SET-4

Series WXYZ/S

प्रश्न-पत्र कोड
Q.P. Code **333/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.

- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ **19** 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 **24** 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 **19** 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 **24** 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.

खाद्य उत्पादन

FOOD PRODUCTION

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

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

सामान्य निर्देश :

(i) *कृपया निर्देशों को ध्यान से पढ़ें।*

(ii) *इस प्रश्न-पत्र में **दो** खण्डों में **24** 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 (6 + 18) = 24 प्रश्नों में से, उम्मीदवार को 3 घंटे के आबंटित (अधिकतम) समय में (6 + 11) = 17 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 (30 अंक) :*

*(a) इस खण्ड में **6** 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 (30 अंक)*

*(a) इस खण्ड में **18** प्रश्न हैं।*

*(b) उम्मीदवार को **11** 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) **(30 अंक)**

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

(i) RESPECT में, 'R' का अर्थ है :

(A) याद रखना (Remember) (B) हटाना (Remove)

(C) प्राप्त करना (Receive) (D) प्रतिक्रिया (Respond)

(ii) ____________, परेशान और निराश महसूस करने की स्थिति है।

(A) जुनूनी बाध्यकारी व्यक्तित्व विकार (OCPD)

(B) असामाजिक व्यक्तित्व विकार

(C) तनाव

(D) नाटकीय व्यक्तित्व विकार

General Instructions :

(i) Please read the instructions carefully.

*(ii) This question paper consists of **24** 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 (6 + 18) = 24 questions, a candidate has to answer (6 + 11) = 17 questions in the allotted (maximum) time of 3 hours.

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

*(vi) **Section A** : Objective Type Questions (30 marks) :*

*(a) This section has **6** 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 (30 marks) :*

*(a) This section has **18** questions.*

*(b) A candidate has to do **11** questions.*

(c) Do as per the instructions given.

(d) Marks allotted are mentioned against each question/part.

SECTION A

(Objective Type Questions) (30 Marks)

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

(i) In RESPECT, 'R' stands for :

(A) Remember (B) Remove

(C) Receive (D) Respond

(ii) __________ is a state of feeling upset and annoyed.

(A) OCPD

(B) Antisocial personality disorder

(C) Stress

(D) Histrionic personality disorder

(iii) लिब्रेऑफिस इम्प्रेस का उपयोग ___________ बनाने में किया जाता है।

(A) प्रेजेंटेशन (B) वर्ल्ड फाइल

(C) एक्सेल शीट (D) वर्कबुक

(iv) इच्छित लक्ष्यों को प्राप्त करने के लिए समय, ऊर्जा और संसाधनों का इष्टतम उपयोग करने की क्षमता कहलाती है :

(A) दृढ़ता (B) पारस्परिक कौशल

(C) निर्णायकता (D) संगठनात्मक कौशल

(v) यह सजीव और निर्जीव प्राणियों का एक साथ रहने वाला समुदाय है :

(A) पारिस्थितिकी तंत्र (B) पर्यावरण

(C) ग्रीनहाउस (D) एनएपीसीसी

(vi) लक्ष्य को पूरा करने के लिए पहला कदम जो उठाया जाना चाहिए, वह है :

(A) कड़ी मेहनत करना (B) कैलेंडर बनाना

(C) स्पष्ट लक्ष्य निर्धारित करना (D) कार्य योजना बनाना

2. दिए गए ***7*** प्रश्नों में से किन्हीं ***5*** के उत्तर दीजिए। *5×1=5*

(i) दही को फटने से बचाने के लिए, उसमें एक चम्मच _______ मिलाया जा सकता है।

(A) काजू पेस्ट (B) आटा

(C) बेसन (D) क्रीम

(ii) गोडा मसाला आमतौर पर किस व्यंजन में प्रयोग किया जाता है ?

(A) महाराष्ट्रीयन (B) आंध्र व्यंजन

(C) अवधी (D) गुजराती

(iii) सब्ज़ी या पुलाव तैयार करने के लिए उपयोग किए जाने वाले ताजे हरे खीरे को कहा जाता है :

(A) वैल (B) वटाना

(C) टिंडली (D) वेर

(iv) किस सदी के दौरान, अमेरिका में फास्ट फूड रेस्तराँ खुलने शुरू हुए ?

(A) 18वीं सदी के मध्य (B) 19वीं सदी के मध्य

(C) 20वीं सदी के मध्य (D) 21वीं सदी के मध्य

(iii) LibreOffice Impress is used to make a/an __________.

(A) Presentation (B) Word file

(C) Excel Sheet (D) Workbook

(iv) The ability to make the optimum use of time, energy and resources to achieve the desired goals is :

(A) Perseverance (B) Interpersonal skills

(C) Decisiveness (D) Organisational skills

(v) It is the community of living and non-living beings existing together :

(A) Ecosystem (B) Environment

(C) Greenhouse (D) NAPCC

(vi) The first step one needs to take to meet the target is :

(A) Work hard (B) Make a calender

(C) Set clear goals (D) Prepare action plan

2. Answer any **5** out of the given **7** questions. *5×1=5*

(i) To prevent curdling of curd, a spoon of __________ may be mixed with it.

(A) Cashew paste (B) Flour

(C) Besan (D) Cream

(ii) Goda masala is commonly used in which cuisine ?

(A) Maharashtrian (B) Andhra Cuisine

(C) Awadhi (D) Gujarati

(iii) Fresh green gherkin used to prepare vegetable or pulao is :

(A) Val (B) Vatana

(C) Tindli (D) Ver

(iv) During which century, did fast food restaurants begin to open in the US ?

(A) Mid 18^{th} (B) Mid 19^{th}

(C) Mid 20^{th} (D) Mid 21^{st}

(v) खमीर के लिए आदर्श भंडारण तापमान है :

(A) 30°C – 45°C (B) 15°F – 30°F

(C) 20°C – 30°C (D) 30°F – 45°F

(vi) निम्नलिखित का मिलान कीजिए :

1.	गुड़	(i)	स्वाद
2.	पिस्ता	(ii)	सजावट
3.	गुलाब की पंखुड़ियाँ	(iii)	कुकिंग मीडियम
4.	देसी घी	(iv)	मीठा

सही विकल्प चुनिए :

(A) 1-(i), 2-(ii), 3-(iii), 4-(iv)

(B) 1-(iv), 2-(i), 3-(iii), 4-(ii)

(C) 1-(iv), 2-(i), 3-(ii), 4-(iii)

(D) 1-(ii), 2-(i), 3-(iii), 4-(iv)

(vii) प्ला दु जूर का दूसरा नाम है :

(A) विशेष दिन की मिठाई (B) विशेष दिन का व्यंजन

(C) शेफ की पसंद (D) सप्ताह का व्यंजन

3. दिए गए **7** प्रश्नों में से किन्हीं ***6*** के उत्तर दीजिए। *6×1=6*

(i) बिना प्याज, बिना लहसुन के मसालों और नारियल वाले स्टिर-फ्राई चने हैं :

(A) फाफड़ा (B) चिकवी

(C) छेना पोडा (D) चना सुन्दल

(ii) परिवहन खानपान में प्रचलित मेनू है :

(A) निश्चित मेनू (B) चक्रीय मेनू

(C) अ ला कार्ट (D) टेबल द'होत

(iii) तबक माज़ का प्रमुख घटक (इंग्रीडिएंट) है :

(A) चिकन (B) मटन

(C) मेमना (लैम्ब) (D) मछली

(v) The ideal storing temperature for yeast is :

(A) 30°C – 45°C (B) 15°F – 30°F

(C) 20°C – 30°C (D) 30°F – 45°F

(vi) Match the following :

1.	Jaggery	(i)	Flavouring
2.	Pistachio	(ii)	Garnishing
3.	Rose Petals	(iii)	Cooking medium
4.	Desi Ghee	(iv)	Sweetening

Choose the correct option :

(A) 1-(i), 2-(ii), 3-(iii), 4-(iv)

(B) 1-(iv), 2-(i), 3-(iii), 4-(ii)

(C) 1-(iv), 2-(i), 3-(ii), 4-(iii)

(D) 1-(ii), 2-(i), 3-(iii), 4-(iv)

(vii) Plat du jour is also known as :

(A) dessert of the day (B) dish of the day

(C) chef's choice (D) dish of the week

3. Answer any ***6*** out of the given ***7*** questions. *6×1=6*

(i) It is no onion, no garlic stir-fried chickpea with spices and coconut :

(A) Fafda (B) Chikhvi

(C) Chhena Poda (D) Channa Sundal

(ii) The menu which is prevalent in transport catering is :

(A) Fixed menu (B) Cyclic menu

(C) A la carte (D) Table d'hote

(iii) The major ingredient of Tabak Maaz is :

(A) Chicken (B) Mutton

(C) Lamb (D) Fish

(iv) मखनी ग्रेवी बनाने के लिए किस तरह के टमाटर का उपयोग किया जाना चाहिए ?

(A) गहरा लाल और ज्यादा खट्टा नहीं (B) लाल और खट्टा

(C) गहरा लाल और खट्टा (D) गहरा लाल और मुलायम

(v) निम्नलिखित में से किसका उपयोग गोवा के सूप काल्डो वर्डे को गाढ़ा करने के लिए किया जाता है ?

(A) गाजर (B) आटा

(C) कॉर्न स्टार्च (D) आलू

(vi) ताजा बूटी की पहचान कीजिए :

(A) अरुगुला (B) सरसों

(C) चाइव्स (D) मटर

(vii) जब खाद्य लागत प्रतिशत 48 हो और कुल बिक्री ₹ 1,200 हो, तो खाद्य लागत की गणना कीजिए।

(A) ₹ 57,600 (B) ₹ 576

(C) ₹ 2,500 (D) ₹ 2,576

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

(i) पतली परत वाला समोसा कहलाता है :

(A) पोटली समोसा (B) उद्दीना समोसा

(C) बोहरी समोसा (D) लाहौरी समोसा

(ii) टेलीफोन बिल किसका उदाहरण है ?

(A) अर्ध-परिवर्तनीय लागत (B) स्थिर लागत

(C) परिवर्तनीय लागत (D) प्रत्यक्ष लागत

(iii) बैक्टीरिया की वृद्धि के लिए __________ आवश्यक नहीं है।

(A) गर्मी (B) भोजन

(C) हवा (D) नमी

(iv) Tomatoes used for preparation of Makhani gravy should be :

(A) Deep red and not too sour (B) Red and sour

(C) Deep red and sour (D) Deep red and soft

(v) Which of the following is used to thicken the Goan soup Caldo Verde ?

(A) Carrot (B) Flour

(C) Corn starch (D) Potato

(vi) Identify the fresh herb :

(A) Arugula (B) Mustard

(C) Chives (D) Peas

(vii) Calculate the food cost when food cost percentage is 48 and total sale is ₹ 1,200.

(A) ₹ 57,600 (B) ₹ 576

(C) ₹ 2,500 (D) ₹ 2,576

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

(i) Thin crust samosa is known as :

(A) Potli Samosa (B) Uddina Samosa

(C) Bohri Samosa (D) Lahori Samosa

(ii) Telephone bill is an example of :

(A) Semi-variable cost (B) Fixed cost

(C) Variable cost (D) Direct cost

(iii) Bacteria does not require _________ for growth.

(A) Warmth (B) Food

(C) Air (D) Moisture

(iv) प्रसिद्ध मुर्रा भैंस का घर कौन-सा राज्य है ?

(A) पंजाब (B) हरियाणा

(C) उत्तर प्रदेश (D) गुजरात

(v) भगवान जगन्नाथ की पसंदीदा मिठाई जिसका मतलब जला हुआ पनीर है :

(A) छेना पोडा (B) छेना मुरकी

(C) छेना जिलपी (D) छेना पहाला

(vi) शॉर्टनिंग को ठीक से काम करने के लिए इसे/इसकी __________ ।

(A) कठोर बनावट होनी चाहिए

(B) तरल रूप में होना चाहिए

(C) ठंड के मौसम में बहुत कठोर और गर्मी के मौसम में बहुत नरम होना चाहिए

(D) आटे में समान रूप से वितरित किया जाना चाहिए

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

(i) ***ग़लत*** युग्म चुनिए :

(A) गाठिया : बेसन

(B) खमन : चावल और चना

(C) पोहा : दबे चावल

(D) मिसल पाव : मोठ फलियाँ (बीन्स)

(ii) आंत्र पथ में भोजन विषाक्तता बैक्टीरिया (जीवाणु) को आश्रय देने वाले व्यक्ति को कहा जाता है :

(A) अवरोधक (B) सर्वर

(C) वाहक (D) उत्प्रेरक

(iii) केरल के नम्बूदरी ब्राह्मणों का प्रसिद्ध भोजन है :

(A) सद्या (B) सिदु

(C) अदा (D) हुली

(iv) The state which is the home of the famous Murrah buffaloes is :

(A) Punjab (B) Haryana

(C) Uttar Pradesh (D) Gujarat

(v) The favourite sweet of Lord Jagannath which means burnt cheese is :

(A) Chhena Poda (B) Chhena Murki

(C) Chhena Jilapi (D) Chhena Pahala

(vi) To permit shortening to function properly it must be :

(A) Hard in texture

(B) In liquid form

(C) Too hard in cold weather and too soft in hot weather

(D) Uniformly distributed in the dough

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

(i) Choose the ***incorrect*** pair :

(A) Gathiya : Gram flour

(B) Khaman : Rice and Chickpeas

(C) Poha : Pressed Rice

(D) Misal Pav : Moth beans

(ii) A person harbouring food poisoning bacteria in the intestinal tract is called :

(A) Inhibitor (B) Server

(C) Carrier (D) Activator

(iii) The famous meal of Namboodiri Brahmins of Kerala is :

(A) Sadya (B) Sidu

(C) Ada (D) Huli

(iv) बर्फी का मुलायम, चबाने वाला रूप जो दूध, चीनी, मेवे और घी से बना है, है :

(A) पेडा (B) डोडोल

(C) डोडा (D) मोहनथाल

(v) विषम को पहचानिए :

(A) साबूदाना चिप्स

(B) थेपला

(C) पॉपपैडम

(D) खाखरा

(vi) उबले हुए प्याज और नारियल के दूध की ग्रेवी में पकाए गए छोटे आकार के झींगे का व्यंजन है :

(A) कोज़ी करी

(B) सूले

(C) काल्डिन

(D) चिंगरी मलाई करी

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

(i) दाल कचौरी में कौन-सी दाल भरी जाती है ?

(A) चना दाल (B) मोठ दाल

(C) उड़द दाल (D) मूँग दाल

(ii) निम्नलिखित में से कौन-सा निर्जलित भोजन है ?

(A) स्पेगेटी (B) सारडीन

(C) हैम (D) पोल्ट्री

(iii) दाल और मसालों के मिश्रण से बने सूखे पकौड़े धूप में सुखाकर भंडारित किए जाते हैं, है :

(A) सांगरी (B) कचरी

(C) मंगोड़ी (D) पापड़

(iv) The fudgy, chewy form of burfi made with milk, sugar, nuts and ghee is :

(A) Peda (B) Dodol

(C) Doda (D) Mohanthal

(v) Identify the odd one out :

(A) Sabudana Chips

(B) Thepla

(C) Poppaddums

(D) Khakras

(vi) The dish of small sized prawns stewed in boiled onion and coconut milk gravy is :

(A) Kozhi curry

(B) Sooley

(C) Caldeen

(D) Chingri malai curry

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

(i) Identify the type of dal used as filling of Dal Kachori :

(A) Chana Dal (B) Moth Dal

(C) Urad Dal (D) Moong Dal

(ii) Which of the following is a dehydrated food ?

(A) Spaghetti (B) Sardines

(C) Ham (D) Poultry

(iii) Dried dumplings made from a mix of dal and spices, sundried and stored is :

(A) Sangri (B) Kachri

(C) Mangodi (D) Papad

(iv) __________ के सेवन से अंधापन हो सकता है।

(A) ताँबा (B) जस्ता

(C) कीटनाशक (D) पारा

(v) पारुप्पू पायसम को मीठा करने के लिए __________ इस्तेमाल किया जाता है।

(A) चीनी (B) गुड़

(C) गन्ने का रस (D) भूरी चीनी

(vi) निम्नलिखित में से कौन-सी खाने की अच्छी आदत ***नहीं*** है ?

(A) सलाद खाना

(B) मौसमी सब्ज़ियाँ खाना

(C) दही और छाछ का उपयोग

(D) संतृप्त वसा का उपयोग

खण्ड ख

(विषयपरक प्रकार के प्रश्न) **(30 अंक)**

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

7. भाषण के सभी सहायक भागों की सूची बनाइए।

8. परिणामोन्मुखी बनने के लिए दो सुझाव दीजिए।

9. प्रस्तुति में छवि सम्मिलित करने के लिए चरण लिखिए।

10. स्टार्ट-अप वित्तीय निवेश की तलाश कैसे करते हैं ?

11. अपशिष्ट प्रबंधन में हरित नौकरियों की सूची बनाइए।

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

12. मैदे से बनने वाले किन्हीं दो स्नैक्स के बारे में लिखिए।

13. उबले प्याज का पेस्ट और खरबूजे के बीज का पेस्ट कैसे तैयार किया जाता है ?

14. जलेबी और इमरती में कोई दो अंतर लिखिए।

15. मेनू योजना बनाते समय संतुलित आहार और भोजन के प्रकार पर विचार करना क्यों महत्त्वपूर्ण है ?

16. जैविक और अजैविक अपशिष्ट के बीच अंतर के दो बिन्दु बताइए।

(iv) Blindness can be caused by consumption of :

(A) Copper (B) Zinc

(C) Pesticide (D) Mercury

(v) Sweetening agent used in Paruppu Payasam is :

(A) Sugar (B) Jaggery

(C) Sugarcane juice (D) Brown sugar

(vi) Which of the following is ***not*** a good food habit ?

(A) Including serving of salad

(B) Including seasonal vegetables

(C) Including curd and buttermilk

(D) Including saturated fats

SECTION B

(Subjective Type Questions) **(30 Marks)**

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

7. List all the supporting parts of speech.

8. Give two suggestions to become result-oriented.

9. Write the steps to insert images in presentation.

10. How do Start-ups seek financial investment ?

11. List green jobs in waste management.

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

12. Write any two snacks which are made from refined flour.

13. How is boiled onion paste and melon seed paste prepared ?

14. Write any two differences between Jalebi and Imarti.

15. Why is a balanced diet and type of meal important to consider while planning a menu ?

16. Give two points of difference between organic and inorganic waste.

*दिए गए **3** प्रश्नों में से किन्हीं **2** के उत्तर 30 – 50 शब्दों (प्रत्येक) में दीजिए ।* *2×3=6*

17. उपयुक्त उदाहरणों के साथ सामग्री लागत के प्रकारों की गणना कीजिए।

18. निम्नलिखित के बारे में लिखिए :

(क) दाल बाफला

(ख) मालपुआ

(ग) भुट्टे की कीस

19. (क) धूल और गंदगी संदूषण के लिए किस प्रकार उत्तरदायी हैं ?

(ख) धूल और गंदगी के संदूषण को रोकने के दो उपाय लिखिए।

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

20. (क) फास्ट फूड शब्द को परिभाषित कीजिए।

(ख) फास्ट फूड की कोई छह प्रमुख विशेषताएँ लिखिए।

21. बेकिंग में दूध और अंडे के चार-चार कार्यों को सूचीबद्ध कीजिए।

22. आपका भाई अपने रेस्तराँ के मेनू में विविधता लाना चाहता है। उसे अपने मेनू में विविधता लाने के चार तरीकों के बारे में मार्गदर्शन कीजिए।

23. निम्नलिखित में अंतर बताइए :

(क) पात्रपोडा माचा और पटरानी मच्छी

(ख) सक्करै पोंगल और वेन पोंगल

*Answer any **2** out of the given **3** questions in 30 – 50 words each.* *2×3=6*

17. Enumerate the types of material cost with suitable examples.

18. Write about the following :

(a) Dal Bafla

(b) Malpua

(c) Bhutte ki Kees

19. (a) How are dust and dirt responsible for contamination ?

(b) Write two ways to prevent contamination by dust and dirt.

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

20. (a) Define the term fast food.

(b) Write any six salient features of fast foods.

21. Enlist four functions each of milk and eggs in baking.

22. Your brother wants to add variety to his restaurant menu. Guide him in four ways to bring variety to his menu.

23. Differentiate between the following :

(a) Patrapoda Macha and Patrani Macchi

(b) Sakkarai Pongal and Ven Pongal

24. निम्नलिखित जानकारी एक रेस्तराँ की पुस्तकों में से जून के महीने में प्राप्त की गई है :

प्राप्तियाँ	*राशि (₹)*
ब्रिकी	30,000
आरंभिक स्टॉक	2,500
अंतिम स्टॉक	3,200
क्रय	13,000
मजदूरी और वेतन	5,600
ईएसआई	300
गैस और बिजली	800
मरम्मत और नवीकरण	1,000
किराया और दरें	1,800
बीमा	400
डाक व्यय और टेलीफोन	200
प्रिंटिंग और स्टेशनरी	300
मूल्यहास	2,000

ज्ञात कीजिए : खाद्य लागत, खाद्य लागत प्रतिशत, श्रम लागत, श्रम लागत प्रतिशत, उपरिव्यय लागत, उपरिव्यय लागत प्रतिशत

24. The following information was extracted from the books of a restaurant for the month of June :

Receipts	*Amount (₹)*
Sales	30,000
Opening Stock	2,500
Closing Stock	3,200
Purchases	13,000
Wages and Salaries	5,600
ESI	300
Gas and Electricity	800
Repair and Renewals	1,000
Rent and Rates	1,800
Insurance	400
Postage and Telephone	200
Printing and Stationery	300
Depreciation	2,000

Find Out : Food Cost, Food Cost Percentage, Labour Cost, Labour Cost Percentage, Overhead Cost, Overhead Cost Percentage