

**Series HMJ****SET-4****कोड नं. 242**
Code No.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.

नोट	NOTE
(I) कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 11 हैं ।	(I) Please check that this question paper contains 11 printed pages.
(II) प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें ।	(II) 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.
(III) कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 33 प्रश्न हैं ।	(III) Please check that this question paper contains 33 questions.
(IV) कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, उत्तर-पुस्तिका में प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें ।	(IV) Please write down the Serial Number of the question in the answer-book before attempting it.
(V) 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 ।	(V) 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 :

निम्नलिखित निर्देशों को बहुत सावधानी से पढ़िए और उनका पालन कीजिए :

- (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 क

- 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 ख

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

खण्ड क

दिए गए 12 प्रश्नों में से किन्हीं 10 प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रत्येक प्रश्न 1 अंक का है । 1×10=10

1. केक बनाने के लिए किस उपकरण का प्रयोग किया जाता है ? 1
2. रेलवे केटरिंग की कोई दो विशेषताएँ बताइए । 1
3. ई-इन्डेंट बनाने के दो कारण दीजिए । 1
4. इन्डेन्टिंग की परिभाषा लिखिए । 1



General Instructions :

Read the following instructions very carefully and strictly follow them :

- (i) *This question paper contains **33** questions, out of which the candidate needs to attempt only **25** questions.*
- (ii) *The 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.*

SECTION A

*Attempt **any 10** questions out of given 12 questions of 1 mark each. 1×10=10*

1. Which equipment is used for making cakes ? 1
2. Mention any two characteristics of railway catering. 1
3. Give two reasons for making an e-indent. 1
4. Define indenting. 1



5. अण्डे एवं दूध को किस-किस तापमान पर भण्डारित करना चाहिए ? 1
6. LIFO की पूर्ण शब्दावली लिखिए । 1
7. पोर्शन नियंत्रित (Portion control) करने के लिए रसोइए द्वारा उपयोग किए कोई दो उपकरणों के नाम बताइए । 1
8. कश्मीर एवं पंजाबी पाक-शैली के प्रमुख भोजन क्या-क्या हैं ? 1
9. बंगाली पाक-शैली में कौन-सा तेल उपयोग किया जाता है ? 1
10. जुंका भाकर की दो मुख्य सामग्रियाँ क्या हैं ? 1
11. वाज़वान से आप क्या समझते हैं ? 1
12. पंचडी व्यंजन क्या है ? यह किस पाक-शैली में बनाई जाती है ? 1
- दिए गए 7 प्रश्नों में से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रत्येक प्रश्न 2 अंक का है । 2×5=10
13. अस्पताल केटरिंग एवं एयरलाइन (Airline) केटरिंग के बीच कोई दो अंतर बताइए । 2
14. रसोई-घर के लिए उत्तम गुणवत्ता वाले उपकरण खरीदने के लिए किन चार विशेषताओं की जाँच करनी चाहिए ? 2
15. रेस्तरां के मेनू कार्ड से आपको कौन-सी चार जानकारी मिलती है ? 2
16. खाद्य पदार्थों का सही ढंग से उपयोग (Optimum use) करने के लिए रसोइए को किन चार बातों का ध्यान रखना चाहिए ? 2
17. एक शादी के समारोह के लिए इन्डेंट बनाते समय आप किन चार बातों का ध्यान रखेंगे ? 2
18. निम्नलिखित की गणना कीजिए : 2
- (a) खाद्य लागत; जब खाद्य लागत प्रतिशत 20% व बिक्री ₹ 1600 है ।
- (b) बिक्री; जब खाद्य लागत ₹ 600 है व खाद्य लागत प्रतिशत 30% है ।



5. At what temperature should milk and eggs be stored ? 1
6. Give the full form of LIFO. 1
7. Mention any two equipments used by a cook for portion control. 1
8. What are the staple foods of Kashmiri and Punjabi cuisines ? 1
9. Which oil is used in Bengali cuisines ? 1
10. What are two main ingredients in Zunka Bhakar ? 1
11. What do you understand by Wazwan ? 1
12. What is Pachadi dish ? In which cuisine is it made ? 1

Attempt any 5 questions out of given 7 questions of 2 marks each. 2×5=10

13. Write two differences between hospital catering and airline catering. 2
14. Which four features should be checked to buy good quality equipment for a kitchen ? 2
15. Which four information do you get from a menu card of a restaurant ? 2
16. What four points should a cook keep in mind for optimum utilization of food items ? 2
17. Which four factors will you consider while indenting for a marriage party ? 2
18. Calculate the following : 2
 - (a) Food cost; when Food cost percentage is 20% and sale is ₹ 1600.
 - (b) Sales; when food cost is ₹ 600 and Food cost percentage is 30%.



19. निम्नलिखित व्यंजनों के बीच अंतर स्पष्ट कीजिए : 2
- (a) ढोकला एवं खांडवी
- (b) दूधपाक एवं फिरनी

दिए गए 7 प्रश्नों में से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रत्येक प्रश्न 3 अंक का है । 3×5=15

20. आ ला कार्ट (A la Carte) मेन्यू एवं ताबले दोत (Table d'hôte) मेनू के बीच तीन अंतर बताइए । 3

21. मेनू का आयोजन (Menu Planning) करने के छः लाभ बताइए । 3

22. सनशाईन होटल के बही खाते से निम्नलिखित जानकारी प्राप्त की गई :
खाद्य लागत : ₹ 6,000; श्रम लागत : ₹ 2,400; ऊपरी लागत : ₹ 1,600;
बिक्री : ₹ 30,000.

निम्नलिखित की गणना कीजिए : 3

- (a) सकल लाभ प्रतिशत
- (b) आफ्टर वेज़ (After wage) लाभ
- (c) शुद्ध लाभ प्रतिशत

23. केटरिंग इकाई (catering unit) के संदर्भ में स्थिर लागत (fixed costs), परिवर्तनीय लागत (variable costs) एवं अर्ध-परिवर्तनीय लागत (semi-variable costs) को एक-एक उदाहरण की सहायता से समझाइए । 3

24. एक होटल की कोई छः ऊपरी लागतों की सूची बनाइए । 3

25. होटल में श्रम लागत किन तीन कारणों से बढ़ सकती है ? इसे नियंत्रण करने के तीन सुझाव दीजिए । 3

26. महाराष्ट्र के किन्हीं छः त्यौहारों पर बनाए गए एक-एक व्यंजन को संक्षिप्त में समझाइए । 3



19. Differentiate between the following dishes : 2
- (a) Dhokla and Khandvi
- (b) Doodhpak and Phirni

Attempt **any 5** questions out of given 7 questions of 3 marks each. 3×5=15

20. Write three differences between table d'hôte and a la carte menus. 3

21. Give six advantages of planning menus. 3

22. The following information was obtained from the Sunshine Hotel :

Food cost : ₹ 6,000; Labour cost : ₹ 2,400; Overheads : ₹ 1,600;

Sales : ₹ 30,000.

Calculate the following : 3

- (a) Gross profit percentage
- (b) After wage profit percentage
- (c) Net profit percentage

23. In context to a catering unit, explain fixed costs, variable costs and semi-variable costs with the help of an example each. 3

24. List any six overhead costs of a hotel. 3

25. What are the three reasons for increase in labour costs of a hotel ? Give three suggestions to control it. 3

26. Briefly explain one dish each made on any six festivals of Maharashtra. 3



खण्ड ख

दिए गए 7 प्रश्नों में से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 5 अंक का है। 5×5=25

27. इन्डेंट शीट का प्रारूप बनाइए। इन्डेंटिंग (Indenting) के किन्हीं तीन सिद्धांतों की व्याख्या कीजिए। 5
28. खाद्य भण्डार में सामग्रियों को व्यवस्थित ढंग से रखने के दस सुझाव दीजिए। 5
29. (a) एक होटल के लिए टेंडर द्वारा क्रय कैसे किया जाता है ? 3+2=5
(b) मानक खरीद विनिर्देश (स्टेण्डर्ड पर्चेज़ स्पेसिफिकेशन) बनाने के चार कारण बताइए।
30. होटल के विभिन्न स्तरों पर खाद्य लागतों को नियंत्रित करने के दस सुझाव दीजिए। 5
31. खाद्य लागत नियंत्रण की किन्हीं पाँच अनिवार्य बातों का वर्णन कीजिए। इसकी पाँच सीमाएँ भी बताइए। 5
32. निम्नलिखित व्यंजनों/रोटियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए : 5
- (a) धानसाक
 - (b) सिंघाड़ा
 - (c) तबक माज़
 - (d) नादुर यखनी
 - (e) परिप्पु वड़ा
 - (f) भटूरा
 - (g) बिबिंका
 - (h) ज़ाकुटी
 - (i) शुक्तो
 - (j) लुची



SECTION B

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

5×5=25

27. Make a format of an indent sheet. Describe any three principles of indenting. 5
28. Suggest ten ways to systematically arrange ingredients in a food store. 5
29. (a) How is purchasing done for a hotel through tenders ? 3+2=5
(b) Mention four reasons for preparing standard purchase specification.
30. Give ten suggestions to control food costs at various levels in a hotel. 5
31. Explain any five essentials of food cost control. Also tell its five limitations. 5
32. Briefly describe the following dishes/breads : 5
- (a) Dhansak
 - (b) Singhara
 - (c) Tabak maaz
 - (d) Nadur yakhini
 - (e) Parripu vada
 - (f) Bhatara
 - (g) Bebinca
 - (h) Xacuti
 - (i) Shukto
 - (j) Lucchi



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

5

क्रम संख्या	मर्दे	राशि (₹)
1	कुल बिक्री (Total Sales)	60,000
2	आरंभिक स्टॉक (Opening stock)	14,200
3	अंतिम स्टॉक (Closing stock)	9,800
4	खरीद (Purchases)	14,000
5	कमचारी को दिया आहार (Staff meals)	2,100
6	सम्मानार्थ आहार (Complimentary meals)	1,300



33. Calculate the food cost percentage from the following information extracted from the books of KBC Hotel :

5

S. No.	Items	Amount (₹)
1	Total Sales	60,000
2	Opening stock	14,200
3	Closing stock	9,800
4	Purchases	14,000
5	Food consumed by staff	2,100
6	Complimentary meals	1,300