



Series ω ZWYX



Set-4

प्रश्न-पत्र कोड
Q.P. Code **96**

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 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 21 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 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 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 21 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 candidates will read the question paper only and will not write any answer on the answer-book during this period.



96

144

Page 1 of 24

P.T.O.



सामान्य निर्देश :

- (1) कृपया निर्देशों को ध्यान से पढ़ें ।
- (2) इस प्रश्न-पत्र के दो खंडों में 21 प्रश्न हैं : खंड क और खंड ख ।
- (3) खंड-क में वस्तुनिष्ठ प्रकार के प्रश्न हैं, खंड-ख में विषयपरक प्रकार के प्रश्न हैं ।
- (4) दिए गए (5 + 16 =) 21 प्रश्नों में से, उम्मीदवार को 2 घंटे के आवांति (अधिकतम) समय में (5 + 10 =) 15 प्रश्नों के उत्तर देने हैं ।
- (5) किसी विशेष खंड के सभी प्रश्नों को सही क्रम में करने का प्रयास किया जाना चाहिए ।
- (6) **खंड-क – वस्तुनिष्ठ प्रकार के प्रश्न (24 अंक) :**
 - (i) इस खंड में 05 प्रश्न हैं ।
 - (ii) प्रत्येक प्रश्न/भाग के सामने आवांति अंकों का उल्लेख किया गया है ।
 - (iii) कोई नकारात्मक अंकन नहीं है ।
 - (iv) दिए गए निर्देशों के अनुसार करें ।
- (7) **खंड-ख – विषयपरक प्रकार के प्रश्न (26 अंक) :**
 - (i) इस खंड में 16 प्रश्न हैं ।
 - (ii) उम्मीदवार को 10 प्रश्न करने हैं ।
 - (iii) दिए गए निर्देशों के अनुसार करें ।
 - (iv) प्रत्येक प्रश्न/भाग के सामने आवांति अंकों का उल्लेख किया गया है ।



General Instructions :

- (1) *Please read the instructions carefully.*
- (2) *This Question Paper consists of **21** questions in two sections : Section A & Section B.*
- (3) *Section A has Objective type questions whereas Section B contains subjective type questions.*
- (4) *Out of the given (**5 + 16** \Rightarrow) **21** questions, a candidate has to answer (**5 + 10** \Rightarrow) **15** questions in the allotted (maximum) time of 2 hours.*
- (5) *All questions of a particular section must be attempted in the correct order.*
- (6) **Section A : Objective Type Questions (24 Marks)**
 - (i) *This section has **05** questions.*
 - (ii) *Marks allotted are mentioned against each question/part.*
 - (iii) *There is no negative marking.*
 - (iv) *Do as per the instructions given.*
- (7) **Section B : Subjective Type Questions (26 Marks)**
 - (i) *This section has **16** questions.*
 - (ii) *A candidate has to do **10** questions.*
 - (iii) *Do as per the instructions given.*
 - (iv) *Marks allotted are mentioned against each question/part.*



खंड – क

(वस्तुनिष्ठ प्रश्न)

1. रोज़गार योग्यता पर दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 4 प्रश्नों के उत्तर दीजिए : 4 × 1 = 4
- (i) निम्न में से कौन संचार प्रक्रिया चक्र के अधीन संचार का तत्त्व नहीं है ? 1
- (a) चैनल (b) रिसेवर
- (c) प्रेषक (d) समय
- (ii) चिड़चिड़ापन, अधीरता, चिंता _____ तनाव के लक्षण हैं। 1
- (a) मानसिक (b) भौतिक/शारीरिक
- (c) भावनात्मक (d) मौलिक
- (iii) तनाव की पहचान एक ऐसी स्थिति के रूप में की जाती है जिसमें व्यक्ति होता है 1
- (a) चिंतित (b) तनाव
- (c) ढीला/शिथिलीकृत (d) (a) और (b) दोनों
- (iv) _____ एक उपकरण है जिसका उपयोग कंप्यूटर में टेक्स्ट, नंबर और कमांड को टाइप व देने के लिए किया जाता है। 1
- (a) माउस (b) की बोर्ड
- (c) जॉयस्टिक (d) स्पीकर



SECTION – A
(Objective Type Questions)

Answer any 4 out of the given 6 questions on Employability skills : $4 \times 1 = 4$

1. (i) Which of the following is not an element of communication within the communication process cycle ? 1
- (a) Channel (b) Receiver
(c) Sender (d) Time
- (ii) Irritation, impatience, anxiety are sign of _____ stress. 1
- (a) Mental (b) Physical
(c) Emotional (d) Fundamental
- (iii) Stress is identified as a condition in which a person is : 1
- (a) Worried (b) Tensed
(c) Relaxed (d) Both (a) & (b)
- (iv) A _____ is a device used to type text, numbers and command into the computer. 1
- (a) Mouse (b) Keyboard
(c) Joystick (d) Speakers



(v) इनमें से कौन सा एक उद्यमी का कार्य नहीं है ? 1

(a) जोखिम लेना (b) नवीनीकरण

(c) संगठन निर्माण (d) असंतुलन

(vi) हमारी भारतीय परंपरा बहुत पहले _____ की अवधारणा पर निर्भर और जीवित रहती है। 1

(a) प्रबंधन (b) रख-रखाव

(c) वहनीयता/सस्टेनएबिलिटी (d) समर्थन क्षमता

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

(i) निम्न में से कौन सा खाद्य घटक हमारे शरीर को ऊर्जा प्रदान करता है ? 1

(a) प्रोटीन (b) विटामिन

(c) खनिज पदार्थ (d) कार्बोहाइड्रेट

(ii) _____ पकाए जा रहे भोजन पर सीधे गर्मी के हस्तांतरण की प्रक्रिया है। 1

(a) विकिरण (b) प्रवाहकत्व

(c) कंवेक्शन (d) भूनना



- (v) Which of these is not a function of an Entrepreneur ? 1
- (a) Risk-taking
 - (b) Innovation
 - (c) Organization building
 - (d) Imbalance
- (vi) Our Indian tradition has long ago relied and survived on the concept of _____. 1
- (a) Management
 - (b) Maintainability
 - (c) Sustainability
 - (d) Supportability

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

- (i) Which of the following food components give energy to our body ? 1
- (a) Proteins
 - (b) Vitamins
 - (c) Minerals
 - (d) Carbohydrates
- (ii) _____ is the process of heat transference directly on to the food being cooked. 1
- (a) Radiation
 - (b) Conduction
 - (c) Convection
 - (d) Roasting



- (iii) बल्ब (कंद) सब्जी का उदाहरण कौन सा है ? 1
- (a) लहसुन (b) सलाद पत्ता
(c) चुक्रंदर (d) आलू
- (iv) सैंडविच के लिए _____ स्प्रेड का उपयोग किया जाता है । 1
- (a) टमाटर (b) मेयोनीज
(c) सिरका (d) गाजर
- (v) जड़ी-बूटियों वाले थैले को क्या कहते हैं ? 1
- (a) बोके गर्नी (b) मिरेपोइक्स
(c) मसालों का थैला (d) डेमी-गलेस
- (vi) ओरिएंटल सलाद इसका उदाहरण है : 1
- (a) एकल सलाद (b) समग्र सलाद
(c) (a) और (b) दोनों (d) पास्ता सलाद

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

- (i) निम्नलिखित में से कौन सा खाद्य पदार्थ वनस्पति या पादप प्रोटीन का सबसे अच्छा स्रोत है ? 1
- (a) दूध (b) अण्डा
(c) सब्जियाँ (d) पनीर



(iii) Which is an example of a Bulb vegetable ? 1

- (a) Garlic (b) Lettuce
(c) Beetroot (d) Potato

(iv) _____ spread is used for sandwich. 1

- (a) Tomato (b) Mayonnaise
(c) Vinegar (d) Carrot

(v) What is a bag of herbs called ? 1

- (a) Bouquet garni (b) Mirepoix
(c) Sachet d'epices (d) Demi-glance

(vi) Oriental salad is an example of : 1

- (a) Simple Salad (b) Composite Salad
(c) Both (a) and (b) (d) Pasta Salad

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

(i) Which of the following food items is the best source of plant proteins ? 1

- (a) Milk (b) Egg
(c) Legumes (d) Cheese



- (ii) संचालन (कंडक्सन) द्वारा खाना पकाने की विधि में शामिल हैं 1
- (a) स्टर फ्राइंग (b) भिगोना
(c) ठंडा करना (d) काटना
- (iii) अंगूर, संतरा और नींबू किस श्रेणी के फल हैं ? 1
- (a) ट्रापिकल (उष्णकटिबंधीय) (b) साइट्रस
(c) पोमस (d) मेलन
- (iv) टमाटर सैंडविच के लिए _____ स्प्रेड का उपयोग किया जाता है। 1
- (a) नींबू (b) प्याज
(c) पैप्रीका (d) सार्डीन
- (v) मछली की हड्डियों से बना अत्यधिक स्वाद वाला स्टॉक कौन सा है ? 1
- (a) फ्यूमेट (b) कन्सॉमे
(c) ब्रॉथ (d) प्यूरे
- (vi) यह महत्वपूर्ण है कि ऐपीटाईजर होना चाहिए 1
- (a) अरुचिकर (भोथरा) (b) अच्छी तरह से परोसा हुआ
(c) फीका (d) असंगठित



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

5 × 1 = 5

(i) निम्न में से कौन सा खाना पकाने का उद्देश्य नहीं है ?

1

(a) भोजन को स्वादिष्ट बनाना

(b) बैक्टीरिया को मारना और भोजन को सही रखना

(c) भोजन का खराब दिखना

(d) खाना पकाने से भोजन अधिक सुपाच्य हो जाता है ।

(ii) पोचिंग एक _____ खाना पकाने की प्रक्रिया है ।

1

(a) सूखा

(b) नम

(c) (a) और (b) दोनों

(d) गीला

(iii) _____ पके हुए फलों या सब्जियों को पीसने या मैश करने की प्रक्रिया है जब तक कि वे अच्छी

तरह से स्मूद/बराबर न हो जाएँ ।

1

(a) प्यूरे

(b) मैश

(c) क्रश

(d) छानना



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

5 × 1 = 5

(i) Which of the following is not an objective of cooking food ? 1

- (a) To make the food palatable.
- (b) It kills the bacteria and keeps the food sterile.
- (c) It deteriorate the eye appeal of the food.
- (d) Cooking helps to make food more digestible.

(ii) Poaching is a _____ cooking process. 1

- (a) Dry
- (b) Moist
- (c) Both (a) & (b)
- (d) Wet

(iii) _____ is to grind or wash cooked fruits or vegetables until they are smooth. 1

- (a) Puree
- (b) Mash
- (c) Crush
- (d) Sieve



(iv) भोजन पर गर्मी का क्या प्रभाव पड़ता है ? 1

(a) सेल्यूलोज और स्टार्च को तोड़ता है ।

(b) जायके को खराब कर देता है ।

(c) जीवाणुओं को बढ़ाता है ।

(d) भोजन पर कोई प्रभाव नहीं ।

(v) 'बिस्क' में आमतौर पर कौन सा मुख्य घटक होता है ? 1

(a) आलू

(b) शैलफ़िश

(c) मुर्गी

(d) मक्खन

(vi) सलाद का कौन सा हिस्सा सलाद के दिखने व सौंदर्य को बढ़ाता है और समग्र स्वाद की तारीफ करता है ? 1

(a) बॉडी

(b) गार्निश

(c) पेरिज़र

(d) बेस

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

(i) रोस्टिंग और स्ट्यूइंग में गर्मी का हस्तांतरण किसके माध्यम से होता है ? 1

(a) प्रवाहकत्व

(b) विकिरण

(c) कंवेक्शन

(d) ठंडा करने से



(iv) What is the effect of heat on food ? 1

- (a) Breaks down the cellulose and the starches.
- (b) Makes the flavours worse.
- (c) Increases bacteria.
- (d) No effect on food

(v) Which is usually a main ingredient in bisque ? 1

- (a) Potato (b) Shellfish
- (c) Chicken (d) Butter

(vi) Which part of the salad enhances its appearance and compliments the overall taste ? 1

- (a) Body (b) Garnish
- (c) Perizer (d) Base

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

(i) The heat transfer in roasting & stewing occurs through : 1

- (a) Conduction (b) Radiation
- (c) Convection (d) Freezing



- (ii) _____ विधि में, भोजन को एक पैन में लगातार उछाला जाता है। 1
- (a) सौते (b) बेकिंग
(c) ग्रिलिंग (d) फ्राइंग
- (iii) खाद्य संरक्षण में प्रयुक्त होने वाला जैविक रसायन है 1
- (a) सल्फ्यूरिक एसिड (b) सोर्बिक एसिड
(c) हाइड्रोक्लोरिक एसिड (d) बोरिक एसिड
- (iv) 'एसेप्सिस' शब्द से अभिप्राय है 1
- (a) रसायनों को डालने की प्रक्रिया
(b) सूक्ष्मजीवों को बाहर रखने की प्रक्रिया
(c) अवायवीय स्थितियों को बनाए रखने की प्रक्रिया
(d) सूक्ष्म-जीवों को डालने की प्रक्रिया
- (v) स्टॉक, ब्रोथ और कन्सॉमे सभी _____ सूप हैं। 1
- (a) साफ़ (b) गाढ़े
(c) प्यूरी (d) बिस्क
- (vi) डबल डेकर सैंडविच में ब्रेड के कितने स्लाइस का उपयोग किया जाता है ? 1
- (a) दो स्लाइस (b) तीन स्लाइस
(c) चार स्लाइस (d) सिंगल/एक स्लाइस फोल्ड



- (ii) In _____ method, the food is continuously tossed in a pan. **1**
- (a) Sautéing (b) Baking
(c) Grilling (d) Frying
- (iii) Organic acid used in food preservation include : **1**
- (a) Sulphuric acid (b) Sorbic acid
(c) Hydrochloric acid (d) Boric acid
- (iv) The term 'Asepsis' means : **1**
- (a) Process of adding chemicals
(b) Process of keeping micro-organisms out
(c) Process of maintaining anaerobic conditions
(d) Process of adding micro-organisms
- (v) Stock, broths and consommés are all _____ soups. **1**
- (a) clear (b) thick
(c) puree (d) bisque
- (vi) In double-decker sandwich how many slices of bread are used ? **1**
- (a) Two slices (b) Three slices
(c) Four slices (d) Single slice folded



खंड – ख

(विषयपरक प्रश्न)

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

3 × 2 = 6

6. संचार की प्रक्रिया में प्रतिपुष्टि के महत्त्व को स्पष्ट कीजिए । 2
7. उन विभिन्न तरीकों का उल्लेख कीजिए जिनके द्वारा तनाव को नियंत्रित किया जा सकता है । 2
8. “अनडू” (Undo) के लिए शॉर्टकट कमांड क्या है ? 2
9. उद्यमिता से जुड़े सभी मिथक कौन से हैं ? 2
10. सतत विकास का मुख्य लक्ष्य क्या है ? 2



SECTION – B

(Subjective Type Questions)

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

6. Explain the importance of Feedback in the process of communication. **2**

7. Mention different ways by which stress can be managed. **2**

8. What is the shortcut command for the “Undo” ? **2**

9. What all myths are associated with entrepreneurship ? **2**

10. What is the main goal of sustainable development ? **2**



दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 4 प्रश्नों के उत्तर 20-30 शब्दों में दीजिए :

4 × 2 = 8

11. खाना पकाने के मुख्य उद्देश्य क्या हैं ? 2
12. खाना पकाने की विभिन्न नम गर्मी वाली विधियों की सूची बनाइए । 2
13. स्टोन फ्रूट के कोई 2 उदाहरण दीजिए । 2
14. “अंतर्राष्ट्रीय सूप” से क्या अभिप्राय है ? 2
15. सलाद में ड्रेसिंग के महत्त्व का उल्लेख कीजिए । 2
16. सैंडविच में सामान भरने का क्या उद्देश्य है ? 2

दिए गए 5 प्रश्नों में से किन्हीं 3 प्रश्नों का 50-80 शब्दों में उत्तर दीजिए :

3 × 4 = 12

17. ‘स्टीमिंग’, जो खाना पकाने की एक विधि है, उसके लाभ और हानियाँ क्या हैं ? 4
18. किचन में इस्तेमाल होने वाले क्लासिकल नाइफ कट्स की व्याख्या करें । 4



Answer any **4** out of the given **6** questions in **20-30** words each : $4 \times 2 = 8$

11. What are the main objectives of cooking food ? 2

12. Enlist the different Moist Heat methods of cooking. 2

13. Give any 2 examples of Stone fruits. 2

14. What do you understand by the term 'International soup' ? 2

15. Mention the importance of Dressing in Salad. 2

16. What is the purpose of the filling in the sandwich ? 2

Answer any **3** out of the given **5** questions in **50-80** words : $3 \times 4 = 12$

17. What are the advantages and disadvantages of 'Steaming' method of cooking ? 4

18. Explain the classical knife cuts used in the kitchen. 4



19. उपयुक्त प्रवाह चार्ट की सहायता से सूपों का वर्गीकरण कीजिए । 4
20. सलाद में कौन से मूल भाग शामिल हैं ? समझाइए । 4
21. सैंडविच कितने प्रकार के होते हैं ? किन्हीं 4 के बारे में बताइए । 4
-



19. Classify soups with the help of a suitable flow chart. 4
20. Salad comprises of what all basic parts ? Explain. 4
21. What are the different types of sandwiches ? Explain any four. 4
-

