This Question Paper consists of **4** questions and **7** printed pages.

इस प्रश्न-पत्र में **4** प्रश्न तथा **7** मुद्रित पृष्ठ हैं ।

Roll No. अनुक्रमांक | | | | | | | | | | | | |

Code No. कोड नं. **64/VOC/O**

Set - A

DIPLOMA IN FOOD PRODUCTION MANAGEMENT (COOKERY)

खाद्य उत्पादन प्रबंधन में डिप्लोमा (कुकरी)

(Theory)

(725)

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 question 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 all questions, including matching, true or false, fill in the blanks, etc., are to be given in the answer-book only.

6. Write your Question Paper Code No. **64/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 प्रश्न-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) चारों विकल्पों में से कोई एक सही उत्तर चुनना है तथा अपने सही उत्तर को 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 जाएगा ।

5. मिलान करना, सही अथवा ग़लत, रिक्त स्थान भरना आदि सहित सभी प्रश्नों के उत्तर, उत्तर-पुस्तिका में ही लिखें ।

6. अपनी उत्तर-पुस्तिका पर प्रश्न-पत्र का कोड नं. **64/VOC/O**, सेट **A** लिखें ।

DIPLOMA IN FOOD PRODUCTION MANAGEMENT (COOKERY)
खाद्य उत्पादन प्रबंधन में डिप्लोमा (कुकरी)
(Theory)
(725)

Time allowed : ***2*** *Hours]* *[Maximum Marks :* ***60***

निर्धारित समय : ***2*** *घण्टे]* *[अधिकतम अंक :* ***60***

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

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

1. Write in your answer book whether the following statements are *True* or *False* : *1×10=10*

अपनी उत्तर पुस्तिका में निम्नलिखित कथन के लिए *सही (T)* या *ग़लत (F)* लिखिए :

(a) Chef Patisserie specializes in pasta.

पेस्ट्री शेफ पास्ता बनाने का एक्सपर्ट होता है ।

(b) Milk changing to curd is a chemical change.

दूध का दही में बदलना रासायनिक परिवर्तन है ।

(c) There are only four methods of cooking vegetables.

सब्जियों को पकाने के केवल चार तरीके हैं ।

(d) The egg white contains water and protein.

अंडे का सफेद हिस्सा पानी और प्रोटीन का बना होता है ।

(e) 'Stunning' is a process to make the animal unconscious.

'स्टननिंग' जानवरों को बेहोश करने के लिए जाना जाता है ।

(f) A 'fillet' is a boneless slice of fish without the skin from flat fishes only.

'फिले' मछली का बिना बोन और बिना त्वचा वाला कट (स्लाइस) होता है जो कि सिर्फ फ्लैट मछली से मिलता है ।

(g) 'Trussing' is only used in roasting chicken and not turkey.

'ट्रस्सिंग' सिर्फ मुर्गे को रोस्ट करने में इस्तेमाल होता है एवं टर्की के लिए नहीं ।

(h) 'Aniseed' is the English name for 'Ajwain'.

'अजवायन' का अंग्रेजी नाम 'अनीसीड' है ।

(i) Leg of lamb is excellent for boiling.

लैंब का पैर उबालने के लिए बेहतरीन है ।

(j) Average weight of an egg is 50 grams.

अंडे का औसत वजन 50 ग्राम होता है ।

2. Answer the following questions in 1 – 2 lines : *2×9=18*

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर 1 – 2 पंक्तियों में दीजिए :

(a) What is 'Kitchen Steward' responsible for ?

'किचैन स्टूवर्ड' का काम क्या है ?

(b) How does 'Braising' differ from 'Stewing' ?

'ब्रेज़िंग' और 'स्टूविंग' में क्या अंतर है ?

(c) Name the four parts of a 'salad'.

'सलाद' के चार भागों के नाम लिखिए ।

(d) How do you check freshness of egg with the help of water ?

पानी की मदद से अंडे की ताज़गी कैसे जाँच कर सकते हैं ?

(e) Mention any two points to check quality of fish.

मछली की गुणवत्ता को कैसे जाँच करें, दो बिन्दुओं को लिखिए ।

(f) What do we mean by 'poultry' ?

'पोलट्री' का क्या अर्थ है ?

(g) What is 'Silbatta' ?

'सिलबट्टा' क्या है ?

(h) What is 'Chiffonade' ?

'शिफोनेड' क्या है ?

(i) Why is 'personal hygiene' important for a chef ?

एक शैफ के लिए 'पर्सनल हाईजीन' मूल्यवान क्यों है ?

3. Answer the following questions in 4 – 5 lines : *3×4=12*

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर 4 – 5 पंक्तियों में दीजिए :

(a) Describe the three methods of 'heat transfer'.

'ऊष्मा हस्तांरण' के तीन तरीकों का वर्णन कीजिए ।

(b) What happens when we cook meat ?

जब हम मांस पकाते हैं, तब क्या होता है ?

(c) What is the 'Garde Manger' responsible for ?

'गार्ड मांजर' किसके लिए जिम्मेदार है ?

(d) Discuss the three methods of food preservation.

खाद्य परिरक्षण के तीन तरीकों पर चर्चा कीजिए ।

4. Answer these questions in detail : *4×5=20*

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर विस्तार से लिखिए :

(a) Discuss the guidelines for arranging salads.

सलाद की व्यवस्था के लिए दिशानिर्देशों पर चर्चा कीजिए ।

(b) Mention the uses of eggs in the kitchen.

रसोई में अंडे के उपयोग का उल्लेख कीजिए ।

(c) Discuss and draw any four cuts of fish.

मछली के किसी भी चार काटों पर चर्चा कीजिए और चित्र भी बनाइए ।

(d) How do you select fresh chicken ?

आप ताजा चिकन का चयन कैसे करते हैं ?

(e) Discuss different gravies used in an Indian kitchen.

भारतीय रसोई में इस्तेमाल होने वाली विभिन्न शोरबों (ग्रेवी) पर चर्चा कीजिए ।