



Series €FGHE/C



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.

खाद्य उत्पादन

FOOD PRODUCTION

निर्धारित समय : 3 घण्टे

Time allowed : 3 hours

अधिकतम अंक : 60

Maximum Marks : 60

- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 19 हैं ।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए प्रश्न-पत्र कोड को परीक्षार्थी उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें ।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 24 प्रश्न हैं ।
- 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.
- 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 check that this question paper contains 24 questions.
- **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.



### 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) रूपा ने अपने स्वयं के महत्त्व की भावना को बढ़ा दिया है और उसमें सहानुभूति की कमी है। यह किस प्रकार का व्यक्तित्व विकार है ?
    - (a) सीमा-रेखा
    - (b) आत्ममुग्ध
    - (c) एवायडेंट
    - (d) पैरानॉयड
  - (ii) एक \_\_\_\_\_ क्षैतिज तरीके से सेलों की एक व्यवस्था है।
    - (a) कॉलम
    - (b) सेल
    - (c) रो
    - (d) वर्कशीट



### **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) Roopa has an inflated sense of her own importance and lacks empathy. What type of personality disorder is this ?
    - (a) Borderline
    - (b) Narcissistic
    - (c) Avoidant
    - (d) Paranoid
  - (ii) A \_\_\_\_\_ is an arrangement of cells in a horizontal manner.
    - (a) Column
    - (b) Cell
    - (c) Row
    - (d) Worksheet



- (iii) SMART goals में M का क्या अर्थ है ?
- (a) मूवमेंट (गति) (b) मीनिंग (मतलब)  
(c) मेज़रेबल (मापने योग्य) (d) मोटिवेटिंग (प्रेरणादायी)
- (iv) निम्नलिखित में से कौन-सा उद्यमियों के लिए एक पर्यावरणीय बाधा **नहीं** है ?
- (a) संसाधनों की कमी  
(b) एक उपयुक्त टीम ढूँढ़ना  
(c) मौद्रिक संसाधनों की अनुपलब्धता  
(d) मज़दूरों की अनुपलब्धता
- (v) स्प्रेडशीट में सामग्री पेस्ट करने के लिए उपयोग की जाने वाली शॉर्टकट कुंजी (की) कौन-सी है ?
- (a) Ctrl + C (b) Ctrl + P  
(c) Ctrl + V (d) Ctrl + X
- (vi) एक निर्माता जो ग्राहक की आवश्यकताओं की पहचान करता है और उनकी सेवा के लिए उत्पाद/सेवाएँ बनाता है, वह एक \_\_\_\_\_ उद्यमी है।
- (a) औद्योगिक (b) कृषि संबंधी  
(c) तकनीकी (d) पेशेवर

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

5×1=5

- (i) गोश्त को नरम करने के लिए किस घटक का उपयोग किया जा सकता है ?
- (a) केर (b) कचरी  
(c) सांगरी (d) अलसी
- (ii) कौन-सा नाश्ता विनायक चतुर्थी से संबंधित है ?
- (a) चिक्की (b) घुगनी  
(c) चना सुंदल (d) भाकरवाड़ी
- (iii) ब्राउन ग्रेवी बनाते समय प्याज अगर ज्यादा पक जाएँ, तो वे :
- (a) तरल के साथ कभी मिश्रित नहीं होंगे।  
(b) कच्चा स्वाद देंगे।  
(c) कड़वा स्वाद प्रदान करेंगे।  
(d) ग्रेवी को गाढ़ा करेंगे।



- (iii) What does M stand for in SMART goals ?
- (a) Movement (b) Meaning  
(c) Measurable (d) Motivating
- (iv) Which of the following is **not** an environmental barrier for entrepreneurs ?
- (a) Lack of resources  
(b) Finding a suitable team  
(c) Unavailability of monetary resources  
(d) Non-availability of labour
- (v) Which is the shortcut key used to paste content in spreadsheets ?
- (a) Ctrl + C (b) Ctrl + P  
(c) Ctrl + V (d) Ctrl + X
- (vi) A manufacturer who identifies the needs of customers and creates products/services to serve them is a/an \_\_\_\_\_ entrepreneur.
- (a) Industrial (b) Agricultural  
(c) Technical (d) Professional

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

5×1=5

- (i) Which ingredient can be used as a meat tenderizer ?
- (a) Ker (b) Kachri  
(c) Sangri (d) Alsi
- (ii) Which snack is associated with Vinayaka Chaturthi ?
- (a) Chikki (b) Ghugni  
(c) Channa Sundal (d) Bhakarwadi
- (iii) While preparing brown gravy if onions are overcooked, they will
- (a) never blend with the liquid.  
(b) give raw taste.  
(c) impart bitter flavour.  
(d) thicken the gravy.



- (iv) डोडोल बनाने के लिए कौन-सी सामग्री की आवश्यकता है ?
- (a) गेहूँ का आटा (b) चावल का आटा  
(c) मैदे का आटा (d) चने का आटा (बेसन)
- (v) निम्नलिखित में से कौन-सा कथन सही है ?
- (a) मैदे के आटे का उपयोग पसंद करना  
(b) मौसमी सब्जियाँ शामिल करना  
(c) संतृप्त वसा (सैचुरेटेड फैट) का उपयोग करना  
(d) एक ही प्रकार के तेल का सेवन करना
- (vi) फास्ट फूड ज्वॉइंट में बन को सेंकने में कितना समय लगता है ?
- (a) 20 सेकंड (b) 11 सेकंड  
(c) 14 सेकंड (d) 45 सेकंड
- (vii) गेहूँ में पाए जाने वाले उस प्रोटीन का नाम बताइए जो रोटी बनाने में मदद करता है।
- (a) लाइसीन (b) ग्लूटेन  
(c) सिस्टीन (d) आर्जिनीन

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

6×1=6

- (i) कौन-से दो पोषक-तत्व उच्च तृप्ति मूल्य प्रदान करते हैं ?
- (a) प्रोटीन और फैट  
(b) विटामिन और मिनरल  
(c) प्रोटीन और फाइबर  
(d) कार्बोहाइड्रेट और विटामिन
- (ii) एक लागत जो उत्पादन में परिवर्तन के साथ बढ़ती या घटती **नहीं** है :
- (a) निश्चित (b) परिवर्तनीय  
(c) अर्ध-परिवर्तनीय (d) लचीली





- (iii) निम्नलिखित में से कौन-सा कथन **ग़लत** है ?
- (a) नालियों के चोक होने की निगरानी की जानी चाहिए ।  
(b) ठंडा पानी पाइप की अतिरिक्त चर्बी को बाहर निकालने में मदद करता है ।  
(c) रसोई में खुली नालियाँ स्टेनलेस स्टील ग्रिल से कवर होनी चाहिए ।  
(d) रसोई में लगे सभी सिंक में एक जाल लगा होना चाहिए ।
- (iv) चावल के आटे के किण्वित घोल से बने पतले पैनकेक क्या कहलाते हैं ?
- (a) पथिरी (b) पुट्टू  
(c) अप्पम (d) इडियप्पम
- (v) कौन-सा नाश्ता भून कर तैयार किया जाता है ?
- (a) कबाब (b) खमन  
(c) फुलौरी (d) पोहा
- (vi) इनमें से कौन-सा होटल उद्योग में बेसिक ग्रेवी तैयार करने का फायदा **नहीं** है ?
- (a) कम समय में कई व्यंजन तैयार किए जा सकते हैं ।  
(b) तरह-तरह के व्यंजन आसानी से बनाए जा सकते हैं ।  
(c) ग्राहक का ऑर्डर तैयार करने में कम समय लगता है ।  
(d) पकवान की लागत घटाता है ।
- (vii) निम्नलिखित का मिलान कीजिए :
- |                  |                    |
|------------------|--------------------|
| A. शामी कबाब     | I. लोटस स्टेम      |
| B. टुंडे के कबाब | II. लैंब (मेमना)   |
| C. मुरर के कबाब  | III. मेमने की छाती |
| D. काकोरी कबाब   | IV. मीट और चना दाल |
- विकल्प :
- (a) A-IV, B-II, C-III, D-I  
(b) A-III, B-IV, C-I, D-II  
(c) A-IV, B-III, C-I, D-II  
(d) A-III, B-II, C-IV, D-I



- (iii) Which of the following statements is *incorrect* ?
- (a) Choking of drains should be monitored.
  - (b) Cold water helps in draining off extra fat in the pipe.
  - (c) Open drains in the kitchen should have stainless steel grill cover.
  - (d) All the sinks fitted in the kitchen should have a mesh.
- (iv) The thin pancake made from fermented batter of rice flour is :
- (a) Pathiri
  - (b) Puttu
  - (c) Appam
  - (d) Idiyappam
- (v) A snack prepared by sauteing :
- (a) Kebab
  - (b) Khaman
  - (c) Fuluri
  - (d) Poha
- (vi) Which of these is *not* an advantage of preparing basic gravy in the hotel industry ?
- (a) Multiple dishes can be prepared in less time.
  - (b) Variety of dishes can be prepared easily.
  - (c) Less time is taken to prepare the order of the customer.
  - (d) Decreases the cost of the dish.
- (vii) Match the following :
- |                   |                         |
|-------------------|-------------------------|
| A. Shami Kebab    | I. Lotus Stem           |
| B. Tunde ke Kebab | II. Lamb                |
| C. Murar ke Kebab | III. Breast of Lamb     |
| D. Kakori Kebab   | IV. Meat and Channa Dal |
- Options :
- (a) A-IV, B-II, C-III, D-I
  - (b) A-III, B-IV, C-I, D-II
  - (c) A-IV, B-III, C-I, D-II
  - (d) A-III, B-II, C-IV, D-I



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

5×1=5

(i) एक नाश्ता (स्नैक) जिसे नमकीन या मिठाई के रूप में परोसा जा सकता है :

- (a) कूड़ी पनियारम (b) ढोकला  
(c) सेव उसल (d) दाबेली

(ii) ज्वार के आटे से बनी भारतीय रोटी है :

- (a) झुनका (b) अक्की रोटी  
(c) भाकर (d) मालाबार परांठा

(iii) निम्नलिखित का मिलान कीजिए :

- |             |                  |
|-------------|------------------|
| A. सिंघाड़ा | I. गेहूँ का आटा  |
| B. मुरुक्कू | II. चने का आटा   |
| C. गठिया    | III. मैदे का आटा |
| D. खाखरा    | IV. चावल का आटा  |

विकल्प :

- (a) A-II, B-I, C-IV, D-III  
(b) A-III, B-IV, C-I, D-II  
(c) A-III, B-IV, C-II, D-I  
(d) A-I, B-III, C-IV, D-II

(iv) छेना से बनी मिठाई है :

- (a) ठेकुआ (b) चमचम  
(c) सोहन हलवा (d) अदा प्रथमन

(v) सही जोड़ी चुनिए :

- (a) जैम : फलों का रस (b) जेली (मुरब्बा) : फल  
(c) माइक्रोग्रीन : सोया ग्रीन (d) हर्ब (जड़ी-बूटी) : चाइव्स



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

5×1=5

(i) A snack that can be served as savoury or sweet :

- (a) Kuzhi Paniyaram (b) Dhokla  
(c) Sev Usal (d) Dabeli

(ii) An Indian bread prepared using jowar flour is :

- (a) Zunka (b) Akki roti  
(c) Bhakar (d) Malabar Paratha

(iii) Match the following :

- |             |                    |
|-------------|--------------------|
| A. Singhara | I. Wheat flour     |
| B. Murukku  | II. Gram flour     |
| C. Gathiya  | III. Refined flour |
| D. Khakhra  | IV. Rice flour     |

Options :

- (a) A-II, B-I, C-IV, D-III  
(b) A-III, B-IV, C-I, D-II  
(c) A-III, B-IV, C-II, D-I  
(d) A-I, B-III, C-IV, D-II

(iv) A sweet prepared using chhena is :

- (a) Thekua (b) Chamcham  
(c) Sohan Halwa (d) Ada Pradhaman

(v) Choose the correct pair :

- (a) Jam : Fruit juice (b) Jelly : Fruits  
(c) Microgreen : Soya greens (d) Herb : Chives



- (vi) इनमें से कौन-सा पेपर बैग में फास्ट फूड परोसने का फायदा **नहीं** है ?
- (a) गिनती में मदद करता है ।  
(b) लंबे समय तक धारण करने को बढ़ावा देता है ।  
(c) बैक्टीरिया को स्थानांतरित करता है ।  
(d) त्वरित उत्पाद पहचान सक्षम करता है ।

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

5×1=5

- (i) अपने दोस्त को सलाह दीजिए कि क्रिस्पी कुकीज़ बनाते समय किन बातों का ध्यान रखना चाहिए ?

- (a) उच्च वसा की मात्रा  
(b) कम बेक करना  
(c) कम चीनी की मात्रा  
(d) तरल का उच्च अनुपात

- (ii) निम्नलिखित का मिलान कीजिए :

- |           |                                    |
|-----------|------------------------------------|
| A. कूटू   | I. डीप फ्राई कुरकुरी सब्जी         |
| B. अवियल  | II. मिक्स सब्जी नारियल के साथ      |
| C. पोरियल | III. नारियल के दूध में सब्जी बनाना |
| D. वरीयल  | IV. ताजी मौसमी सब्जी               |

विकल्प :

- (a) A-III, B-IV, C-II, D-I  
(b) A-II, B-III, C-IV, D-I  
(c) A-IV, B-I, C-III, D-II  
(d) A-III, B-II, C-I, D-IV

- (iii) चावल के दलिए से बना नाश्ता है :

- (a) चित्रन्ना  
(b) सनपियाउ  
(c) कनिका  
(d) बीसी बेले हुलियाना

- (iv) नारियल के दूध का उपयोग किसकी तैयारी के लिए किया जाता है ?

- (a) अशरफी  
(b) बेबिंका  
(c) बासुंदी  
(d) संदेश



- (vi) Which of these is **not** an advantage of serving fast food in paper bags ?
- (a) Helps in counting
  - (b) Promotes longer holding time
  - (c) Transfers bacteria
  - (d) Enables quick product identification

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

5×1=5

- (i) Advise your friend on what points should be considered while preparing crisp cookies ?

- (a) High fat content
- (b) Under-baking
- (c) Low sugar content
- (d) High proportion of liquid

- (ii) Match the following :

- |            |  |
|------------|--|
| A. Kootu   | I. Deep fried crisp vegetables             |
| B. Avial   | II. Mixed vegetables with coconut          |
| C. Poriyal | III. Vegetable preparation in coconut milk |
| D. Variyal | IV. Fresh seasonal vegetables              |

Options :

- (a) A-III, B-IV, C-II, D-I
- (b) A-II, B-III, C-IV, D-I
- (c) A-IV, B-I, C-III, D-II
- (d) A-III, B-II, C-I, D-IV

- (iii) A snack prepared using rice porridge is :

- (a) Chitranna
- (b) Sanpiau
- (c) Kanika
- (d) Bisi bele hulyana

- (iv) Coconut milk is used in the preparation of :

- (a) Ashrafi
- (b) Bebinca
- (c) Basundi
- (d) Sandesh



- (v) पकवान के लिए गार्निश का चयन करते समय किन बातों का ध्यान रखना चाहिए ?
- (a) अधिक मात्रा में प्रयोग करना  
(b) खाने योग्य होना चाहिए  
(c) पकवान (डिश) से अलग स्वाद को प्राथमिकता देना  
(d) एक ही रंग का प्रयोग करना
- (vi) कॉलेज के छात्रावास में किस प्रकार के मेनू को प्राथमिकता दी जानी चाहिए ?
- (a) फिक्स्ड (b) साइक्लिक  
(c) टेबल द'होत (d) स्टैटिक

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

5×1=5

- (i) कच्चे मांस को संभालते समय किस बिंदु पर विचार किया जाना चाहिए ?
- (a) पके हुए मांस को हमेशा रेफ्रिजरेटर में कच्चे मांस के नीचे स्टोर करें।  
(b) कच्चे मांस और उच्च जोखिम वाले खाद्य-पदार्थों की तैयारी के लिए एक ही चॉपिंग बोर्ड और बर्तनों का इस्तेमाल करें।  
(c) कच्चे मांस को सामान्य ताप वाले वाहनों में ले जाया जाना चाहिए।  
(d) कच्चे मांस की तैयारी अलग क्षेत्रों में की जानी चाहिए।
- (ii) मांस के टुकड़ों और कीमे से बना मांस क्या कहलाता है ?
- (a) गुशतबा (b) सोरपोटेल  
(c) रारा गोशत (d) भोपाली गोशत कोरमा
- (iii) श्रीखंड का संबंध किस त्योहार से है ?
- (a) ईद (b) गुरुपूर्व  
(c) गुड़ी पड़वा (d) पोंगल
- (iv) नीले रंग के चॉपिंग बोर्ड का प्रयोग किस लिए करना चाहिए ?
- (a) कच्चा मांस (b) कच्ची मछली  
(c) पका हुआ मांस (d) दुग्ध उत्पाद



- (v) Which point is to be considered while selecting garnish for the dish ?
- (a) Use in large quantity
  - (b) Should be edible
  - (c) Prefer different flavour from that of the dish
  - (d) Make use of the same colour
- (vi) Which type of menu should be preferred in a college hostel ?
- (a) Fixed
  - (b) Cyclic
  - (c) Table d'hôte
  - (d) Static

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

*5×1=5*

- (i) Which point is to be considered while handling raw meat ?
- (a) Always store cooked meat below raw meat in a refrigerator.
  - (b) Use same chopping boards and utensils for the preparation of raw meat and high risk foods.
  - (c) Raw meat should be transported in vehicles at room temperature.
  - (d) Preparation of raw meat should be done in separate areas.
- (ii) A mutton preparation made with chunks of mutton and minced mutton is :
- (a) Gushtaba
  - (b) Sorpotel
  - (c) Rara Gosht
  - (d) Bhopali Gosht Korma
- (iii) Which of the festivals is associated with Shrikhand ?
- (a) Eid
  - (b) Gurpurab
  - (c) Gudi Padwa
  - (d) Pongal
- (iv) Blue coloured chopping board should be used for :
- (a) Raw meat
  - (b) Raw fish
  - (c) Cooked meat
  - (d) Dairy products



- (v) जब कुल बिक्री ₹ 80,000 और शुद्ध लाभ ₹ 40,000 हो, तो शुद्ध लाभ प्रतिशत की गणना कीजिए।
- (a) 50% (b) 5%  
(c) 20% (d) 30%
- (vi) बिना प्याज या लहसुन के बना व्यंजन है :
- (a) संतुला (b) डालमा  
(c) डालचा (d) उन्धिया

**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. सकारात्मक दृष्टिकोण बनाए रखने के चार उपाय बताइए।
8. उद्यमिता की कोई दो विशेषताएँ बताइए।
9. प्रेरणा और अभिप्रेरणा देने वाले चार स्रोतों की सूची बनाइए।
10. एक सफल उद्यमी के चार गुण बताइए।
11. प्रस्तुतीकरण में प्रयुक्त किन्हीं दो उन्नत विशेषताओं को सूचीबद्ध कीजिए।

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

3×2=6

12. अमृतसरी मच्छी, फिश कबीराजी से कैसे अलग है ?
13. सफेद ग्रेवी बनाते समय ध्यान रखने योग्य दो सावधानियाँ बताइए।
14. तीन धागे जितनी संगतता जैसी चाशनी कैसे बनती है ? शेफ कैसे जानता है कि यह तैयार है ?
15. अ ला कार्ट मेनू (A la Carte Menu) की दो विशेषताएँ बताइए।
16. क्रॉस-संदूषण को रोकने के लिए चार उपाय सुझाइए।



- (v) Calculate the net profit percentage, when total sale is ₹ 80,000 and net profit is ₹ 40,000.
- (a) 50% (b) 5%  
(c) 20% (d) 30%
- (vi) A dish prepared without onion or garlic is :
- (a) Santula (b) Dalma  
(c) Dalcha (d) Oondhiya

## Section B

### (Subjective Type Questions)

(30 Marks)

*Answer any 3 questions out of the given 5 questions on Employability Skills.*

*Answer each question in 20 – 30 words.*

*3×2=6*

7. Mention four ways to maintain positive attitude.
8. State any two characteristics of entrepreneurship.
9. Enumerate four sources of motivation and inspiration.
10. Give four qualities of a successful entrepreneur.
11. Enlist any two advanced features used in presentation.

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

*3×2=6*

12. How is Amritsari Macchi different from Fish Kabiraji ?
13. State two precautions to be considered while preparing white gravy.
14. How is sugar syrup of three thread consistency prepared ? How does a chef know that it is ready ?
15. Give two features of A la Carte Menu.
16. Suggest four ways to prevent cross-contamination.



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

2×3=6

17. निम्नलिखित के बीच अंतर स्पष्ट कीजिए :

- (क) रोगन जोश और यखनी
- (ख) पत्रपड़ा मच्छा एवं पतरानी मच्छी
- (ग) सूले और मीन मोइली

18. लागत लेखांकन के छह उद्देश्यों की गणना कीजिए ।

19. जैविक कचरे से आप क्या समझते हैं ? इसका निपटारा कैसे किया जाना चाहिए ?

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

3×4=12

20. पश्चिम बंगाल के किन्हीं तीन अनूठे व्यंजनों के बारे में विस्तार से बताइए और इसकी दो अनूठी सामग्रियाँ भी बताइए ।

- 21. (क) फास्ट फूड से आप क्या समझते हैं ?
- (ख) इसकी छह प्रमुख विशेषताएँ बताइए ।

- 22. (क) “बेकिंग उद्योग में दूध बहुत महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है ।” इस कथन का समर्थन चार कारणों से कीजिए ।
- (ख) बेकरी उत्पाद तैयार करने में यीस्ट की चार भूमिकाओं की सूची बनाइए ।

23. अपनी बहन के जन्मदिन की पार्टी के लिए मेनू की योजना बनाते समय ध्यान में रखे जाने वाले किन्हीं चार कारकों की व्याख्या कीजिए ।

24. निम्नलिखित जानकारी XYZ होटल की पुस्तकों से प्राप्त हुई है । इसकी खाद्य लागत और शुद्ध बिक्री से प्रतिशत की गणना कीजिए :

रसीद	₹
कुल बिक्री	80,000
आरंभिक स्टॉक	20,000
अन्तिम स्टॉक	10,000
नई खरीद	15,000
मानार्थ भोजन	2,500
कर्मचारियों द्वारा ग्रहण किया गया भोजन	2,500



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

2×3=6

17. Differentiate between the following :

- (a) Rogan Josh and Yakhni
- (b) Patrapoda Macha and Patrani Macchi
- (c) Sooley and Meen Moilee

18. Enumerate six objectives of cost accounting.

19. What do you mean by organic waste ? How should it be disposed of ?

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

3×4=12

20. Elaborate on any three unique dishes of West Bengal and also tell its two unique ingredients.

21. (a) What do you mean by fast food ?

(b) Give its six salient features.

22. (a) “Milk plays a very important role in the baking industry.” Support this statement with four reasons.

(b) Enlist four roles of yeast in preparing bakery products.

23. Explain any four factors to be considered while planning a menu for a birthday party of your sister.

24. The following information has been obtained from the books of XYZ Hotel. Calculate the food cost and its percentage to net sales.

Receipts	₹
Total Sales	80,000
Opening Stock	20,000
Closing Stock	10,000
Fresh Purchases	15,000
Complimentary meals	2,500
Food consumed by staff	2,500