नवोदय विद्यालय समिति NAVODAYA VIDYALAYA SAMITI

खाद्य उत्पादन (विषय कोड: 809)

Food Production (Subject Code: 809)

कक्षा बारहवीं (सत्र: 2021-2022) CLASS XI (Session: 2021-2022) MID TERM/HALF YEARLY(T-1)

Max. Time Allowed: 1hr 30 min Max. Marks: 30

सामान्य निर्देश:

- 1. कृपया निर्देशों को ध्यान से पढ़ें।
- 2. यह प्रश्न पत्र 03 खंडों में विभाजित है, अर्थात खंड ए, खंड बी और खंड सी।
- 3. खंड ए 05 अंकों का है और इसमें रोजगार कौशल पर 06 प्रश्न हैं।
- 4. खंड बी 20 अंकों का है और इसमें विषय विशिष्ट कौशल पर 29 प्रश्न हैं
- 5. सेक्शन सी 05 अंकों का है और इसमें योग्यता आधारित कौशल पर 08 प्रश्न हैं।
- 6. संबंधित अनुभागों में दिए गए निर्देशों के अनुसार करें।
- 7. आवंटित अंकों का उल्लेख प्रत्येक खंड/प्रश्न के सामने किया गया है।
- 8. सभी प्रश्नों को सही क्रम में करने का प्रयास किया जाना चाहिए।

General Instructions:

- 1. Please read the instructions carefully.
- 2. This Question Paper is divided into 03 sections, viz., Section A, Section B and Section C.
- 3. Section A is of 05 marks and has 06 questions on Employability Skills.
- 4. Section B is of 20 marks and has 29 questions on Subject specific Skills
- 5. Section C is of 05 marks and has 08 questions on Competency based skills.
- 6. Do as per the instructions given in the respective sections.
- 7. Marks allotted are mentioned against each section/question.
- 8. All questions must be attempted in the correct order.

Section A Answer any 05 questions out of 06 questions (1*5=5 marks) वह व्यक्ति है जो संदेश प्रसारित The is the person who transmits the message. करता है। a. रिसीवर a. Receiver b. चालक b. Driver c. प्रेषक c. Sender d. सफाई वाला d. Cleaner प्रेषक के सन्देश की प्रतिक्रिया कहलाती है 2 The response to a sender's message is called a. खाद्य बैंक b. प्रतिपृष्टि a. Food bank c. भोजन b. Feedback d. वापस c. Food d. Back Stress refers to ____strain/tension 3 तनाव ____ तनाव/तनाव को संदर्भित करता है a. Physical a. शारीरिक b. Mental b. मानसिक c. Emotional c. भावुक d. All of the above d. उपरोक्त सभी It is a activity where an individual is 4 यह एक ऐसी गतिविधि है जहां एक व्यक्ति को अपने दिमाग पर ध्यान केंद्रित करना चाहिए supposed to focus on his/her mind a. योग a. Yoga b. शारीरिक व्यायाम b. Physical exercise c. ध्यान c. Meditation d. प्रकृति की सैर d. Nature walk

5	होने का मतलब है कि आप अपनी ताकत और कमजोरियों की पहचान कर सकते हैं a. स्वयं जागरूक b. आत्म प्रेरित c. स्व-विनियमित d. इनमे से कोई भी नहीं	Being means you can identify your strength and weaknesses a. Self-aware b. Self-motivated c. Self-regulated d. None of the above	1
6	कंप्यूटर में प्रत्येक फाइल में होता है a. नाम b. विस्तार c. ऊपर के दोनों d. इनमे से कोई भी नहीं	Each file in a computer has: a. Name b. Extension c. Both of the above d. None of the above	1
Answ	Sections out of 29 questions		
7	मोटल पर स्थित हैं a. राजमार्गों b. क्रूज c. जंगलों d. इनमे से कोई भी नहीं	Motels are located on a. Highways b. Cruise c. Jungles d. None of the above	1
8	QSR का मतलब है a. कोटा अनुपात सेवा b. त्वरित सेवा रेस्तरां c. त्वरित आत्म सेवानिवृत्ति d. इनमे से कोई भी नहीं	QSR stands for a. Quota ratio service b. Quick service restaurants c. Quick self-retirement d. None of the above	1

9	MICE का मतलब है a. बैठकें, प्रोत्साहन, संगीत कार्यक्रम, एक्सपो b. बैठकें, प्रोत्साहन, वर्तमान, एक्सपो c. बैठकें, प्रोत्साहन, सम्मेलन, प्रदर्शनी d. इनमे से कोई भी नहीं	a. Meetings, Incentives, Concerts, Expo b. Meetings, Incentives, current, Expo c. Meetings, Incentives, Conference, Exhibition d. None of the above	1
10	अपने मूल देश में यात्रा करने वाले पर्यटक को कहते हैं a. घरेलू पर्यटन b. अंतर्राष्ट्रीय पर्यटन c. टूर गाइडेड टूरिज्म d. इनमे से कोई भी नहीं	Tourist travelling within his own country of origin is called a. Domestic tourism b. International tourism c. Tour guided tourism d. None Of the above	1
11	रसोई का यह खंड मुर्गी पालन, मांस और सभी प्रकार के समुद्री भोजन काटने में माहिर है a. ठंडी रसोई b. गर्म रसोई c. कसाईखाना d. भारतीय रसोई	This section of kitchen specializes in cutting of poultry, meat and all types of seafood a. Cold kitchen b. Hot kitchen c. Butchery d. Indian Kitchen	1
12	रसोई का यह भाग ब्रेड और कन्फेक्शनरी उत्पाद बनाने के लिए जिम्मेदार है a. कसाईखाना b. बेकरी और पेटिसरी c. खाना रखने के लिए कोठारी d. इनमे से कोई भी नहीं	This section of kitchen is responsible for making breads and confectionery product a. Butchery b. Bakery and patisserie c. Garde manger d. None of the above	1

13	कार्यकारी शेफ का कार्यालय निकट स्थित होना चाहिए a. व्यवस्थापक कार्यालय b. वित्त कार्यालय c. मुख्य रसोई d. स्विमिंग पूल	Executive chef's office must be located near a. Admin office b. Finance office c. Main Kitchen d. Swimming pool	1
14	प्रशिक्षुओं को के रूप में भी कहा जाता है a. प्रशिक्षुओं b. कमिस c. सीडीपी d. इनमे से कोई भी नहीं	Apprentices are also called as a. Trainees b. Commi c. CDP d. None of the above	1
15	कौशल के रूप में परिभाषित किया गया है a. पुस्तकों के माध्यम से ज्ञान b. प्राप्त ज्ञान का व्यावहारिक अनुप्रयोग c. किसी व्यक्ति का माइंड सेट या दृष्टिकोण d. इनमे से कोई भी नहीं	 Skill is defined as a. Knowledge through books b. Practical application of knowledge gained c. Mind set or approach of a person d. None of the above 	1

16	रसोइया द्वारा किया जाने वाला सबसे महत्वपूर्ण कार्य है	Most important task to be done by chef is	1
	 a. स्वच्छता के लिए जाँच करें b. कच्चे माल की जाँच करें c. दिन के मेनू की जाँच करें d. ऊपर के सभी 	a. Check for hygieneb. Check for raw materialsc. Check for menu of the dayd. All of the above	

17	रसोइये की वर्दी का बना होता है a. सूती सामग्री b. कृत्रिम पदार्थ c. टेरेकॉटन d. इनमे से कोई भी नहीं	Chefs uniform is made up of a. Cotton material b. Synthetic material c. Terecotton d. None of the above	1
18	एप्रन शरीर के किस अंग की रक्षा करता है? a. गर्दन का हिस्सा b. सिर का हिस्सा c. पेट का हिस्सा d. इनमे से कोई भी नहीं	Apron protects which body part? a. Neck part b. Head part c. Belly part d. None of the above	1
19	दैनिक आधार पर नाखूनों की कतरन के अंतर्गत आता है a. कार्यस्थल b. व्यक्तिगत स्वच्छता c. सार्वजनिक स्वच्छता d. इनमे से कोई भी नहीं	Clipping the nails on daily basis comes under a. Workplace b. Personal hygiene c. Public hygiene d. None of the above	1
20	उपकरण, रसोई के फर्श आदि की सफाई के लिए जिम्मेदार रसोई का अनुभाग। a. ठंडी रसोई b. गर्म रसोई c. किचन स्टीवर्डिंग-केएसटी d. इनमे से कोई भी नहीं	Section of kitchen responsible for cleaning of equipment, kitchen floors, etc. a. Cold kitchen b. Hot kitchen c. Kitchen stewarding-KST d. None of the above	1

21	वह प्रक्रिया जिसके द्वारा जीवाणु या अन्य सूक्ष्मजीव अनायास ही एक पदार्थ या वस्तु से दूसरे पदार्थ में हानिकारक प्रभाव से स्थानांतरित हो जाते हैं, कहलाती है a. पार संदूषण b. क्रॉस अंकुरण c. आड़ा - तिरछा d. इनमे से कोई भी नहीं	The process by which bacteria or other microorganism are unintentionally transferred from one substance or object to another with harmful effect is called a. Cross contamination b. Cross germination c. Criss cross d. None of the above	1
22	यह एक प्रकार का क्रॉस संदूषण है a. भोजन से भोजन b. भोजन के लिए उपकरण c. खाने के लिए लोग d. ऊपर के सभी	It is a type of cross contamination a. Food to food b. Equipment to food c. People to food d. All of the above	1
23	आटे को बेलने और फैलाने के लिए किस उपकरण का उपयोग किया जाता है? a. बेलन b. रसोई कैंची c. पेस्ट्री मिश्रण d. इनमे से कोई भी नहीं	Which piece of equipment is used to roll and stretch out dough? a. Rolling pin b. Kitchen shears c. Pastry blend d. None of the above	1
24	तलने के लिए किस टूल का प्रयोग किया जाता है a. बेलन b. लकड़ी की चम्मच c. तलने की कड़ाही d. रसोई चिमटे	Which tool is used to sauté? a. Rolling pin b. Wooden spoon c. Frying pan d. Kitchen Tongs	1

25	इसका उपयोग कटोरे के किनारों को खुरचने और नाजुक सामग्री को मोड़ने के लिए किया जाता है a. खांचेदार चम्मच b. रबर खुरचनी / स्पैटुला c. बावर्ची का चाकू d. धीरे	This is used to scrape sides of bowl and for folding delicate ingredients a. Slotted spoon b. Rubber scraper/spatula c. Chef's knife d. Whisk	1
26	इस उपकरण को क्या कहा जाता है shutterstock.com · 1288873600 a. कटरी b. धीरे c. चम्मच d. करछुल	what is this tool called shutterstock.com · 1288873600 a. Cuttery b. Whisk c. Spoon d. Ladle	1
27	इस उपकरण को क्या कहा जाता है shutterstock.com · 1516823375 a. धीरे b. चम्मच c. कटरी d. करछुल	what is this tool called? shutterstock.com · 1516823375 a. Whisk b. Spoon c. Cuttery d. Ladle	1

28	किंटिंग बोर्ड के नीचे एक नम तौलिया रखें ताकि चीजों को काटते समय इसे फिसलने से बचाया जा सके। उपरोक्त कथन है a. सत्य b. झूठा c. स्पष्ट नहीं d. इनमे से कोई भी नहीं	Place a damp towel underneath the cutting board to keep it from sliding as you cut things up. Above statement is a. True b. False c. Not Clear d. None of the above	1
29	अनाज के दानों का बाहरी आवरण है। a. चोकर b. रोगाणु c. एण्डोस्पर्म d. इनमे से कोई भी नहीं	is outer covering of cereal grains. a. Bran b. Germ c. Endosperm d. None of the above	1
30	चिपचिपा आटा बनाने के लिए प्रयोग किया जाता है a. मफिन्स b. ब्रेड c. बिस्कुट d. सुशी और पकौड़ी	Glutinous flour is used for making a. Muffins b. Breads c. Biscuits d. Sushi and dumplings	1
31	जब स्टार्च के दाने पानी को सोख लेते हैं, फूल जाते हैं और फट जाते हैं, तो प्रक्रिया कहलाती है a. जमावट b. जिलेटिनाइजेशन c. डेक्सट्रिनाइजेशन d. इनमे से कोई भी नहीं	When starch granules absorb water, swell and burst, the process is called a. Coagulation b. Gelatinisation c. Dextrinization d. None of the above	1

32	मांस में पाए जाने वाले पोषक तत्व निम्न में से कौन-से हैं? a. कम जैविक मूल्य का प्रोटीन b. संतृप्त वसा c. बी-समूह विटामिन d. लोहा	Which of the following are the nutrients found in meat? a. Protein of low biological value b. Saturated fat c. B-group vitamin d. Iron	1
33	जैसे टेंडराइज़र का उपयोग मांस में प्रोटीन को कम करने में मदद कर सकता है a. संतरे का रस b. सिरका c. टमाटर का रस d. चुकंदर का रस	Using tenderisers such as can help to bring down protein in meat a. Orange juice b. Vinegar c. Tomato Juice d. Beetroot juice	1
34	तैलीय मछली कौन सी है? a. सैल्मन b. सीओडी c. कैटफ़िश d. रेड स्नैपर	Which one is an oily fish? a. Salmon b. Cod c. Catfish d. Red Snapper	1
35	अंडे का खोल किस तत्व से बना होता है a. कैल्शियम फॉस्फेट b. कैल्शियम कार्बोनेट c. कैल्शियम क्लोराइड d. इनमे से कोई भी नहीं	Egg shell is made up of a. Calcium Phosphate b. Calcium carbonate c. Calcium chloride d. None of the above	1
		ion C	

Answer any 05 questions out of 08 questions (1*5=5 marks)

36	राम एक प्रशिक्षु रसोइया है लेकिन वह अपनी रसोइया टोपी पहनना भूल गया। उसे शेफ की टोपी पहननी चाहिए ताकि a. खाने का स्वाद बढ़ाने के लिए b. भोजन को बालों और अवांछित सामग्री से बचाने के लिए c. पकवान को रंगीन बनाने के लिए d. इनमे से कोई भी नहीं	Ram is a trainee chef but he forgot to wear his chef cap. He must wear chef cap in order to a. To enhance flavour of food b. To protect food from hairs and unwanted materials c. To make dish colourful d. None of the above	1
37	सुशील रामबाग पैलेस में कौमी 3 है और उसे कसाई स्टेशन पर रखा गया है। उन्होंने मांस काटने के लिए भूरे रंग के बोर्ड के बजाय हरे चॉपिंग बोर्ड का इस्तेमाल किया। इसका क्या परिणाम होगा? a. चॉपिंग बोर्ड का नुकसान b. चाकू का नुकसान c. पार संदूषण d. इनमे से कोई भी नहीं	Sushil is commi 3 in Ram Bagh Palace and he is placed at butchery station. He used a green chopping board for cutting meat instead of a brown board. What will be the result of this? a. Loss of chopping board b. Loss of knifes c. Cross contamination d. None of the above	1
38	गीता ने सॉस बनाने के लिए सॉस पैन का इस्तेमाल किया। सॉस बहुत पतला था इसलिए उसने थोड़ा जिलेटिन मिलाया। यहाँ जिलेटिन के रूप में कार्य करता है a. गड़ा करने का पदार्थ b. पायसीकारकों c. गैर पायसीकारी एजेंट d. इनमे से कोई भी नहीं	Geeta used a saucepan for making a sauce. The sauce was too thin so she added little gelatine. Here gelatine acts as a. Thickening Agent b. Emulsifier c. Non emulsifying agent d. None of the above	1

39	भारत में हर क्षेत्र की अपनी परंपरा और व्यंजन हैं लेकिन नियमित रूप से लिए जाने वाले प्रत्येक क्षेत्र के लिए एक विशेष आहार है। उस आहार को क्या कहते हैं a. पौष्टिक आहार b. मुख्य आहार c. जिम डाइट d. इनमे से कोई भी नहीं	In India every region has its own tradition and cuisine but there is a special diet for every region taken routinely. What is that diet called a. Nutritious diet b. Staple diet c. Gym diet d. None of the above	1
40	धर्मशालाएं आवास का पुराना रूप हैं जो तीर्थयात्रियों के लिए बनाई गई थीं। इन आवासों को किस श्रेणी में वर्गीकृत किया गया है a. अनुपूरक आवास b. मोटेल c. आश्रय d. इनमे से कोई भी नहीं	Dharamshala's are old form of accommodation which were made out for pilgrims. Under what category these accommodations are classified a. Supplementary accommodation b. Motel c. Resort d. None of the above	1
41	राम कार्यकारी रसोइया है और वह देखता है कि उसके अतिथि का एक छोटा बच्चा है जिसे रात के खाने में कोई दिलचस्पी नहीं है। राम को क्या करना चाहिए? a. बच्चे को रात का खाना खाने के लिए मनाने की कोशिश करें b. पूछना चाहिए कि क्या वह चाहती है और इसे तैयार करें c. इसके बारे में कुछ मत करो d. मेहमान से कहो कि बच्चे को बाहर ले जाओ क्योंकि वह खाना नहीं खा रही है	Ram is executive chef and he observes that his guest has a small kid who is not interested in dinner. What should Ram do? a. Try to convince kid to have dinner b. Must ask if what she wants and prepare it c. Do nothing about it d. Tell guest to take kid out as she is not eating	1

42	श्री पांडे एक जिम फ्रीक हैं और वे अपने भोजन में प्रोटीन चाहते हैं। निम्नलिखित मदों से प्रोटीन का सबसे अच्छा स्रोत क्या होगा? a. अंडे सा सफेद हिस्सा b. रोटी c. चावल d. इनमे से कोई भी नहीं	Mr. Pandey is a gym freak and he wants protein in his meal. What will be the best source of protein from following items? a. Egg white b. Bread c. Rice d. None of the above	1
43	मोहन का प्रधान रसोइया हमेशा पत्तेदार सब्जियों को ठंडे पानी से धोने का निर्देश देता है। इसके पीछे का कारण है a. ठंडा पानी सब्जियों को कच्चा रखता है b. ठंडा पानी सब्जियों को ताजा और हरा रखता है c. ठंडे पानी से कुछ नहीं होता सिर्फ कीमत बढ़ती है d. इनमे से कोई भी नहीं	Mohan's head chef always instructs to wash leafy vegetables with cold water. The reason behind this is a. Cold water keeps vegetables dirty b. Cold water keeps vegetables fresh and green c. Cold water does nothing only increase price d. None of the above	1
