RAJASTHAN BOARD

QUESTION PAPER

2024

DOWNLOAD PDF

A6LASEM.COM

RBSE

नामांक					Roll No.	

V-115

No. of Questions – **35**

No. of Printed Pages – **11**

व्यावसायिक शिक्षा (कक्षा-X) परीक्षा, 2024

VOCATIONAL EDUCATION (CLASS-X) EXAMINATION, 2024

लेवल – द्वितीय

LEVEL – II

विषय : खाद्य प्रसंस्करण

(SUB : FOOD PROCESSING)

समय : 3 घण्टे 15 मिनट **पूर्णांक : 30**

परीक्षार्थियों के लिए सामान्य निर्देश :

GENERAL INSTRUCTIONS TO THE EXAMINEES :

(1) परीक्षार्थी सर्वप्रथम अपने प्रश्न–पत्र पर नामांक अनिवार्यतः लिखें ।
Candidate must write first his/her Roll No. on the question paper compulsorily.

(2) **सभी** प्रश्न हल करने अनिवार्य हैं ।
All the questions are compulsory to attempt.

(3) प्रत्येक प्रश्न का उत्तर दी गई उत्तर–पुस्तिका में ही लिखें ।
Write the answer to each question in given answer-book only.

खण्ड – अ

SECTION – A

बहुविकल्पीय प्रश्न (सही विकल्प चुनें) :

Multiple Choice Questions (Choose the correct option) : **(16 × ½ = 8)**

1. वह सूचना जिसे प्रेषक बताना चाहता है :

(अ) संदेश (ब) चैनल

(स) प्रतिक्रिया (द) प्राप्तकर्ता

The information that sender wants to convey is

(A) Message (B) Channel

(C) Feedback (D) Receiver ½

2. _____ संचार प्रक्रिया का अंतिम घटक है ।

(अ) संदेश (ब) चैनल

(स) प्रतिक्रिया (द) प्रेषक

_____ is the last component of communication process.

(A) Message (B) Channel

(C) Feedback (D) Sender ½

3. तनाव प्रबंधन किया जा सकता है :

(अ) संगीत द्वारा (ब) स्वस्थ आहार द्वारा

(स) शारीरिक व्यायाम द्वारा (द) उपरोक्त सभी

Stress management can be done

(A) By music (B) By healthy food

(C) By physical exercise (D) All of the above ½

4. 'पुरस्कार' उदाहरण है :

(अ) आंतरिक प्रेरणा (ब) बाहरी प्रेरणा

(स) स्व-प्रेरणा (द) स्व-सम्मान



"Reward" is an example of

(A) Internal motivation (B) External motivation

(C) Self-motivation (D) Self-respect ½

5. _____ एक सॉफ्टवेयर है ।

(अ) प्रिन्टर (ब) मॉनीटर

(स) ऑपरेटिंग सिस्टम (द) माउस

_____ is a software.

(A) Printer (B) Monitor

(C) Operating System (D) Mouse ½

6. _____ 'की' दबाने पर स्टार्ट मीनू खुलता है ।

(अ) विंडोज (ब) कमांड

(स) कंट्रोल (द) नेवीगेशन

By pressing _____ key opens the start menu.

(A) Windows (B) Command

(C) Control (D) Navigation ½

7. स्थायी विकास से सम्बन्धित समस्या नहीं है :

(अ) खाद्य (ब) जल

(स) जनसंख्या (द) ईंधन

_____ problem is not related to sustainable development.

(A) Food (B) Water

(C) Population (D) Fuel ½

8. किस संगठन ने स्थायी विकास लक्ष्य बनाये हैं ?

(अ) संयुक्त राष्ट्र (ब) ब्रिक्स

(स) यूनिसेफ़ (द) विश्व स्वास्थ्य संगठन

Which organization has made sustainable development goals ?

(A) United States (B) BRICS

(C) UNICEF (D) World Health Organisation ½

9. शारीरिक विकास एवं मरम्मत की भूमिका निभाता है :

(अ) कार्बोहाइड्रेट (ब) प्रोटीन

(स) वसा (द) जल

_____ plays the role of physical growth and repair.

(A) Carbohydrate (B) Protein

(C) Fat (D) Water ½

10. 'ओवन' से कुकिंग उदाहरण है :

(अ) नम ताप (ब) शुष्क ताप

(स) वसा माध्यम (द) इंडक्शन

Cooking in 'oven' is an example of

(A) Moist heat (B) Dry heat

(C) Fat medium (D) Induction ½

11. _____ कंद है ।

(अ) आलू (ब) मूली

(स) गाजर (द) चुकंदर

_____ is a tuber.

(A) Potato (B) Radish

(C) Carrot (D) Beet root ½

12. _____ वर्णक हरे रंग की सब्जियों में मौजूद होता है ।

(अ) क्लोरोफिल (ब) कैरोटिनॉयड

(स) बीटालेंस (द) ऐंथोसायनिन

_____ pigment present in green vegetables.

(A) Chlorophyll (B) Carotenoid

(C) Betalains (D) Anthocyanin ½

13. सलाद का आधार आमतौर पर _____ से बना होता है ।

(अ) चिकन (ब) हरी पत्तेदार सब्जियों

(स) नीबूं के टुकड़ों (द) हरी मिर्च

The base of salad is usually made of _____.

(A) Chicken (B) Green leafy vegetables

(C) Pieces of lemon (D) Green chilly ½

14. सलाद में ड्रेसिंग _____ बढ़ाने का काम करती है ।

(अ) सौन्दर्य (ब) स्वाद

(स) रंग (द) मूल्य

Dressing in salad improves _____.

(A) Beauty (B) Taste

(C) Colour (D) Value ½

15. फ्रेंच, पीटा, पाणिनी उदाहरण हैं :

(अ) बिस्कुट (ब) ब्रेड

(स) ज्यूस (द) सब्जी

French, Peeta, Panini are example of _____.

(A) Biscuit (B) Bread

(C) Juice (D) Vegetable ½

16. ब्रेड के एक टुकड़े से बनाया जा सकता है _____

(अ) ओपन सैंडविच (ब) भरवाँ सैंडविच

(स) क्लोज़ सैंडविच (द) कॉकटेल

_____ can be made by one piece of bread.

(A) Open sandwich (B) Stuffed sandwich

(C) Close sandwich (D) Cocktail ½

खण्ड – ब

SECTION – B

अति लघूत्तरात्मक प्रश्न :

Very Short Answer Type Questions : **(8 × ½ = 4)**

17. मौखिक संचार का एक उदाहरण लिखिये ।

Write an example of verbal communication. ½

18 उद्यमी का एक कार्य लिखिये ।

Write a function of entrepreneur. ½

19. साइट्रस परिवार से संबंधित एक फल बताइये ।

State a fruit of citrus family. ½

20. सूप कब परोसा जाता है ?

When is soup served ? ½

21. "कंसोम्मे" सूप का दूसरा नाम क्या है ?

What is other name of soup "Consomme" ? ½

22. सलाद में गार्निश के काम आने वाले (कोई दो) पदार्थ लिखिये ।

Write material used for garnishing in salad (any two). ½

23. बंद सैंडविच का उदाहरण लिखिये ।

Write example of close sandwich. ½

24. हम सैंडविच में स्प्रेड के रूप में क्या प्रयोग में ले सकते हैं ?

What we can use as spread in sandwich ? ½

खण्ड – स

SECTION – C

लघूत्तरात्मक प्रश्न :

Short Answer Type Questions : **(8 × 1½ = 12)**

25. संचार को परिभाषित कीजिये ।

Define Communication. **1½**

26. सफल उद्यमी के तीन गुण लिखिये ।

Write three qualities of successful entrepreneur. **1½**

27. भोजन के घटकों के नाम लिखिये ।

Write name of components of food. **1½**

28. खाना पकाने की सूखी विधियों के नाम लिखिये ।

Write name of dry methods of cooking food. **1½**

29. फल के विभिन्न भाग बताइये ।

State different parts of fruit. **1½**

30. सूप को परिभाषित कीजिये ।

Define soup. **1½**

31. अंतर्राष्ट्रीय सूप से आप क्या समझते हैं ?

What do you mean by international soup ? **1½**

32. सलाद के विभिन्न भाग बताइये ।

State different parts of salad. **1½**

खण्ड – द

SECTION – D

निबन्धात्मक प्रश्न :

Essay Type Questions : **(3 × 2 = 6)**

33. की-बोर्ड की विभिन्न प्रकार की कुंजियों के बारे में विस्तार से लिखिये ।

Write in detail about different types of keys of keyboard. **2**

अथवा/OR

एक टेक्स्ट फाइल को सेव के लिए विभिन्न चरण लिखिये ।

Write different steps to save a text file. **2**

34. वसा के माध्यम का उपयोग करके खाना पकाने की विधियाँ समझाइये ।

Explain different methods of cooking food by using fat as a medium. **2**

अथवा/OR

खाना पकाने की नम विधियों के बारे में लिखिये ।

Write about moist methods of cooking food. **2**

35. रसोई में पोषक तत्त्वों को संरक्षित करने के उपायों का वर्णन कीजिये ।

Explain the tips to preserve nutrients in kitchen. **2**

अथवा/OR

सब्जियों और फलों पर ताप के प्रभाव को समझाइये ।

Explain the effect of heat on vegetables and fruits. **2**

DO NOT WRITE ANYTHING HERE



QUESTION PAPERS

GET PREVIOUS YEAR QUESTION PAPERS FOR ALL CLASSES FOR CBSE, ISCSE, ISC AND ALL ALL STATE BOARDS HERE AT AGLASEM.COM

BOARD WISE

- Andhra Pradesh Board Question Papers
- Assam Board Question Papers
- Bihar Board Question Papers
- Chhattisgarh Board Question Papers
- Goa Board Question Papers
- Gujarat Board Question Papers
- Haryana Board Question Papers
- Himachal Pradesh Board Question Papers
- J&K State Board Question Papers
- Jharkhand Board Question Papers
- Karnataka Board Question Papers
- Kerala Board Question Papers
- Madhya Pradesh Board Question Papers
- Maharashtra State Board Question Papers
- Manipur Board Question Papers
- Meghalaya Board Question Papers
- Mizoram Board Question Papers
- Nagaland Board Question Papers
- Orissa Board Question Papers
- Punjab Board Question Papers
- Rajasthan Board Question Papers
- Tamil Nadu Board Question Papers
- Telangana State Board Question Papers
- Tripura Board Question Papers
- Uttarakhand Board Question Papers
- Uttar Pradesh (UP) Board Question Papers
- West Bengal (WB) Board Question Papers