

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 2 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 5 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 जाएगा । 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 2 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 5 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.

भोजन का नियोजन तथा सेवा

(सैद्धान्तिक) प्रश्न-पत्र II

MEAL PLANNING & SERVICE (Theory) Paper II

निर्धारित समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 30

Time allowed : 2 hours

Maximum Marks : 30

निर्देश : सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

Instructions : Attempt **all** questions.

1. व्यक्तिगत पोषण सम्बन्धी आवश्यकताएँ, खान-पान एवं आय किस प्रकार आहार योजना को प्रभावित करती हैं ? उदाहरण सहित समझाइए ।

5

How is meal planning influenced by an individual's nutritional requirements, food habits and income ? Explain giving suitable examples.

2. चक्रीय मीनू (cyclic menu) की उपयोगिता क्या है ? प्राथमिक विद्यालय के बच्चों के मध्याह्न भोजन की चक्रीय मीनू योजना बनाते समय आप किन बातों का ध्यान रखेंगे ?

2+5

What is the utility of cyclic menu ? What considerations would you keep in mind while planning cyclic menu for a mid-day meal programme for primary school ?

3. (अ) एक खाद्य उत्पादन इकाई (food production unit) में प्रायः कौनसी खाना पकाने की विधियों का अनुसरण किया जाता है ? इनमें से किसी एक विधि के लाभों एवं हानियों को लिखें ।

4

(ब) एक खाद्य उत्पादन इकाई (food production unit) में विभिन्न प्रकार के व्यंजन बनाने के लिए सब्जियों की पूर्व तैयारी के समय किन बातों का ध्यान रखेंगे ?

3

(a) What methods of cooking are usually followed in a food production unit ? Enumerate the advantages and disadvantages of any one such method.

(b) What considerations would you keep in mind while pre-preparation of vegetables for various dishes to be prepared in a food production unit ?

4. कवर (cover) लगाने से आप क्या समझते हैं ? अ'ला कार्ट (à la carte) मीनू के कवर की क्या आवश्यकताएँ हैं ?

5

What do you mean by laying a cover ? What are the requirements of a cover for à la carte menu ?

5. विभिन्न प्रकार की कैफेटेरिया (cafeteria) सर्विस (service) क्या हैं ? किन्हीं दो कैफेटेरिया सर्विस का वर्णन करें ।

6

What are the different types of cafeteria service ? Explain any two types of cafeteria service.