)
Complimentary food	2,000