

SET – 4

Series : SGN/C

कोड नं. **242**
Code No.

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 8 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 8 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 घंटे

अधिकतम अंक : 60

Time allowed : 3 hours

Maximum Marks : 60

सामान्य निर्देश :

- (i) प्रश्न-पत्र को ध्यानपूर्वक पढ़िए। प्रत्येक खण्ड में सभी प्रश्न हल करना अनिवार्य है। परीक्षार्थी द्विभाषी माध्यम (अंग्रेजी और हिन्दी दोनों) चुन सकते हैं, जिसमें पारिभाषिक शब्द अंग्रेजी 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. बहुमात्रा (Bulk) में चावल व तरकारी पकाने के लिए कौन से एक-एक उपकरण प्रयोग किए जाते हैं ? 1
List one equipment each which are used for preparing rice and curry in bulk.
2. एक किलोग्राम गेहूँ के आटे से कितनी तन्दूरी रोटियाँ बन सकती हैं ? 1
How many tandoori rotis can be prepared from one kilogram of wheat flour ?

3. बिन कार्ड बनाने के दो लाभ बताएँ । 1
List two advantages of making a Bin card.
4. सामग्री लागत से आप क्या समझते हैं ? 1
What do you understand by material cost ?
5. गुजराती पाकशैली का प्रमुख आहार क्या है ? 1
What is the staple food of Gujarati Cuisine ?
6. महाराष्ट्र के किस पर्व में हराली भात (Harali Bhat) एवं कन्वाल्वा (Kanvalva) बनाए जाते हैं ? 1
Name the festival on which Harali Bhat and Kanvalva are prepared in Maharashtra.
7. वाज़ावान क्या होता है ? 1
What is Wazawan ?

खण्ड – ख

PART – B

8. एक मेनू पर आधारित, शैफ द्वारा किए किन्हीं चार कार्यों को लिखें । 2
Write any four jobs that are carried out by a chef, based on a menu.
9. इन्डेंट का प्रारूप बनाइए । 2
Draw a format of an indent.
10. अण्डे, मीट, सेब व दूध का भण्डारण तापमान लिखिए । 2

अथवा

शैल फिश, तेल, ताज़ी मुर्गी तथा पनीर को आप किस तापमान पर भण्डारण करेंगे ?

Write the storage temperature of egg, meat, apples and milk.

OR

At what temperature will you store shell fish, oil, fresh chicken and cottage cheese ?

11. एक अस्पताल के रसोईघर की चार उपयुक्त विशेषताएँ लिखें । 2
List four desirable features of a hospital kitchen.

12. निम्नलिखित की गणना कीजिए । 2

(i) खाद्य लागत; जब खाद्य लागत प्रतिशतता 35% तथा बिक्री 500 है ।

(ii) बिक्री; जब खाद्य लागत प्रतिशतता 50 तथा खाद्य लागत 750 है ।

Calculate the following :

(i) Food cost; when food cost percentage is 35% and sales is 500.

(ii) Sales; when food cost percentage is 50 and food cost is 750.

13. निम्नलिखित को समझाइए : 2

(i) पचड़ी (Pachadi)

(ii) कोकुम (Kokum)

(iii) पुरनपोली (Puranpoli)

(iv) अण्डे की पियोसी (Anday ke piyosi)

अथवा

निम्नलिखित को समझाइए :

(i) धानसाक (Dhansak)

(ii) दूध पाक (Doodh Pak)

(iii) हलीम (Haleem)

(iv) तिल गुल (Til-Gul)

Explain the following :

(i) Pachadi

(ii) Kokum

(iii) Puranpoli

(iv) Anday ke piyosi

OR

Explain the following :

- (i) Dhansak
- (ii) Doodh pak
- (iii) Haleem
- (iv) Til Gul

14. फल और सब्जी से बने एक-एक मिष्ठान का नाम बताएँ। यह किस प्रदेश में बनाई जाती हैं ? 2
- Name one Indian dessert each made with fruit and vegetable. Identify the state in which they are made.

खण्ड – ग

PART – C

15. आला कार्टे (Ala Carté) मेनू की छः विशेषताएँ बताएँ। 3
- Write any six characteristics of Ala Carté menu.
16. क्रय प्रक्रिया (purchasing procedure) के विभिन्न चरणों का वर्णन करें। 3

अथवा

कोटेशन तथा टेण्डर द्वारा खरीद प्रक्रिया के बीच अंतर बताएँ।

Explain the various stages of purchasing procedure.

OR

Differentiate between the purchasing procedure through Quotations and Tenders.

17. एक होटल की बहियों से निम्नलिखित जानकारी प्राप्त की गई : 3
- कुल बिक्री 30,000, खाद्य लागत 7,000, श्रम लागत 3,000, ऊपर लागत 1,500, बिक्री की तुलना में सकल लाभ प्रतिशतता (Gross Profit Percentage), आफ्टर वेज प्राफिट प्रतिशतता (After Wage Profit Percentage) व शुद्ध लाभ प्रतिशतता (Net Profit Percentage) की गणना करें।

The following information was extracted from the books of a hotel :

Total sales 30,000, Food cost 7,000, Labour cost 3,000, Overhead cost 1,500.
Calculate Gross Profit Percentage, After Wage Profit Percentage and Net Profit Percentage to Sales.

18. एक होटल का श्रम लागत किन छः कारणों से बढ़ सकता है ? 3

अथवा

एक रेस्तराँ में स्टैन्डर्ड रेसिपी (Standard recipe) का उपयोग करने के छः लाभ बताएँ ।

Identify six reasons due to which the labour cost of a hotel can increase.

OR

Write six advantages of using standard recipe in a restaurant.

19. व्यंजनों की संख्या, जलवायु तथा परोसे गए कॉकटेल द्वारा प्रभावित होता है । इस कथन की पुष्टि प्रत्येक के दो-दो उदाहरणों सहित करें । 3

Indenting is influenced by number of dishes, climate and cocktail offered. Support this statement with two examples each.

20. इन्डेंटिंग के सिद्धान्त को विस्तार से समझाइए । 3

Explain the principles of indenting in detail.

21. पंजाब, गोआ तथा दम पाकशैली के किन्हीं दो-दो मुख्य व्यंजनों का संक्षिप्त में वर्णन करें । 3

Briefly explain any two dishes each of Punjab, Goan and Dum cuisine.

22. बंगाली पाकशैली की छः विशेषताएँ बताएँ । 3

Write six characteristics of Bengali cuisine.

खण्ड – घ

PART – D

23. निम्नलिखित रोटी में अंतर स्पष्ट करें : 5

(i) कुलचा व नान

(ii) रुमाली रोटी व काठी रोल

(iii) पाव व लूची

(iv) पूरी व कचौड़ी

(v) भटूरा व परांठा

Differentiate between the following breads :

- (i) Kulcha and Naan
- (ii) Rumali Roti and Kathi Roll
- (iii) Pao and Luchi
- (iv) Poori and Kachori
- (v) Bhaturo and Parantha

24. विभिन्न स्तरों पर खाद्य लागत पर नियंत्रण करते समय आप किन दस बातों का ध्यान रखेंगे ? 5

अथवा

खाद्य लागत नियंत्रण (food cost control) की किन्हीं पाँच अनिवार्य बातों को विस्तार से समझाइए ।

What ten points should you keep in mind while controlling food costs at various stages ?

OR

Explain any five essentials of food cost control in detail.

25. निम्नलिखित जानकारी के अनुसार ऊपरि लागत (overhead cost) की गणना कीजिए व उसकी कुल बिक्री के संदर्भ में प्रतिशत अभिव्यक्त कीजिए । 5

प्राप्ति	राशि (₹)
कुल बिक्री	60,000
किराया	10,000
कमीशन	400
ब्याज	2,000
मूल्य में कमी	1,000
विज्ञापन	1,000
गैस, ईंधन	400
बिजली	900
पानी	400
विविध व्यय	700

Calculate the overhead cost and its percentage to net sales from the following information :

Receipt	Amount (₹)
Total Sales	60,000
Rent	10,000
Commission	400
Interest	2,000
Depreciation	1,000
Advertisement	1,000
Gas, Fuel	400
Electricity	900
Water	400
Miscellaneous expenses	700