

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 4 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 23 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 जायेगा । 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 4 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 23 questions.
- **Please write down the Serial Number of the question before attempting it.**
- 15 minutes 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 घंटे]

Time allowed : 3 hours]

[अधिकतम अंक : 60

[Maximum Marks : 60

- 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 – 5 अतिलघूत्तरात्मक **एक-एक** अंक के प्रश्न हैं । उनमें प्रत्येक का उत्तर **एक-एक** वाक्य में लिखना है ।
- (iii) **खण्ड-ख :** प्रश्न संख्या 6 – 10 लघूत्तरात्मक प्रश्न प्रत्येक 2 अंक के हैं । उनके उत्तर 30 – 40 शब्दों से अधिक न हों ।
- (iv) **खण्ड-ग :** प्रश्न संख्या 11 – 20 भी लघूत्तरात्मक प्रश्न प्रत्येक 3 अंक के हैं । उनके उत्तर 60 – 70 शब्दों से अधिक न हों ।
- (v) **खण्ड-घ :** तीन प्रश्न 21 – 23 दीर्घ उत्तर वाले प्रश्न प्रत्येक 5 अंक के प्रश्न हैं । उनके 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** – Question Nos. **1 – 5** are very short-answer questions carrying **1** mark each. They are required to be answered in **one** sentence each.
- (iii) **Part B** – Question Nos. **6 – 10** are short-answer questions carrying **2** marks each. Answer to them should not exceed **30-40** words each.
- (iv) **Part C** – Question Nos. **11 – 20** 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 **21 – 23** are long-answer questions carrying **5** marks each. Answer to them should not exceed **100 – 150** words each.

खण्ड – क

Part – A

- 1. कॉमर्शियल केटरिंग (commercial catering) की दो विशेषताएँ बताइए । 1
List two characteristics of commercial catering.
- 2. मेनू का सामान के ऑर्डर (indenting) पर किन दो तरह से प्रभाव पड़ता है ? 1
In what two ways is indenting influenced by the menu ?
- 3. एल.आई.एफ.ओ. (LIFO) एवं एफ.आई.एफ.ओ. (FIFO) में क्या अन्तर है ? 1
What is the difference between LIFO and FIFO ?
- 4. सकल लाभ (ग्रॉस प्रोफिट) क्या होता है ? 1
What is Gross Profit ?
- 5. मार्क-अप मूल्य निर्धारण (Mark up pricing) क्या होता है ? 1
What is Mark up pricing ?

खण्ड – ख

Part – B

- 6. एक अस्पताल के रसोईघर में स्वच्छता किन चार तरीकों से बनाई जा सकती है ? 2
In what four ways can hygiene be ensured in a hospital kitchen ?
- 7. मेनू (menu) के चार कार्य बताइए । 2
Explain four functions of a menu.
- 8. निम्नलिखित का भण्डारण तापमान लिखिए : 2
 - (i) दालें (ii) अण्डे
 - (iii) ताज़े फल (iv) घीWrite the storage temperature of following :
 - (i) Dals (ii) Eggs
 - (iii) Fresh fruits (iv) Ghee

9. खाद्य पदार्थों के मूल्यों (food costs) को कम करने के चार तरीके बताइए । 2
Write four ways of reducing food costs.
10. फिक्सड (fixed) व सैमि वैरिएबल कॉस्ट (semi variable costs) को एक-एक उदाहरण सहित समझाइए । 2
Explain fixed and semi variable costs with the help of an example each.

खण्ड – ग

Part – C

11. साइक्लिक मेनू (cyclic menu) एवं ऐला कार्टे मेनू (Ala Carte Menu) में अंतर बताइए । 3
Differentiate between cyclic menu and Ala Carte' menu.
12. इन्डेंटिंग (Indenting) के तीन सिद्धांतों की व्याख्या कीजिए । 3
Describe three principles of Indenting.
13. फोरमल (formal) व इनफोरमल (informal) खरीदारी के तरीकों में अंतर बताइए । 3
Differentiate between formal and informal methods of buying.
14. भण्डार घर के रैकों (racks) पर डिब्बाबंद खाद्य पदार्थों को रखने के छह सुझाव दीजिए । 3
Give six suggestions for keeping canned food items on the racks of a store.
15. ऊपरी लागत (ओवरहेड कॉस्ट) व श्रम लागत (लेबर कॉस्ट) को नियंत्रित करने के तीन-तीन तरीके सुझाइए । 3
Suggest three ways each of controlling overhead and labour costs.
16. निम्नलिखित की गणना कीजिए : 3
(i) कॉस्ट प्रतिशत (cost percentage); जब कॉस्ट ₹ 500 और बिक्री (sales) ₹ 2,000 है ।
(ii) कॉस्ट (cost); जब कॉस्ट प्रतिशत (cost percentage) 30% व बिक्री (sales) ₹ 1,000 है ।
(iii) बिक्री (sales); जब कॉस्ट प्रतिशत (cost percentage) 25% और कॉस्ट (cost) ₹ 750 है ।
Calculate the following :
(i) Cost percentage; when cost is ₹ 500 and sales is ₹ 2,000.
(ii) Cost, when cost percentage is 30% and sales is ₹ 1,000.
(iii) Sales, when cost percentage is 25% and cost is ₹ 750.
17. बिन कार्ड (Bin Card) का प्रारूप बनाइए । 3
Draw a format of a Bin Card.
18. होटल में प्रमाणित व्यंजन विधियों (standard recipes) को प्रयोग करना आवश्यक क्यों होता है ? इसके छह कारण बताइए । 3
Why is it important to use standard recipes ? Write its six reasons.
19. गुजराती व पंजाबी कुजीन के प्रमुख आहार (staple food) व एक-एक मिष्ठान्न (dessert) की सूची बनाइए । यह दोनों राज्य किन एक-एक व्यंजनों के लिए प्रसिद्ध हैं ? 3
List the staple foods and one dessert each of Gujarati and Punjabi cuisines. Name one dish each for which these two states are popular.

20. महाराष्ट्रीय कुजीन के छह उत्तम व्यंजनों का संक्षिप्त वर्णन कीजिए । 3
Briefly describe six quality dishes of Maharashtra cuisine.

खण्ड – घ

Part – D

21. (क) कोई छह भारतीय रोटी (Indian Bread) बताइए जो अत्यधिक तेल में तली जाती हैं ।
(ख) बंगाली कुजीन की किन्हीं चार व्यंजनों का संक्षिप्त वर्णन कीजिए । 3 + 2
(a) List any six Indian breads which are deep fried.
(b) Briefly explain any four dishes of Bengali cuisine.

22. खाद्य लागत (food cost) होटल के विभिन्न स्तरों पर किन दस कारणों से बढ़ सकती है ? 5
Identify ten reasons for the food costs to increase at various levels in a hotel.

23. XYZ रेस्टोरेंट से नवम्बर के माह की निम्नलिखित जानकारी प्राप्त की गई : 5

प्राप्ति	राशि (₹)
1. बिक्री	20,000
2. ओपनिंग स्टॉक (Opening stock)	1,000
3. खरीदारी	4,000
4. क्लोजिंग स्टॉक (Closing Stock)	500
5. रसोईए का वेतन	2,600
6. गैस	700
7. बिजली	800
8. ऑफिस के खर्चे	4,200
9. अतिथि को दिया कॉम्प्लिमेंट्री (Complimentary) आहार	800
10. स्टाफ को परोसा गया खाना	700

विक्रय के प्रतिशत के रूप में लागत और व्यय प्रत्येक के तीन तत्वों की गणना कीजिए ।

The following information was obtained from XYZ Restaurant for the month of November :

Receipts	Amount (₹)
1. Sales	20,000
2. Opening stock	1,000
3. Purchases	4,000
4. Closing stock	500
5. Salary of cook	2,600
6. Gas	700
7. Electricity	800
8. Office expenses	4,200
9. Complimentary meals served to guests	800
10. Food served to staff	700

Calculate the three elements of costs and expenses each as a percentage to sales.