

This question paper consists of 3 questions and 6 printed pages.

इस प्रश्न-पत्र में 3 प्रश्न तथा 6 मुद्रित पृष्ठ हैं।

Roll No.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

अनुक्रमांक

Code No. 53/VOC/O
कोड नं०

Set/सेट

A

CATERING MANAGEMENT

खान-पान प्रबन्धन

(Theory)

(357)

Day and Date of Examination
(परीक्षा का दिन व दिनांक)

Signature of Invigilators 1.
(निरीक्षकों के हस्ताक्षर)

2.

General Instructions :

1. Candidate must write his/her Roll Number on the first page of the question paper.
2. Please check the question paper to verify that the total pages and total number of questions contained in the paper are the same as those printed on the top of the first page. Also check to see that the questions are in sequential order.
3. For the objective type of questions, you have to choose any *one* of the four alternatives given in the question, i.e., A, B, C or D and indicate your correct answer in the answer-book given to you.
4. Making any identification mark in the answer-book or writing Roll Number anywhere other than the specified places will lead to disqualification of the candidate.
5. Answers for questions, like matching, true or false, fill in the blanks, etc., are to be given in the answer-book.
6. Write your Question Paper Code No. 53/VOC/O, Set

A

 on the answer-book.

सामान्य अनुदेश :

1. परीक्षार्थी प्रश्न-पत्र के पहले पृष्ठ पर अपना अनुक्रमांक अवश्य लिखें।
2. कृपया प्रश्न-पत्र को जाँच लें कि पत्र के कुल पृष्ठों तथा प्रश्नों की उतनी ही संख्या है जितनी प्रथम पृष्ठ के सबसे ऊपर छपी है। इस बात की जाँच भी कर लें कि प्रश्न क्रमिक रूप में हैं।
3. वस्तुनिष्ठ प्रश्नों के लिए आपको प्रश्न के A, B, C अथवा D विकल्पों में से सही उत्तर चुनना है तथा उसे आपको उत्तर-पुस्तिका में लिखना है।
4. उत्तर-पुस्तिका में पहचान-चिह्न बनाने अथवा निर्दिष्ट स्थानों के अतिरिक्त कहीं भी अनुक्रमांक लिखने पर परीक्षार्थी को अयोग्य ठहराया जायेगा।
5. ऐसे प्रश्न जैसे मिलान करना, सही अथवा गलत, रिक्त स्थान भरो आदि के उत्तर, उत्तर-पुस्तिका में लिखें।
6. अपनी उत्तर-पुस्तिका पर प्रश्न-पत्र की कोड संख्या 53/VOC/O, सेट **A** लिखें।

CATERING MANAGEMENT

खान-पान प्रबन्धन

(Theory)

(357)

Time : 2 Hours]

[Maximum Marks : 40

समय : 2 घण्टे]

[पूर्णांक : 40

Note : All questions are compulsory and carry marks as indicated against each question.

निर्देश : सभी प्रश्न अनिवार्य हैं और प्रत्येक प्रश्न के अंक सामने दिए गए हैं।

1. Fill in the blanks and write your answer in your answer-book : 1×15=15

रिक्त स्थानों की पूर्ति करें तथा उत्तर अपनी उत्तर-पुस्तिका में लिखें :

(a) Food is _____ for energy, growth and _____ of body functions.

भोजन का _____ शारीरिक वृद्धि एवं विभिन्न क्रियाओं को _____ करना तथा ऊर्जा का उत्पादन करना है।

(b) The good sources of vitamin E in our diet are vegetable oils, _____, wheat, green _____ vegetables, eggs and liver.

वनस्पति तेल, _____, गेहूँ, हरी _____ सब्जियाँ, अण्डे तथा जिगर भोजन में विटामिन E के अच्छे स्रोत होते हैं।

(c) Cooking helps to provide _____ variety on the _____.

पकाने की क्रिया _____ में व्यापक _____ उत्पन्न करती है।

(d) In wheat and _____ kernels the outer covering is called _____.

गेहूँ तथा _____ के दानों की बाहरी आवरण को _____ कहते हैं।

(e) Cooking _____ of rice _____ with storage.

चावल को पकाने की _____ उसको स्टोर में रखने से _____ हो जाती है।

(f) Pulses are _____ of _____ plants.

दालें _____ पौधों के _____ होते हैं।

(g) Eggs of many _____ are _____ as foods.

बहुत से _____ के अण्डे भोज्य में _____ जाते हैं।

(h) Milk from _____ species have similar _____ value.

_____ जातियों के द्वारा प्राप्त दूध का ज़्यादातर समान _____ मूल्य होता है।

(i) Green _____ vegetables are rich sources of iron, calcium, _____, folic acid, carotene and vitamin C.

हरी _____ सब्जियों में लोहा, कैल्सियम, _____, फोलिक एसिड, कैरोटीन और विटामिन C के उच्च स्रोत होते हैं।

(j) The most common _____ of sucrose is sugar and _____.

शक्कर तथा _____ सुक्रोज के मुख्य _____ हैं।

(k) A catering unit is an establishment that produces _____ and _____ it at a price.

कैटरिंग इकाई एक संस्थापन है, जिसमें _____ पदार्थ बनाए और किसी दाम पर _____ जाते हैं।

(l) Wayside catering _____ are called _____ in India.

सड़कों के किनारों में जो कैटरिंग _____ होते हैं, उनको भारत में _____ कहते हैं।

(m) Menu is a detailed _____ of food _____ served in a meal for customers.

मेनू में विस्तार से उन भोज्य _____ की _____ होती है जो ग्राहकों को चुनने के लिए दी जाती है।

(n) The edible _____ of food is that which is _____ on the plate.

खाये जाने वाला _____ भोज्य का वह होता, जो _____ में प्लेट पर परोसा जाता है।

(o) The method of dealing with the _____ is termed as method of _____.

_____ की विधि वह होती है, जिसमें _____ के साथ सम्बन्ध बनाए जाते हैं।

2. Write in the answer-book whether the following statements are 'True' or 'False' :

1×15=15

उत्तर-पुस्तिका में निम्नलिखित कथनों को 'सही' या 'गलत' लिखें :

- (a) The energy used by the body when it is at rest is called BMR.
ऊर्जा की वह मात्रा जो शारीरिक विश्राम के समय उपयोग होती है, उसको बी० एम० आर० कहते हैं।
- (b) Lack of iron in the body results in anaemia.
शरीर में लोहे के अभाव से एनीमिया हो जाता है।
- (c) Vegetables and fruits are eaten in the raw state.
सब्जियाँ तथा फल कच्चे ही खाए जाते हैं।
- (d) Cooking does not have any adverse effect.
भोजन पकाने से कोई अनुचित प्रभाव नहीं होता।
- (e) Semolina is the fine grit of whole wheat.
साबुत गेहूँ पीसते समय बारीक दानेदार सूजी प्राप्त होती है।
- (f) Vada is a preparation of Khesari Dal.
वड़ा खेसारी दाल से बनाया जाता है।
- (g) Egg is a very versatile food.
अण्डा एक अत्यधिक लचीला खाद्य-पदार्थ है।
- (h) Vegetables contain enzymes which darken the food when exposed to air.
सब्जियों में एन्जाइम होते हैं जिनके वायु के सम्पर्क में आने पर भोजन का रंग गहरा हो जाता है।
- (i) Jaggery is not the most common source of sucrose.
गुड़, सुक्रोज का मुख्य स्रोत नहीं होता।
- (j) In most offices catering facilities are not provided.
ज्यादातर दफ्तरों में खान-पान की सुविधाएँ नहीं दी जाती हैं।

- (k) Menu helps in the management of money.
मेनू पैसे के प्रबन्धन में मदद करता है।
- (l) The edible portion of cauliflower is more than that of spinach.
फूलगोभी की खाद्यता, पालक से अधिक होती है।
- (m) A standard recipe is that which has been tried out once or twice.
मानक रेसिपी वह होती है, जो एक या दोबार बनाई जाती है।
- (n) A normal kitchen is suitable for large orders.
आम रसोई में बहुमात्रा में भोजन बनाया जा सकता है।
- (o) Pest control is an important activity for a food establishment.
नाशक कीट का नियंत्रण खाद्य संस्थापन के लिए बहुत आवश्यक है।

3. Answer the following questions briefly :

$2\frac{1}{2} \times 4 = 10$

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर संक्षेप में दें :

- (a) Describe briefly the reasons for accidents in a catering unit.
कैटरिंग यूनिट में दुर्घटनाओं के क्या कारण होते हैं, संक्षेप में लिखें।
- (b) List *five* pre-preparation methods used in preparing food for customers.
ग्राहकों के लिए भोज्य तैयार करने से पहले किन विधियों का प्रयोग किया जाता है? केवल **पाँच** विधियों की सूची बनाएँ।
- (c) List the types of menu which the food service units use. Give names of the establishments which use them.
मेनू के किस्मों की सूची बनाएँ और साथ-साथ उन भोज्यालयों के नाम लिखें जो उस मेनू का प्रयोग करती हैं।
- (d) Write a short note on any *one* of the following :
निम्नलिखित में से किसी **एक** पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखें :
- (i) Catering equipment
कैटरिंग उपकरण
- (ii) Accounting books
बही खाते
- (iii) Budget
बजट

★ ★ ★