



Series €FGHE



Set-4

प्रश्न-पत्र कोड
Q.P. Code

333

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 : 3 घण्टे

Time allowed : 3 hours

अधिकतम अंक : 60

Maximum Marks : 60

- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 23 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 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 23 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 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.



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 प्रश्न)

(30 अंक)

1. रोज़गार कौशल पर दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 4 प्रश्नों के उत्तर दीजिए । $4 \times 1 = 4$
 - (i) आपका मित्र मुखर और मिलनसार है । वह निम्नलिखित में से कौन-सा व्यक्तित्व लक्षण प्रदर्शित करता/करती है ?
 - (a) कर्तव्यनिष्ठा
 - (b) भावनात्मक स्थिरता
 - (c) सहमतता
 - (d) बहिर्मुखता



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** questions out of the given **6** questions on Employability Skills. $4 \times 1 = 4$
 - (i) Your friend is assertive and sociable. Which of the following personality traits does he/she exhibit ?
 - (a) Conscientiousness
 - (b) Emotional Stability
 - (c) Agreeableness
 - (d) Extraversion



- (ii) एक _____ उद्यमी एक व्यवसाय शुरू करता है, उसका पोषण करता है और उसे आत्मनिर्भरता के एक बिंदु तक पहुँचाता है ।
- (a) तकनीकी (b) पेशेवर
(c) सामाजिक (d) कृषि
- (iii) _____ एक लंबवत् तरीके से कोशिकाओं की व्यवस्था है ।
- (a) कॉलम (b) सेल
(c) रो (पंक्ति) (d) वर्कशीट/कार्यपत्र
- (iv) SMART लक्ष्यों में S का क्या अर्थ है ?
- (a) स्पेशल (b) सोशल
(c) सोसाइटी (समाज) (d) स्पेसिफिक (विशिष्ट)
- (v) कौन-सा एक उद्यमी का गुण **नहीं** है ?
- (a) पहल
(b) अल्पकालिक लक्ष्यों पर ध्यान देना
(c) खुद पे भरोसा (आत्म-विश्वास)
(d) प्रेरणा
- (vi) स्प्रेडशीट से सामग्री को काटने के लिए उपयोग की जाने वाली शॉर्टकट कुंजी कौन-सी है ?
- (a) कंट्रोल + एक्स (Ctrl + X) (b) कंट्रोल + सी (Ctrl + C)
(c) कंट्रोल + वाई (Ctrl + Y) (d) कंट्रोल + पी (Ctrl + P)

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

5×1=5

- (i) अलसी किस चीज़ से भरपूर है ?
- (a) ओमेगा 3 और आयरन
(b) कैल्शियम और पोटैशियम
(c) विटामिन ए और सी
(d) ज़िंक और आयोडीन



- (ii) A _____ entrepreneur starts a business, nurtures it and makes it reach a point of self-sustenance.
- (a) Technical (b) Professional
(c) Social (d) Agricultural
- (iii) A _____ is an arrangement of cells in a vertical manner.
- (a) Column (b) Cell
(c) Row (d) Worksheet
- (iv) What does S stand for in SMART goals ?
- (a) Special (b) Social
(c) Society (d) Specific
- (v) Which is **not** a quality of an entrepreneur ?
- (a) Initiative
(b) Focus on short-term goals
(c) Self-confidence
(d) Motivation
- (vi) Which is the short-cut key used to cut the content from the spreadsheet ?
- (a) Ctrl + X (b) Ctrl + C
(c) Ctrl + Y (d) Ctrl + P

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

5×1=5

- (i) Alsi is rich in
- (a) Omega 3 and Iron
(b) Calcium and Potassium
(c) Vitamins A and C
(d) Zinc and Iodine



- (ii) आंध्र प्रदेश के व्यंजनों में आमतौर पर किस मसाले का प्रयोग किया जाता है ?
- (a) गरम मसाला (b) पंच फोरन
(c) गोदा मसाला (d) भोजवर मसाला
- (iii) चिकवी बनाने के लिए आवश्यक दो सामग्रियों के नाम लिखिए ।
- (a) मछली और पपीता
(b) ब्रेड और बेसन
(c) बाँस की शाखा और पोर्क
(d) अंडा और आलू
- (iv) मखनी की ग्रेवी बनाने के लिए टमाटर का चयन करते समय किन बातों का ध्यान रखना चाहिए ?
- (a) गहरे लाल टमाटर
(b) खट्टे टमाटर
(c) गोल टमाटर
(d) छोटे आकार के टमाटर

- (v) निम्नलिखित का मिलान कीजिए :

शुगर सीरप	मिठाई
A. हाफ थ्रेड	I. सोहन पापड़ी
B. टू एंड हाफ थ्रेड	II. चिक्की
C. टू थ्रेड	III. गजक
D. श्री थ्रेड	IV. रसगुल्ला

सही विकल्प चुनिए :

- (a) A-II, B-IV, C-I, D-III
(b) A-IV, B-III, C-I, D-II
(c) A-IV, B-I, C-III, D-II
(d) A-III, B-II, C-IV, D-I



- (ii) Which masala is commonly used in the cuisine of Andhra Pradesh ?
- (a) Garam masala (b) Panch Phoran
- (c) Goda Masala (d) Bhojwar Masala
- (iii) Name two ingredients required for the preparation of Chikvi.
- (a) Fish and Papaya
- (b) Bread and Besan
- (c) Bamboo shoots and Pork
- (d) Egg and Potato
- (iv) What point should be considered while selecting tomatoes for preparing Makhani gravy ?
- (a) Deep red tomatoes
- (b) Sour tomatoes
- (c) Round tomatoes
- (d) Small sized tomatoes
- (v) Match the following :
- | <i>Sugar Syrup</i> | <i>Sweets</i> |
|------------------------|----------------|
| A. Half thread | I. Sohan Papdi |
| B. Two and half thread | II. Chikki |
| C. Two thread | III. Gajak |
| D. Three thread | IV. Rasgulla |

Choose the correct option.

- (a) A-II, B-IV, C-I, D-III
- (b) A-IV, B-III, C-I, D-II
- (c) A-IV, B-I, C-III, D-II
- (d) A-III, B-II, C-IV, D-I



- (vi) जेली किसका उपयोग करके तैयार की जाती है ?
- (a) साबुत फल (b) फलों का रस
- (c) फलों का गूदा (d) फलों के छिलके
- (vii) पैटी को बन के साथ लपेटने में कितना समय लगता है ?
- (a) 40 सेकण्ड (b) 14 सेकण्ड
- (c) 11 सेकण्ड (d) 20 सेकण्ड

3. दिए गए 7 प्रश्नों में से किन्हीं 6 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

6×1=6

- (i) सॉफ्ट कुकीज़ बनाते समय किन बातों का ध्यान रखना चाहिए ?
- (a) पतला आकार
- (b) कम चीनी सामग्री
- (c) उच्च वसा सामग्री
- (d) तरल का कम अनुपात
- (ii) किस प्रकार के मेनू में प्रत्येक व्यंजन की अलग-अलग कीमत होती है ?
- (a) अ ला कार्ट
- (b) टेबल द'होत
- (c) बुफे
- (d) थाली
- (iii) कौन-सी लागत उत्पादन बढ़ने पर बढ़ती है और उत्पादन घटने पर घटती है ?
- (a) निश्चित (फिक्सड)
- (b) अर्ध-परिवर्तनीय (सेमि-वेरिएबल)
- (c) परिवर्तनीय (वेरिएबल)
- (d) नम्य (फ्लेक्सिबल)



- (vi) Jellies are prepared by using
- (a) Whole fruits (b) Fruit juices
- (c) Fruit pulp (d) Fruit peels
- (vii) How much time is required in wrapping of a patty with bun ?
- (a) 40 seconds (b) 14 seconds
- (c) 11 seconds (d) 20 seconds

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

6×1=6

- (i) What point should be kept in mind while preparing soft cookies ?
- (a) Thin shape
- (b) Low sugar content
- (c) High fat content
- (d) Low proportion of liquid
- (ii) In which type of menu is each dish priced separately ?
- (a) À la carte
- (b) Table d'hôte
- (c) Buffet
- (d) Thali
- (iii) Which cost rises as production increases and falls as production decreases ?
- (a) Fixed
- (b) Semi-variable
- (c) Variable
- (d) Flexible



- (iv) निम्नलिखित में से कौन-सा कथन *गलत* है ?
- कच्ची सब्जियाँ और मांस हमेशा एक ही कमरे में साफ करें ।
 - नियमित रूप से कूड़ेदान खाली करें ।
 - कूड़ेदान को ओवरफ्लो न होने दें ।
 - पके हुए भोजन को ढक कर रखें और रसोईघर की सफाई के दौरान दूर रख दें ।
- (v) निम्नलिखित में से कौन-सा विवरण *गलत* है ?
- स्टू – सब्जी/मांस स्टू
 - निहारी – मसालेदार मांस स्टू
 - कुटू – नारियल के साथ मिश्रित सब्जी बनाना
 - वरियल – ताजी मौसमी सब्जियाँ
- (vi) उड़द की दाल का आटा किसके निर्माण के लिए आवश्यक है ?
- मुरुक्कु
 - बोहरी समोसा
 - गठिया
 - दाबेली
- (vii) दही जमाने से रोकने के लिए कौन-सी सामग्री को दही में मिलाना चाहिए ?
- पानी
 - मसाले
 - आटा
 - तेल

4. दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

5×1=5

- (i) ताड़ के गुड़ से बनने वाली मिठाई है
- डोडोल
 - डोडा
 - बिबिन्का
 - बासुन्दि



- (iv) Which of the following statements is *incorrect* ?
- (a) Always clean raw vegetables and meat in the same room.
 - (b) Empty dustbins regularly.
 - (c) Do not allow dustbins to overflow.
 - (d) Cover the cooked food and store away during cleaning of the kitchen.
- (v) Which of the following descriptions is *incorrect* ?
- (a) Stew – Vegetable / Meat stew
 - (b) Nihari – Spicy meat stew
 - (c) Kootu – Mixed vegetable preparation with coconut
 - (d) Variyal – Fresh seasonal vegetables
- (vi) Urad Dal flour is required for preparation of :
- (a) Murukku
 - (b) Bohri Samosa
 - (c) Gathiya
 - (d) Dabeli
- (vii) Which ingredient should be mixed with curd to prevent curdling ?
- (a) Water
 - (b) Spices
 - (c) Flour
 - (d) Oil

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

5×1=5

- (i) A sweet prepared using palm jaggery is :
- (a) Dodol
 - (b) Doda
 - (c) Bibinca
 - (d) Basundi



- (ii) भोजन प्लेट पर रखते समय पालन किए जाने वाले सही क्रम का चयन कीजिए ।
- एकॉम्पनीमेंट तय करें, गार्निश करें, क्रॉकरी को कस्टमाइज़ करें, एक रूपरेखा तैयार करें
 - एक रूपरेखा तैयार करें, एकॉम्पनीमेंट तय करें, क्रॉकरी को कस्टमाइज़ करें, गार्निश करें
 - क्रॉकरी को कस्टमाइज़ करें, गार्निश करें, एक रूपरेखा तैयार करें, एकॉम्पनीमेंट तय करें
 - गार्निश करें, एकॉम्पनीमेंट तय करें, एक रूपरेखा तैयार करें, क्रॉकरी को कस्टमाइज़ करें
- (iii) सरसों की ग्रेवी में मछली तैयार करने को क्या कहते हैं ?
- मच्छा घंटा
 - पत्रपड़ा मच्छा
 - पत्रणि मच्छी
 - मच्छा बेसारा
- (iv) सुविधाजनक भोजन का उपयोग करने का क्या लाभ है ?
- भोजन की तैयारी को कम करता है
 - ताज़गी की कमी
 - कैलोरी में उच्च
 - प्रति सेवारत (सर्विंग) लागत अधिक हो सकती है
- (v) हॉग की प्रदान की गई वसा है
- | | |
|--------------|---------|
| (a) मार्जरीन | (b) ऑयल |
| (c) लार्ड | (d) बटर |
- (vi) अ ला कार्ट मेनू पर एक विशेष आइटम को कहा जाता है
- | | |
|-----------|------------------|
| (a) पैलेट | (b) प्लात दु जूर |
| (c) आसीयत | (d) जूर दु प्लात |



- (ii) Choose the correct sequence to be considered while plating the food.
- (a) Decide on accompaniments, Garnish, Customize crockery, Prepare a framework
 - (b) Prepare a framework, Decide on accompaniments, Customize crockery, Garnish
 - (c) Customize crockery, Garnish, Prepare a framework, Decide on accompaniments
 - (d) Garnish, Decide on accompaniments, Prepare a framework, Customize crockery
- (iii) A fish preparation in a mustard based gravy is
- (a) Macha Ghanta
 - (b) Patrapada Machha
 - (c) Patrani Machhi
 - (d) Machha Besara
- (iv) What is an advantage of using convenience food ?
- (a) Reduces meal preparation
 - (b) Lack of freshness
 - (c) High in calories
 - (d) Cost per serving may be higher
- (v) The rendered fat of hogs is
- (a) Margarine
 - (b) Oil
 - (c) Lard
 - (d) Butter
- (vi) A special item on an à la carte menu is called as
- (a) Palette
 - (b) Plat du jour
 - (c) Assiette
 - (d) Jour du plat



5. दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

5×1=5

(i) लागत प्रतिशत की गणना कीजिए जब लागत ₹ 40,000 हो और बिक्री ₹ 2,00,000 हो ।

- | | |
|---------|---------|
| (a) 5% | (b) 50% |
| (c) 40% | (d) 20% |

(ii) निम्नलिखित में से कौन-सा उच्च जोखिम वाला भोजन है ?

- | | |
|------------------|------------------|
| (a) दालें (पल्स) | (b) समुद्री-भोजन |
| (c) मूँगफली | (d) सोयाबीन |

(iii) गलत जोड़ी चुनिए :

- | | |
|---------------|-------------------------|
| (a) वल | : छोटी सफेद सेम (बीन्स) |
| (b) वताना | : सूखे पीले मटर |
| (c) बॉम्बे डक | : एक प्रकार की मछली |
| (d) कोकम | : गाढ़ा करने का पदार्थ |

(iv) कौन-सा नाश्ता सलाद के समान है ?

- | | |
|-----------|---------------|
| (a) घुगनी | (b) आलू काबली |
| (c) फुलरी | (d) झालमूँरी |

(v) दक्षिण में बेसन बर्फी की एक विविधता को क्या कहा जाता है ?

- | | |
|--------------|---------------|
| (a) मोहन थाल | (b) पायसम |
| (c) अशर्फी | (d) मैसूर पाक |

(vi) निम्नलिखित में से कौन-सा कथन गलत है ?

- | |
|--|
| (a) तेल सीमित मात्रा में उपयोग करें । |
| (b) सलाद सप्ताह में एक बार परोसा जाना चाहिए । |
| (c) परिष्कृत आटे के बजाय साबुत अनाज के आटे का उपयोग करना पसंद करें । |
| (d) मौसमी सब्जियाँ परोसना शामिल करें । |



5. Answer any 5 out of the given 6 questions.

5×1=5

(i) Calculate the cost percentage when cost is ₹ 40,000 and sale is ₹ 2,00,000.

- | | |
|---------|---------|
| (a) 5% | (b) 50% |
| (c) 40% | (d) 20% |

(ii) Which of the following is a high risk food ?

- | | |
|-------------|--------------|
| (a) Pulses | (b) Seafood |
| (c) Peanuts | (d) Soyabean |

(iii) Choose the *incorrect* pair :

- | | | |
|-----------------|---|-------------------|
| (a) Val | : | Small white beans |
| (b) Vatana | : | Dried yellow peas |
| (c) Bombay duck | : | A type of fish |
| (d) Kokum | : | Thickening agent |

(iv) Which snack is similar to salads ?

- | | |
|-------------|----------------|
| (a) Ghoogni | (b) Aloo Kabli |
| (c) Fuluri | (d) Jhaal Muri |

(v) A variation of besan burfi in South is called

- | | |
|----------------|----------------|
| (a) Mohan thal | (b) Payasam |
| (c) Asharfi | (d) Mysore Pak |

(vi) Which of the following statement is *incorrect* ?

- (a) Use limited quantity of oil.
- (b) Salad should be served once in a week.
- (c) Prefer using whole grain flour instead of refined flour.
- (d) Include serving of seasonal vegetables.



6. दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

5×1=5

(i) निम्नलिखित को सुमेलित कीजिए :

- | | |
|------------|-------------------------------------|
| A. शैलोट्स | I. विभिन्न मसालों का पेस्ट |
| B. मोरेल्स | II. उथले पानी में उगाया जाता है |
| C. वर | III. प्याज और लहसुन के बीच हाइब्रिड |
| D. नाडरू | IV. खराब होने वाला मशरूम |

सही विकल्प चुनिए :

- (a) A-II, B-IV, C-III, D-I
 (b) A-IV, B-II, C-I, D-III
 (c) A-II, B-I, C-IV, D-III
 (d) A-III, B-IV, C-I, D-II

(ii) अदा और मोदक में क्या अंतर है ?

- (a) अदा उड़द की दाल के आटे से बनाया जाता है जबकि मोदक के लिए मैदा का इस्तेमाल किया जाता है ।
 (b) अदा फ्राई किया हुआ है और मोदक ग्रिल किया हुआ है ।
 (c) अदा को केले के पत्तों में और मोदक को स्टीमर में स्टीम किया जाता है ।
 (d) अदा पश्चिम भारत की प्रसिद्ध मिठाई है और मोदक दक्षिण भारत में प्रसिद्ध है ।

(iii) निम्नलिखित में से कौन-सा सूखा भूना हुआ जौ या चने से तैयार किया जाता है ?

- (a) सत्तू
 (b) बेसन
 (c) मक्का
 (d) बाजरा



6. Answer any **5** out of the given **6** questions.

5×**1**=**5**

(i) Match the following :

- | | |
|-------------|--------------------------------------|
| A. Shallots | I. Paste of various spices |
| B. Morels | II. Grown in shallow water |
| C. Ver | III. Hybrid between onion and garlic |
| D. Nadroo | IV. Perishable mushrooms |

Choose the correct option :

- (a) A-II, B-IV, C-III, D-I
 - (b) A-IV, B-II, C-I, D-III
 - (c) A-II, B-I, C-IV, D-III
 - (d) A-III, B-IV, C-I, D-II
- (ii) What is the difference between Ada and Modak ?
- (a) Ada is made of Urad Dal flour whereas refined flour is used for Modak.
 - (b) Ada is fried and Modak is grilled.
 - (c) Ada is steamed in banana leaves and Modak is steamed in a steamer.
 - (d) Ada is a famous sweet of West India and Modak is famous in South India.
- (iii) Which of the following is prepared by dry roasting Barley or Bengal gram ?
- (a) Sattu
 - (b) Besan
 - (c) Maize
 - (d) Bajra



(iv) निम्नलिखित का मिलान कीजिए :

- | | |
|----------|----------------|
| A. उपमा | I. स्टीमिंग |
| B. डोसा | II. डीप फ्राई |
| C. समोसा | III. भूनना |
| D. ढोकला | IV. शैलो फ्राई |

सही विकल्प चुनिए :

- (a) A-I, B-III, C-IV, D-II
 (b) A-IV, B-II, C-I, D-III
 (c) A-II, B-I, C-III, D-IV
 (d) A-III, B-IV, C-II, D-I

(v) जीवाणु वृद्धि के लिए अनुकूल तापमान कौन-सा है ?

- (a) $5^{\circ}\text{C} - 63^{\circ}\text{C}$
 (b) $2^{\circ}\text{C} - 70^{\circ}\text{C}$
 (c) $4^{\circ}\text{C} - 100^{\circ}\text{C}$
 (d) $3^{\circ}\text{C} - 80^{\circ}\text{C}$

(vi) दही-आधारित ग्रेवी में मटन की तैयारी कहलाती है

- (a) कालिया
 (b) रीज़ाला
 (c) रारा गोश्त
 (d) गुश्ताबा



(iv) Match the following :

- | | |
|-----------|--------------------|
| A. Upma | I. Steaming |
| B. Dosa | II. Deep frying |
| C. Samosa | III. Sauteing |
| D. Dhokla | IV. Shallow frying |

Choose the correct option :

- (a) A-I, B-III, C-IV, D-II
- (b) A-IV, B-II, C-I, D-III
- (c) A-II, B-I, C-III, D-IV
- (d) A-III, B-IV, C-II, D-I
- (v) What is the favourable temperature for bacterial growth ?
- (a) $5^{\circ}\text{C} - 63^{\circ}\text{C}$
- (b) $2^{\circ}\text{C} - 70^{\circ}\text{C}$
- (c) $4^{\circ}\text{C} - 100^{\circ}\text{C}$
- (d) $3^{\circ}\text{C} - 80^{\circ}\text{C}$
- (vi) A mutton preparation in yoghurt-based gravy is
- (a) Kaliya
- (b) Rizala
- (c) Rara Gosht
- (d) Gushtaba



खण्ड ख
(विषयपरक प्रश्न)

(30 अंक)

रोजगार कौशल पर दिए गए 5 प्रश्नों में से किन्हीं 3 प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रत्येक प्रश्न का उत्तर 20 – 30 शब्दों में दीजिए ।

3×2=6

7. आंतरिक प्रेरणा क्या है ? एक उदाहरण दीजिए ।
8. एक उद्यमी के चार कार्य बताइए ।
9. किन्हीं चार प्रजेंटेशन सॉफ्टवेयर के नाम लिखिए ।
10. व्यक्तित्व विकारों को दूर करने के लिए चार चरणों की सूची बनाइए ।
11. एक उद्यमी के सामने आने वाली चार पर्यावरणीय बाधाओं का उल्लेख कीजिए ।

दिए गए 5 प्रश्नों में से किन्हीं 3 प्रश्नों के उत्तर 20 – 30 शब्दों में दीजिए ।

3×2=6

12. फाफड़ा खाखरा से किस प्रकार भिन्न है ?
13. उस पेस्ट का उल्लेख कीजिए जिसका उपयोग हरियाली की ग्रेवी को गाढ़ा करने के लिए किया जा सकता है । इसे तैयार करने की प्रक्रिया भी बताइए ।
14. मावा और छेना कैसे बनता है ?
15. पालतू जानवरों द्वारा संदूषण को रोकने के चार तरीके बताइए ।
16. स्थिर और चक्रीय मेनू में दो बिन्दुओं का अंतर बताइए ।

दिए गए 3 प्रश्नों में से किन्हीं 2 प्रश्नों के उत्तर 30 – 50 शब्दों में दीजिए ।

2×3=6

17. निम्नलिखित भारतीय ब्रेड के बारे में लिखिए :

- (क) शीर्मल
- (ख) पथिरी
- (ग) भाकर

18. लागत लेखांकन के तीन लाभों और तीन सीमाओं का विस्तार से वर्णन कीजिए ।
19. रसोई से अपशिष्ट जल का निपटारा करते समय ध्यान देने योग्य किन्हीं छह बिन्दुओं पर चर्चा कीजिए ।

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

Answer any 3 questions out of the given 5 questions on Employability Skills.

Answer each question in 20 – 30 words.

3×2=6

7. What is internal (intrinsic) motivation ? Give an example.
8. Give four functions of an entrepreneur.
9. Mention any four presentation software.
10. Enlist four steps to overcome personality disorders.
11. State four environmental barriers faced by an entrepreneur.

Answer any 3 out of the given 5 questions in 20 – 30 words each.

3×2=6

12. How is fafda different from khakra ?
13. Mention the paste which can be used to thicken the hariyali gravy. Also give the procedure to prepare it.
14. How are mawa and chhena prepared ?
15. Enumerate four ways to prevent contamination by pets.
16. Give two points of difference between fixed and cyclic menu.

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

2×3=6

17. Write about the following Indian breads :

- (a) Sheermal
- (b) Pathiri
- (c) Bhakar

18. Elaborate three advantages and three limitations of cost accounting.
19. Discuss any six points to be considered while disposing waste water from the kitchen.



दिए गए 5 प्रश्नों में से किन्हीं 3 प्रश्नों के उत्तर 50 – 80 शब्दों में दीजिए ।

3×4=12

20. गोवा के तीन अनोखे व्यंजनों के बारे में बताइए और इसकी दो अनोखी सामग्री भी बताइए ।
21. बेकिंग उद्योग में गेहूँ और अंडों की चार-चार भूमिकाओं का वर्णन कीजिए ।
22. भोजन में विविधता पैदा करने के चार तरीके प्रदर्शित कीजिए ।
23. (क) फास्ट फूड के बारे में चार उपभोक्ता धारणाएँ दीजिए ।
(ख) चार कारकों की सूची बनाएँ जिन पर फास्ट फूड आउटलेट की मूल अवधारणा निर्भर करती है ।
24. ए.बी.सी. होटल की पुस्तकों से निम्नलिखित जानकारी प्राप्त हुई है । श्रम लागत और शुद्ध लाभ प्रतिशत की गणना कीजिए :

प्राप्ति (रिसिप्ट)	₹
कुल बिक्री	75,000
मजदूरी और वेतन	20,000
एल.टी.सी.	2,000
चिकित्सा प्रतिपूर्ति	2,000
ई.पी.एफ. में योगदान	1,000
खाद्य लागत	15,000
उपरि लागत	10,000



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

3×4=12

- 20.** Explain about three unique dishes of Goan cuisine and also mention its two unique ingredients.
- 21.** Describe four roles each of wheat and eggs in baking industry.
- 22.** Demonstrate four ways of creating variety in the meals.
- 23.** (a) Give four consumer perceptions of fast food.
(a) Enlist four factors on which basic concept of fast food outlet depends.
- 24.** The following information has been obtained from the books of ABC Hotel. Calculate the labour cost and net profit percentage :

<i>Receipts</i>	₹
Total Sale	75,000
Wages and Salaries	20,000
L.T.C.	2,000
Medical reimbursement	2,000
Contribution towards E.P.F.	1,000
Food Costs	15,000
Overhead Costs	10,000