

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 33 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 33 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 घण्टे
Time allowed : 3 hours

अधिकतम अंक : 60
Maximum Marks : 60

सामान्य निर्देश :

- (i) इस प्रश्न-पत्र में 33 प्रश्न शामिल हैं जिनमें से अभ्यर्थी को सिर्फ 25 प्रश्न करने की ज़रूरत है ।
- (ii) प्रश्न-पत्र दो खण्डों में विभाजित है ।

खण्ड अ

- बहुविकल्पीय प्रश्न / रिक्त स्थान भरिए / सीधे प्रश्न : कुल 12 प्रश्न शामिल हैं जो 1-1 अंक के हैं । इनमें से किन्हीं 10 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।
- अति लघु उत्तरीय प्रश्न : इनमें कुल 7 प्रश्न शामिल हैं, प्रत्येक 2 अंक के हैं । इनमें से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।
- लघु उत्तरीय प्रश्न : इनमें कुल 7 प्रश्न शामिल हैं, प्रत्येक 3 अंक के हैं । इनमें से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

खण्ड ब

दीर्घ उत्तरीय / निबन्धात्मक प्रश्न : इनमें कुल 7 प्रश्न शामिल हैं, प्रत्येक 5 अंक के हैं । इनमें से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

General Instructions :

- (i) This question paper contains 33 questions, out of which the candidate needs to attempt only 25 questions.
- (ii) Question paper is divided into two sections.

SECTION A

- Multiple choice questions / Fill in the blanks/Direct questions : contains total 12 questions of 1 mark each. Answer **any** 10 questions.
- Very short answer type questions : contains total 7 questions of 2 marks each. Answer **any** 5 questions.
- Short answer type questions : contains total 7 questions of 3 marks each. Answer **any** 5 questions.

SECTION B

Long answer / Essay type questions : contains total 7 questions of 5 marks each. Answer **any** 5 questions.

खण्ड अ
SECTION A

दिए गए 12 में से किन्हीं 10 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।
Attempt **any 10** questions out of given 12.

1×10=10

1. बहुमात्रा में (गर्म अवस्था में) खाना रखने के लिए किस उपकरण का उपयोग किया जाता है ? 1
Which equipment is used for keeping food hot in bulk quantity ?
2. अस्पताल केटरिंग की दो विशेषताओं की सूची बनाइए । 1
List two features of hospital catering.
3. 'इन्डेंटिंग' को परिभाषित कीजिए । 1
Define indenting.
4. ई-इन्डेंट का प्रयोग करने के दो लाभ बताइए । 1
Mention two advantages of using an e-indent.
5. मछली और तेल को किस तापमान पर भण्डारित किया जाता है ? 1
At what temperature are fish and oils stored ?
6. एफ.आई.एफ.ओ. (FIFO) का क्या उद्देश्य है ? 1
What is the purpose of FIFO ?
7. स्थिर लागत (Fixed Cost) के कोई दो उदाहरण बताइए । 1
Give any two examples of fixed cost.
8. 'धंसाक' (Dhansak) के किन्हीं दो सामग्रियों के नाम बताइए । 1
Name any two ingredients in 'Dhansak'.
9. बंगाली एवं दक्षिण भारतीय पाक-शैली में कौन-कौन से तेल प्रयोग किए जाते हैं ? 1
Which oils are used in Bengali and South Indian cuisines ?

10. कश्मीरी एवं गुजराती पाक-शैली का प्रमुख भोजन क्या है ? 1
What is the staple food of Kashmiri and Gujarati cuisines ?
11. महाराष्ट्र के किन त्योहारों पर 'तिल गुल' एवं 'मोदक' बनाए जाते हैं ? 1
Name the festivals of Maharashtra in which Til Gul and Modak are prepared.
12. कोंकन में इमली के स्थान पर कौन-सी सामग्री का प्रयोग किया जाता है ? रत्नागिरि किस खाद्य पदार्थ के लिए प्रसिद्ध है ? 1
Name one ingredient that is used instead of tamarind in Konkan. Which food item is Ratnagiri famous for ?

दिए गए 7 में से **किन्हीं 5** प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

2×5=10

Attempt **any 5** questions out of given 7.

13. बहुमात्रा में भोजन उत्पादन करते समय गुणवत्ता बनाए रखने के चार तरीके सुझाइए । 2
Suggest four ways to maintain quality in bulk production.
14. किसी छात्रावास में बहुमात्रा में केटरिंग (catering) करने के कोई चार उद्देश्य लिखिए । 2
Write any four objectives of bulk catering in a hostel.
15. एक रेस्तराँ के लिए मेनू (Menu) लिखते समय आप कौन-सी चार बातों को ध्यान में रखेंगे ? 2
What four points would you consider while writing menus for a restaurant ?
16. स्थिर मेनू (Static Menu) एवं चक्रीय मेनू (Cyclic Menu) के बीच अंतर बताइए । 2
Differentiate between Static and Cyclic menus.
17. एक इन्डेंट का प्रारूप बनाइए । 2
Draw the format of an indent.

18. निम्नलिखित की गणना कीजिए : 2

(क) खाद्य लागत प्रतिशतता; जब खाद्य लागत ₹ 500 एवं बिक्री ₹ 2,000 है ।

(ख) लागत (cost); जब लागत प्रतिशतता 30% एवं बिक्री ₹ 1,000 है ।

Calculate the following :

(a) Food cost percentage; when food cost is ₹ 500 and sale is ₹ 2,000.

(b) Cost; when cost percentage is 30% and sale is ₹ 1,000.

19. निम्नलिखित व्यंजनों के बीच अंतर स्पष्ट कीजिए : 2

(क) रिस्ता (Rista) एवं तबाक माज़ (Tabak Maaz)

(ख) रसगुल्ला (Rasgulla) एवं गुलाब जामुन (Gulab Jamun)

Differentiate between the following dishes :

(a) Rista and Tabak Maaz

(b) Rasgulla and Gulab Jamun

दिए गए 7 में से **किन्हीं 5** प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

3×5=15

Attempt **any 5** questions out of given 7.

20. ताबले दोत मेनू (table d'hôte menus) के छः मुख्य गुण लिखिए । 3

Write six major features of table d'hôte menus.

21. एक रेस्तराँ के लिए मेनू का आयोजन करते समय कौन-से छः कारकों का ध्यान रखा जाता है, संक्षिप्त में समझाइए । 3

Briefly explain any six factors which are considered while planning menus for a restaurant.

- 22.** ए.बी.सी. होटल के बहीखाते से निम्नलिखित जानकारी प्राप्त की गई : खाद्य लागत ₹ 5,000; श्रम लागत ₹ 2,500; उपरिव्यय लागत ₹ 1,500; बिक्री ₹ 20,000 । निम्नलिखित की गणना कीजिए : 3
- (क) सकल लाभ प्रतिशतता (Gross Profit Percentage)
- (ख) शुद्ध लाभ प्रतिशतता (Net Profit Percentage)
- (ग) आफ्टर वेज लाभ प्रतिशतता (After Wage Profit Percentage)
- Following information was obtained from the books of ABC hotel :
Food cost ₹ 5,000; labour cost ₹ 2,500; overheads ₹ 1,500; sales ₹ 20,000. Calculate the following :
- (a) Gross profit percentage
- (b) Net profit percentage
- (c) After wage profit percentage
- 23.** एक होटल में श्रम लागतों पर नियंत्रण करने के छः तरीके सुझाइए । 3
Suggest six ways to control labour costs of a hotel.
- 24.** खाद्य लागत को प्रभावित करने वाले छः कारक बताइए जो शेफ (Chef) के नियंत्रण में नहीं होते । 3
Write six factors influencing food cost which are not in control of a chef.
- 25.** दम पाक-शैली (Dum cuisine) एवं हैदराबादी पाक-शैली (Hyderabadi cuisine) के किन्हीं तीन-तीन व्यंजनों के नाम बताइए । 3
Mention three dishes each of Dum cuisine and Hyderabadi cuisine.
- 26.** निम्नलिखित व्यंजनों का संक्षिप्त में वर्णन कीजिए : 3
- (क) सौरपोटेल (Sorpotel)
- (ख) शुकतो (Shukto)
- (ग) ऊंधियू (Oondhiyu)
- Briefly describe the following dishes :
- (a) Sorpotel
- (b) Shukto
- (c) Oondhiyu

खण्ड ब
SECTION B

दिए गए 7 में से **किन्हीं 5** प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

5×5=25

Attempt **any 5** questions out of given 7.

27. एक जन्मदिन समारोह के लिए इन्डेंट (Indent) बनाने से पहले आप किन दस कारकों को ध्यान में रखेंगे, संक्षिप्त में समझाइए । 5
Briefly explain ten factors you will consider before making an indent for a birthday party.
28. (क) खाद्य भण्डार में सामग्रियों को व्यवस्थित ढंग से रखने के छः सुझाव लिखिए । 3+2=5
(ख) टेण्डर (Tender) द्वारा खरीददारी की विधि को संक्षिप्त में समझाइए ।
(a) Write six suggestions for systematic arrangement of ingredients in a food store.
(b) Briefly explain purchasing through tenders.
29. मानक खरीद विनिर्देशन (Standard purchase specifications) बनाने के पाँच कारण बताइए । 5
Give five reasons for preparing Standard purchase specifications.
30. खाद्य लागत की लेखाविधि (food cost accounting) बनाने के पाँच कारण क्या हैं ? 5
What are the five reasons of food cost accounting ?
31. खाद्य लागत बढ़ने के कोई पाँच कारण समझाइए । इनको नियंत्रित कैसे कर सकते हैं ? 5
Explain any five reasons for increase in food costs. How can these be controlled ?
32. निम्नलिखित रोटी की मुख्य सामग्री एवं पाक विधि बताइए : 5
(क) रुमाली रोटी
(ख) नान
(ग) भटूरा
(घ) फुल्का
(घ) लूची

Mention the main ingredients of the following breads along with their method of cooking :

- (a) Rumali roti
- (b) Naan
- (c) Bhatara
- (d) Phulka
- (e) Loochi

33. के.बी.सी. होटल के बहीखाते से प्राप्त निम्नलिखित जानकारी से खाद्य लागत प्रतिशतता की गणना कीजिए :

5

क्रम संख्या	मर्दे	राशि (₹)
1	कुल बिक्री (Total Sales)	40,000
2	आरंभिक स्टॉक (Opening stock)	2,800
3	अंतिम स्टॉक (Closing stock)	1,200
4	खरीद (Purchases)	2,700
5	कमचारी को दिया आहार (Staff meal)	1,400
6	सम्मानार्थ आहार (Complimentary meals)	900

Calculate the food cost percentage from the following information extracted from the books of KBC hotel :

S. No.	Items	Amount (₹)
1	Total sales	40,000
2	Opening stock	2,800
3	Closing stock	1,200
4	Purchases	2,700
5	Food consumed by staff	1,400
6	Complimentary meals	900