Series : SKS/1

कोड नं.
Code No. **242/1**

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.

- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ **4** हैं ।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें ।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में **23** प्रश्न हैं ।
- **कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, 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 जायेगा । 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 **4** printed pages.
- 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.
- Please check that this question paper contains **23** questions.
- **Please write down the Serial Number of the question before attempting it.**
- 15 minutes 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 घंटे] *[अधिकतम अंक : 60*
Time allowed : 3 hours] *[Maximum Marks : 60*

निर्देश :

(i) *प्रश्नपत्र को ध्यानपूर्वक पढ़िए । प्रत्येक खण्ड में* ***सभी*** *प्रश्न हल करना अनिवार्य हैं । परीक्षार्थी द्वि-भाषी माध्यम (अंग्रेज़ी और हिन्दी) चुन सकते हैं, जिसमें पारिभाषिक शब्द अंग्रेज़ी में लिखे गए हों ।*

(ii) ***खण्ड-क*** *: प्रश्न संख्या* ***1 – 5*** *अतिलघूत्तरात्मक* ***एक-एक*** *अंक के प्रश्न हैं । उनमें प्रत्येक का उत्तर* ***एक-एक*** *वाक्य में लिखना है ।*

(iii) ***खण्ड-ख*** *: प्रश्न संख्या* ***6 – 10*** *लघूउत्तरात्मक प्रश्न प्रत्येक* ***2*** *अंक के हैं । उनके उत्तर* ***30 – 40*** *शब्दों से अधिक न हों ।*

(iv) ***खण्ड-ग*** *: प्रश्न संख्या* ***11 – 20*** *भी लघूत्तरात्मक प्रश्न प्रत्येक* ***3*** *अंक के हैं । उनके उत्तर* ***60 – 70*** *शब्दों से अधिक न हों ।*

(v) ***खण्ड-घ*** *:* ***तीन*** *प्रश्न* ***21 – 23*** *दीर्घ उत्तर वाले प्रश्न प्रत्येक* ***5*** *अंक के हैं । उनके उत्तर* ***100 – 150*** *शब्दों से अधिक न हों ।*

Instructions :

(i) *Read the paper carefully. **All** questions in each section are compulsory. Students may use bilingual media (both English and Hindi) for writing, in which technical terms should be written in English medium.*

(ii) ***Part A** – Question Nos. **1 – 5** are very short-answer questions carrying **1** mark each. They are required to be answered in **one** sentence each.*

(iii) ***Part B** – Question Nos. **6 – 10** are short-answer questions carrying **2** marks each. Answer to them should not exceed **30-40** words each.*

(iv) ***Part C** – Question Nos. **11 – 20** are also short-answer questions carrying **3** marks each. Answer should not exceed **60 – 70** words each.*

(v) ***Part D** – Three Questions from **21 – 23** are long-answer questions carrying **5** marks each. Answer to them should not exceed **100 – 150** words each.*

खण्ड – क

PART – A

1. मास कुकिंग (Mass Cooking) की श्रेणियों के नाम लिखिए । **1**

   Name the categories of Mass Cooking.

2. इंडियन करी (Indian Curry) के लिए मुर्गी का क्या पोर्शन साइज़ (Portion Size) होना चाहिए ? **1**

   What should be the portion size of chicken for Indian Curry ?

3. सी फूड (Seafood) का भण्डारण आप किस तापमान पर करेंगे ? **1**

   At what temperature will you store seafood ?

4. लेबर कॉस्ट (Labour Cost) की परिभाषा लिखिए । **1**

   Define labour cost.

5. ऑपरेटिंग पालिसीज़ (Operating Policies) समझाइए । **1**

   Explain operating policies.

खण्ड – ख

PART – B

6. एअरलाइन केटरिंग (Airline Catering) क्या है ? समझाइए । **2**

   What is Airline catering ? Explain.

7. मेनू (Menus) के महत्त्व की सूची बनाइए । **2**

   List the importance of Menus.

8. इनफार्मल खरीद (Informal Buying) क्या है ? **2**
What is Informal Buying ?

9. ऊपरी लागत (Overheads Cost) को समझाइए । **2**
Explain overheads cost.

10. खाद्य मूल्य निर्धारण (Food Cost Control) का महत्त्व बताइए । **2**
Give the importance of food cost control.

खण्ड – ग

PART – C

11. मेनू को बनाते समय किन बातों (factors) का ध्यान रखना चाहिए ? **3**
What are the factors to be considered while compiling Menus ?

12. इंडेन्ट शीट (Indent Sheet) का प्रारूप बनाइए और समझाइए । **3**
Give the performa of indent sheet and explain.

13. क्रय की विभिन्न विधियाँ क्या हैं ? परचेज़ आर्डर (Purchase Order) का प्रारूप बनाइए । **3**
What are the different methods of purchasing ? Draw the format of Purchase Order.

14. खरीदारी एवं भण्डारण की व्याख्या कीजिए । **3**
Explain purchasing and storing.

15. बिन कार्ड (Bin-Card) का प्रारूप बनाइए । **3**
Draw the format of Bin-Card.

16. खाद्य मूल्य निर्धारण (Food Cost Control) के उपायों की क्रमानुसार सूची बनाइए । **3**
List the steps to be followed in food cost control.

17. मार्क-अप मूल्य निर्धारण (Mark-up pricing) को उदाहरण सहित समझाइए । **3**
Explain mark-up pricing with example.

18. स्टैण्डर्ड रेसिपी (Standard Recipe) के उद्देश्यों की सूची बनाइए । **3**
List the objectives of standard recipe.

19. काश्मीरी कुज़ीन (Kashmiri Cuisine) को समझाइए एवं पाँच व्यंजनों के नाम लिखिए । **3**
Explain Kashmiri Cuisine and name five dishes.

20. हैदराबादी व्यंजनों (Hyderabadi Cuisine) की व्याख्या कीजिए एवं दस व्यंजनों के नाम लिखिए । 3

Explain Hyderabadi Cuisine and name ten dishes.

खण्ड – घ

PART – D

21. खाद्य मूल्य (Food Cost) को प्रभावित करने वाले कारकों का विस्तारपूर्वक वर्णन कीजिए । 5

Describe in detail the factors which affect the food cost.

22. भारतीय रोटियों को पकाने की विभिन्न विधियों को लिखिए । दस भारतीय रोटियों के नाम क्षेत्र के साथ लिखिए । 5

Describe the different methods of cooking Indian breads. Name ten Indian breads with their region.

23. नीचे लिखे प्रश्नों को हल कीजिए : 5

(i) फूड कॉस्ट (Food Cost) : जब फूड कॉस्ट 30% एवं कुल बिक्री (Total Sale) ₹ 900 है ।

(ii) ग्रॉस प्रोफिट प्रतिशत (Gross profit percentage) जब कुल बिक्री (Total Sale) ₹ 5,000 एवं खाद्य मूल्य (Food Cost) ₹ 3,000 है ।

(iii) नेट प्रोफिट प्रतिशत (Net profit percentage), जब कुल बिक्री (Total Sale) ₹ 6,000 एवं कुल लागत (Total Cost) ₹ 4,000 है ।

Calculate as given under :

(i) Food cost : when food cost percentage is 30% and total sale is ₹ 900.

(ii) Gross profit percentage, when total sale is ₹ 5,000 and food cost is ₹ 3,000.

(iii) Net profit percentage, when total sale is ₹ 6,000 and total cost is ₹ 4,000.