

**SET – 4**

**Series : GBM/C**

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 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 (अंग्रेज़ी और हिन्दी दोनों) चुन सकते हैं, जिसमें पारिभाषिक शब्द अंग्रेज़ी माध्यम में लिखे गए हों।
- (ii) **खण्ड-क :** प्रश्न संख्या 1-7 अति लघूत्तरात्मक **एक-एक** अंक के प्रश्न हैं। उनमें प्रत्येक का उत्तर **एक-एक** वाक्य में लिखना है।
- (iii) **खण्ड-ख :** प्रश्न संख्या 8-14 लघूत्तरात्मक प्रश्न प्रत्येक 2 अंक के हैं। इनके उत्तर **30-40** शब्दों से अधिक न हों।
- (iv) **खण्ड-ग :** प्रश्न संख्या 15-22 भी लघूत्तरात्मक प्रश्न प्रत्येक 3 अंक के हैं। उनके उत्तर **60-70** शब्दों से अधिक न हों।
- (v) **खण्ड-घ :** तीन प्रश्न 23-25 दीर्घ-उत्तरात्मक प्रश्न प्रत्येक 5 अंक के 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 :** 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. कोंकण में इमली की जगह क्या प्रयोग किया जाता है ? 1  
What is used instead of tamarind in Konkan ?
2. एयरलाइन खान-पान (Airline Catering) की दो विशेषताएँ बताएँ। 1  
Write two characteristics of Airline Catering.

3. चिकन की करी (तरकारी) को गोआ में क्या कहते हैं ? 1  
What is Chicken curry called in Goa ?
4. एक किलो गेहूँ के आटे से लगभग कितनी पूरियों का उत्पादन होगा ? 1  
Approximately how many Pooris can be made from one kilo of wheat atta ?
5. एफ. आई. एफ. ओ. (FIFO) का क्या लाभ है ? 1  
What is the advantage of FIFO ?
6. पायसम क्या है ? 1  
What is Payasam ?
7. अनन्नास का भण्डारण किस तापमान पर किया जाता है ? 1  
Mention the temperature at which Pineapple is stored ?

### खण्ड – ख

### PART – B

8. टेन्डर (Tender) द्वारा खरीदारी की विधि समझाइए । 2  
**अथवा**  
एक भण्डार घर के लिए डिब्बे (Bins) खरीदते समय आप कौन सी चार बातों का ध्यान रखेंगे ?  
Explain buying through tenders.  
**OR**  
What four points would you consider while buying bins for a store ?
9. पाँच सौ लोगों के लिए रोटी व चिकन तरकारी बनाने के लिए आप किन चार बड़े उपकरणों का प्रयोग करेंगे ? 2  
Which four heavy equipments would you use for Chapati and Chicken curry for five hundred people ?
10. बिन कार्ड का प्रारूप बनाइए । इन्हें क्यों प्रयोग किया जाता है ? 2  
Make a format of a bin card. Why are they used ?

11. दम कुज़ीन से बनी कोई चार व्यंजनो को संक्षिप्त में समझाइए । 2  
Briefly explain any four dishes made on dums cuisine.

12. चक्रीय मेनू (Cyclic Menu) बनाने के दो लाभ व दो कमियाँ बताएँ । 2

**अथवा**

मेनू को संतुलित करने के चार तरीकों का सुझाव दीजिए ।

Write two advantages and two drawbacks of using Cyclic Menu.

**OR**

Suggest four ways of balancing menu.

13. इन्डेंट फार्म (Indent form) का प्रारूप बनाएँ । 2  
Draw a format of an indent form.

14. निम्नलिखित में अंतर बताइए : 2

(i) आबगोश एवं रोगनजोश

(ii) ढोकला एवं खांडवी

Differentiate between the following :

(i) Aabgosh and Roganjosh

(ii) Dhokla and Khandvi

**खण्ड – ग**

**PART – C**

15. आला कार्ट एवं तावले दी होट के बीच छः अंतर बताएँ । 3

**अथवा**

अतिथि के खाने की पसन्द को प्रभावित करने वाले किन्हीं छः कारकों का उल्लेख कीजिए ।

Write six differences between Ala carte and Table D'hote.

**OR**

Explain any six factors affecting the meal preferences of a guest.

16. ई-इन्डेन्ट (e-indent) क्या है ? इन्डेन्टिंग (Indenting) के सिद्धांतों को समझाइए । 3  
What is e-indent ? Explain the principles of indenting.
17. केन्द्रीकृत खरीद (Centralized Purchase) एवं कोटेशन (Quotation) द्वारा खरीदारी के बीच तीन अंतर बताइए । 3  
Write three differences between centralized purchase and purchases through quotations.
18. एक रेस्टोरेन्ट के खाद्य मूल्यों को नियंत्रित करने के छः तरीके सुझाएँ । 3  
Suggest six ways to control the food cost of a restaurant.
19. किसी समारोह के लिए सही इन्डेन्टिंग करने के लिए एक चेफ को किन छः कारकों का ध्यान रखना चाहिए ? 3  
Which six factors a chef should consider for indenting accurately for any function ?
20. निम्नलिखित की गणना कीजिए : 3  
(i) फूड कास्ट (Food Cost), जहाँ खाद्य प्रतिशत 20% एवं बिक्री 2000 है ।  
(ii) बिक्री; जब फूड कास्ट 400 एवं फूड कास्ट प्रतिशत 25% है ।  
(iii) आफ्टर वेज प्रॉफिट (After wage profit) प्रतिशत; जब कुल बिक्री 2500 एवं खाद्य लागत 800 (फूड कास्ट) और श्रम लागत (लेबर कास्ट) 600 है ।  
Calculate the following :  
(i) Food cost; when food percentage is 20% and sales is 2000.  
(ii) Sales; when food cost is 400 and food cost percentage is 25%.  
(iii) After wage profit percentage; when total sales is 2500, Food cost is 800 and Labour cost is 600.
21. पंजाबी कुज़ीन के कोई छः मुख्य व्यंजनों का वर्णन कीजिए । 3  
Describe any six main dishes of Punjabi Cuisine.
22. अत्यधिक तेल में तलने व भूनने की विधियों द्वारा बनी, तीन-तीन भारतीय रोटियों का संक्षिप्त में वर्णन कीजिए । 3  
Briefly describe three Indian breads each which are made by deep frying and roasting methods.

## खण्ड – घ

### PART – D

23. निम्नलिखित जानकारी के अनुसार उपरिलागत (Overhead cost) की गणना कीजिए व उसकी कुल बिक्री (Total Sale) के संदर्भ में प्रतिशत अभिव्यक्त कीजिए :

5

प्राप्ति	राशि (₹)
कुल बिक्री ( Total sale)	50,000
किराया	5,500
विज्ञापन	2,000
गैस एवं ईंधन	700
बिजली	1,200
पानी	300

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

Receipt	Amount (₹)
Total sale	50,000
Rent	5,500
Advertisement	2,000
Gas and Fuel	700
Electricity	1,200
Water	300

24. एक मैनेजर को अपने होटल के श्रम लागत (Labour Cost) तथा उपरि लागत (Overhead Costs) को कम करने के पाँच-पाँच सुझाव दें ।

5

### अथवा

स्टैंडर्ड रेसपी (प्रमाणित व्यंजन विधि) से आप क्या समझते हैं ? इसे प्रयोग करने के आठ कारण लिखें ।

Suggest five ways each a Manager can reduce the labour and overhead costs of his hotel.

### OR

What do you understand by a standard recipe ? Write eight reasons for using it.

25. निम्नलिखित को संक्षिप्त में समझाइए :

5

- (i) रिसता
- (ii) फ़िरनी
- (iii) वेनपोंगल
- (iv) पूरनपोली
- (v) हलीम

Briefly explain the following :

- (i) Rista
  - (ii) Phirnee
  - (iii) Venpongal
  - (iv) Puranpoli
  - (v) Haleem
-

