



Series #CDBA

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.

- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 15 हैं।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 21 प्रश्न हैं।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए प्रश्न-पत्र कोड को परीक्षार्थी उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें।
- 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 15 printed pages.
- Please check that this question paper contains 21 questions.
- 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 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.



खाद्य उत्पादन

FOOD PRODUCTION



निर्धारित समय : 2 घण्टे

Time allowed : 2 hours

अधिकतम अंक : 50

Maximum Marks : 50



सामान्य निर्देश :

- (1) कृपया निर्देशों को ध्यानपूर्वक पढ़ें ।
- (2) इस प्रश्न-पत्र में 21 प्रश्न हैं जो कि दो खण्डों में विभाजित हैं – खण्ड अ और खण्ड ब ।
- (3) खण्ड-अ में वस्तुनिष्ठ प्रकार के प्रश्न हैं तथा खण्ड-ब में विषयपरक प्रकार के प्रश्न शामिल हैं ।
- (4) दिये गए (5 + 16 =) 21 प्रश्नों में से, प्रत्येक विद्यार्थी को निर्धारित (अधिकतम) समय 2 घंटे में (5 + 10 =) 15 प्रश्नों के उत्तर देने हैं ।
- (5) किसी भी खण्ड विशेष के उत्तर सही क्रम में लिखे जाएँ ।
- (6) **खण्ड-अ : वस्तुनिष्ठ प्रकार के प्रश्न (24 अंक)**
 - (i) इस खण्ड में 05 प्रश्न हैं ।
 - (ii) कोई नकारात्मक अंकन नहीं होगा ।
 - (iii) दिए गए निर्देशानुसार उत्तर लिखें ।
 - (iv) निर्धारित अंक प्रत्येक प्रश्न/खण्ड के सामने दिए गए हैं ।
- (7) **खण्ड-ब : विषयपरक प्रकार के प्रश्न (26 अंक)**
 - (i) इस खण्ड में 16 प्रश्न हैं ।
 - (ii) प्रत्येक विद्यार्थी को 10 प्रश्न हल करने हैं ।
 - (iii) दिए गए निर्देशानुसार उत्तर लिखें ।
 - (iv) निर्धारित अंक प्रत्येक प्रश्न/खण्ड के सामने दिए गए हैं ।



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 ⇒) 21** questions, a candidate has to answer **(5 + 10 ⇒) 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) *There is no negative marking.*
 - (iii) *Do as per the instructions given.*
 - (iv) *Marks allotted are mentioned against each question /part.*
- (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 - अ

(वस्तुनिष्ठ प्रकार के प्रश्न)

1. रोज़गार कौशल पर आधारित दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 4 प्रश्नों के उत्तर दीजिए। 4 × 1 = 4
- (i) मौखिक संचार के लिए किस प्रकार के शब्दों का प्रयोग किया जाता है ?
- (a) साधारण (b) परिवर्णी शब्द
(c) जार्गन (d) तकनीकी
- (ii) _____ आपके भीतर की शक्ति है जो आपको काम करने के लिए प्रेरित करती है।
- (a) स्व-अभिनव (b) आत्म-जागरूकता
(c) स्व-नियमन (d) स्व-प्रेरणा
- (iii) निम्नलिखित में से कौन सा तनाव आकस्मिक एजेंटों की श्रेणी नहीं है ?
- (a) मानसिक (b) शारीरिक
(c) सामाजिक (d) खुशी
- (iv) कम्प्यूटर का भौतिक भाग कहलाता है :
- (a) सॉफ्टवेयर (b) हार्डवेयर
(c) शेयरवेयर (d) माइक्रोसॉफ्ट
- (v) _____ व्यक्ति वह व्यक्ति हैं जो लोगों की जरूरतों को पूरा करने के लिए व्यवसाय शुरू करते हैं।
- (a) स्व-रोज़गार (b) वेतन-नियोजित
(c) कुशल आदमी (d) मजदूर
- (vi) निम्नलिखित में से ऊर्जा का कौन सा स्रोत नवीकरणीय स्रोत में से है ?
- (a) सौर ऊर्जा (b) लकड़ी
(c) कोयला (d) पेट्रोल



SECTION - A
(Objective Type Questions)

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

- (i) Which type of words are used for verbal communication ?
- (a) Simple (b) Acronyms
(c) Jargons (d) Technical
- (ii) _____ is simply the force within you that drives you to do things.
- (a) Self-innovative (b) Self-awareness
(c) Self-regulation (d) Self-motivation
- (iii) Which of the following is not a category of stress causal agents ?
- (a) Mental (b) Physical
(c) Social (d) Happiness
- (iv) Physical part of computer is called :
- (a) Software (b) Hardware
(c) Shareware (d) Microsoft
- (v) _____ people are those who start business to satisfy the need of people.
- (a) Self-employed (b) Wage-employed
(c) Skilled man (d) Labourer
- (vi) Which of the following sources of energy is from a renewable source ?
- (a) Solar energy (b) Wood
(c) Coals (d) Petrol



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

5 × 1 = 5

- (i) निम्नलिखित में से कौन सा एक अच्छा खाना पकाने का अभ्यास है ?
- (a) सब्जियाँ काटना और फिर बहते पानी में धोना ।
(b) सब्जियों को काटने से पहले कुछ देर धूप में रखना ।
(c) सब्जियों को गहरे तेल में फ्राई करके पकाना ।
(d) सब्जियों को अच्छे से धोना और फिर काटना ।
- (ii) निम्नलिखित में से कौन सा ब्लैंचिंग के अंतर्गत नहीं आता है ?
- (a) सफेद करने के लिए पार कुक करें ।
(b) नरम करने के लिए पार कुक करें ।
(c) त्वचा को हटाने के लिए उबलते पानी में डुबोएँ ।
(d) गलेज़ करने के लिए टॉस करें ।
- (iii) निम्नलिखित में से कौन सा सब्जी काटने का प्रकार नहीं है ?
- (a) डाइसेस (b) बेटन
(c) चॉप (d) फ्रीज़िंग
- (iv) विशुद्धीकरण प्रक्रिया से उत्पन्न एक साफ, पतला तरल पदार्थ है
- (a) कंसॉमे (b) प्यूरी
(c) बिस्क (d) चाउडर
- (v) निम्नलिखित में से कौन सा प्रोटीन सलाद में उपयोग किया जाने वाला घटक नहीं है ?
- (a) चिकन (b) हैम
(c) बीफ़ (d) आइस्क्रीम
- (vi) सैंडविच के मुख्य घटक क्या हैं ?
- (a) ब्रेड, फिलिंग, गार्निश (b) ब्रेड, फिलिंग, मसाले
(c) ब्रेड, स्प्रेड, फिलिंग (d) ब्रेड, फिलिंग, बॉडी



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

5 × 1 = 5

- (i) Which one of the following is a good cooking practice ?
- (a) Cutting the vegetables and then washing in running water.
 - (b) Keeping the vegetables in sunshine for some time before cutting.
 - (c) Cooking the vegetables by deep frying.
 - (d) Washing the vegetables nicely and then cutting.
- (ii) Which of the following is not blanching ?
- (a) Par cook to whiten.
 - (b) Par cook to soften.
 - (c) Plunge in boiling water to remove skin.
 - (d) Toss to coat with glaze.
- (iii) Which of the following is not a type of vegetable cut ?
- (a) Dices
 - (b) Baton
 - (c) Chop
 - (d) Freezing
- (iv) A clear, thin liquid resulting from a clarification process is :
- (a) Consommé
 - (b) Purée
 - (c) Bisque
 - (d) Chowder
- (v) Which of the following is not an ingredient used in protein salad ?
- (a) Chicken
 - (b) Ham
 - (c) Beef
 - (d) Icecream
- (vi) What are the main components of a sandwich ?
- (a) Bread, filling, garnish
 - (b) Bread, filling, condiments
 - (c) Bread, spread, filling
 - (d) Bread, filling, body



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

5 × 1 = 5

- (i) निम्नलिखित में से कौन सा खाना पकाने का उद्देश्य नहीं है ?
- (a) खाना पकाने से भोजन लंबे समय तक सुरक्षित रहता है।
 (b) पकाने से कच्चे खाद्य पदार्थों में मौजूद कीटाणु मर जाते हैं।
 (c) खाना पकाने से आँखों का आकर्षण कम हो जाता है और तालू के प्रति ग्रहणशील नहीं रह जाता है।
 (d) खाना पकाने से मेनू में विविधता आती है।
- (ii) ऊष्मा स्थानांतरण क्या है ?
- (a) निम्न तापमान वाले जलाशय से उच्च तापमान वाले जलाशय की ओर तापीय ऊर्जा का प्रवाह।
 (b) उच्च तापमान वाले जलाशय से निम्न तापमान वाले जलाशय की ओर ऊष्मा के रूप में ऊर्जा का प्रवाह।
 (c) जलाशय के तापमान पर ध्यान दिए बिना तापीय ऊर्जा का प्रवाह।
 (d) विद्युत ऊर्जा का एक से दूसरे में प्रवाह।
- (iii) लंबाई में समान रूप से काटी गई गोल सब्जियों को क्या कहा जाता है ?
- (a) वेजेज (b) स्लाइसिंग
 (c) पारिंग (d) मैटिग्रन
- (iv) _____ आमतौर पर सूखे मटर, दाल या स्टार्चयुक्त सब्जियों जैसे आलू और गाजर पर आधारित होता है।
- (a) चाउडर (b) बिस्क
 (c) प्यूरी (d) ब्रोथ
- (v) सलाद _____ पर बनाया जाता है।
- (a) बॉडी (b) प्लेट
 (c) बेस (d) प्लेटफॉर्म



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

5 × 1 = 5

- (i) Which of the following is not an objective of cooking ?
- (a) Cooking preserve food for a longer time.
 - (b) Cooking kills the germs present in the raw food items.
 - (c) Cooking decreases the eye appeal and is not receptive to the palate.
 - (d) Cooking gives a variety to the menu.
- (ii) What is heat transfer ?
- (a) Flow of thermal energy from low temperature reservoir to high temperature reservoir.
 - (b) Flow of energy in the form of heat from high temperature reservoir to low temperature reservoir.
 - (c) Flow of thermal energy irrespective of reservoir temperature.
 - (d) Flow of electrical energy from one to another.
- (iii) Round vegetables cut equally lengthwise is termed as :
- (a) Wedges
 - (b) Slicing
 - (c) Paring
 - (d) Matigran
- (iv) _____ is normally based on dried peas, lentils or starchy vegetables, such as potatoes & carrots.
- (a) Chowders
 - (b) Bisque
 - (c) Purees
 - (d) Broth
- (v) The salad is built on the _____.
- (a) Body
 - (b) Plate
 - (c) Base
 - (d) Platform



(vi) मल्टी-डेकर सैंडविच है :

- (a) हलकी नरम ब्रेड से बनी एक छोटी, फैसी रचना ।
- (b) ब्रेड के तीन या अधिक टुकड़े/हिस्से और दो या अधिक फिलिंग से भरा हुआ ।
- (c) स्प्लिट रोल से बनाया गया ।
- (d) डो से बना हुआ ।

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

5 × 1 = 5

(i) निम्नलिखित में से कौन सा घटक हमारे भोजन में प्रमुख पोषक-तत्व नहीं है ?

- (a) कार्बोहाइड्रेट
- (b) लिपिड और प्रोटीन
- (c) विटामिन और खनिज
- (d) लीड

(ii) हवा या तरल में अणुओं की गति के माध्यम से स्थानांतरित होने वाली ऊष्मा है

- (a) संवहन
- (b) संचालन
- (c) विकिरण
- (d) इनडक्सन

(iii) फूल वाली कौन सी सब्जी हम खाते हैं ?

- (a) आलू
- (b) ब्रोकोली
- (c) सलाद
- (d) टमाटर

(iv) मिनीस्त्रोनि सूप निम्न से है :

- (a) यू.एस.ए.
- (b) इटली
- (c) जर्मनी
- (d) स्कॉटलैंड

(v) निम्नलिखित में से कौन सा सलाद का वैकल्पिक हिस्सा है ?

- (a) बेस
- (b) गार्निश
- (c) बॉडी
- (d) ड्रेसिंग

(vi) ब्रेड के एक टुकड़े से निम्नलिखित में से क्या बनाया जा सकता है ?

- (a) बन्द सैंडविच
- (b) हॉट डॉग
- (c) ग्रिल्ड सैंडविच
- (d) कोल्ड ओपन सैंडविच



(vi) A multi-decker sandwich is :

- (a) A small, fancy construction made with light soft breads.
- (b) Made with three or more pieces of bread and two or more fillings.
- (c) Made from a split roll.
- (d) Made from a dough.

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

5 × 1 = 5

(i) Which of the following components is not a major nutrients in our food ?

- (a) Carbohydrates
- (b) Lipids & Proteins
- (c) Vitamins & Minerals
- (d) Lead

(ii) Heat transferred through the movement of molecules in air or liquid is :

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

(iii) Which vegetable is a flower that we eat ?

- (a) Potato
- (b) Broccoli
- (c) Lettuce
- (d) Tomato

(iv) Minestrone soup is from :

- (a) U.S.A.
- (b) Italy
- (c) Germany
- (d) Scotland

(v) Which of the following is an optional part of the salad ?

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

(vi) Which of the following can be made from a single slice of bread ?

- (a) Closed sandwich
- (b) Hot dogs
- (c) Grilled sandwich
- (d) Cold open sandwich



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

5 × 1 = 5

- (i) निम्नलिखित में से कौन सा खाद्य उत्पाद पशु प्रोटीन का स्रोत नहीं है ?
(a) दूध (b) अंडा
(c) पनीर (d) सोयाबीन
- (ii) गर्म तरल, भाप या दोनों के संयोजन में खाना पकाना इसके अंतर्गत आता है :
(a) सूखी गर्मी में खाना पकाना (b) नम गर्मी में खाना पकाना
(c) अधिक तेल में डुबों के तलना (d) विकिरण
- (iii) इनमें से कौन सी सब्जी जड़ वाली सब्जी है ?
(a) गाजर (b) ब्रोकोली
(c) पत्तागोभी (d) टैपिओका
- (iv) निम्नलिखित में से कौन सा अंतर्राष्ट्रीय सूप का उदाहरण है ?
(a) गज्जापाचो (b) मुलूगुत्वानी
(c) चिकन ब्रोथ (d) टमाटर का सूप
- (v) सलाद के लिए गार्निश के रूप में किसका उपयोग नहीं किया जाता है ?
(a) ब्रेड (b) सिरका
(c) तेल (d) मेयोनिंस
- (vi) _____ सैंडविच ब्रेड का एक हिस्सा होता है जिसके ऊपर सजावट (गार्निश) के साथ आकर्षक ढंग से फिलिंग की व्यवस्था की जाती है।
(a) ठंडा खुला (b) गर्म बंद
(c) ठंडा बंद (d) गर्म खुला

खंड-ब

(विषयपरक प्रकार के प्रश्न)

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

6. संचार प्रक्रिया क्या है ?
7. तनाव प्रबंधन की किन्हीं 4 तकनीकों के नाम बताइए।
8. इनपुट डिवाइस से आप क्या समझते हैं ? दो उदाहरण दीजिए।



5. Answer any **5** out of the given **6** questions. **5 × 1 = 5**
- (i) Which of the following food products is not a source of animal proteins ?
(a) Milk (b) Egg (c) Cheese (d) Soyabean
- (ii) Cooking food in hot liquid, steam, or a combination of the two comes under :
(a) Dry heat cooking (b) Moist heat cooking
(c) Deep fat frying (d) Radiation
- (iii) Which of these vegetables is a root vegetable ?
(a) Carrots (b) Broccoli (c) Cabbage (d) Tapioca
- (iv) Which of the following is an example of international soup ?
(a) Gazpacho (b) Mulligatawny
(c) Chicken Broth (d) Tomato soup
- (v) Which is not used as a garnish for salads ?
(a) Bread (b) Vinegar (c) Oil (d) Mayonnaise
- (vi) _____ sandwiches are the single slice of bread with attractively arranged fillings on top with the garnishes.
(a) Cold open (b) Hot closed (c) Cold closed (d) Hot open

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. What is the Communication process ?
7. Name any four stress management techniques.
8. What do you mean by input devices ? Give two examples.



9. एक उद्यमी के 4 कार्य सूचीबद्ध करें।

10. सतत विकास क्या है ?

दिए गए 6 प्रश्नों में से किन्हीं 4 प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न का उत्तर 20-30 शब्दों में दीजिए।

$$4 \times 2 = 8$$

11. भोजन पकाने के लक्ष्य और उद्देश्य क्या हैं ?

12. चालन ऊष्मा स्थानांतरण में कैसे मदद करता है ?

13. शिशु सब्जियों के कोई 2 उदाहरण दीजिए।

14. भारत का राष्ट्रीय सूप क्या है ?

15. सलाद के लिए उपयोग की जाने वाली दो प्रकार की ट्रेसिंग के नाम बताइए।

16. सैंडविच ब्रेड के किन्हीं दो प्रकारों के नाम बताइए।

दिए गए 5 प्रश्नों में से किन्हीं 3 प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न का उत्तर 50-80 शब्दों में दीजिए।

$$3 \times 4 = 12$$

17. खाना पकाने की सूखी विधि के किन्हीं चार उदाहरणों को संक्षेप में समझाइए।

18. सब्जियों पर गर्मी के पाँच प्रभावों की सूची बनाएँ।

19. एक अच्छे सूप की कोई 6 विशेषताएँ सूचीबद्ध करें।

20. अच्छे सलाद तैयार करने की कुछ प्रमुख विशेषताओं का उल्लेख करें।

21. “सैंडविच बनाने के लिए उपयोग की जाने वाली ब्रेड का चयन सावधानी से करना चाहिए।” औचित्य सिद्ध कीजिए।



9. Enlist four functions of an entrepreneur.
10. What is sustainable development ?

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

11. What are the aims and objectives of cooking food ?
12. How conduction helps in heat transference ?
13. Give any 2 examples of baby vegetables.
14. What is the national soup of India ?
15. Name two types of dressing used for salads.
16. Name any 2 types of Sandwich Breads.

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

17. Explain briefly any 4 examples of dry method of cooking.
18. List five effects of heat on vegetables.
19. List any 6 features of a good soup.
20. Mention few salient features of preparing good salads.
21. "The breads used for making sandwiches must be chosen carefully."
Justify.



www.careerindia.com