Series : EFGH/S

Set – 4

प्रश्न-पत्र कोड Q.P. Code	**96/S**

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 : **2** घण्टे*
*Time allowed : **2** hours*

*अधिकतम अंक : **50***
*Maximum Marks : **50***

- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ **15** 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 **21** प्रश्न हैं ।
- ***कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, उत्तर-पुस्तिका में यथा स्थान पर 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 परीक्षार्थी 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 **15** 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 **21** questions.
- **Please write down the Serial Number of the question in the answer-book at the given place 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 candidates 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 **21** 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 (5 + 16) = 21 प्रश्नों में से, उम्मीदवार को 2 घंटे के आबंटित (अधिकतम) समय में (5 + 10) = 15 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 (24 अंक) :

(a) इस खण्ड में **5** 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 (26 अंक) :

(a) इस खण्ड में **16** प्रश्न हैं।

(b) उम्मीदवार को **10** 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) **(24 अंक)**

1. रोज़गार कौशल पर दिए गए *6* प्रश्नों में से किन्हीं *4* के उत्तर दीजिए। *4×1=4*

(i) निम्नलिखित में से किसमें आवाज़ का स्वर, गति और मात्रा शामिल है ?

(A) आँखों के संपर्क में (B) शरीर की भाषा में

(C) पैरा लैंग्वेज में (D) इशारों में

(ii) जब कोई व्यक्ति एक व्यक्ति के रूप में अपनी पसंद, नापसंद, मूल्यों, शक्तियों और कमियों से अवगत होता है, यह इस तथ्य को दर्शाता है कि वह _______ है।

(A) स्वयं-विनियमित (B) आत्म-संयम

(C) खुद से अवगत (D) स्वयं-प्रेरित

General Instructions :

(i) *Please read the instructions carefully.*

(ii) *This question paper consists of **21** 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 (5 + 16) = 21 questions, a candidate has to answer (5 + 10) = 15 questions in the allotted (maximum) time of 2 hours.*

(v) *All questions of a particular section must be attempted in the correct order.*

(vi) ***Section A** : Objective Type Questions (24 marks) :*

- *(a)* *This section has **5** 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 (26 marks) :*

- *(a)* *This section has **16** questions.*
- *(b)* *A candidate has to do **10** questions.*
- *(c)* *Do as per the instructions given.*
- *(d)* *Marks allotted are mentioned against each question/part.*

SECTION A

(Objective Type Questions) **(24 marks)**

1. Answer any ***4*** out of the given ***6*** questions on Employability Skills. *4×1=4*

(i) Which of the following includes the tone, speed and volume of voice ?

(A) Eye contact (B) Body language

(C) Para language (D) Gestures

(ii) When a person is aware of his own likes, dislikes, values, strengths, and shortcomings as an individual, it denotes the fact that he is __________.

(A) Self-regulated (B) Self-controled

(C) Self-aware (D) Self-motivated

(iii) लक्ष्य निर्धारित करते समय क्या ***नहीं*** सोचना चाहिए ?

(A) विशिष्ट एवं मापने-योग्य

(B) साध्य (उपलब्धि-योग्य) एवं यथार्थवादी

(C) समयबद्ध

(D) कल्पना

(iv) कीबोर्ड की F1 से F12 की कुंजियाँ _______ की (key) के रूप में जानी जाती हैं।

(A) फंक्शन (B) हेल्प (मदद)

(C) इनपुट (D) सिस्टम (प्रणाली)

(v) एक स्व-नियोजित व्यक्ति जो अपने व्यवसाय का विस्तार करने के लिए नए विचारों को कार्यान्वित करता है, उसे कहा जाता है :

(A) कुशल व्यक्ति (B) व्यापारी

(C) उद्यमी (D) प्रबंधक

(vi) निम्नलिखित में से कौन-सा ग़ैर-नवीकरणीय संसाधनों का उदाहरण है ?

(A) पानी (B) हवा

(C) बायोमास (D) कोयला

2. दिए गए ***6*** प्रश्नों में से किन्हीं ***5*** के उत्तर दीजिए। *5×1=5*

(i) दूध के बारे में कौन-सा कथन सही ***नहीं*** है ?

(A) दूध कैल्शियम का अच्छा स्रोत है।

(B) दूध प्रोटीन का अच्छा स्रोत है।

(C) दूध विटामिन C का अच्छा स्रोत है।

(D) दूध वसा का भी एक स्रोत है।

(ii) निम्नलिखित में से किस विधि से वस्तुओं को आंशिक रूप से पानी में पकाया जाता है ?

(A) तलने (B) भाप में पकाने

(C) ब्रेजिंग (D) ब्लांचिंग

(iii) सेलेरी सब्ज़ियों के वर्गीकरण की किस श्रेणी का उदाहरण है ?

(A) बेबी सब्ज़ी (B) तना

(C) जड़ (D) फल सब्ज़ी

(iii) What is ***not*** to be considered while setting goals ?

(A) Specific and Measurable

(B) Achievable and Realistic

(C) Time bound

(D) Fantasy

(iv) F1 to F12 keys of the keyboard are known as _____ keys.

(A) Function (B) Help

(C) Input (D) System

(v) A self-employed person who is implementing new ideas to expand his business is known as a/an :

(A) Skilled man (B) Businessman

(C) Entrepreneur (D) Manager

(vi) Which of the following is an example of non-renewable resources ?

(A) Water (B) Wind

(C) Biomass (D) Coal

2. Answer any ***5*** out of the given ***6*** questions. *5×1=5*

(i) Which statement is ***not*** correct about milk ?

(A) Milk is a good source of calcium.

(B) Milk is a good source of protein.

(C) Milk is a good source of Vitamin C.

(D) Milk is also a source of fat.

(ii) In which of the following methods, items are partially cooked in water ?

(A) Frying (B) Steaming

(C) Braising (D) Blanching

(iii) Celery is an example of which category of classification of vegetables ?

(A) Baby vegetables (B) Stems

(C) Roots (D) Fruit vegetables

(iv) __________ भोजन की शुरुआत में परोसा जाने वाला एक स्वादिष्ट और पौष्टिक तरल भोजन है।

(A) सॉस (B) सूप

(C) स्टॉक (D) सलाद

(v) निम्नलिखित में से कौन-सी सामग्री प्रोटीन सलाद बनाने में उपयोग ***नहीं*** की जाती है ?

(A) चिकन (B) हैम

(C) सब्ज़ियाँ (D) आलू के चिप्स

(vi) सैंडविच बनाने में किस प्रकार की ब्रेड का उपयोग किया जाता है ?

(A) यह 12 घंटे से अधिक पुराना होना चाहिए।

(B) यह बहुत ताजा होना चाहिए।

(C) इसे सामान्य ताप पर भंडारित करना चाहिए।

(D) इसे फ्रीजर में रखना चाहिए।

3. दिए गए ***6*** प्रश्नों में से किन्हीं ***5*** के उत्तर दीजिए। *5×1=5*

(i) निम्नलिखित में से कौन-सा खाद्य पदार्थ विटामिन C से भरपूर है ?

(A) नारंगी (B) दूध

(C) आलू (D) संसाधित भोजन

(ii) वह प्रक्रिया जिसके द्वारा भोजन को गतिशील ऊष्मा स्रोत, जैसे ओवन में गर्म हवा द्वारा गर्म किया जाता है :

(A) चालन (कन्डक्शन) (B) विकिरण (रेडिएशन)

(C) संवहन (कनवेक्शन) (D) प्रेरण (इंडक्शन)

(iii) निम्नलिखित में से कौन-सा ''स्टोन फ्रूट'' का उदाहरण ***नहीं*** है ?

(A) चेरी (B) आड़ू

(C) बेर (D) अंगूर

(iv) सूप की किस श्रेणी में विभिन्न देशों के राष्ट्रीय सूप आते हैं ?

(A) अंतर्राष्ट्रीय सूप (B) ठंडा सूप

(C) क्रीम सूप (D) ब्रोथ

(iv) _______ is a flavourful and nutritious liquid food served at the beginning of a meal.

(A) Sauce (B) Soup

(C) Stock (D) Salad

(v) Which of the following ingredients is ***not*** used in making protein salad ?

(A) Chicken (B) Ham

(C) Vegetables (D) Potato chips

(vi) Which type of bread is used in making sandwiches ?

(A) It must be more than 12 hours old.

(B) It should be very fresh.

(C) It should be stored at room temperature.

(D) It must be kept in the freezer.

3. Answer any ***5*** out of the given ***6*** questions. *5×1=5*

(i) Which of the following food items is rich in Vitamin C ?

(A) Orange (B) Milk

(C) Potato (D) Processed food

(ii) The process by which food is heated by a moving heat source, such as the hot air in an oven is :

(A) Conduction (B) Radiation

(C) Convection (D) Induction

(iii) Which of the following is ***not*** an example of 'Stone Fruit' ?

(A) Cherries (B) Peaches

(C) Plums (D) Grapes

(iv) Under which category of soups do national soups of different countries come ?

(A) International soups (B) Cold soups

(C) Cream soups (D) Broth

(v) कोलस्लॉ एक सलाद है जो :

(A) सब्ज़ी-आधारित सलाद है

(B) मांस-आधारित सलाद है

(C) फल-आधारित सलाद है

(D) मछली-आधारित सलाद है

(vi) निम्नलिखित में से कौन-सा बंद सैंडविच का उदाहरण ***नहीं*** है ?

(A) बुफे सैंडविच

(B) डबल डेकर सैंडविच

(C) क्लब सैंडविच

(D) कैनेपीस

4. दिए गए ***6*** प्रश्नों में से किन्हीं ***5*** के उत्तर दीजिए। *5×1=5*

(i) निम्नलिखित में से कौन-सा ऊर्जा का मुख्य स्रोत है ?

(A) कार्बोहाइड्रेट (B) वसा

(C) विटामिन (D) खनिज-पदार्थ

(ii) बारबेक्यू किस प्रकार के खाना पकाने के अंतर्गत आता है ?

(A) शुष्क विधि (B) नम विधि

(C) वसा का माध्यम (D) कम तेल में तलना

(iii) गोल सब्ज़ियों को गोल टुकड़े में काटना कहलाता है :

(A) स्लाइसिंग (B) रिंग

(C) घेरा/चक्र (D) टुकड़े

(iv) कौन-सा सूप अंडे के सफेद भाग से क्लैरिफाई किया गया एक स्पष्ट (क्लियर) सूप है ?

(A) चाउडर (B) बिस्क

(C) वेलूटे (D) कॉन्सोमे

(v) मेयोनीज़ एक प्रकार का क्या होता है ?

(A) स्प्रेड (B) ब्रेड

(C) भरावन (D) सलाद

(v) Coleslaw salad is a :

(A) Vegetable-based salad

(B) Meat-based salad

(C) Fruit-based salad

(D) Fish-based salad

(vi) Which of the following is ***not*** an example of closed sandwiches ?

(A) Buffet sandwich

(B) Double Decker sandwich

(C) Club sandwich

(D) Canapes

4. Answer any ***5*** out of the given ***6*** questions. *5×1=5*

(i) Which of the following is a main source of energy ?

(A) Carbohydrates (B) Fats

(C) Vitamins (D) Minerals

(ii) Barbecue comes under which type of cooking ?

(A) Dry method (B) Moist method

(C) Medium of fat (D) Shallow frying

(iii) Cutting roundels from round vegetables is called :

(A) Slicing (B) Rings

(C) Circles (D) Pieces

(iv) Which soup is a clear soup clarified with egg whites ?

(A) Chowder (B) Bisque

(C) Velouté (D) Consommé

(v) Mayonnaise is a type of :

(A) Spread (B) Bread

(C) Filling (D) Salad

(vi) निम्नलिखित में से कौन-सी सैंडविच स्प्रेड की आवश्यक विशेषता ***नहीं*** है ?

(A) नरम (B) फैलाने-योग्य

(C) समृद्ध स्वाद (D) कड़वा

5. दिए गए ***6*** प्रश्नों में से किन्हीं ***5*** के उत्तर दीजिए। *5×1=5*

(i) खाना पकाने का उद्देश्य है :

(A) मेनू का चयन करना

(B) कच्ची सामग्रियों का स्वाद बढ़ाना

(C) लाभ अधिकतमीकरण करना

(D) किराने की वस्तुओं की खरीदारी करना

(ii) निम्नलिखित में से कौन-सी विधि आयरिश स्टू बनाने के लिए उपयोग की जाती है ?

(A) उबालना (B) ब्लांचिंग

(C) ब्रेजिंग (D) भूनना

(iii) निम्नलिखित में से कौन-सा एक अच्छा खाना पकाने का अभ्यास है ?

(A) सब्ज़ियों को काटने के बाद धोना

(B) सब्ज़ियों को धूप में भण्डारित करना

(C) खाद्य पदार्थों को डीप फ्राई करना

(D) सब्ज़ियों को धोने के बाद काटना

(iv) निम्नलिखित में से कौन-सा पतला सूप है ?

(A) ब्रोथ (B) प्यूरी

(C) बिस्क (D) चाउडर

(v) निम्नलिखित में से कौन-सा गार्निश का उदाहरण ***नहीं*** है ?

(A) कटा हुआ अखरोट

(B) ताजी जड़ी-बूटी (हर्ब) की टहनियाँ

(C) छोटे टुकड़े में कटा हुआ सख्त चीज़

(D) जैम

(vi) Which of the following is ***not*** an essential characteristic of a Sandwich spread ?

(A) Soft (B) Spreadable

(C) Rich taste (D) Bitter

5. Answer any ***5*** out of the given ***6*** questions. *5×1=5*

(i) The purpose of cooking is :

(A) Menu selection

(B) To enhance flavour of raw ingredients

(C) Profit maximization

(D) Grocery shopping

(ii) Which of the following methods is used to make Irish stew ?

(A) Boiling (B) Blanching

(C) Braising (D) Roasting

(iii) Which one of the following is a good cooking practice ?

(A) Washing vegetables after cutting

(B) Storing vegetables in sunlight

(C) Deep frying food items

(D) Cutting vegetables after washing them

(iv) Which of the following is a thin soup ?

(A) Broth (B) Puree

(C) Bisque (D) Chowder

(v) Which of the following is ***not*** an example of Garnish ?

(A) Chopped walnuts

(B) Fresh herb sprigs

(C) Shredded hard cheese

(D) Jam

(vi) स्प्रेड का क्या कार्य है ?

(A) आधार प्रदान करना

(B) फिलिंग और ब्रेड को एक साथ पकड़ कर रखना

(C) शेल्फ लाइफ/अचल जीवन को बढ़ाना

(D) जीवाणुओं की वृद्धि करना

खण्ड ख

(विषयपरक प्रकार के प्रश्न) **(26 अंक)**

*रोज़गार कौशल पर दिए गए **5** प्रश्नों में से किन्हीं **3** के उत्तर 20 – 30 शब्दों (प्रत्येक) में दीजिए।* *3×2=6*

6. अंग्रेजी भाषा में शब्द-भेद क्या हैं ?

7. आत्मविश्वास बढ़ाने के लिए किन बिंदुओं पर ध्यान देना चाहिए ?

8. कंप्यूटर पर वायरस हमले के किन्हीं दो संकेतों का उल्लेख कीजिए।

9. एक उद्यमी के विभिन्न कार्यों को लिखिए।

10. अपशिष्ट प्रबंधन के संदर्भ में 4R का विस्तार कीजिए।

*दिए गए **6** प्रश्नों में से किन्हीं **4** के उत्तर 20 – 30 शब्दों (प्रत्येक) में दीजिए।* *4×2=8*

11. पका हुआ भोजन कच्चे भोजन से किस प्रकार भिन्न है ?

12. ‘स्टूविंग’ शब्द से आप क्या समझते हैं ?

13. फलों में कितना प्रतिशत पानी पाया जाता है ?

14. ‘प्यूरी’ क्या है ?

15. कंपाउंड सलाद से आप क्या समझते हैं ?

16. सैंडविच बनाने में किस प्रकार की ब्रेड का प्रयोग किया जा सकता है ?

(vi) What is the function of spread ?

(A) Provide base

(B) Hold the filling and the bread together

(C) Increase shelf life

(D) Increase bacterial growth

SECTION B

(Subjective Type Questions) **(26 marks)**

Answer any ***3*** *out of the given* ***5*** *questions on Employability Skills in 20 – 30 words each.* *3×2=6*

6. What are the basic parts of speech in English language ?

7. What points should be considered for building self-confidence ?

8. Mention any two signs of virus attack on computers.

9. Write the different functions of an entrepreneur.

10. Expand 4Rs in reference to management of waste.

Answer any ***4*** *out of the given* ***6*** *questions in 20 – 30 words each.* *4×2=8*

11. How is cooked food different from raw food ?

12. What do you understand by the term 'stewing' ?

13. What is the percentage of water found in fruits ?

14. What is 'Puree' ?

15. What do you mean by compound salad ?

16. What type of bread can be used in sandwich making ?

*दिए गए **5** प्रश्नों में से किन्हीं **3** के उत्तर 50 – 80 शब्दों (प्रत्येक) में दीजिए।* *3×4=12*

17. पोचिंग और सिमरिंग में क्या अंतर है ?

18. सब्ज़ियों के काटने के विभिन्न तरीकों की सूची बनाइए।

19. सूप बनाते समय ध्यान में रखे जाने वाले बिन्दुओं का उल्लेख कीजिए।

20. सलाद ड्रेसिंग क्या होती है और इसे सलाद का एक आवश्यक भाग क्यों माना जाता है ?

21. सैंडविच बनाने में फिलिंग का क्या उद्देश्य या रोल होता है ?

*Answer any **3** out of the given **5** questions in 50 – 80 words each.* *3×4=12*

17. What is the difference between poaching and simmering ?

18. List various ways of cuts of vegetables.

19. Mention points to be kept in mind while preparing soup.

20. What is salad dressing and why is it considered an essential part of a salad ?

21. What is the purpose of filling in sandwich making ?