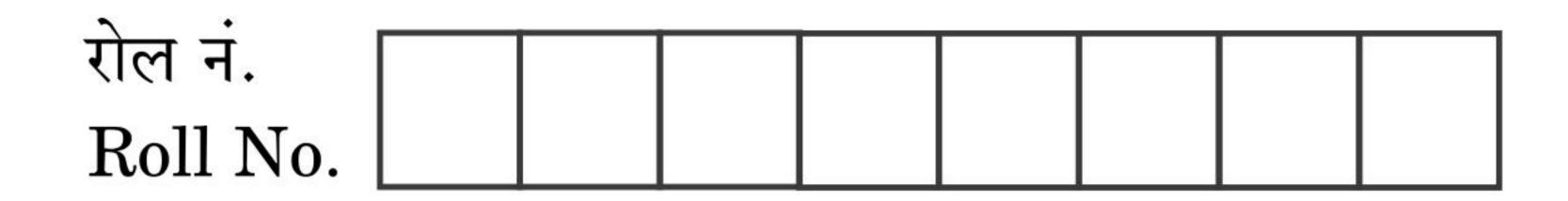
<u>CBSE Class 12 Food Production Compartment Question Paper 2022 (August 23, Set 4- 333)</u></u>



Series €ABA€/C

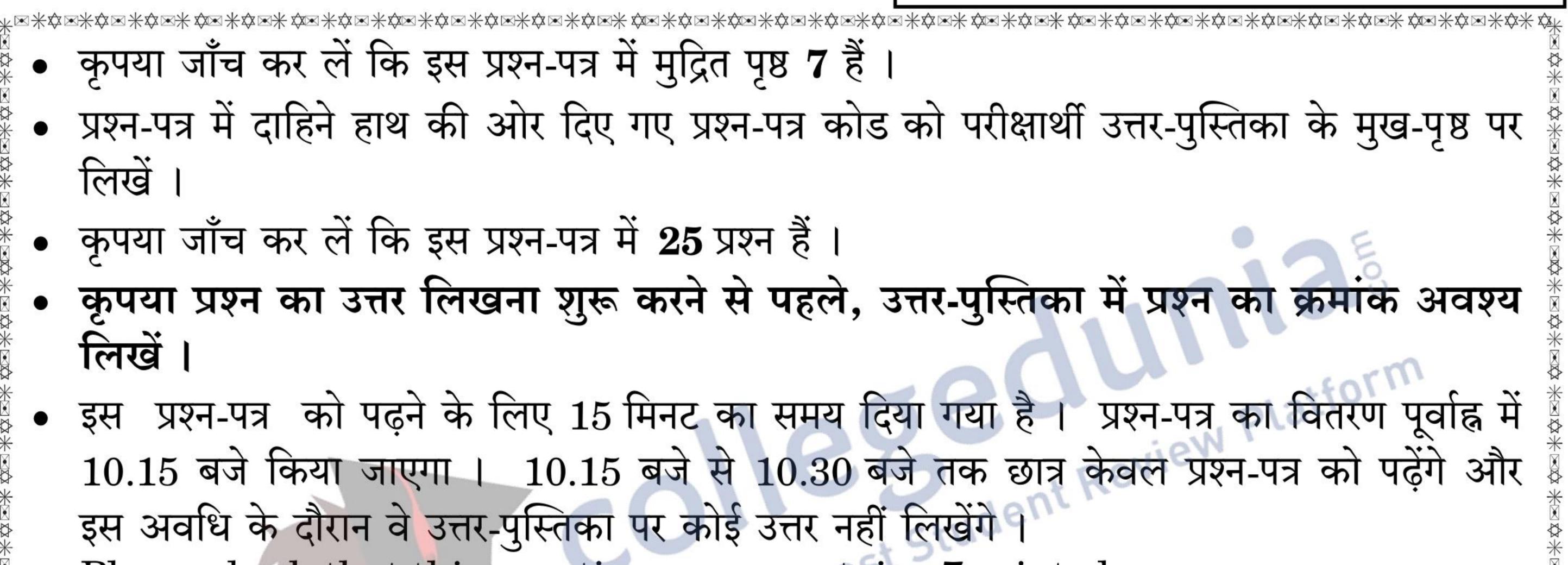




प्रश्न-पत्र कोड 333 Q.P. Code

परीक्षार्थी प्रश्न-पत्र कोड को उत्तर-पुस्तिका मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें

Candidates must write the Q.P. Code on the title page of the answer-book.



- Please check that this question paper contains 7 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 **25** questions.
- Please write down the serial number of the question in the answer-book 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 students will read the question paper only and will not write any answer on the answer-book during this period.







FOOD PRODUCTION

Page 1

निर्धारित समय :
$$1\frac{1}{2}$$
 घण्टे
Time allowed : $1\frac{1}{2}$ hours
333

अधिकतम अंक : 30

Maximum Marks: 30

P.T.O.



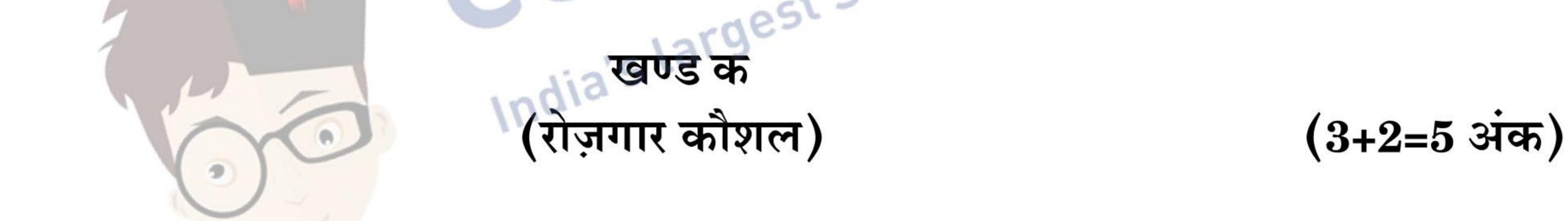
यह प्रश्न-पत्र तीन खण्डों में विभाजित है, अर्थात् खण्ड क, खण्ड ख और खण्ड ग । (ii) खण्ड क – 5 अंकों का है और इसमें रोज़गार कौशल पर 6 प्रश्न हैं। (iii)





(i)

	(क) प्रश्न संख्या 1 से 4 तक एक अंक के प्रश्न हैं। किन्हीं तीन प्रश्नों के उत्तर दीजिए। (ख) प्रश्न संख्या 5 और 6 दो अंकों के प्रश्न हैं। किसी एक प्रश्न का उत्तर दीजिए।
(iv)	खण्ड ख – 17 अंकों का है और इसमें विषय विशिष्ट कौशल पर 16 प्रश्न हैं । (क) प्रश्न संख्या 7 से 13 तक एक अंक के प्रश्न हैं । किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए । (ख) प्रश्न संख्या 14 से 18 तक दो अंकों के प्रश्न हैं । किन्हीं तीन प्रश्नों के उत्तर दीजिए । (ग) प्रश्न संख्या 19 से 22 तक तीन अंकों के प्रश्न हैं । किन्हीं दो प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।
(v)	खण्ड ग – 8 अंकों का है और इसमें 3 योग्यता-आधारित प्रश्न हैं । प्रश्न संख्या 23 से 25 तक चार अंकों के प्रश्न हैं । किन्हीं दो प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।
(vi)	संबंधित खण्डों में दिए गए निर्देशों के अनुसार कीजिए।
(vii)	आबंटित अंकों का उल्लेख प्रत्येक खण्ड।प्रश्न के सामने किया गया है ।



दिए गए 4 प्रश्नों में से किन्हीं 3 प्रश्नों के उत्तर दीजिए । $3 \times 1 = 3$

- ऐसे दो कारक लिखिए जो व्यावसायिक वातावरण और पारिस्थितिक-तंत्र को उद्यमिता के लिए 1. अनुपयुक्त बना सकते हैं ।
- एक उद्यमी नौकरी में टीम निर्माण का उद्देश्य क्या है ? 2.
- सोलर सेल टेक्निशियन का क्या काम होता है ? 3.

कृपया निर्देशों को ध्यानपूर्वक पढ़िए ।

जैव-ईंधन क्या है ?

दिए गए 2 प्रश्नों में से किसी 1 प्रश्न का उत्तर दीजिए ।

- अर्थव्यवस्था के विभिन्न क्षेत्रों में हरित नौकरियों के उद्भव ने लोगों को विभिन्न तरीकों से 5. लाभान्वित किया । ऐसे दो लाभ लिखिए ।
- 'सेवा और विविधता' को महत्त्व देने को एक उद्यमी कौशल के रूप में समझाइए । **6**.

333

Page 2



 $1 \times 2 = 2$

2



General Instructions :

- *(i) Please read the instructions carefully.*
- (ii) This question paper is divided into three sections, viz. Section A, Section B and Section C.
- (iii) Section A is of 5 marks and has 6 questions on Employability Skills.
 (a) Questions number 1 to 4 are one mark questions. Attempt any

three questions.

- (b) Questions number **5** and **6** are **two** marks questions. Attempt any **one** question.
- (iv) Section B is of 17 marks and has 16 questions on Subject Specific Skills.
 - (a) Questions number 7 to 13 are one mark questions. Attempt any five questions.
 - (b) Questions number 14 to 18 are two marks questions. Attempt any three questions.
 - (c) Questions number **19** to **22** are **three** marks questions. Attempt any **two** questions.
- (v) Section C is of 8 marks and has 3 Competency-Based Questions.
 Questions number 23 to 25 are four marks questions. Attempt any two questions.
- (vi) Do as per the instructions given in the respective sections.

(vii) Marks allotted are mentioned against each section/question.

SECTION A (Employability Skills) (3+2=5 marks)

Answer any 3 questions out of the given 4 questions.

3×1=3

 $1 \times 2 = 2$

2

2

P.T.O.

- **1.** Write two factors that may make a business environment and ecosystem unsupportive to entrepreneurship.
- **2.** What is the aim of team building in an entrepreneurial job.
- **3.** What is the work of solar cell technician ?
- **4.** What is Biofuel ?
- Answer any 1 question out of the given 2 questions.
- **5.** Emergence of green jobs in various sectors of the economy benefitted people in different manners. Write two such advantages.
- **6.** Explain valuing 'service and diversity' as one of the entrepreneurial skills.

333

Page 3

collegedunia India's largest Student Review Platform

दिए गए 7 प्रश्नों में से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए । 5×1=5 7. ऐसे दो महत्त्वपूर्ण बिन्दु लिखिए जिनका ध्यान किसी भी फास्ट फूड आउटलेट द्वारा रखा जाना



खण्ड ख

(विषय विशिष्ट कौशल)

- 12. खाद्य संचालकों द्वारा खाद्य संदूषण को रोकने के दो उपाय बताइए ।
 13. ऐसे दो खाद्य-पदार्थों के नाम लिखिए जो यदि डेंजर ज़ोन के अंदर तापमान पर रखे जाएँ, तो जीवाणु गुणन में सहायता करते हैं ।
- 11. प्रत्यक्ष सामग्री (मैटेरियल) से आप क्या समझते हैं ?
- 10. चक्रीय मेनू क्या है ?
- 9. मरैंग कुकीज़ में मुख्य सामग्री क्या है ?
- 8. बेकिंग में चीनी के दो महत्त्वपूर्ण कार्य बताइए।
- एस दा महत्वपूर्ण जिन्दु तिराखर जिनका व्यान किसा मा कास्ट कूड आउटलट द्वारा रखा जाना चाहिए ।

दिए गए 5 प्रश्नों में से किन्हीं 3 प्रश्नों के उत्तर दीजिए (gest Student) 14 जनान जगान के उत्तर दीजिए (gest Student)

- खाद्य लागत ज्ञात कीजिए जब खाद्य लागत प्रतिशत 37% है और कुल बिक्री ₹ 3,400 है । 2
 कलर कोडिंग सिस्टम और इसके उपयोगों की व्याख्या कीजिए । 2
- 16. टेबल दी होते मेन्यू का मेन्यू कार्ड बनाइए ।
- 17.बेक किए हुए उत्पादों की मात्रा बढ़ाने में यीस्ट की महत्त्वपूर्ण भूमिका की व्याख्या कीजिए ।218.फास्ट फूड के फायदे लिखिए ।2
- दिए गए 4 प्रश्नों में से किन्हीं 2 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।
- 19. लागत लेखांकन (cost accounting) के चार उद्देश्यों के नाम लिखिए।

20.	मेन्यू योजना बनाने के विभिन्न सिद्धांतों (किन्हीं छह) का उल्लेख कीजिए ।	3
21.	बेक किए हुए उत्पादों में नमक के तीन महत्त्वपूर्ण कार्यों का वर्णन कीजिए ।	3
22.	किसी भी फास्ट फूड आउटलेट द्वारा कौन-कौन सी सेवाएँ प्रदान की जा सकती हैं ?	
	समझाइए ।	$\boldsymbol{3}$

333

Page 4



(5+6+6=17 अंक)



SECTION B

(Subject Specific Skills)

(5+6+6=17 marks)

 $5 \times 1 = 5$

Answer any 5 questions out of the given 7 questions.

Write two important points that should be taken care of by any fast food

- 7. outlet.
- State two important functions of sugar in baking. 8.
- What is the main ingredient in meringue cookies ? 9.
- 10. What is cyclic menu?
- What do you mean by Direct Material? 11.
- State two ways to prevent contamination by food handlers. 12.
- Name two foods that support bacterial multiplication if kept at 13. temperature within the danger zone. *er any 3 out of the given 5 questions.* 3> Find the food cost when food cost percentage is 37% and total sale is

Answer any 3 out of the given 5 questions.

2

2

2

2

2

- 14. ₹ 3,400.
- 15. Explain colour coding system and its uses.
- Draw a menu card of Table d'hôte menu. **16.**
- 17. Explain important role of yeast in increasing volume of baked products.
- Write the benefits of fast food. 18.

Answer any 2 questions out of the given 4 questions.

3

3

3

 $2 \times 3 = 6$

- Name four objectives of cost accounting. 19.
- State various principles (any six) of menu planning. 20.
- 21. Elaborate three important functions of salt in baked products.
- 22. What all services may be offered by any fast food outlet? Explain.

333

Page 5

P.T.O.



दिए गए 3 प्रश्नों में से किन्हीं 2 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

23. अपने मित्र को 'अ-ला-कार्टे' और 'टेबल दी होते' मेन्यू के बीच के अंतर को उनकी



खण्ड ग

(योग्यता-आधारित प्रश्न) (2×4=8 अंक)

2×4=8

4

4

4

विशेषताओं की व्याख्या करते हुए समझाइए ।

24. रसोई से गन्दे (वेस्ट) पानी का उचित निकासी अनिवार्य है, क्योंकि यह संदूषण का स्रोत बन सकता है।

एक रेस्तराँ के मालिक के रूप में, आपको रसोई में गन्दे पानी के निकासी के लिए क्या प्रावधान करना चाहिए ? उन बिन्दुओं को भी सूचीबद्ध कीजिए जिनकी नियमित निगरानी की आवश्यकता है।

25. श्रीमती रेड्डी एक निजी कंपनी में काम करती है। वह अपने परिवार के लिए खाना बनाना पसंद करती है। हालाँकि उनकी ज़रूरतों को पूरा करने से अत्यधिक खुशी मिलती है, लेकिन उन्हें मनोरंजन के लिए मुश्किल से ही समय मिलता है। खाना बनाने में कन्वीनीयन्स (convenience) फूड शामिल करने के लिए इसके फायदे और नुकसान की व्याख्या करते हुए उन्हें इसके इस्तेमाल के लिए राजी करें और उन्हें अपने लिए कुछ गुणवत्तापूर्ण समय निकालने में सक्षम बनाएँ।

333

Page 6





SECTION C (Competency-Based Questions) $(2\times4=8 \text{ marks})$

Answer any 2 questions out of the given 3 questions.

 $2 \times 4 = 8$

4

4

4

- Help your friend to understand the difference between 'A la carte' and 23. 'Table d'hôte' menus by explaining distinguishing features of each.
- A proper disposal of waste water from the kitchen is mandatory, because 24. it may become a source of contamination.
 - As an owner of a Restaurant, what are the provisions you should make in the kitchen for waste water disposal? Also list down points which require Li rey Student Review Platforn regular monitoring.
- Mrs. Reddy works in a private company. She loves to cook for her family. 25. Though fullfilling their needs gives her extreme happiness, but she hardly gets time for recreation. Convince her to include convenience foods in her cooking by explaining its advantages and disadvantages and enable her to take out some quality time for herself.

333

Page 7

