This Question Paper consists of **6** questions and **7** printed pages.

इस प्रश्न-पत्र में **6** प्रश्न तथा **7** मुद्रित पृष्ठ हैं ।

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

Code No. कोड नं. **64/VOC/O**

Set - A

CATERING MANAGEMENT

केटरिंग 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 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 ।

CATERING MANAGEMENT

केटरिंग प्रबन्धन

(Theory)

(357)

*Time allowed : **2** Hours]* *[Maximum Marks : **40***

*निर्धारित समय : **2** घण्टे]* *[अधिकतम अंक : **40***

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

रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए और उत्तर-पुस्तिका में अपने उत्तर लिखिए :

(a) Energy is essential for _____ as well as when the body is at _____.

शरीर को _____ में ही नहीं परन्तु _____ करते समय भी ऊर्जा की आवश्यकता होती है ।

(b) Cooking makes food items tastier, _____, colourful and _____.

खाद्य-पदार्थ पकाने से उसमें स्वाद, रंगीलापन और _____ उत्पन्न होती है और वह आसानी से _____ जा सकता है ।

(c) When whole wheat is milled it gives _____ as dalia and _____.

जब साबुत गेहूँ को पीसते हैं, तो _____ दलिया और _____ प्राप्त होता है ।

(d) Pulses are _____ of _____ plants of the bean variety.

दालें _____ पौधे, जैसे फलियों की जाति, के _____ हैं ।

(e) Eggs are rich in _____, fats, minerals and fat _____ vitamins.

अंडों में _____, वसा, खनिज और वसा में _____ वाले विटामिन प्रचुर मात्रा में होते हैं ।

(f) Milk has to be supplied _____ daily because it is highly _____.

दूध शीघ्रता से _____ होता है, इसलिए उसकी _____ प्रतिदिन आवश्यक होती है ।

(g) Yellow coloured vegetables contain _____ which is converted to _____ in the body.
पीले रंग की सब्ज़ियों में _____ होती है, जो शरीर में बदलकर _____ बन जाती है ।

(h) The sugar we eat _____ is called _____ or table sugar.
_____ हमारे प्रयोग में होने वाली शक्कर को _____ या टेबल शक्कर कहते हैं ।

(i) The smoking _____ of an oil is _____ when it is used for frying.
जब तेल को तलने में प्रयोग करते हैं, तो उसके धुआँ _____ का ध्यान रखना _____ होता है ।

(j) A catering unit is a/an _____ that produces food to sell at a _____.
केटरिंग इकाई एक _____ है, जो भोजन का उत्पादन करके उसे _____ पर प्रदान करती है ।

(k) Menu _____ in _____ money well.
मेनू पैसे की _____ करने में _____ होता है ।

(l) With each _____ you have to _____ a method of buying.
हर एक _____ से खरीदने की विधि का _____ करना पड़ता है ।

(m) The food cooked in a _____ unit is for a large number of _____.
ज़्यादा _____ के लिए एक _____ इकाई में भोजन पकाने की अपेक्षा होती है ।

(n) A standard _____ is one which has been tried many times and gives the same _____ and quality each time.
एक आदर्श _____ उसे कहते हैं, जो अनेक बार बनाने पर भोज्य पदार्थ की गुणवत्ता और _____ समान होती है ।

(o) In _____ service, the menu items are displayed on a _____, so that customers can select what they want before paying for it.
_____ सर्विस में एक _____ पर मेनू के पदार्थ प्रदर्श किए जाते हैं, ताकि ग्राहक अपनी पसंद का चयन कर सके, उसका भुगतान करने से पहले ।

2. Write in your answer-book whether the following statements are *True* or *False* : *1×15=15*

अपनी उत्तर-पुस्तिका में लिखिए कि निम्नलिखित कथन *सत्य* हैं या *असत्य* :

(a) Food items can be served on a leaf plate.
खाद्य पदार्थों को पत्ते की प्लेटों पर परोसा जा सकता है ।

(b) A household kitchen is unsuitable for large orders.
घरेलू रसोई बड़े ऑर्डरों के लिए अनुपयुक्त होती है ।

(c) In a catering unit the serving area is called a restaurant.
केटरिंग इकाई में परोसने के क्षेत्र को रेस्तराँ कहते हैं ।

(d) Food sanitation is applying sanitary practices during storage of food.
खाद्य पदार्थों में स्वास्थ्य-व्यवहार के प्रयोग को भोजन स्वास्थ्य कहते हैं ।

(e) The allocation of jobs is called 'job description'.
कार्यों को नियुक्त करने को 'कार्य विवरण' कहते हैं ।

(f) A catering unit that generates more income than expenditure can make profit.
केटरिंग इकाई जो व्यय से ज़्यादा आय बनाती है वह मुनाफ़ा प्राप्त कर सकती है ।

(g) Records of electricity bills, transport charges, rent and so on are called subsidiary records.
बिजली बिल, यातायात व्यय, किराया आदि के रिकॉर्ड सब्सिडियरी (सहायक) रिकॉर्ड कहलाते हैं ।

(h) The price is a good indicator of the many qualities of the same food available in the market.
जब बाज़ार में मिलने वाला कोई एक खाद्य पदार्थ अलग-अलग दाम में मिलता है, तो इससे उसकी कई गुणवत्ताओं के बारे में पता चलता है ।

(i) Feeding a few people at home is not different from feeding a large number in a catering establishment.
कुछ लोगों को घर में भोजन कराना और ज़्यादा लोगों को केटरिंग इकाई में खिलाना लगभग बराबर होता है ।

(j) Portion is the serving size of food.

भोजन के परोसे जाने वाले आकार को भाग या पोर्शन कहते हैं ।

(k) Off-premise delivery is adopted due to lack of space.

स्थान की कमी के कारण बाह्य-परिसर वितरण का प्रयोग किया जाता है ।

(l) In self-service there are no waiters even behind the food counter.

जहाँ ग्राहकों को खुद अपना भोजन परोसना पड़ता है, खाद्य पदार्थों के काउन्टर के पीछे भी कर्मचारी नहीं होते ।

(m) The cook does not only make food items.

रसोइये सिर्फ़ भोजन ही नहीं बनाते ।

(n) Money spent on buying and maintaining equipment is called maintenance money.

जो पैसे उपकरण खरीदने और चालू रखने में खर्चे जाते हैं उसे 'रखरखाव (ऊपरी) खर्चा' कहते हैं ।

(o) Employees get wages for the job they do.

कर्मचारी को उसके काम के लिए जो पैसे मिलते हैं, उसे 'वेतन' कहते हैं ।

Note : *Answer the following questions briefly :* $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$

निर्देश : *निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर संक्षेप में दीजिए :*

3. What is 'evaluation' ?

'इवैल्यूएशन' क्या होता है ?

4. Write short notes on the following :

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

(a) School canteen menu
स्कूल की कैन्टीन का मेनू

(b) Sales record

बिक्री का रिकॉर्ड

5. Give three characteristics of Soyabean and name any two Soyabean products available in the market.

सोयाबीन की तीन विशेषताएँ बताइए और उससे बने हुए किन्हीं दो पदार्थों के नाम लिखिए जो बाज़ार में मिलते हैं ।

6. Match the items in 'A' with those in 'B' :

	'A'		**'B'**
a.	Egg + Milk	i.	Chikki
b.	Rice + Dal	ii.	Paratha
c.	Jaggery + Peanuts	iii.	Custard
d.	Wheat + Vegetable	iv.	Pulao
e.	Rice + Vegetable	v.	Khichri

'A' में दी गई मदों का 'B' से मिलान कीजिए :

	'A'		**'B'**
a.	अंडा + दूध	i.	चिक्की
b.	चावल + दाल	ii.	पराठा
c.	गुड़ + मूँगफली	iii.	कस्टर्ड
d.	गेहूँ + सब्ज़ी	iv.	पुलाव
e.	चावल + सब्ज़ी	v.	खिचड़ी