Downloaded From : http://cbseportal.com/

CBSE PORTAL
www.cbseportal.com

SET-4

Series GBM

कोड नं.
Code No. **242**

रोल नं.
Roll No.

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

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

- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ **7** हैं ।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें ।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में **25** प्रश्न हैं ।
- **कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, 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 **7** printed pages.
- Code number 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 **25** questions.
- **Please write down the Serial Number of the question 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 IV

(सैद्धान्तिक)

FOOD PRODUCTION IV

(Theory)

निर्धारित समय : 3 घण्टे | *अधिकतम अंक : 60*

Time allowed : 3 hours | *Maximum Marks : 60*

Downloaded From : http://cbseportal.com/ Courtesy : CBSE

Downloaded From :http://cbseportal.com/

सामान्य निर्देश :

(i) *प्रश्न-पत्र को ध्यानपूर्वक पढ़िए । प्रत्येक खण्ड में **सभी** प्रश्न हल करना अनिवार्य है । परीक्षार्थी द्विभाषी माध्यम (अंग्रेज़ी और हिन्दी दोनों) चुन सकते हैं, जिसमें पारिभाषिक शब्द अंग्रेज़ी माध्यम में लिखे गए हों ।*

(ii) ***खण्ड क :*** *प्रश्न संख्या **1 – 7** अति-लघुत्तरात्मक **एक-एक** अंक के प्रश्न हैं । उनमें प्रत्येक का उत्तर **एक-एक** वाक्य में लिखना है ।*

(iii) ***खण्ड ख :*** *प्रश्न संख्या **8 –14** लघुत्तरात्मक प्रश्न प्रत्येक **2** अंक के हैं । उनके प्रत्येक के उत्तर **30 – 40** शब्दों से अधिक न हों ।*

(iv) ***खण्ड ग :*** *प्रश्न संख्या **15 – 22** भी लघुत्तरात्मक प्रश्न प्रत्येक **3** अंक के हैं । उनके प्रत्येक के उत्तर **60 – 70** शब्दों से अधिक न हों ।*

(v) ***खण्ड घ :*** *तीन प्रश्न **23 – 25** दीर्घ-उत्तरात्मक प्रश्न प्रत्येक **5** अंक के हैं । उनके प्रत्येक के उत्तर **100 – 150** शब्दों से अधिक न हों ।*

General Instructions :

(i) *Read the paper carefully. **All** questions in each part are compulsory. Students may use bilingual mediums (both English and Hindi) for writing, in which technical terms should be written in English medium.*

(ii) ***Part A :*** *Questions No. **1 – 7** are very short-answer questions carrying **1** mark each. They are required to be answered in **one** sentence each.*

(iii) ***Part B :*** *Questions No. **8 – 14** are short-answer questions carrying **2** marks each. Answer to them should not exceed **30 – 40** words each.*

(iv) ***Part C :*** *Questions No. **15 – 22** are also short-answer questions carrying **3** marks each. Answer to them should not exceed **60 – 70** words each.*

(v) ***Part D :*** *Three questions from **23 – 25** are long-answer questions carrying **5** marks each. Answer to them should not exceed **100 – 150** words each.*

खण्ड क

PART A

1. दक्षिण भारत व कश्मीर में चावल से कौन-सी एक-एक मिष्ठान (डिज़र्ट) तैयार की जाती है ? *1*

Identify one dessert each which is made with rice in South India and Kashmir.

2. वॉल्यूम फूड प्रोडक्शन (volume food production) की परिभाषा लिखिए । *1*

Define volume food production.

3. पंजाब व गोआ का प्रमुख आहार क्या है ? *1*

What is the staple food of Punjab and Goa ?

Downloaded From :http://cbseportal.com/ Courtesy : CBSE

Downloaded From : http://cbseportal.com/

4. एक किलोग्राम मैदा से लगभग कितने नान तैयार किए जा सकते हैं ? *1*

Approximately, how many naans can be prepared from one kilogram of maida ?

5. एल.आई.एफ.ओ. (LIFO) से आप क्या समझते हैं ? इसका उद्देश्य क्या है ? *1*

What do you understand by LIFO ? What is its purpose ?

6. रसम क्या है ? *1*

What is rasam ?

7. शैलफिश (shellfish) का भण्डारण तापमान लिखिए । *1*

Write the storage temperature of shellfish.

खण्ड ख

PART B

8. गोअन पाक शैली (कुज़ीन) के किन्हीं चार प्रसिद्ध व्यंजनों के नाम बताइए । *2*

Name any four popular dishes of Goan cuisine.

9. चार सौ लोगों के लिए आलू-पूरी बनाने के लिए कौन-से चार भारी उपकरणों का प्रयोग किया जा सकता है ? *2*

Name four heavy equipments which may be used to prepare aloo-puri for four hundred people.

10. एक मीट टैग पर आप क्या चार जानकारियाँ लिखेंगे ? *2*

List four informations you will write on a meat tag.

11. एक स्कूल के हॉस्टल के विद्यार्थियों के लिए मेनू की योजना बनाते समय आप किन चार कारकों को ध्यान में रखेंगे ? *2*

अथवा

खाद्य-पदार्थों का सही ढंग से उपयोग करने के लिए किन चार बातों का ध्यान रखना चाहिए ?

List four factors you would consider while planning a menu for students of a school hostel.

OR

What four points should be considered to make optimum utilisation of food ?

Downloaded From : http://cbseportal.com/ Courtesy : CBSE

Downloaded From : http://cbseportal.com/

12. इंडेन्ट फॉर्म (Indent form) का प्रारूप बनाइए । 2

Draw a format of an Indent form.

13. पोर्शन नियंत्रित (portion control) करने के चार तरीके लिखिए । 2

अथवा

मानक खरीद विनिर्देशन (standard purchase specification) बनाने के चार कारण बताइए ।

Write four ways of portion control.

OR

Give four reasons for making a standard purchase specification.

14. निम्नलिखित का संक्षेप में वर्णन कीजिए : 2

(क) ज़ुंका भाकर

(ख) पांधत्रा रस्सा

(ग) अला यखनी

(घ) नादुर यखनी

Briefly describe the following :

(a) Zunka Bhakar

(b) Pandtra Rassa

(c) Ala Yakhani

(d) Nadur Yakhni

खण्ड ग

PART C

15. स्टैटिक मेनू (static menu) एवं साइक्लिक मेनू (cyclic menu) में क्या अन्तर है ? एक रेस्टोरेन्ट के लिए इन दोनों में से आप किसे चुनेंगे और क्यों ? 3

What is the difference between static menu and cyclic menu ? Which one of these two will you choose for a restaurant and why ?

16. इंडेन्ट शीट (Indent sheet) का प्रारूप बनाइए । 3

Draw the format of an Indent sheet.

Downloaded From : http://cbseportal.com/ Courtesy : CBSE

Downloaded From : http://cbseportal.com/

17. इ-इंडेन्ट (e-indent) क्या होता है ? इसके चार लाभ बताइए । *3*

What is an e-indent ? Write its four advantages.

18. ओपन मार्केट (open market) खरीदारी एवं औपचारिक खरीदारी में तीन अन्तर लिखिए । *3*

Write three differences between open market buying and formal buying.

19. निम्नलिखित की गणना कीजिए : *3*

(क) फूड कॉस्ट; जब फूड कॉस्ट प्रतिशत 25% एवं बिक्री ₹ 2500 है ।

(ख) बिक्री; जब फूड कॉस्ट ₹ 500 व फूड कॉस्ट प्रतिशत 20% है ।

(ग) नेट प्रॉफिट प्रतिशत; जब कुल बिक्री ₹ 10,000 एवं कुल कॉस्ट ₹ 6,000 है ।

Calculate the following :

(a) Food cost; when food cost percentage is 25% and sales is ₹ 2500.

(b) Sales; when food cost is ₹ 500 and food cost percentage is 20%.

(c) Net profit percentage; when total sales is ₹ 10,000 and total cost is ₹ 6,000.

20. एक प्रबन्धक अपने रेस्टोरेन्ट की उपरिलागतों (Overhead costs) को किन छः तरह से नियंत्रित कर सकता है ? *3*

अथवा

एक स्टैन्डर्ड रेसिपी (Standard recipe) क्या है ? इसके छः महत्त्वपूर्ण उद्देश्यों को लिखिए ।

List six ways by which a restaurant manager can control the overhead costs of his restaurant.

OR

What is a standard recipe ? Write its six important objectives.

Downloaded From : http://cbseportal.com/ Courtesy : CBSE

Downloaded From : http://cbseportal.com/

CBSE PORTAL
www.cbseportal.com

21. गहरे तेल में तलने की विधि द्वारा बनाई किन्हीं छः भारतीय रोटियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए । *3*

Briefly describe any six Indian breads which are deep fried.

22. निम्नलिखित व्यंजनों को संक्षेप में समझाइए : *3*

(क) सिंघाड़ा

(ख) ऊंधियु (Oondhiyu)

(ग) रिस्ता

(घ) धानसाक

(ङ) गुलनार जलपरी (Gulnar Jalpari)

(च) चिंगरी मलाई

Briefly explain the following dishes :

(a) Singhara

(b) Oondhiyu

(c) Rista

(d) Dhansak

(e) Gulnar Jalpari

(f) Chingri Malai

खण्ड घ
PART D

23. हैदराबादी पाक शैली के किन्हीं पाँच व्यंजनों का वर्णन कीजिए । *5*

अथवा

गुजराती पाक शैली के किन्हीं पाँच मुख्य व्यंजनों का वर्णन कीजिए ।

Describe any five dishes of Hyderabadi cuisine.

OR

Describe any five main dishes of Gujarati cuisine.

Downloaded From : http://cbseportal.com/ Courtesy : CBSE

Downloaded From : http://cbseportal.com/

24. होटल में श्रम लागत व खाद्य लागत बढ़ने के पाँच-पाँच कारण बताइए । *5*

अथवा

खाद्य लागत नियंत्रण (food cost control) की पाँच बाधाओं तथा पाँच अनिवार्य बातों का उल्लेख कीजिए ।

Identify five reasons each for an increase in labour costs and food costs in a hotel.

OR

Write five obstacles and five essentials of food cost control.

25. निम्नलिखित जानकारी के अनुसार खाद्य लागत (food cost) की गणना कीजिए व उसकी कुल बिक्री (total sales) के संदर्भ में प्रतिशत अभिव्यक्त कीजिए : *5*

प्राप्ति	राशि (₹)
कुल बिक्री (Total sales)	40,000
प्रारंभिक स्टॉक (Opening stock)	5,000
खरीदारी	1,000
अन्तिम स्टॉक	500
अतिथियों को दिया सम्मानार्थ आहार	2,000
कर्मचारियों (स्टाफ) को दिया मुफ़्त खाना	1,000

Calculate the food cost and its percentage to total sales from the following information :

Receipt	Amount (₹)
Total sales	40,000
Opening stock	5,000
Purchases	1,000
Closing stock	500
Complimentary meals to guests	2,000
Free meals served to staff	1,000

Downloaded From : http://cbseportal.com/ Courtesy : CBSE