SET-4

Series WXY4Z

प्रश्न-पत्र कोड
Q.P. Code **333**

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 **19** 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 **24** प्रश्न हैं।
- **कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, उत्तर-पुस्तिका में यथा स्थान पर 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 **19** 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 **24** questions.
- **Please write down the Serial Number of the question in the answer-book at the given place 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 : **3** घण्टे* | *अधिकतम अंक : **60***

*Time allowed : **3** hours* | *Maximum Marks : **60***

सामान्य निर्देश :

(i) *कृपया निर्देशों को ध्यान से पढ़ें।*

(ii) *इस प्रश्न-पत्र में* ***दो*** *खण्डों में* ***24*** *प्रश्न हैं :* ***खण्ड क*** *और* ***खण्ड ख***।

(iii) ***खण्ड क*** *में वस्तुनिष्ठ प्रकार के प्रश्न हैं, जबकि* ***खण्ड ख*** *में विषयपरक प्रकार के प्रश्न हैं।*

(iv) *दिए गए (6 + 18) = 24 प्रश्नों में से, उम्मीदवार को 3 घंटे के आबंटित (अधिकतम) समय में (6 + 11) = 17 प्रश्नों के उत्तर देने हैं।*

(v) *किसी विशेष खण्ड के सभी प्रश्नों को सही क्रम में करने का प्रयास किया जाना चाहिए।*

(vi) ***खण्ड क*** *: वस्तुनिष्ठ प्रकार के प्रश्न (30 अंक) :*

(a) *इस खण्ड में* ***6*** *प्रश्न हैं।*

(b) *कोई नकारात्मक अंकन नहीं है।*

(c) *दिए गए निर्देशों के अनुसार कीजिए।*

(d) *प्रत्येक प्रश्न/भाग के सामने आबंटित अंकों का उल्लेख किया गया है।*

(vii) ***खण्ड ख*** *: विषयपरक प्रकार के प्रश्न (30 अंक)*

(a) *इस खण्ड में* ***18*** *प्रश्न हैं।*

(b) *उम्मीदवार को* ***11*** *प्रश्न करने हैं।*

(c) *दिए गए निर्देशों के अनुसार कीजिए।*

(d) *प्रत्येक प्रश्न/भाग के सामने आबंटित अंकों का उल्लेख किया गया है।*

खण्ड क

(वस्तुनिष्ठ प्रकार के प्रश्न) **(30 अंक)**

1. रोज़गार कौशल पर दिए गए ***6*** प्रश्नों में से किन्हीं ***4*** के उत्तर दीजिए। *4×1=4*

(i) RESPECT में 'T' का मतलब है :

(A) समय पर (Timely) (B) भरोसा (Trust)

(C) तालमेल (Tune) (D) स्थानांतरण (Transfer)

(ii) इस तरह के विकार वाले लोग क्रमबद्धता पर ध्यान देने के साथ अत्यधिक चिंता के एक सामान्य पैटर्न की विशेषता रखते हैं।

(A) नाटकीय (हिस्ट्रियोनिक) व्यक्तित्व

(B) आत्मकामी (नार्सिसिस्टिक) व्यक्तित्व

(C) स्किज़ॉइड व्यक्तित्व

(D) जुनूनी-बाध्यकारी व्यक्तित्व विकार (OCPD)

General Instructions :

(i) *Please read the instructions carefully.*

(ii) *This question paper consists of **24** questions in **two** Sections : **Section A** and **Section B**.*

(iii) ***Section A** has Objective Type Questions, whereas **Section B** contains Subjective Type Questions.*

(iv) *Out of the given (6 + 18) = 24 questions, a candidate has to answer (6 + 11) = 17 questions in the allotted (maximum) time of 3 hours.*

(v) *All questions of a particular section must be attempted in the correct order.*

(vi) ***Section A** : Objective Type Questions (30 marks) :*
  - *(a)* *This section has **6** questions.*
  - *(b)* *There is no negative marking.*
  - *(c)* *Do as per the instructions given.*
  - *(d)* *Marks allotted are mentioned against each question/part.*

(vii) ***Section B** : Subjective Type Questions (30 marks) :*
  - *(a)* *This section has **18** questions.*
  - *(b)* *A candidate has to do **11** questions.*
  - *(c)* *Do as per the instructions given.*
  - *(d)* *Marks allotted are mentioned against each question/part.*

SECTION A

(Objective type questions) **(30 Marks)**

1. Answer any ***4*** out of the given ***6*** questions on Employability Skills. *4×1=4*

(i) In RESPECT, 'T' stands for :

(A) Timely (B) Trust

(C) Tune (D) Transfer

(ii) People with this personality disorder can be characterised by a pattern of excessive concern with orderliness.

(A) Histrionic personality

(B) Narcissistic personality

(C) Schizoid personality

(D) OCPD (obsessive-compulsive personality disorder)

(iii) एक ____________ आयत के आकार का बॉक्स होता है, जहाँ रो और कॉलम मिलते हैं।

(A) सेल (B) बॉक्स

(C) नेम बॉक्स (D) रेखा

(iv) प्रतिक्रिया वार्तालाप में ____________ रहना महत्त्वपूर्ण है।

(A) दूर (B) खुले दिमाग का

(C) नजदीक (D) चुप

(v) सरकार द्वारा स्थापित ____________ स्थानीय युवाओं और किसानों को सहायक गतिविधियाँ एवं प्रशिक्षण प्रदान करते हैं।

(A) किसान हित समूह (B) कृषि कॉलेज

(C) कृषि विज्ञान केन्द्र (D) किसान उत्पादक संगठन

(vi) निम्नलिखित में से कौन-सा 'बड़े पाँच कारकों' का हिस्सा ***नहीं*** है ?

(A) समय पर (B) मनोविक्षुब्धता

(C) खुलापन (D) सहमत होने की क्षमता

2. दिए गए ***7*** प्रश्नों में से किन्हीं ***5*** के उत्तर दीजिए। *5×1=5*

(i) पीली ग्रेवी का आधार घटक है :

(A) तले हुए प्याज का पेस्ट (B) कटे हुए प्याज

(C) प्याज का पेस्ट (D) उबले हुए प्याज का पेस्ट

(ii) भोजवार मसाले का उपयोग किस राज्य/केन्द्र शासित प्रदेश के व्यंजन में किया जाता है ?

(A) पंजाब (B) पश्चिम बंगाल

(C) आंध्र प्रदेश (D) जम्मू और कश्मीर

(iii) कच्चे केले और सहजन की फलियों की बनी सब्जी जिसको नारियल के दूध में पकाया जाता है, है :

(A) अवियल (B) पोरियल

(C) वरियल (D) उंधिया

(iv) फास्ट फूड आउटलेट किस प्रकार के खाद्य उत्पादों पर बहुत अधिक निर्भर करता है ?

(A) समकालीन उत्पाद (B) सुविधाजनक उत्पाद

(C) कार्यात्मक उत्पाद (D) ताजा उत्पाद

(iii) A __________ is a rectangle shaped box, where the row and column meet.

(A) Cell (B) Box

(C) Name box (D) Line

(iv) It is important to stay __________ in a feedback conversation.

(A) away (B) open-minded

(C) close (D) quiet

(v) The __________ set up by the government provide support activities and training to local youth and farmers.

(A) Farmers Interest Groups (B) Agriculture Colleges

(C) Krishi Vigyan Kendras (D) Farmer Producer Organizations

(vi) Which of the following is ***not*** the part of Big Five Factors ?

(A) Timely (B) Neuroticism

(C) Openness (D) Agreeableness

2. Answer any **5** out of the given **7** questions. *5×1=5*

(i) The base ingredient of yellow gravy is :

(A) Fried onion paste (B) Chopped onions

(C) Onion paste (D) Boiled onion paste

(ii) Bhojwar masala is used in cuisine of which State/Union Territory ?

(A) Punjab (B) West Bengal

(C) Andhra Pradesh (D) Jammu and Kashmir

(iii) Vegetable preparation made with raw bananas, drumsticks, beans cooked in coconut milk :

(A) Avial (B) Poriyal

(C) Variyal (D) Undhiya

(iv) On which type of food products do the fast food outlets rely heavily ?

(A) Contemporary products (B) Convenience products

(C) Functional products (D) Fresh products

(v) स्प्रेड विधि से कुकीज बनाते समय किस प्रकार की चीनी स्प्रेड को बढ़ाती है ?

(A) बारीक चीनी (B) घन चीनी

(C) कन्फेक्शनर्स चीनी (D) दानेदार चीनी

(vi) निम्नलिखित का मिलान कीजिए :

	अवस्था		*उपयोग*
1.	एक तार	(i)	चिक्की
2.	सॉफ्ट बॉल	(ii)	गुजिया
3.	फर्म बॉल	(iii)	सोहन पापड़ी
4.	हार्ड बॉल	(iv)	गजक

सही विकल्प चुनिए :

(A) 1-(ii), 2-(iv), 3-(iii), 4-(i)

(B) 1-(iv), 2-(ii), 3-(i), 4-(iii)

(C) 1-(i), 2-(ii), 3-(iii), 4-(iv)

(D) 1-(ii), 2-(iii), 3-(i), 4-(iv)

(vii) मेनू योजना का सही क्रम चुनिए :

(A) स्टार्टर, सूप, मेन कोर्स, डेज़र्ट (B) सूप, मेन कोर्स, सलाद, डेज़र्ट

(C) सूप, स्टार्टर, मेन कोर्स, डेज़र्ट (D) स्टार्टर, सलाद, मेन कोर्स, डेज़र्ट

3. दिए गए ***7*** प्रश्नों में से किन्हीं ***6*** के उत्तर दीजिए। *6×1=6*

(i) सूजी का गाढ़ा दलिया जिसमें सब्जियों और हल्के मसालों के साथ मिलाया जाता है :

(A) घुगनी (B) उपमा

(C) पोहा (D) मुरुक्कु

(ii) उस भोजन का नाम बताइए जो अधिक पौष्टिक और ऊर्जा देने वाला होना चाहिए :

(A) शाम का नाश्ता (B) रात का खाना

(C) दोपहर का खाना (D) सुबह का नाश्ता

(iii) उड़द दाल और चना दाल को एक साथ पकाकर तड़का लगाया जाता है :

(A) दाल मखनी (B) पंचमेल दाल

(C) दाल अमृतसरी (D) मिश्रित दाल

(v) While making cookies with spread method, which type of sugar increases the spread ?

(A) Fine sugar (B) Cube sugar

(C) Confectioners sugar (D) Granulated sugar

(vi) Match the following :

	Stage		*Uses*
1.	One thread	(i)	Chikki
2.	Soft ball	(ii)	Gujiya
3.	Firm ball	(iii)	Sohan papdi
4.	Hard ball	(iv)	Gajak

Choose the correct option :

(A) 1-(ii), 2-(iv), 3-(iii), 4-(i)

(B) 1-(iv), 2-(ii), 3-(i), 4-(iii)

(C) 1-(i), 2-(ii), 3-(iii), 4-(iv)

(D) 1-(ii), 2-(iii), 3-(i), 4-(iv)

(vii) Choose the correct sequence of menu planning :

(A) Starter, soup, main course, dessert

(B) Soup, main course, salad, dessert

(C) Soup, starter, main course, dessert

(D) Starter, salad, main course, dessert

3. Answer any ***6*** out of the given ***7*** questions. *6×1=6*

(i) Thick porridge of semolina mixed with vegetables and lightly spiced :

(A) Ghoogni (B) Upma

(C) Poha (D) Murukku

(ii) Name the meal which should be more nutritive and energy giving :

(A) Evening Snacks (B) Dinner

(C) Lunch (D) Breakfast

(iii) Split black gram dal and Chana dal cooked together and tempered :

(A) Dal makhani (B) Panchen dal

(C) Dal Amritsari (D) Mixed dal

(iv) कटे हुए प्याज और टमाटर किस ग्रेवी का आधार (बेस) बनाते हैं ?

(A) भूरी ग्रेवी

(B) पीली ग्रेवी

(C) मखनी ग्रेवी

(D) सफेद ग्रेवी

(v) राजस्थान की एक प्रकार की जंगली केपर बेरी है :

(A) वेर (B) केर

(C) सांगरी (D) कचरी

(vi) निम्नलिखित में से कौन-सी अच्छी खाद्य आदत ***नहीं*** है ?

(A) सलाद परोसना शामिल करना

(B) मौसमी सब्जियाँ शामिल करना

(C) दही और छाछ शामिल करना

(D) संतृप्त वसा शामिल करना

(vii) L.T.C. से मतलब है :

(A) अवकाश यात्रा आयोग

(B) श्रमिक यात्रा रियायत

(C) अवकाश यात्रा रियायत

(D) श्रमिक परिवहन आयोग

4. दिए गए ***6*** प्रश्नों में से किन्हीं ***5*** के उत्तर दीजिए। *5×1=5*

(i) यह एक पारंपरिक महाराष्ट्रीयन मीठा और मसालेदार नाश्ता है :

(A) बाकरवाड़ी (B) ढोकला

(C) खाकरा (D) डोसा

(iv) Chopped onions and tomatoes form the base of which gravy ?

(A) Brown gravy

(B) Yellow gravy

(C) Makhani gravy

(D) White gravy

(v) A kind of wild caper berry from Rajasthan :

(A) Ver (B) Ker

(C) Sangri (D) Kachri

(vi) Which of the following is ***not*** a good food habit ?

(A) Including serving of salad

(B) Including seasonal vegetables

(C) Including curd and buttermilk

(D) Including saturated fats

(vii) L.T.C. stands for :

(A) Leave Travel Commission

(B) Labour Travel Concession

(C) Leave Travel Concession

(D) Labour Transport Commission

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

(i) It is a traditional Maharashtrian sweet and spicy snack :

(A) Bhakarwadi (B) Dhokla

(C) Khakra (D) Dosa

(ii) सब्जी की कीमत है :

(A) स्थिर लागत

(B) प्रत्यक्ष सामग्री लागत

(C) अप्रत्यक्ष सामग्री लागत

(D) अर्द्ध-परिवर्तनीय लागत

(iii) सभी उच्च जोखिम वाले खाद्य पदार्थों में बैक्टीरिया के विकास के लिए पर्याप्त ____________ होता/होती है।

(A) समय (B) नमक

(C) हवा (D) पानी

(iv) विभिन्न प्रकार के स्नैक्स के लिए एक सामान्य शब्द :

(A) फरसान (B) वाज़वान

(C) दस्तरख्वान (D) लज्ज़त-ए-ताम

(v) 'खुबानी का मीठा' का मुख्य घटक है :

(A) सेब (B) बादाम

(C) एप्रिकोट (D) आड़ू

(vi) दूध का यह घटक क्रस्ट के रंग को विनियमित करने में मदद करता है :

(A) ग्लूकोज़

(B) सुक्रोज़

(C) लैक्टोस

(D) माल्टोस

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

(i) वह गुजराती नाश्ता चुनिए जिसका मूल कच्छ से है :

(A) खांडवी (B) दाबेली

(C) बटाटा वड़ा (D) पानी पूरी

(ii) Cost of vegetables is :

(A) Fixed cost

(B) Direct material cost

(C) Indirect material cost

(D) Semi-variable cost

(iii) All high risk foods contain enough __________ for bacterial growth.

(A) Time (B) Salt

(C) Air (D) Water

(iv) A generic term for a variety of snacks :

(A) Farsan (B) Wazwan

(C) Dastarkhwan (D) Lazzat-e-Taam

(v) The main ingredient of Khubani ka Meetha is :

(A) Apple (B) Almond

(C) Apricot (D) Peach

(vi) This component of milk helps to regulate crust colour :

(A) Glucose

(B) Sucrose

(C) Lactose

(D) Maltose

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

(i) Pick the Gujarati snack that has its origin in Kutch.

(A) Khandvi (B) Dabeli

(C) Batata vada (D) Pani puri

(ii) बैक्टीरिया के द्विविखंडन के लिए आवश्यक अनुमानित समय है :

(A) 15 मिनट (B) 20 मिनट

(C) 25 मिनट (D) 30 मिनट

(iii) कुल्लू दशहरा कहाँ का प्रसिद्ध त्यौहार है ?

(A) हिमाचल प्रदेश (B) आंध्र प्रदेश

(C) तमिलनाडु (D) उत्तर प्रदेश

(iv) चावल के आटे से बने छोटे पैकेट, जिसमें मीठा भराव होता है और केले के पत्तों में भाप में पकाया जाता है :

(A) मोदक (B) पूरन पोली

(C) बासुंदी (D) अदा

(v) भोजन परोसने के संदर्भ में निम्नलिखित में से कौन-सा कथन ***ग़लत*** है ?

(A) दृश्य ऊँचाई देने के लिए एक तत्व पर निर्णय लीजिए।

(B) मुख्य पकवान और उसके खुराक आकार पर विचार कीजिए।

(C) साथ में दिए जाने वाले खाद्य पदार्थों के खुराक आकार को नज़रअंदाज किया जा सकता है।

(D) बहुत अधिक और बहुत कम भोजन से परहेज किया जाता है।

(vi) कसौंदी एक पेस्ट है जो ____________ से बनती है।

(A) धनिये के बीजों (B) सरसों के बीजों

(C) मेथी दानों (D) जायफल

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

(i) निम्नलिखित में से कौन-सा वड़े का प्रकार ***नहीं*** है ?

(A) उडीपी वड़ा (B) मेदू वड़ा

(C) रवा वड़ा (D) उदीना वड़ा

(ii) The approximate time required for binary fission of bacteria is :

(A) 15 minutes (B) 20 minutes

(C) 25 minutes (D) 30 minutes

(iii) Kullu Dussehra is a famous festival from :

(A) Himachal Pradesh (B) Andhra Pradesh

(C) Tamil Nadu (D) Uttar Pradesh

(iv) Small packets made with rice dough with a sweet filling and steamed in Banana leaves :

(A) Modak (B) Puran Poli

(C) Basundi (D) Ada

(v) In context of plating the food, which of the following statement is ***incorrect*** ?

(A) Decide on one element to give visual height.

(B) Consider main dish and its portion size.

(C) Portion size of accompaniments can be ignored.

(D) Too much or too little food is avoided.

(vi) Kasundi is a paste made from ___________.

(A) Coriander seeds (B) Mustard seeds

(C) Fenugreek seeds (D) Nutmeg

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

(i) From the following, which is ***not*** a type of Vada ?

(A) Udipi Vada (B) Medu Vada

(C) Rava Vada (D) Uddina Vada

(ii) प्राचीन रोम के फास्ट फूड वाणिज्यिक प्रतिष्ठान का नाम क्या था ?

(A) थर्मोपोडियम

(B) थरामिस

(C) थर्मोस्टेट

(D) थर्मोपोलियम

(iii) एक पतली और स्वादिष्ट तैयार दाल :

(A) निहारी

(B) आमटी

(C) इश्टू

(D) ज़ाकुटी

(iv) फोटोफोबिया किसका विषैला प्रभाव है ?

(A) टिन (B) कैडमियम

(C) लैड (D) जिंक

(v) अशर्फी बनाने के लिए इस्तेमाल की जाने वाली मुख्य सामग्री है :

(A) काजू (B) किशमिश

(C) अखरोट (D) बादाम

(vi) निम्नलिखित का मिलान कीजिए :

1.	जैम	(i)	सब्जियाँ
2.	जेली	(ii)	फल
3.	मुरब्बा	(iii)	फलों का रस
4.	अचार	(iv)	फलों के छिलके

सही विकल्प चुनिए :

(A) 1-(i), 2-(ii), 3-(iii), 4-(iv)

(B) 1-(iii), 2-(ii), 3-(i), 4-(iv)

(C) 1-(ii), 2-(iii), 3-(iv), 4-(i)

(D) 1-(ii), 2-(iv), 3-(iii), 4-(i)

(ii) The name of fast food commercial establishment of Ancient Rome was :

(A) Thermopodium

(B) Thramis

(C) Thermostat

(D) Thermopolium

(iii) A thin and flavourful lentil preparation :

(A) Nihari

(B) Amti

(C) Ishtew

(D) Xacuti

(iv) Photophobia is the toxic effect of :

(A) Tin (B) Cadmium

(C) Lead (D) Zinc

(v) The main ingredient used to make Ashrafi is :

(A) Cashew nuts (B) Raisins

(C) Walnuts (D) Almonds

(vi) Match the following :

1.	Jam	(i)	Vegetables
2.	Jelly	(ii)	Fruits
3.	Marmalade	(iii)	Fruit juice
4.	Pickle	(iv)	Fruit peels

Choose the correct option :

(A) 1-(i), 2-(ii), 3-(iii), 4-(iv)

(B) 1-(iii), 2-(ii), 3-(i), 4-(iv)

(C) 1-(ii), 2-(iii), 3-(iv), 4-(i)

(D) 1-(ii), 2-(iv), 3-(iii), 4-(i)

खण्ड ख

(विषयपरक प्रकार के प्रश्न) **(30 अंक)**

रोज़गार कौशल पर दिए गए ***5*** प्रश्नों में से किन्हीं ***3*** के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न का उत्तर *20–30* शब्दों में दीजिए। *3×2=6*

7. सक्रिय श्रवण को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों की सूची बनाइए।

8. शारीरिक व्यायाम और ताजी हवा सकारात्मक दृष्टिकोण बनाए रखने में मदद करते हैं। इसके दो कारण दीजिए।

9. वर्कशीट और वर्कबुक में अंतर बताइए।

10. उद्यमिता की चार विशेषताएँ लिखिए।

11. हरित नौकरियों के चार लाभ सूचीबद्ध कीजिए।

दिए गए ***5*** प्रश्नों में से किन्हीं ***3*** के उत्तर *20–30* शब्दों (प्रत्येक) में दीजिए। *3×2=6*

12. खमन और ढोकला में अंतर बताइए।

13. कढ़ाई ग्रेवी का आधार क्या है ? कढ़ाई ग्रेवी बनाते समय अपनाई जाने वाली दो सावधानियाँ भी बताइए।

14. निम्नलिखित को स्पष्ट कीजिए :

(क) भापा दोई

(ख) पातिशप्ता

15. मिश्रित मेनू और चक्रीय मेनू में अंतर बताइए।

16. क्रॉस-संदूषण शब्द को परिभाषित कीजिए। इसके घटित होने के दो तरीके भी बताइए।

दिए गए ***3*** प्रश्नों में से किन्हीं ***2*** के उत्तर *30–50* शब्दों (प्रत्येक) में दीजिए। *2×3=6*

17. लागत लेखांकन के तीन लाभ और तीन महत्व बताइए।

18. उत्तर-पूर्वी राज्यों के किन्हीं तीन प्रमुख सामग्रियों और तीन व्यंजनों के बारे में बताइए।

19. रसोईघर में अपशिष्ट (गंदे) जल का निपटान करना चाहिए। उचित निपटान के लिए छह सावधानियाँ लिखिए।

SECTION B

(Subjective Type Questions) **(30 Marks)**

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

7. List the various factors that affect active listening.

8. Physical exercise and fresh air helps in maintaining a positive outlook. Give two points to justify.

9. Differentiate between worksheet and workbook.

10. Write four characteristics of entrepreneurship.

11. List four benefits of Green jobs.

*Answer any **3** out of the given **5** questions in 20 – 30 words each.* *3×2=6*

12. Differentiate between khaman and dhokla.

13. What is the base of kadhai gravy ? Also give two precautions while making kadhai gravy.

14. Explain the following :

(a) Bhapa doi

(b) Patishapta

15. How is fixed menu different from cyclic menu ?

16. Define the term cross-contamination. Also give two ways through which it happens.

*Answer any **2** out of the given **3** questions in 30 – 50 words each.* *2×3=6*

17. Specify three advantages and three importances of cost accounting.

18. Explain any three major ingredients and three dishes from the North-Eastern States.

19. Waste water disposal should be done in kitchens. Write six precautions for proper disposal.

दिए गए ***5*** प्रश्नों में से किन्हीं ***3*** के उत्तर *50–80* शब्दों (प्रत्येक) में दीजिए। *3×4=12*

20. सुविधाजनक खाद्य पदार्थों के किन्हीं चार फायदों और चार नुकसानों की तुलना कीजिए।

21. नरम और कुरकुरी कुकीज़ बनाने में योगदान देने वाले किन्हीं चार कारकों को सूचीबद्ध कीजिए।

22. एक मेनू की योजना बनाते समय ध्यान में रखे जाने वाले किन्हीं चार बिन्दुओं पर चर्चा कीजिए।

23. निम्नलिखित में अंतर बताइए :

(क) दाल अमृतसरी और दाल मखनी

(ख) काकोरी कबाब और मुरार के कबाब

24. निम्नलिखित जानकारी से कुल खाद्य लागत और शुद्ध बिक्री पर उसके प्रतिशत की गणना निकालिए :

प्राप्तियाँ	₹
कुल ब्रिकी	70,000
आरंभिक स्टॉक	2,500
ताजा खरीदारी	15,000
अंतिम स्टॉक	1,500
कर्मचारियों द्वारा खाया जाने वाला भोजन	800
अतिथियों को परोसा गया मानार्थ (कॉम्प्लिमेंट्री) भोजन	500

*Answer any **3** out of the given **5** questions in 50 – 80 words each.* *3×4=12*

20. Compare any four advantages and four disadvantages of convenience foods.

21. Enlist any four factors each which contribute to soft and crispy cookies.

22. Discuss any four points to be kept in mind while planning a menu.

23. Differentiate between :

(a) Dal Amritsari and Dal makhani

(b) Kakori kebab and Murar ke kebab

24. Calculate the total material (food) cost and its percentage to net sales from the following information :

Receipts	₹
Total Sales	70,000
Opening Stock	2,500
Fresh indents/purchases	15,000
Closing Stock	1,500
Food consumed by staff	800
Food served to guests (as complimentary)	500