

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT  
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA  
ACADEMIC YEAR - 2024-2025

COURSE/पाठ्यक्रम : Diploma in Food Production /फूड प्रोडक्शन में डिप्लोमा  
SUBJECT/विषय : Cookery/कुकरी  
TIME ALLOWED/आवंटित समय : 03 Hours/03 घंटे

MAX. MARKS: 100  
अधिकतम अंक: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)  
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

Q.1. What are the aims and objectives of cooking?  
पाक कला के लक्ष्य एवं उद्देश्य क्या हैं? (10)

Q.2. Draw a labelled diagram of egg. What is the selection criteria of an egg?  
अंडे का एक आरेख चित्र बनाइए? अंडे के चुनाव के मानदंड के बारे में लिखें? (10)

Q.3. Differentiate between (any two):  
निम्न के बीच में अंतर समझाइये (कोई दो) : (10)

i) Soup and sauce  
सूप और सॉस

ii) A la' carte and Table d' hote menu  
अ लाकार्टे और टेबल डीहोटे मेनू

iii) Deep frying and shallow frying  
डीप फ्राईंग और शैलो फ्राईंग

Q.4. Draw an organization chart of kitchen of five star hotel. Explain the duties and responsibilities of chef de partie.  
पाँच रीतारा होटल के किचन का एक व्यवस्था चार्ट बनाइए। शेफ डे पार्टी के दायित्व एवं जिम्मेदारियाँ को विस्तार से बताइए? (2x5=10)

OR/या

Classify and list the cooking methods and explain any two.  
खाना पकाने की विधियों को वर्गीकृत करें और उनकी सूची में लिखें तथा किन्हीं दो विधियों की व्याख्या करें।

Q.5. Explain (any five):  
व्याख्या करें (कोई पाँच): (10)

i) Mother Sauce/मदर सॉस ii) Yakhni/यखनी iii) Mozzarella/मोज़ारेल्ला iv) Consommé/कांसोमे  
v) Mire-poix/मिरे-पॉइक्स vi) Carcass/कारकास vii) Pairing/पैरिंग

Q.6. Write short notes on (any two):  
संक्षिप्त टिप्पणी लिखें (कोई दो): (5x2=10)

i) Marination/मरिनेशन ii) Indenting/इंडेंटिंग  
iii) Portion Control/पोर्शन कंट्रोल iv) Use of herbs in cookery/पाक कला में जड़ी बूटियों का प्रयोग

Q.7. Describe the process of bread making from the selection of ingredients to the final baking stage.  
ब्रेड तैयार करने के लिए सामग्री जुटाने के शुरुआती चरणों से लेकर उसे बेक करने तक की पूरी प्रक्रिया को लिखें? (2x5=10)

Q.8. Explain the classification of soups. Discuss the key characteristics of each category with two examples for each type.  
सूप के वर्गीकरण करके स्पष्ट लिखिए। प्रत्येक श्रेणी के सूप की प्रमुख विशेषताएँ दो उदाहरणों के साथ विस्तार से बताइए? (10)

- Q.9. State True or False: /सही या गलत बताइए:
- Croutons are dices made from bacon.  
क्राउटन बेकन से बने डाइस होते हैं।
  - Parmesan is cheese which is originated from France.  
पर्मेसन एक चीज़ है जो कि फ्रांस में उत्पन्न हुई।
  - Mixing two or more ingredient thoroughly is known as blending.  
दो या उससे अधिक सामग्रियों को अच्छी तरह से मिलाना ब्लेंडिंग होता है।
  - Basil is a continental herb.  
बेसिल एक कॉन्टिनेंटल जड़ी बूटी है।
  - Induction cooking is conventional method of cooking food.  
इंडक्शन कुकिंग खाना बनाने की एक पारंपरिक विधि है।
  - Vegetable cuts into baton shape are called jardinière.  
लंबे आकार में काटी गई सब्जियों को जार्डिनियर कहा जाता है।
  - Meal which combine breakfast & lunch is known as Brunch.  
नाश्ते और दोपहर के भोजन को मिलाजुला रूप ब्रंच होता है।
  - The last meal of the day is Supper.  
दिन का आखिरी भोजन सपर होता है।
  - Ajinomoto is also known as Chinese salt.  
अजीनोमोटो को चीनी नमक के नाम से भी जाना जाता है।
  - Gazpacho is a cold soup.  
गैज़पाचो एक ठंडा सूप है।

Q.10. Fill in the blanks:/रिक्त स्थान भरें:

(10x1=10)

- Mixture of one part of egg and three part of cream is \_\_\_\_\_.  
एक भाग अंडे और तीन भाग क्रीम का मिश्रण है.....।
- Yeast is used for \_\_\_\_\_ in bread making.  
यीस्ट ब्रेड बनाने में .....के काम आता है।
- Le chef potage looks after the \_\_\_\_\_ section in the kitchen.  
ले शेफ पोटेज किचन के .....भाग की देखभाल करता है।
- A broth based soup from Italy is \_\_\_\_\_.  
इटली का शोरबा आधारित सूप .....है।
- \_\_\_\_\_ is the French name used for vegetable.  
.....सब्जी के लिए प्रयुक्त फ्रेंच नाम है।
- A proprietary sauce made from chillies is called \_\_\_\_\_.  
भिर्च रो बने एक उच्च कोटि की सॉस को.....कहा जाता है।
- \_\_\_\_\_ is a popular soup from England.  
.....इंग्लैंड का एक प्रसिद्ध सूप है।
- Thin ribbon line cut of vegetable is \_\_\_\_\_.  
सब्जी में एक पतला सा रिबन लाइन कट ..... होता है।
- Mayonnaise is a serve \_\_\_\_\_ temperature.  
मेयोनेज़ को \_\_\_\_\_ तापमान पर परोसा जाता है।
- Tartar sauce is a derivative of \_\_\_\_\_ sauce.  
टार्टर सॉस ..... सॉस से लिया गया है।

(10x1=10)

\*\*\*\*\*

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT  
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA  
ACADEMIC YEAR - 2024-2025

COURSE/पाठ्यक्रम : Diploma in Food Production/फूड प्रोडक्शन में डिप्लोमा  
SUBJECT/विषय : Larder/लार्डर  
TIME ALLOWED/आवंटित समय : 02 Hours /02 घंटे MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)  
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

Q.1. Explain larder. Draw a larder organization chart and explain the duties and responsibilities of chef garde manger.  
लार्डर के बारे में बताइए। लार्डर व्यवस्था चार्ट बनाइए तथा शेफ गार्डे मांजर के कर्तव्यों और जिम्मेदारियों की चर्चा करिए।

(2+3+5=10)

Q.2. Attempt any three:/ किन्हीं तीन पर लिखिए :

- i) Draw and label the cuts of mutton.  
मटन के विभिन्न कट का चित्र बनाइए और उनके नाम लिखिए।
- ii) Explain poultry and game. Describe fur and feather game with an example of each.  
पोल्ट्री और गेम के बारे में बताइए। फर और फेदर गेम का वर्णन सोदाहरण सहित कीजिए।
- iii) Define hors d' oeuvres and classify hors d' oeuvres by giving at least two examples in each category.  
Hors d' oeuvres को परिभाषित करें और उसके प्रत्येक श्रेणी को कम से कम दो उदाहरणों के साथ वर्गीकृत करें।
- iv) Describe forcemeat. Discuss the types and their uses.  
फ़ोरमीट का वर्णन करें। इसके प्रकारों और उपयोगों पर चर्चा करें।

(3x5=15)

Q.3. Explain the following in 2-3 lines (any five):

निम्नलिखित को 2-3 पंक्तियों में स्पष्ट कीजिए (कोई पाँच):

- |                             |                           |                             |
|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| i) Ice craving/आइस क्रेविंग | ii) Ballontine/बल्लोतिने  | iii) Bacon/बेकन             |
| iv) Charcutiere /चारकुटिएरे | v) Cephalopods /सिफेलोपोड | vi) Vinaigrette/विनाइग्रेटे |

(5x2=10)

Q.4. Differentiate between the following (any two):

निम्नलिखित के बीच अंतर बताइए (कोई दो):

- i) Simple salad and compound salad  
सिंपल सलाद और कंपाउंड सलाद
- ii) Sandwiches and canapés  
सैंडविच और कैनापीस
- iii) Crustacean and molluscs  
क्रस्टेशियन और मोलस्क

(2x5=10)

Q.5. Fill in the blanks: / रिक्त स्थान भरें :

- i) 3 part of oil and one part vinegar is called \_\_\_\_\_ dressing.  
तेल के तीन भाग और सिरके के एक भाग को \_\_\_\_\_ ड्रेसिंग कहते हैं।
- ii) 1 part of oil and two part of vinegar, mustard and seasoning is called \_\_\_\_\_ dressing.  
1 भाग तेल और 2 भाग सिरका, सरसों और मसाले को \_\_\_\_\_ ड्रेसिंग कहा जाता है।
- iii) Pate-de-foie gras (goose liver) served as a \_\_\_\_\_.  
पेट-डी-फोई ग्रास (हंस का जिगर) एक \_\_\_\_\_ के रूप में परोसा जाता है।
- iv) Fish is called \_\_\_\_\_ in French.  
फ्रेंच में मछली को \_\_\_\_\_ कहते हैं।
- v) \_\_\_\_\_ is the combination of fat, meat and seasoning.  
\_\_\_\_\_ फैट, मांस और मसाले का संयोजन है।

(5x1=5)

\*\*\*\*\*

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA  
ACADEMIC YEAR -- 2024-2025

COURSE/पाठ्यक्रम

1 ½ Year Diploma in  
Food Production / Food & Beverage Service/ Housekeeping/  
Bakery & Confectionery  
फूड प्रोडक्शन/फूड एंड बेवरीज सर्विस/हाउसकीपिंग/बेकिंग एवं कंफैक्सनरी में  
1 ½ वर्षीय डिप्लोमा  
Hygiene & Sanitation / हाइजीन व सैनीटेशन  
02 Hours/02 घंटे

SUBJECT/विषय

TIME ALLOWED/आवंटित समय

MAX. MARKS: 50  
अधिकतम अंक: 50(Marks allotted to each question are given in brackets)  
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

Q.1. What is the use of HACCP in catering industry? List the seven principles on which HACCP is based?  
खानपान उद्योग में एचएसीसीपी का क्या उपयोग है? उन सात सिद्धांतों को सूचीबद्ध तरीके से लिखें जिन पर एचएसीसीपी आधारित है?

OR/या

Why is food processing necessary? Discuss the effect of heat processing on the nutritive value of food.  
खाद्य प्रसंस्करण क्यों आवश्यक है? खाद्य पदार्थों के पोषण स्तर पर ताप प्रसंस्करण के प्रभाव की चर्चा करें।

Q.2. Describe the different types of waste generated in kitchen.  
रसोईघर में उत्पन्न होने वाले विभिन्न प्रकार के अपशिष्टों का वर्णन करें।

OR/या

List ten common faults in food preparation and services.  
भोजन तैयार करने और परोसने में दस सामान्य गलतियों को सूचीबद्ध करके लिखें।

Q.3. Differentiate between:  
अंतर स्पष्ट करें:

- Spoilage and contamination of food  
भोजन का खराब होना और दूषित होना
- Chilling and freezing  
ठंडा करना और जमाना

OR/या

List the various factors which affect microbial growth and explain any two of these factors.  
सूक्ष्मजीव वृद्धि को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों को सूचीबद्ध रूप से लिखें तथा उनमें से किन्हीं दो कारकों को संक्षेप में समझाइये।

Q.4. Briefly explain the following (any two):  
निम्नलिखित को संक्षेप में समझाइये (कोई दो):

- Food Microbiology/खाद्य सूक्ष्म जीव विज्ञान
- Personal Hygiene/निजी स्वच्छता
- Thawing/विगलन
- FSSAI/ एफएसएसएआई
- Allergy/एलर्जी

Q.5. Why India needs Swachh Bharat Abhiyan?  
भारत को स्वच्छ भारत अभियान की क्यों आवश्यकता है?

(2x2½ =5)

Q.6. State True or False:  
सही या गलत बताएं:

- Plastic cups are biodegradable.  
प्लास्टिक के कप बायोडीग्रेडेबल हैं।
- Nirmal Bharat Mission programme is going to re-launch as Swachh Bharat Mission.  
निर्मल भारत मिशन कार्यक्रम को स्वच्छ भारत मिशन के रूप में पुनः शुरू किया जाएगा।

(5)

- iii) The act of conducting a planned sequence is known as Monitor.  
प्लान्ड सीक्वेंस को संचालित करने के कार्य को मॉनिटर के रूप में जाना जाता है।
- iv) Burns are caused by steam or hot water called a scald.  
जलन भाप या गर्म पानी के कारण होती है जिसे स्काल्ड कहा जाता है।
- v) Salmonella is not water borne disease.  
साल्मोनेला जल जनित रोग नहीं है।

Q.7. Fill in the blanks:

रिक्त स्थान भरें:

(5x1=5)

- i) Short radio waves which can be used to cook food \_\_\_\_\_।  
लघु रेडियो तरंगों जिनका उपयोग भोजन पकाने के लिए किया जा सकता है \_\_\_\_\_।
- ii) Anemia is caused due to deficiency of \_\_\_\_\_।  
एनीमिया \_\_\_\_\_ की कमी के कारण होता है।
- iii) Food prepared in excess and remains after a meal \_\_\_\_\_।  
अधिक मात्रा में पकाया गया भोजन तथा खाने के बाद बचा हुआ भोजन \_\_\_\_\_ होता है।
- iv) \_\_\_\_\_ is a unit for measuring radiation.  
\_\_\_\_\_ रेडिएशन मापने की एक इकाई है।
- v) \_\_\_\_\_ term derived from the Greek word Hygieia.  
\_\_\_\_\_ शब्द ग्रीक शब्द हाइजीया से लिया गया है।

Q.8. Match the following:

मिलान करें:

(5x1=5)

- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| i) Bacteria/बैक्टीरिया          | a) Food Intoxication/फूड इन्टोक्सिकेशन            |
| ii) Food poisoning/फूड पोइसनिंग | b) Sound and healthy/साउंड एंड हेल्थी             |
| iii) Sanitation/सैनिटेशन        | c) First-in, First-out/फर्स्ट इन, फर्स्ट आउट      |
| iv) FIFO/एफआईएफओ                | d) Microorganisms/सूक्ष्मजीव                      |
| v) CCP/सीसीपी                   | e) Critical control point/क्रिटिकल कण्ट्रोल पॉइंट |

\*\*\*\*\*

(5x1=5)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT  
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA  
ACADEMIC YEAR – 2024-2025

COURSE/पाठ्यक्रम : 1 ½ Year Diploma in  
Food Production / Bakery & Confectionery  
फूड प्रोडक्शन/बेकरी एवं कंफेक्शनरी में 1 ½ वर्षीय डिप्लोमा  
SUBJECT/विषय : Food Costing/फूड कोस्टिंग  
TIME ALLOWED/आवंटित समय : 02 Hours/02 घंटे

MAX. MARKS: 50  
अधिकतम अंक: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)  
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Discuss about the different types of menus used in a catering establishment. Write a short note about the various factors to be kept in mind while determining the selling price of menu.  
कैटरिंग प्रतिष्ठान में इस्तेमाल किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के मेनू के बारे में चर्चा करें। मेनू में विक्रय मूल्य निर्धारित करते समय ध्यान में रखे जाने वाले विभिन्न कारकों के विषय में एक संक्षिप्त नोट लिखें।

OR/या

Discuss about the importance and steps of the cooking loss test.  
कूकिंग लॉस टेस्ट के महत्व और चरणों के बारे में चर्चा करें।

- Q.2. Define food cost and state the objectives of determining the food cost for an establishment. During the month of January the food cost percentage of restaurant ABC was 25% and in the month of February the food cost percentage of the same restaurant jumped to 30% from the point of view of the owner which is more suitable amongst these two write your answer with valid jurisdiction.  
फूड कोस्ट को परिभाषित करें और किसी प्रतिष्ठान के लिए फूड कोस्ट निर्धारित करने के लिए उद्देश्य बताएं। जनवरी माह के दौरान रेस्तरां ए बी सी का फूड कोस्ट प्रतिशत 25% था और फरवरी माह में उसी रेस्तरां का फूड कोस्ट प्रतिशत मालिक के विचार से 30% हो गया। इन दोनों में से कौन सा फूड कोस्ट अधिक उपयुक्त है? अपने उत्तर में उसे तर्कसंगत तरीके से समझाइए।

OR/या

Write the various components of a standardized recipe. Draw the format of a standard recipe with a suitable example.  
एक मानकीकृत रेसिपी के विभिन्न घटकों को लिखें उपयुक्त उदाहरण के साथ किसी एक मानक रेसिपी का प्रारूप बनाइए।

- Q.3. Explain about the operational phase of material costing.  
मटेरियल कोस्टिंग के ऑपरेशनल चरण के बारे में बताइए।

OR/या

Enlist some of the causes of high food cost under the various stages of operations.  
ऑपरेशंस के विभिन्न चरणों के अंतर्गत उच्च फूड कोस्ट के कुछ कारणों को सूचीबद्ध रूप में लिखें।

- Q.4. Calculate the food/material cost from the given information:  
प्रस्तुत जानकारी के अनुरूप फूड/मटेरियल कोस्ट की गणना करें:  
Opening stock of the kitchen – Rs. 3000  
(रसोई का प्रारंभिक स्टॉक – ₹ 3000)  
Stores received – Rs. 1,40,000  
(स्टोर प्राप्त – ₹ 1,40,000)  
Food consumed by staff – Rs. 48,000  
(कामगारों द्वारा लिया गया भोजन – ₹ 48,000)

Transfer in from bar/goods received from bar – Rs. 2,100

(बार से प्राप्त माल/बार से स्थानांतरण – रु. 2,100)

Transfer out/material issued to other department – Rs. 1,800

(अन्य विभाग को स्थानांतरण/सामग्री जारी करना – रु. 1,800)

Food served to guest as complimentary – Rs. 4,500

(अतिथियों को निःशुल्क परोसा गया भोजन – रु. 4,500)

Closing stock at the month end – Rs. 3,500

(माह के अंत में बलोजिंग स्टॉक – रु. 3,500)

Q.5. Discuss the importance and need of yield test in kitchen operations. (5)  
किचन ऑपरेशंस में यील्ड टेस्ट के महत्व और आवश्यकता पर विस्तार से चर्चा करें।

Q.6. How the calculation of portion cost is carried out? (5)  
पोर्शन कोस्ट की गणना कैसे की जाती है?

Q.7. Write short notes on the following (any two): (5)  
निम्न पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखें (कोई दो)

i) Control of overhead cost / ओवरहेड कोस्ट पर नियंत्रण

ii) Butchers Yield / बुट्चेर्स यील्ड

iii) Adjustment factor / एडजस्टमेंट फैक्टर

Q.8. Match the following: (2x2½=5);  
मिलान करें:

i) Yield / यील्ड

ii) Standard Purchase Specification / मानक खरीद विनिर्देश

iii) Standard Recipe / मानक रेसिपी

iv) Pricing by portion cost / पोर्शन कोस्ट से प्राइसिंग

v) Tools of sale control

रोल कंट्रोल के टूल्स

a) Cost oriented approach / लगत उन्मुख दृष्टिकोण

b) KOT and BOT / केओटी एंड बोओटी

c) Receiving / रिसीविंग

d) Facilitate portion control and maintain uniformity

पोर्शन कंट्रोल को सुगम बनाना और एकरूपता बनाए रखना

e) Net usable product

नेट यूजेबल प्रोडक्ट

\*\*\*\*\*

(5x1=5)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT  
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA  
ACADEMIC YEAR - 2024-2025

COURSE/पाठ्यक्रम : Diploma in Food Production/फूड प्रोडक्शन में डिप्लोमा  
SUBJECT/विषय : Nutrition/न्यूट्रिशन  
TIME ALLOWED/आवंटित समय : 02 Hours/02 घंटे

MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)  
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Explain the physical, psychological and social functions of food.  
भोजन के शारीरिक, मनोवैज्ञानिक एवं सामाजिक कार्यों की व्याख्या करें।  
**OR/या**  
What are nutrients? Classify them in detail.  
पोषक तत्व क्या हैं? उन्हें विस्तार से वर्गीकृत करें करें। (10)
- Q.2. What are carbohydrates? Classify them and write down its functions and sources.  
कार्बोहाइड्रेट क्या हैं? इन्हें वर्गीकृत करें तथा इनके कार्य और स्रोत लिखें।  
**OR/या**  
Briefly explain the functions and sources of proteins in our body.  
हमारे शरीर में प्रोटीन के कार्यों और स्रोतों की संक्षेप में वर्णन करें। (10)
- Q.3. What are the functions of water in our body?  
हमारे शरीर में जल के क्या कार्य होते हैं? (10)
- Q.4. What are fat soluble vitamins? Name them. Write the functions of Vitamin A.  
फैट घुलनशील विटामिन क्या हैं? उनके नाम लिखें। विटामिन A के कार्य लिखिए। (5)
- Q.5. What is menu planning and write down the factors affecting menu planning?  
मेनू प्लानिंग क्या है तथा मेनू प्लानिंग को प्रभावित करने वाले कारक लिखिए? (5)
- Q.6. Explain in few lines (**any five**):  
संक्षिप्त पंक्तियों में लिखें (**कोई पाँच**): (5)  
i) Health/स्वास्थ्य ii) Malnutrition/कुपोषण iii) Fructose/फ्रुक्टोस  
iv) Amino acids/अमीनो एसिड v) Obesity/मोटापा vi) Dehydration/निर्जलीकरण  
vii) Fats/वासा viii) RDA/आरडीए
- Q.7. Match the following: / मिलान करें: (5x1=5)  
i) Glucose/ग्लूकोस a) Sunlight/धूप  
ii) Vitamin D/विटामिन डी b) Egg/अंडा  
iii) Amino acid/ अमीनो एसिड c) Oral Rehydration Salt/ओरल रिहाइड्रेसन साल्ट  
iv) Albumin/एल्बुमिन d) Monosaccharides/ मोनोसैक्राइड  
v) ORS/ओआरएस e) Building block of proteins/ प्रोटीन के आधार
- Q.8. State True or False: (5x1=5)  
i) Carbohydrates are made up of sugar, starch and fibers.  
कार्बोहाइड्रेट शर्करा, स्टार्च और फाइबर से बने होते हैं।  
ii) Vitamin C is fat soluble vitamin.  
विटामिन सी फैट में घुलनशील विटामिन है।  
iii) Disaccharides contains 2 sugar units.  
डाइसैकेराइड में 2 शर्करा भाग होते हैं।  
iv) Another name of Vitamin A is Riboflavin.  
विटामिन ए का दूसरा नाम राइबोफ्लेविन है।  
v) Lactose is found in fruits.  
लैक्टोज फलों में पाया जाता है।

(5x1=5)

\*\*\*\*\*

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT  
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA  
ACADEMIC YEAR - 2024-2025

COURSE/पाठ्यक्रम	:	Diploma in Food Production/फूड प्रोडक्शन में डिप्लोमा	
SUBJECT/विषय	:	Commodities/कोमोडिटीस	
TIME ALLOWED/आवंटित समय	:	02 Hours/ 02 घंटे	MAX. MARKS: 50 अधिकतम अंक : 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)  
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Draw and label the structure of wheat kernel. What points one should consider while storing wheat grains?  
गेहूँ के बीज की संरचना बनाइए और उसके भागों पर नाम लिखिए। गेहूँ के बीजों का भंडारण करते समय किन बातों का ध्यान रखना चाहिए?

**OR/या**

Define adulterant. Name five common food adulterations and suggestive tests to detect the adulterants in them.  
मिलावट को परिभाषित करें। पाँच सामान्य खाद्य मिलावटों के नाम बताइए और उनमें मिलावट का पता लगाने के लिए सुझावात्मक तरीके बताइए।

10)

- Q.2. Draw the classification chart of vegetables and give two examples of each.  
सब्जियों का वर्गीकरण चार्ट बनाइए और प्रत्येक के दो उदाहरण दीजिए।

**OR/या**

Draw the classification chart of fruits and give two examples of each.  
फलों का वर्गीकरण चार्ट बनाइये तथा प्रत्येक के दो उदाहरण दीजिये।

(5)

- Q.3. Shelf life of fruits and vegetables can be extended by using various preservative methods. Briefly explain any two methods of preservation.  
विभिन्न परिरक्षक विधियों का उपयोग करके फलों और सब्जियों की शेल्फ लाइफ बढ़ाई जा सकती है। परिरक्षण की किन्हीं दो विधियों की संक्षेप में व्याख्या करें।

(5)

- Q.4. List five herbs and five spices.  
पाँच जड़ी-बूटियाँ और पाँच मसालों की सूची बनाइये।

**OR/या**

List various types of cream used in food production with their fat percentage.  
खाद्य उत्पादन में प्रयुक्त विभिन्न प्रकार की क्रीम की सूची और उनका फैट प्रतिशत सहित लिखें।

(5)

- Q.5. Classify pulses. Briefly describe their uses.  
दालों को वर्गीकृत कीजिए, उनके प्रयोगों को संक्षेप में लिखें।

(5)

- Q.6. Briefly explain the manufacturing process of any one of the following:  
निम्नलिखित में से किसी एक की विनिर्माण प्रक्रिया को संक्षेप में समझाइए:  
i) Chocolate/चॉकलेट    ii) Coffee/काँफ़ी    iii) Cheese/चीज़

(10)

- Q.7. Match the following:  
मिलान करें:

- i) Frozen Food/फ्रोज़ेन फूड  
ii) Parmesan/पर्मेसन  
iii) Flavour/फ्लेवर

- a) Milk/दूध  
b) Maize/मक्का  
c) Italy/इटली

- iv) Jam/जैम
- v) Apricot and peach/ खुबानी और आड़ू
- vi) Millet/बाजरा
- vii) Saffron/केसर
- viii) Cinnamon/इलायची
- ix) Casein/केसीन
- x) Cornflakes/कॉर्न फ्लैक्स

- d) -18°C or below/-18°C या उससे नीचे
- e) Bark/छाल
- f) Menthol/मेंथोल
- g) Preserve/प्रेसर्व
- h) Drupes/द्रुपेस
- i) Bajra/बाजरा
- j) Colour/रंग

(10x1=10)

\*\*\*\*\*