

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. What is obesity? Which food should be avoided in case of obesity? Plan a one-day meal for a 40 years old male suffering from obesity.

मोटापा क्या है? मोटापे की स्थिति में किन खाद्य पदार्थों से बचना चाहिए? मोटापे से पीड़ित 40 वर्ष के पुरुष के लिए एक दिन के भोजन की योजना बनाएं।

(2+3+5=10)

OR/या

Explain the physiological, psychological and social importance of food.

भोजन के शारीरिक, मनोवैज्ञानिक और सामाजिक महत्व की व्याख्या कीजिए।

(10)

- Q.2. What is protein? Discuss the different functions of protein in our body. List the dietary sources of protein.

प्रोटीन क्या है? हमारे शरीर में प्रोटीन के विभिन्न कार्यों की चर्चा कीजिए। प्रोटीन के आहारिय स्रोतों की सूची बनाइए।

(2+4+4=10)

OR/या

Define carbohydrates. In few lines explain various types of simple carbohydrates. Also write four examples of carbohydrates rich foods.

कार्बोहाइड्रेट को परिभाषित कीजिए। कुछ पंक्तियों में विभिन्न प्रकार के सरल कार्बोहाइड्रेटों का वर्णन कीजिए। कार्बोहाइड्रेट युक्त खाद्य पदार्थों के चार उदाहरण भी लिखिए।

(2+6+2=10)

- Q.3. Explain in few lines (any five):

- | | |
|--------------------|------------------|
| i) Kwashiorkor | ii) Nutrition |
| ii) Hypertension | iv) Fermentation |
| v) Sucrose | vi) Beri-Beri |
| vii) Dietary Fibre | viii) Food |

कुछ पंक्तियों में समझाइए (कोई पाँच):

- | | |
|-------------------|---------------|
| i) क्वाशियोरकर | ii) पोषण |
| iii) उच्च रक्तचाप | iv) फरमेंटेशन |
| v) सुक्रोज | vi) बेरी-बेरी |
| vii) आहार फाइबर | viii) भोजन |

(5x1=5)

Q.4. Define vitamins and classify them.

विटामिनों को परिभाषित कीजिए तथा उनका वर्गीकरण कीजिए।

(5)

Q.5. What is balance diet? What is the importance of balance diet in maintaining health?

संतुलित आहार क्या है? स्वास्थ्य को बनाए रखने में संतुलित आहार का क्या महत्व है?

(5)

Q.6. What are the factors which affects the meal planning?

वे कौन से कारक हैं जो भोजन योजना को प्रभावित करते हैं?

(5)

Q.7. Fill in the blanks:

- i) Deficiency of Iodine causes _____.
- ii) Night blindness is caused due to _____ deficiency.
- iii) 1 gm of carbohydrates provide _____ Kcal.
- iv) B complex vitamins are _____ soluble.
- v) Deficiency of Niacin (Vit B3) causes _____.

रिक्त स्थान भरें:

- i) आयोडीन की कमी से _____ होता है।
- ii) रतौंधी _____ की कमी के कारण होती है।
- iii) 1 ग्राम कार्बोहाइड्रेट _____ किलो कैलोरी प्रदान करते हैं।
- iv) बी कॉम्प्लेक्स विटामिन _____ घुलनशील होते हैं।
- v) नियासिन (विट बी3) की कमी से _____ होता है।

(5x1=5)

Q.8. State True or False:

- i) Fibre provides energy in our body.
- ii) Plant proteins are complete proteins.
- iii) Saturated fats are solid at room temperature.
- iv) Vitamin D helps in calcium absorption.
- v) Deficiency of iron causes anemia.

सही या गलत बताएं:

- i) फाइबर हमारे शरीर में ऊर्जा प्रदान करता है।
- ii) प्लान्ट प्रोटीन पूर्ण प्रोटीन होते हैं।
- iii) सेचुरेटेड फैट कमरे के तापमान में ठोस होते हैं।
- iv) विटामिन डी कैल्शियम के अवशोषण में मदद करता है।
- v) आयरन की कमी से एनीमिया होता है।

(5x1=5)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2022-2023

COURSE	:	Diploma in Food Production	
SUBJECT	:	Larder/लार्डर	
TIME ALLOWED	:	02 Hours	MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Draw the hierarchy of larder department. List five commercial larder equipment, their use, care and maintenance.

लार्डर विभाग के पदानुक्रम को बनाएं। पांच व्यावसायिक लार्डर उपकरण, उनके उपयोग, देखभाल और रखरखाव की सूची बनाएं।

OR/या

Draw and label the layout of larder department. Discuss the significance of sub-sections of larder department.

लार्डर विभाग का खाका खींचिए और नामांकित कीजिए। लार्डर विभाग के उप-वर्गों के महत्व पर चर्चा करें।

(5+5=10)

- Q.2. Draw and explain cuts of Pork.

पोर्क कट का चित्र बनाइए और समझाइए।

OR/या

Draw and explain cuts of Beef.

बीफ कट का चित्र बनाइए और समझाइए।

(10)

- Q.3. Classify fish. Name five famous cuts of fish.

मछलियों का वर्गीकरण कीजिए। मछली के पाँच प्रसिद्ध कटों के नाम लिखिए।

(5)

- Q.4. Explain the different types of Forcemeat.

फोर्समीट के विभिन्न प्रकारों को समझाइए।

(5)

- Q.5. Define salad. Discuss parts of salad.

सलाद को परिभाषित कीजिए। सलाद के भागों पर चर्चा करें।

(5)

Q.6. Explain in one or two lines (any five):

- | | | | |
|--------------|-------------|------------------------|-----------------|
| i) Ham | ii) Sausage | iii) Canapés | iv) Offals |
| v) Galantine | vi) Caviar | vii) Pate de foie gras | viii) Game Bird |

एक या दो पंक्तियों में समझाइए (कोई पाँच):

- | | | | |
|---------------|-------------|-----------------------|----------------|
| i) हैम | ii) सॉसेज | iii) कैनपेस | iv) ऑफल्स |
| v) गैलेन्टाइन | vi) कैवियार | vii) पाते दी फोई ग्रा | viii) गेम बर्ड |

(5x1=5)

Q.7. State True or False:

- Temperature for serving cold food is 140°F.
- Flat fish has 4 filets.
- Gorgonzola is a blue vein cheese.
- Collagen is a dessert.
- Capon is a starter from Italy.

सही या गलत बताएं:

- ठंडा भोजन परोसने के लिए तापमान 140° फ़ारेनहाइट होता है।
- चपटी मछली में 4 फीले होती हैं।
- गोरगोन्जोला एक ब्लू वेन चीज है।
- कोलेजन एक मिठाई है।
- कैपोन इटली का स्टार्टर है।

(5x1=5)

Q.8. Match the following:

- | | |
|---------------|--|
| i) Tapas | a) Japanese rice dish |
| ii) Antipasto | b) Small savoury dish from Spain |
| iii) Zakuski | c) Lebanese dining style |
| iv) Sushi | d) First course of bite size portions in Italy |
| v) Mezze | e) Cold hors d'oeuvres from Russia |

निम्नलिखित को मिलाएं:

- | | |
|----------------|---------------------------------------|
| i) तापस | क) जापानी चावल का व्यंजन |
| ii) एंटीपास्तो | ख) स्पेन का छोटा नमकीन व्यंजन |
| iii) ज़कुस्की | ग) लेबनानी भोजन शैली |
| iv) सुशी | घ) इटली में छोटे आकार वाला पहला कोर्स |
| v) मेजे | ङ) रूस के ठंडे व्यंजन |

(5x1=5)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
AADEMIC YEAR – 2022-2023

COURSE : 1 ½ Year Diploma in
Food Production / Food & Beverage Service/ Housekeeping/
Bakery & Confectionery
SUBJECT : Hygiene & Sanitation
TIME ALLOWED : 02 HRS. MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. Explain the beneficial role of micro-organism to food industry with suitable examples. (10)
- Q.2. i) Explain the receiving procedure for raw materials in the hotel.
ii) Suggest ways to store perishable and non-perishable items in the general store of a hotel. (10)
- Q.3. Differentiate between contamination of food and spoilage of food.
OR
List the steps to properly wash your hands while handling food. (5)
- Q.4. Discuss the principles of HACCP.
OR
Elucidate the role of FSSAI. (5)
- Q.5. Discuss wounds and its precaution. (5)
- Q.6. Write the different methods of waste disposal.
OR
Write advantages of waste disposal. (5)
- Q.7. Explain the following terms (any five):
i) 3 R of waste management
ii) Swachh Bharat Abhiyan
iii) Safe service of food
iv) Laceration
v) Danger zone
vi) First aid (5x1=5)
- Q.8. State True or False:
i) During food handling, always use single use fresh gloves.
ii) Do comb / brush your hair when you are near food.
iii) Food poisoning is caused by algae only.
iv) Hygiene is the study of disease.
v) Cooked and raw food can be kept together. (5x1=5)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2022-2023

COURSE	:	Diploma in Food Production	
SUBJECT	:	Cookery/कूकरी	
TIME ALLOWED	:	03 Hours	MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Define sauces. Discuss in short mother sauces.
सॉस को परिभाषित करें। संक्षिप्त में मदर सॉस की चर्चा करें। (10)

OR/या

Draw a neat labelled diagram of an egg. In brief describe various methods of cooking egg.
अंडे का स्वच्छ नामांकित चित्र बनाइए। अंडे पकाने की विभिन्न विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। (5+5=10)

- Q.2. Name any five continental vegetables. Discuss the effect of heat on green vegetables in acidic and alkaline medium.
किन्हीं पाँच महाद्वीपीय सब्जियों के नाम लिखिए। अम्लीय और क्षारीय माध्यम में हरी सब्जियों पर ताप के प्रभाव की विवेचना कीजिए। (5+5=10)

OR/या

Elucidate any four types of pastry.
पेस्ट्री के किन्हीं चार प्रकारों को स्पष्ट कीजिए। (10)

- Q.3. Discuss any two conventional and non-conventional methods of cooking.
खाना पकाने की किन्हीं दो पारंपरिक और गैर-पारंपरिक विधियों की चर्चा कीजिए। (4x2½=10)

OR/या

Discuss the importance of kitchen in hotel. Classify raw material and their uses in cooking.
होटल में रसोई के महत्व की चर्चा कीजिए। खाना पकाने में कच्चे माल और उनके उपयोग को वर्गीकृत करें। (10)

- Q.4. Write the selection criteria for (any two):

- i) Fish
- ii) Vegetables
- iii) Meat

किन्हीं दो के लिए चयन मानदंड लिखिए:

- i) मछली
- ii) सब्जियाँ
- iii) मांस

- Q.5. (2x5=10)
- Draw the kitchen organization chart of a five star hotel.
 - Discuss the importance of kitchen stewarding.
- एक पंचसितारा होटल का रसोई संगठन चार्ट बनाइए।
 - किचन स्टीवर्डिंग के महत्व पर चर्चा करें।

OR/या

(5+5=10)

Enlist and explain the importance of raw material required for bread making.
ब्रेड बनाने के लिए आवश्यक कच्चे माल की सूची बनाएँ और उनके महत्त्व की चर्चा करें।

- Q.6. Write short notes on (any two): (10)
- Standard Yield
 - Standard Recipe
 - Portion Control
 - Purchase specification

किन्ही दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखें:

- स्टैंडर्ड यील्ड
- स्टैंडर्ड रेसिपी
- भाग नियंत्रण
- खरीद विनिर्देश

- Q.7. (2x5=10)
- Name five international breads with their country of origin.
 - Name five international soups with their country of origin.
- पाँच अंतरराष्ट्रीय ब्रेड के नाम उनके मूल देश के साथ लिखें।
 - पाँच अंतरराष्ट्रीय सूपों के नाम उनके मूल देश के साथ लिखें।

- Q.8. Explain in few lines (any ten): (5+5=10)
- | | | | |
|---------------|-------------------|--------------------|---------------|
| i) Roux | ii) Julienne | iii) Danish pastry | iv) Consommé |
| v) Velouté | vi) Bouquet garni | vii) Beurre Manié | viii) Basting |
| ix) Indenting | x) Aspic | xi) Demi-glace | xii) Mirepoix |
- कुछ पंक्तियों में व्याख्या कीजिए (कोई दस):
- | | | | |
|---------------|----------------|---------------------|----------------|
| i) रू | ii) जुलिएन | iii) डेनिश पेस्ट्री | iv) कंसोमे |
| v) वेलूते | vi) बुके गर्नी | vii) बर मनि | viii) बास्टिंग |
| ix) इंडेंटिंग | x) एस्पिक | xi) डेमी-ग्लेस | xii) मिरेपुआ |

- Q.9. State True or False: (10x1=10)
- Mixing two or more ingredients thoroughly is known as blending.
 - Au bleu means well cooked.
 - The correct storage temperature for stocks is 1°C-4°C.
 - Brown stock is used for stew and sauces.
 - Mornay is a derivative of Bechamel Sauce.
 - Croutons are dices made from Bacon.
 - Artichoke is used to make hors d'oeuvres.
 - Darne is a type of fish cut.
 - Parmesan is cheese which originated from France.
 - Chef Communard is also known as relief cook.

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2022-2023

COURSE : 1 ½ Year Diploma in
Food Production / Bakery & Confectionery
SUBJECT : Food Costing/फूड कोस्टिंग
TIME ALLOWED : 02 HRS

MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

Q.1. What is menu pricing? Explain any two types of menus along with their pricing method.

मेनू मूल्य निर्धारण क्या है? किन्ही दो प्रकार के मेन्यू के मूल्य निर्धारण पद्धति की व्याख्या कीजिए।

OR/या

Discuss the importance of food costing. In short describe the various methods of determining food cost.

भोजन की लागत के महत्व पर चर्चा करें। खाद्य लागत निर्धारण की विभिन्न विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए।

(10)

Q.2. What is standard recipe? Enlist the advantages of standard recipe.

स्टैंडर्ड रेसिपी क्या है? स्टैंडर्ड रेसिपी के लाभों को सूचीबद्ध कीजिए।

OR/या

Explain the various types of costs related to food and beverage business.

खाद्य और पेय व्यवसाय से संबंधित विभिन्न प्रकार की लागतों की व्याख्या कीजिए।

(10)

Q.3. Differentiate between LIFO and FIFO.

लीफो और फीफो के बीच अंतर लिखें।

(5)

Q.4. Discuss the importance of portion control.

भाग नियंत्रण के महत्व पर चर्चा करें।

(5)

Q.5. Explain Butcher's yield with the help of a suitable example.

उपयुक्त उदाहरण की सहायता से बूचर यिल्ड की व्याख्या कीजिए।

(5)

Q.6. Calculate the Material cost from the following information:

Opening Stock	Rs. 20,000/-
Purchases	Rs. 50,000/-
Closing Stock	Rs. 10,000/-
Food consumed by staff	Rs. 1,000/-
Food served to guests (as complementary)	Rs. 600/-

निम्नलिखित जानकारी से सामग्री लागत की गणना करें:

ओपनिंग स्टॉक	रु. 20,000/-
खरीद	रु. 50,000/-
क्लोजिंग स्टॉक	रु. 10,000/-
कर्मचारियों द्वारा खाया गया भोजन	रु. 1,000/-
मेहमानों को परोसा जाने वाला भोजन (पूरक के रूप में)	रु. 600/-

(5)

Q.7. State true or false:

- The time gap between placing an order and receiving it is called lead-time.
- Recipe is a list of dishes available in a meal.
- A cyclic menu is changed on daily basis.
- Requisition is essential for purchase of raw material.
- Store control ensures adequate food supplies and minimizes wastage.

सही या गलत बताएं:

- ऑर्डर देने और इसे प्राप्त करने के बीच के समय अंतराल को लीड-टाइम कहा जाता है।
- पकाने की विधि भोजन में उपलब्ध व्यंजनों की एक सूची है।
- साईक्लिक मेनू दैनिक आधार पर बदला जाता है।
- कच्चे माल की खरीद के लिए मांग करना आवश्यक है।
- स्टोर नियंत्रण पर्याप्त खाद्य आपूर्ति सुनिश्चित करता है और बर्बादी को कम करता है।

(5x1=5)

Q.8. Match the following:

i) Purchase of spices	a) Control measure
ii) Invoice	b) Perishable items
iii) KOT	c) Change in food weight
iv) Meat and poultry	d) Food cost
v) Cooking Yield	e) Receiving

निम्नलिखित को मिलाएं:

- | | |
|----------------------|---------------------------|
| i) मसालों की खरीद | क) नियंत्रण के उपाय |
| ii) इन्वाइस | ख) खराब होने वाली सामग्री |
| iii) केओटी | ग) भोजन भार में परिवर्तन |
| iv) मांस और पौल्ट्री | घ) भोजन की लागत |
| v) कूकिंग यील्ड | ङ) प्राप्त करना |

(5x1=5)
