

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR - 2023-2024



COURSE : Diploma in Food Production
SUBJECT : Nutrition/न्यूट्रिशन
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. List the basic five food groups giving two examples of foods in each food group, also briefly highlight the main nutrients in each food group.
प्रत्येक खाद्य समूह में खाद्य पदार्थों के दो उदाहरण देते हुए मूल पाँच खाद्य समूहों की सूची बनाएं, प्रत्येक खाद्य समूह में मुख्य पोषक तत्वों पर भी संक्षेप में प्रकाश डालें।

OR/या

What factors must be considered while planning a menu for a family? Also, in brief, explain the importance of food in daily life.
किसी परिवार के लिए मेनू की योजना बनाते समय किन कारकों पर विचार किया जाना चाहिए? साथ ही दैनिक जीवन में भोजन के महत्व को संक्षेप में समझाइये।

(10)

- Q.2. List the functions and sources of the following (any two):

i) Proteins ii) Fats iii) Carbohydrates iv) Calcium

निम्नलिखित के कार्य और स्रोतों की सूची बनाएं (कोई दो):

i) प्रोटीन ii) वसा iii) कार्बोहाइड्रेट iv) कैल्शियम

(2x5=10)

- Q.3. Define the following (any five):

i) Calorie ii) Balanced Diet iii) Monosaccharide
iv) Specific Dynamic Action v) Micronutrients vi) Nutrition
vii) Malnutrition viii) RDA(Recommended Dietary Allowances)

निम्नलिखित को परिभाषित करें (कोई पांच):

i) कैलोरी ii) संतुलित आहार iii) मोनोसैकेराइड
iv) विशिष्ट गतिशील क्रिया v) सूक्ष्म पोषक तत्व vi) पोषण
vii) कुपोषण viii) RDA (अनुशंसित आहार भत्ता)

(5x2=10)

- Q.4. What happens in case of:

i) Excessive carbohydrate intake
ii) Deficiency of iron

निम्नलिखित के मामले में क्या होता है:

i) अत्यधिक कार्बोहाइड्रेट का सेवन
ii) लोह पदार्थ की कमी

(2x2½=5)

- Q.5. Differentiate between the following (any one):

i) Fat-soluble vitamins and water-soluble vitamins
ii) Complete proteins and incomplete proteins
iii) Monosaccharides and polysaccharides

निम्नलिखित के बीच अंतर करें (कोई एक):

- i) वसा में घुलनशील विटामिन और पानी में घुलनशील विटामिन
- ii) पूर्ण प्रोटीन और अपूर्ण प्रोटीन
- iii) मोनोसैकेराइड और पॉलीसैकेराइड

(5)

Q.6. Fill in the blanks:

- i) _____ is an animal starch stored in all animals.
- ii) _____ is found in all sprouted and malted products.
- iii) Scurvy is a deficiency disease of _____.
- iv) Deficiency of iodine is causes _____.
- v) Pellagra which means a rough skin is caused due to the insufficient intake of _____ in the diet.
- vi) The implementation of the principle of nutrition in one's daily diet is an appetizing way in _____.
- vii) _____ is present principally as hemoglobin of the red blood cells (RBC).
- viii) _____ results in extreme deficiency of water and fluids.
- ix) Flax seeds are a good source of _____ fatty acids.
- x) _____ regulates the body temperature through evaporation from the lungs and skin.

रिक्त स्थान भरें:

- i) _____ सभी जानवरों में संग्रहित एक पशु स्टार्च है।
- ii) _____ सभी अंकुरित और माल्टेड उत्पादों में पाया जाता है।
- iii) स्कर्वी _____ की कमी से होने वाला रोग है।
- iv) आयोडीन की कमी _____ का कारण बनती है।
- v) पेलाग्रा जिसका अर्थ है खुरदरी त्वचा, आहार में _____ के अपर्याप्त सेवन के कारण होती है।
- vi) किसी के दैनिक आहार में पोषण के सिद्धांत का कार्यान्वयन _____ में एक स्वादिष्ट तरीका है।
- vii) _____ मुख्य रूप से लाल रक्त कोशिकाओं (RBC) के हीमोग्लोबिन के रूप में मौजूद होता है।
- viii) _____ के परिणामस्वरूप पानी और तरल पदार्थों की अत्यधिक कमी हो जाती है।
- ix) अलसी के बीज _____ फैटी एसिड का एक अच्छा स्रोत हैं।
- x) _____ फेफड़ों और त्वचा से वाष्पीकरण के माध्यम से शरीर के तापमान को नियंत्रित करता है।

(10x1=10)



SUBJECT CODE: DFP-04

EXAM DATE: 15.05.2024

ROLL No.....

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR - 2023-2024



COURSE : Diploma in Food Production
SUBJECT : Commodities/कौमोडिटीस
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. Describe pulses. Explain its types & uses.
दालों का वर्णन करें। इसके प्रकार एवं उपयोग बताइये।
OR/या
Explain the different types of fruits with examples. Also, write the usage of fruits in bakery & confectionery.
विभिन्न प्रकार के फलों को उदाहरण सहित समझाइये। बेकरी और कन्फेक्शनरी में फलों का उपयोग भी लिखें। (10)
- Q.2. With the help of a neat diagram, explain the structure of wheat.
एक स्वच्छ चित्र की सहायता से गेहूँ की संरचना समझाइये।
OR/या
List four dairy products, their composition and uses in an Indian kitchen.
भारतीय रसोई में चार डेयरी उत्पादों, उनकी संरचना और उपयोग की सूची बनाएं। (10)
- Q.3. List the names of five breakfast cereals served in breakfast buffet of a hotel.
किसी होटल के नाश्ता बुफे में परोसे जाने वाले पाँच नाश्ता अनाजों के नाम सूचीबद्ध करें। (5)
- Q.4. What is AGMARK?
AGMARK क्या है? (5)
- Q.5. Enlist the role of spices in Indian cookery.
भारतीय पाक कला में मसालों की भूमिका सूचीबद्ध करें। (5)
- Q.6. List five herbs used in continental cuisine.
महाद्वीपीय व्यंजनों में उपयोग की जाने वाली पाँच herbs की सूची बनाएँ। (5)
- Q.7. Explain the following (any two):
i) ISI ii) FSSAI iii) Food Adulterants iv) Pasteurization
निम्नलिखित को स्पष्ट करें (कोई दो):
i) ISI ii) FSSAI iii) खाद्य मिलावट iv) पाश्चुरीकरण (2x2½=5)
- Q.8. Fill in the blanks:
i) _____ is a stoned fruit.
ii) UHT is milk processed at _____.
iii) Minimum milk fat present in single cream is _____.
iv) Separating milk into solid curds and liquid whey is _____.
v) _____ is a preservative used to improve flavor and shelf life of dairy products.

रिक्त स्थान भरें:

- i) गुठलीदार एक गुठलीदार फल है।
ii) UHT दूध को _____ पर संसाधित किया जाता है।
iii) एकल क्रीम में मौजूद न्यूनतम दूध वसा _____ है।
iv) दूध को ठोस दही और तरल मट्टे में अलग करना _____ है।
v) _____ एक परिरक्षक है जिसका उपयोग डेयरी उत्पादों के स्वाद और शेल्फ जीवन को बेहतर बनाने के लिए किया जाता है।

(5x1=5)



ROLL No.

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR - 2023-2024



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. In larder section, what are the factors to be considered while undertaking storage of fresh water fish and shellfish? Describe in detail.
लार्डर अनुभाग में, ताजे पानी की मछली और शेलफिश का भंडारण करते समय किन कारकों पर विचार किया जाना चाहिए? विस्तार से वर्णन करें।

OR/या

List five larder equipment, their functions and way to maintain them after every use.

पांच लार्डर उपकरणों, उनके कार्यों और प्रत्येक उपयोग के बाद उनके रखरखाव के तरीके की सूची बनाएं।

(10)

- Q.2. Draw a neat diagram of lamb showing primal cuts of lamb. Also, write the uses of each cut.
Lamb का एक साफ-सुथरा चित्र बनाएं जिसमें उसके cuts दिखाए गए हों। प्रत्येक कट के उपयोग भी लिखिए।

OR/या

Define sandwich. Explain any four types of sandwich.

सैंडविच को परिभाषित करें। सैंडविच के किन्हीं चार प्रकारों को समझाइये।

(10)

- Q.3. Describe the following in few lines (any two):
i) Canapé ii) Galantine iii) Vinaigrette iv) Larding v) Garde Manger
निम्नलिखित का वर्णन कुछ पंक्तियों में करें (कोई दो):
i) कैनेपी ii) गैलेंटाइन iii) विनैग्रेट iv) लार्डिंग v) गार्ड मांजर

(2x2½=5)

- Q.4. Describe force meat & their uses.
फोर्स मीट और उनके उपयोग का वर्णन करें।

(5)

- Q.5. Draw a neat diagram of model larder kitchen of a large five star deluxe hotel.
एक बड़े पांच सितारा डीलक्स होटल के मॉडल लार्डर किचन का एक साफ चित्र बनाएं।

(5)

- Q.6. Explain the concept of cold buffets. Name few items which are essentially displayed in a cold buffet.
ठंडे बुफे की अवधारणा को समझाइये। कुछ वस्तुओं के नाम बताइए जो अनिवार्य रूप से ठंडे बुफे में प्रदर्शित की जाती हैं।

(5)

- Q.7. Differentiate between poultry & game with suitable examples.
उपयुक्त उदाहरणों के साथ पौल्ट्री और गेम के बीच अंतर स्पष्ट करें।

(5)

Q.8. Match the following:

- i) Canapé
- ii) Pâté
- iii) Lard
- iv) Profiterole
- v) Butchers Block

- a) Animal fat
- b) Jointing & cutting meat
- c) Choux pastry
- d) Forcemeat
- e) Hors d' oeuvre

निम्नलिखित को मिलाएं:

- i) कैनेपी
- ii) पाते
- iii) लार्ड
- iv) Profiterole
- v) बुचर्स ब्लॉक

- क) पशु वसा
- ख) मांस को काटना
- ग) शू पेस्टी
- घ) फोर्समीट
- ङ) ओदव

(5x1=5)



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR - 2023-2024



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. List the aims & objectives of cooking. Why is balancing of recipe crucial?
खाना पकाने के लक्ष्य और उद्देश्य सूचीबद्ध करें। रेसिपी का संतुलन क्यों महत्वपूर्ण है?
OR/या
Define stock. Explain different types of stocks.
स्टॉक को परिभाषित करें। विभिन्न प्रकार के स्टॉक समझाइये। (10)
- Q.2. Explain any five methods of cooking fish.
मछली पकाने की कोई पाँच विधियाँ समझाइये।
OR/या
What are the effects of heat on various vegetables in acid and alkaline medium?
अम्ल और क्षारीय माध्यम में विभिन्न सब्जियों पर ताप का क्या प्रभाव पड़ता है? (10)
- Q.3. Draw a labelled diagram of an egg. Discuss the ways of selecting good quality eggs.
अंडे का नामांकित चित्र बनाइये। अच्छी गुणवत्ता वाले अंडे चुनने के तरीकों पर चर्चा करें।
OR/या
What is menu planning? What are the points to keep in mind while selecting the dishes for the menu?
मेनू योजना क्या है? मेनू के लिए व्यंजन चुनते समय किन बातों का ध्यान रखना चाहिए? (10)
- Q.4. Classify the various types of vegetables with two examples in each category.
प्रत्येक श्रेणी में दो उदाहरणों के साथ विभिन्न प्रकार की सब्जियों को वर्गीकृत करें।
OR/या
In few lines, describe various mother sauces. Also, write names of two derivative sauces under each category.
कुछ पंक्तियों में विभिन्न मदर सॉस का वर्णन करें। साथ ही, प्रत्येक श्रेणी के अंतर्गत दो व्युत्पन्न सॉस के नाम भी लिखें। (10)
- Q.5. Define and classify soups. Name five international soups with their country of origin.
सूप को परिभाषित एवं वर्गीकृत करें। पाँच अंतर्राष्ट्रीय सूपों के नाम उनके मूल देश सहित बताइए। (10)
- Q.6. Draw an organization chart for a kitchen in a five star category hotel. What are the duties and responsibilities of an executive chef?
पाँच सितारा श्रेणी के होटल में रसोई के लिए एक संगठन चार्ट बनाएं। एक कार्यकारी शेफ के कर्तव्य और जिम्मेदारियाँ क्या हैं? (10)
- Q.7. Define pastry. Write the recipe of any one pastry of your choice.
पेस्ट्री को परिभाषित करें। अपनी पसंद की किसी एक पेस्ट्री की रेसिपी लिखें। (10)
- Q.8. Define the following terms in few lines (any five):
i) Standard yield ii) Mise-en-place iii) Standard Recipe
iv) Braising v) Portion control vi) Purchase specification vii) Gluten
viii) Solar Cooking ix) Mixing methods
x) Microwave cooking

निम्नलिखित शब्दों को कुछ पंक्तियों में परिभाषित करें (कोई पाँच):

- i) मानक उपज
iv) ब्रेडिंग
vii) ग्लूटेन
x) माइक्रोवेव कुकिंग

- ii) मिस-एन-प्ला
v) भाग नियंत्रण
viii) सोलर कुकिंग

- iii) मानक रेसिपी
vi) खरीद विशिष्टता
ix) मिश्रण के तरीके

(5x2=10)

Q.9. State True or False:

- i) Rechauffe means using leftover foods in some form or the other.
ii) Blood can be used as a thickening agent.
iii) Mixed fruit salad with mayonnaise dressing is an example of simple salad.
iv) Green vegetables should be cooked covered to retain the colour.
v) Egg which floats in water should be discarded.
vi) Roasts should be cooked at a low temperature.
vii) A round fish has four fillets.
viii) Artichoke is a type of fruit.
ix) The correct term for a conical strainer is chinois.
x) Frozen breaded (crumbed) food items should not be defrosted prior to deep frying.

सही या गलत बताएं:

- i) रीशॉफ़ का अर्थ है बचे हुए खाद्य पदार्थों को किसी न किसी रूप में उपयोग करना।
ii) रक्त को गाढ़ा करने वाले एजेंट के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है।
iii) मेयोनेज़ ड्रेसिंग के साथ मिश्रित फलों का सलाद साधारण सलाद का एक उदाहरण है।
iv) हरी सब्जियों का रंग बरकरार रखने के लिए उन्हें ढककर पकाना चाहिए।
v) जो अंडा पानी में तैरता है उसे फेंक देना चाहिए।
vi) रोस्टों को कम तापमान पर पकाना चाहिए।
vii) एक गोल मछली में चार फ़िललेट होते हैं।
viii) आटिचोक एक प्रकार का फल है।
ix) शंकाकार छलनी के लिए सही शब्द चिनॉइस है।
x) जमे हुए ब्रेडेड (टुकड़ों में) खाद्य पदार्थों को डीप फ्राई करने से पहले डीफ्रॉस्ट नहीं किया जाना चाहिए।

(10x1=10)

Q.10. Match the following:

- i) Flat fish
ii) Fermentation
iii) Espagnole
iv) Mayonnaise
v) Paneer
vi) Cereal
vii) Tuber
viii) Garnish
ix) Menu Planning
x) Corn Flour Slurry

- a) Thousand island
b) Non-perishable food item
c) Thickening agent
d) Pomferet
e) Potato
f) Brown roux
g) Yeast
h) Perishable food item
i) Availability of raw items
j) Croutons

निम्नलिखित को मिलाएं:

- i) चपटी मछली
ii) किण्वन
iii) एस्पैग्नोल
iv) मेयोनेज़
v) पनीर
vi) अनाज
vii) कंद
viii) गार्निश
ix) मेनू योजना
x) मक्के के आटे का घोल

- क) थाउसैंड आइलैंड
ख) न खराब होने वाला खाद्य पदार्थ
ग) गाढ़ा करने वाला एजेंट
घ) पोम्फेरेट
ङ) आलू
च) ब्राउन रूक्स
छ) खमीर
ज) खराब होने वाला खाद्य पदार्थ
झ) कच्ची वस्तुओं की उपलब्धता
ञ) कूटोन

(10x1=10)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2023-2024



COURSE	:	1 ½ Year Diploma in Food Production / Bakery & Confectionery
SUBJECT	:	Food Costing/फूड कोस्टिंग
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. Explain standard recipe and highlight its importance in a commercial kitchen. Write standard recipe for an appetizer of your choice.
मानक व्यंजन की व्याख्या करें और व्यावसायिक रसोई में इसके महत्व पर प्रकाश डालें। अपनी पसंद के ऐपेटाइज़र के लिए मानक नुस्खा लिखें।

OR/या

Explain various cost incurred by a medium size hotel to run daily operations.
एक मध्यम आकार के होटल द्वारा दैनिक परिचालन चलाने के लिए की जाने वाली विभिन्न लागतों की व्याख्या करें।

(10)

- Q.2. Why is it important to ensure portion control in a kitchen? Write ways in which portion control may be practiced in staff canteen of a large hotel.
रसोई में भाग नियंत्रण सुनिश्चित करना क्यों महत्वपूर्ण है? किसी बड़े होटल की स्टाफ कैंटीन में भाग नियंत्रण किस प्रकार किया जा सकता है, इसके तरीके लिखें।

OR/या

What are the key considerations in planning a restaurant menu? Write ways in which the pricing of the menu can be done.

रेस्तरां मेनू की योजना बनाते समय मुख्य बातें क्या हैं? उन तरीकों को लिखें जिनसे मेनू का मूल्य निर्धारण किया जा सकता है।

(10)

- Q.3. Differentiate between LIFO and FIFO with examples.
उदाहरण सहित LIFO और FIFO के बीच अंतर बताएं।

OR/या

Differentiate between butchers yield & cooking yield.
बूचर्स यील्ड और कूकिंग यील्ड के बीच अंतर बताएं।

(5)

- Q.4. Describe any two types of menus.
किन्हीं दो प्रकार के मेनू का वर्णन करें।

(5)

- Q.5. Highlight the steps involved in purchasing non-perishable items.
जल्दी खराब न होने वाली वस्तुओं को खरीदने में शामिल चरणों पर प्रकाश डालें।

(5)

- Q.6. How can you control the production & sales of food items in a restaurant?
आप किसी रेस्तरां में खाद्य पदार्थों के उत्पादन और बिक्री को कैसे नियंत्रित कर सकते हैं?

(5)

- Q.7. A. Fill in the blanks:

- Wages paid to staff come under _____.
- Fixed menu is also known as _____.
- QSR stands for _____.
- BOT stands for _____.
- Adjustment factor is used in _____.

A. रिक्त स्थान भरें:

- कर्मचारियों को दिया जाने वाला वेतन _____ के अंतर्गत आता है।
- निश्चित मेनू को _____ के रूप में भी जाना जाता है।
- QSR का मतलब _____ है।
- BOT का मतलब _____ है।
- समायोजन कारक का उपयोग _____ में किया जाता है।

B. State True or False:

- Drained weight is checked for canned food.
- In blind receiving, an invoice is provided to the store keeper.
- Cost of food incurred in preparing meal served is miscellaneous cost.
- FIFO is an issuing procedure.
- Yield is the actual quantity of finished or processed food product.

B. सही या गलत बताएं:

- डिब्बाबंद भोजन के लिए सूखे वजन की जाँच की जाती है।
- ब्लाइंड रिसिविंग में, स्टोर कीपर को एक चालान प्रदान किया जाता है।
- परोसे गए भोजन को तैयार करने में हुई भोजन की लागत विविध लागत है।
- FIFO एक जारी करने की प्रक्रिया है।
- उपज तैयार या प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद की वास्तविक मात्रा है।

(5+5=10)



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2023-2024

COURSE	:	1 ½ Year Diploma in Food Production / Food & Beverage Service/ Housekeeping/ Bakery & Confectionery	
SUBJECT	:	Hygiene & Sanitation / हाइजीन व सैनीटेशन	
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. Micro-organisms are crucial to food industry. Justify the statement with suitable examples. Also, write ways to store food items which contains micro-organisms.
खाद्य उद्योग के लिए सूक्ष्म जीव महत्वपूर्ण हैं। उपयुक्त कथन की उदाहरणों सहित पुष्टि कीजिए। इसके अलावा, उन खाद्य पदार्थों को संग्रहित करने के तरीके लिखें जिनमें सूक्ष्म जीव शामिल होते हैं।

OR/या

Describe the signs of food spoilage. Which micro-organisms are responsible for food spoilage? List ways to prevent food spoilage.

भोजन के खराब होने के लक्षणों का वर्णन करें। भोजन खराब होने के लिए कौन से सूक्ष्म जीव जिम्मेदार हैं? भोजन को खराब होने से बचाने के उपाय सूचीबद्ध करें।

(10)

- Q.2. As a food handler, design SOP's for:

- Preparation of food
- Cooking of food
- Storage of food

एक खाद्य संचालक के रूप में, निम्नलिखित के लिए SOP डिज़ाइन करें:

- भोजन की तैयारी
- भोजन पकाना
- भोजन का भंडारण

OR/या

Illustrate the principles of HACCP in food industry.

खाद्य उद्योग में HACCP के सिद्धांतों का वर्णन करें।

(10)

- Q.3. Write the steps involved in hand washing.

हाथ धोने में शामिल चरणों को लिखिए।

OR/या

Discuss the role of FSSAI.
FSSAI की भूमिका पर चर्चा करें।

(5)

- Q.4. In brief, explain the principles of First aid.

प्राथमिक चिकित्सा के सिद्धांतों को संक्षेप में समझाइये।

(5)

- Q.5. In few lines, explain (any four):

- Danger Zone temperature
- Blast freezing
- Dishwashing methods
- Sanitation
- Cross-contamination
- Service of food



निम्न को कुछ पंक्तियों में समझाइए (कोई चार):

- i) डेंजर जॉन टेपरेचर
- ii) ब्लास्ट फ्रीजिंग
- iii) बर्तन धोने के तरीके
- iv) स्वच्छता
- v) क्रॉस-संदूषण
- vi) भोजन का परोसना

(4x2½=10)

Q.6. State True or False:

- i) Bacteria can only be seen under a microscope.
- ii) Clostridium Botulinum is caused by staphylococci.
- iii) Landfilling is a method of garbage disposal.
- iv) Cross-contamination may lead to food poisoning.
- v) Eggs cannot be stored in the deep freezer.
- vi) Fumigation is not a pest controlling method.
- vii) Manual dish washing method is more expensive than mechanical dishwashing method.
- viii) Cooked and raw food should be stored separately.
- ix) Food can remain in danger zone for seven hours before it starts to spoil.
- x) FSSAI is the first international food standard body.

सही या गलत बताएं:

- i) बैक्टीरिया को केवल माइक्रोस्कोप से ही देखा जा सकता है।
- ii) क्लोस्ट्रीडियम बोटुलिनम स्टेफिलोकोसी के कारण होता है।
- iii) लैंडफिलिंग कचरा निपटान की एक विधि है।
- iv) क्रॉस-संदूषण से खाद्य विषाक्तता हो सकती है।
- v) अंडे को डीप फ्रीजर में संग्रहित नहीं किया जा सकता।
- vi) धूम्रकरण कोई कीट नियंत्रण विधि नहीं है।
- vii) मैनुअल डिशवॉशिंग विधि मैकेनिकल डिशवॉशिंग विधि की तुलना में अधिक महंगी है।
- viii) पका हुआ और कच्चा भोजन अलग-अलग संग्रहित किया जाना चाहिए।
- ix) भोजन खराब होने से पहले सात घंटे तक डेंजर जॉन में रह सकता है।
- x) FSSAI पहली अंतरराष्ट्रीय खाद्य मानक संस्था है।

(10x1=10)



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2024-2025

COURSE/पाठ्यक्रम : 1 ½ Year Diploma in
Food Production / Food & Beverage Service/ Housekeeping/
Bakery & Confectionery
फूड प्रोडक्शन/फूड एंड बेवरीज सर्विस/हाउसकीपिंग/बेकरी एवं कंफेक्शनरी में
1 ½ वर्षीय डिप्लोमा

SUBJECT/विषय : Hygiene & Sanitation/हाइजीन व सैनीटेशन

TIME ALLOWED/आवंटित समय : 02 Hours/02 घंटे

MAX. MARKS: 50

अधिकतम अंक: 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 the use of HACCP in catering industry? List the seven principles on which HACCP is based?
खानपान उद्योग में एचएसीसीपी का क्या उपयोग है? उन सात सिद्धांतों को सूचीबद्ध तरीके से लिखें जिन पर एचएसीसीपी आधारित है?

OR/या

Why is food processing necessary? Discuss the effect of heat processing on the nutritive value of food.
खाद्य प्रसंस्करण क्यों आवश्यक है? खाद्य पदार्थों के पोषण स्तर पर ताप प्रसंस्करण के प्रभाव की चर्चा करें।

(10)

Q.2. Describe the different types of waste generated in kitchen.
रसोईघर में उत्पन्न होने वाले विभिन्न प्रकार के अपशिष्टों का वर्णन करें।

OR/या

List ten common faults in food preparation and services.
भोजन तैयार करने और परोसने में दस सामान्य गलतियों को सूचीबद्ध करके लिखें।

(10)

Q.3. Differentiate between:
अंतर स्पष्ट करें:

- Spoilage and contamination of food
भोजन का खराब होना और दूषित होना
- Chilling and freezing
ठंडा करना और जमाना

OR/या

List the various factors which affect microbial growth and explain any two of these factors.
सूक्ष्मजीव वृद्धि को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों को सूचीबद्ध रूप से लिखें तथा उनमें से किन्हीं दो कारकों को सविस्तार समझाइये।

(5)

Q.4. Briefly explain the following (any two):
निम्नलिखित को संक्षेप में समझाइये (कोई दो):

- Food Microbiology/खाद्य सूक्ष्म जीव विज्ञान
- Thawing/विगलन
- FSSAI/एफएसएसआई
- Personal Hygiene/निजी स्वच्छता
- Allergy/एलर्जी

(2x2½ =5)

Q.5. Why India needs Swachh Bharat Abhiyan?
भारत को स्वच्छ भारत अभियान की क्यों आवश्यकता है?

(5)

Q.6. State True or False:
सही या गलत बताएं:

- Plastic cups are biodegradable.
प्लास्टिक के कप बायोडीग्रेडेबल हैं।
- Nirmal Bharat Mission programme is going to re-launch as Swachh Bharat Mission.
निर्मल भारत मिशन कार्यक्रम को स्वच्छ भारत मिशन के रूप में पुनः शुरू किया जाएगा।

- iii) The act of conducting a planned sequence is known as Monitor.
 लाइव सीक्वेंस को संचालित करने के कार्य को मॉनिटर के रूप में जाना जाता है।
- iv) Burns are caused by steam or hot water called a scald.
 जलन भाप या गर्म पानी के कारण होती है जिसे स्काल्ड कहा जाता है।
- v) Salmonella is not water borne disease.
 साल्मोनेला जल जनित रोग नहीं है।

(5x1=5)

Q.7. Fill in the Blanks.

रिक्त स्थान भरें।

- i) Short radio waves which can be used to cook food _____.
 लघु रेडियो तरंगें जिनका उपयोग भोजन पकाने के लिए किया जा सकता है _____।
- ii) Anemia is caused due to deficiency of _____.
 एनीमिया _____ की कमी के कारण होता है।
- iii) Food prepared in excess and remains after a meal _____.
 अधिक मात्रा में पकाया गया भोजन तथा खाने के बाद बचा हुआ भोजन _____ होता है।
- iv) _____ is a unit for measuring radiation.
 _____ रेडीएशन मापने की एक इकाई है।
- v) _____ term derived from the Greek word Hygieia.
 _____ शब्द ग्रीक शब्द हाइजीया से लिया गया है।

(5x1=5)

Q.8. Match the following:

मिलान करें:

- | | |
|----------------------------------|---|
| i) Bacteria/बैक्टीरिया | a) Food Intoxication/फूड इन्टोक्सिकेशन |
| ii) Food poisoning/फूड पॉइसोनिंग | b) Sound and healthy/साउंड एंड हेल्थी |
| iii) Sanitation/सैनिटेशन | c) First-in, First-out/फर्स्ट इन, फर्स्ट आउट |
| iv) FIFO/एफआईएफओ | d) Microorganisms/सूक्ष्मजीव |
| v) CCP/सीसीपी | e) Critical control point/क्रिटिकल कण्ट्रोल पॉइंट |

(5x1=5)



SUBJECT CODE: DCS-02

EXAM DATE: 06.05.2025

ROLL No.

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2024-2025



COURSE/पाठ्यक्रम : 1 ½ Year Diploma in
Food Production / Bakery & Confectionery
फूड प्रोडक्शन/बेकरी एवं कंफेक्शनरी में 1 ½ वर्षीय डिप्लोमा

SUBJECT/विषय : Food Costing/फूड कोस्टिंग

TIME ALLOWED/आवंटित समय : 02 Hours/02 घंटे

MAX. MARKS: 50
अधिकतम अंक: 50

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

- Q.1. Discuss about the different types of menus used in a catering establishment. Write a short note about the various factors to be kept in mind while determining the selling price of menu.
केटरिंग प्रतिष्ठान में इस्तेमाल किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के मेनू के बारे में चर्चा करें। मेनू में विक्रय मूल्य निर्धारित करते समय ध्यान में रखे जाने वाले विभिन्न कारकों के विषय में एक संक्षिप्त नोट लिखें।

OR/या

Discuss about the importance and steps of the cooking loss test.
कुकिंग लोस टेस्ट के महत्व और चरणों के बारे में चर्चा करें।

(10)

- Q.2. Define food cost and state the objectives of determining the food cost for an establishment. During the month of January the food cost percentage of restaurant ABC was 25% and in the month of February the food cost percentage of the same restaurant jumped to 30% from the point of view of the owner which is more suitable amongst these two write your answer with valid jurisdiction.
फूड कोस्ट को परिभाषित करें और किसी प्रतिष्ठान के लिए फूड कोस्ट निर्धारित करने के लिए उद्देश्य बताएं। जनवरी माह के दौरान रेस्तरां ए बी सी का फूड कोस्ट प्रतिशत 25% था और फरवरी माह में उसी रेस्तरां का फूड कोस्ट प्रतिशत मालिक के विचार से 30% हो गया। इन दोनों में से कौन सा फूड कोस्ट अधिक उपयुक्त है? अपने उत्तर में उसे तर्कसंगत तरीके से समझाइए।

OR/या

Write the various components of a standardized recipe. Draw the format of a standard recipe with a suitable example.

एक मानकीकृत रेसिपी के विभिन्न घटकों को लिखें। उपयुक्त उदाहरण के साथ किसी एक मानक रेसिपी का प्रारूप बनाइए।

(10)

- Q.3. Explain about the operational phase of material costing.
मटेरियल कोस्टिंग के ऑपरेशनल चरण के बारे में बताइए।

OR/या

Enlist some of the causes of high food cost under the various stages of operations.
ऑपरेशंस के विभिन्न चरणों के अंतर्गत उच्च फूड कोस्ट के कुछ कारणों को सूचीबद्ध रूप में लिखें।

(5)

- Q.4. Calculate the food/material cost from the given information:
प्रस्तुत जानकारी के अनुरूप फूड/मटेरियल कोस्ट की गणना करें :
Opening stock of the kitchen – Rs. 3000
(रसोई का प्रारंभिक स्टॉक – रु.3000)
Stores received – Rs. 1,40,000
(स्टोर प्राप्त-रु. 1,40,000)
Food consumed by staff – Rs. 48,000
(कामगरों द्वारा लिया गया भोजन- रु.48,000)

Transfer in from bar/goods received from bar – Rs. 2,100
(बार से प्राप्त माल/बार से स्थानांतरण-रु.2,100)
Transfer out/material issued to other department – Rs. 1,800
(अन्य विभाग को स्थानांतरण/सामग्री जारी करना-रु.1,800)
Food served to guest as complimentary – Rs. 4,500
(अतिथियों को निःशुल्क परोसा गया भोजन - रु.4,500)
Closing stock at the month end – Rs. 3,500
(माह के अंत में क्लोजिंग स्टॉक -रु.3,500)

(5)

Q.5. Discuss the importance and need of yield test in kitchen operations.
किचन ऑपरेशंस में यील्ड टेस्ट के महत्व और आवश्यकता पर विस्तार से चर्चा करें।

(5)

Q.6. How the calculation of portion cost is carried out?
पोर्शन कोस्ट की गणना कैसे की जाती है?

(5)

Q.7. Write short notes on the following (any two):
निम्न पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखें (कोई दो)
i) Control of overhead cost / ओवरहेड कोस्ट पर नियंत्रण
ii) Butchers Yield /बुट्चेर्स यील्ड
iii) Adjustment factor /एडजस्टमेंट फैक्टर

(2x2½=5)

Q.8. Match the following:
मिलान करें:

- | | |
|---|--|
| i) Yield /यील्ड | a) Cost oriented approach /लगत उन्मुख दृष्टिकोण |
| ii) Standard Purchase Specification/
मानक खरीद विनिर्देश | b) KOT and BOT /केओटी एंड बोओटी |
| iii) Standard Recipe /मानक रेसिपी | c) Receiving/रिसीविंग |
| iv) Pricing by portion cost / पोर्शन कोस्ट से प्राइसिंग | d) Facilitate portion control and maintain uniformity
पोर्शन कंट्रोल को सुगम बनाना और एकरूपता बनाए रखना |
| v) Tools of sale control
सेल कंट्रोल के टूल्स | e) Net usable product
नेट यूजेबल प्रोडक्ट |

(5x1=5)



SUBJECT CODE: DFP-01

ROLL

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR - 2024-2025



COURSE/पाठ्यक्रम
SUBJECT/विषय
TIME ALLOWED/आवर्तित समय

Diploma in Food Production /फूड प्रोडक्शन में डिप्लोमा
Cookery/कुकरी
03 Hours/03 घंटे

MAX. MARKS: 100
अधिकतम अंक: 100

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

- Q.1. What are the aims and objectives of cooking?
पाक कला के लक्ष्य एवं उद्देश्य क्या हैं? (10)
- Q.2. Draw a labelled diagram of egg. What is the selection criteria of an egg?
अंडे का एक अरिख चित्र बनाइए? अंडे के चुनाव के मानदंड के बारे में लिखें? (10)
- Q.3. Differentiate between (any two):
निम्न के बीच में अंतर समझाइये (कोई दो): (2x5=10)
- i) Soup and sauce
सूप और सॉस
 - ii) A la' carte and Table d' hote menu
अ लाकार्टे और टेबल डीहोटे मेनू
 - iii) Deep frying and shallow frying
डीप फ्राईंग और शैलो फ्राईंग
- Q.4. Draw an organization chart of kitchen of five star hotel. Explain the duties and responsibilities of chef de partie.
पाँच सितारा होटल के किचन का एक व्यवस्था चार्ट बनाइए। शेफ डे पार्टी के दायित्व एवं जिम्मेदारियों को विस्तार से बताइए?

OR/या

Classify and list the cooking methods and explain any two.
खाना पकाने की विधियों को वर्गीकृत करें और उनकी सूची में लिखें तथा किन्हीं दो विधियों की व्याख्या करें।

(10)

- Q.5. Explain (any five):
व्याख्या करें (कोई पाँच): (5x2=10)
- i) Mother Sauce/मादर सॉस
 - ii) Yakhni/यखनी
 - iii) Mozzarella/मोज़ारेत्ला
 - iv) Consommé/कांसोममे
 - v) Mire-poix/मिरे-पोइक्स
 - vi) Carcass/कारकास
 - vii) Pairing/पैरिंग

- Q.6. Write short notes on (any two):
संक्षिप्त टिप्पणी लिखें (कोई दो): (2x5=10)
- i) Marination/मारिनेशन
 - ii) Indenting/इंडेंटिंग
 - iii) Portion Control/पोर्शन कंट्रोल
 - iv) Use of herbs in cookery/पाक कला में जड़ी बूटियों का प्रयोग

- Q.7. Describe the process of bread making from the selection of ingredients to the final baking stage.
ब्रेड तैयार करने के लिए सामग्री जुटाने के शुरुआती चरणों से लेकर उसे बेक करने तक की पूरी प्रक्रिया को लिखें? (10)

- Q.8. Explain the classification of soups. Discuss the key characteristics of each category with two examples for each type.
सूप के वर्गीकरण करके स्पष्ट लिखिए। प्रत्येक श्रेणी के सूप की दो-दो विशेषताएँ दो उदाहरणों के साथ विस्तार से बताइए? (10)

SUBJECT CODE: DFP-01

EXAM DATE: 07.05.2025

- Q.9. State True or False: /सही या गलत बताइए:
- i) Croûtons are dices made from bacon.
क्रउटन बेकन से बने डाइस होते हैं।
 - ii) Parmesan is cheese which is originated from France.
परमेशन एक चीज़ है जो कि फ्रांस में उत्पन्न हुई।
 - iii) Mixing two or more ingredient thoroughly is known as blending.
दो या उससे अधिक सामग्रियों को अच्छी तरह से मिलाना ब्लेंडिंग होता है।
 - iv) Basil is a continental herb.
बेसिल एक कॉन्टिनेंटल जड़ी बूटी है।
 - v) Induction cooking is conventional method of cooking food.
इंडक्शन कुकिंग खाना बनाने की एक पारंपरिक विधि है।
 - vi) Vegetable cuts into baton shape are called jardinière.
लंबे आकार में काटी गई सब्जियों को जार्डिनियर कहा जाता है।
 - vii) Meal which combine breakfast & lunch is known as Brunch.
नाश्ते और दोपहर के भोजन को मिलाजुला रूप ब्रंच होता है।
 - viii) The last meal of the day is Supper.
दिन का आखिरी भोजन सपर होता है।
 - ix) Ajinomoto is also known as Chinese salt.
अजीनोमोटो को चीनी नमक के नाम से भी जाना जाता है।
 - x) Gazpacho is a cold soup.
गैज़पाचो एक ठंडा सूप है।

(10x1=10)

Q.10. Fill in the blanks: /रिक्त स्थान भरें:

- Mixture of one part of egg and three part of cream is _____.
एक भाग अंडे और तीन भाग क्रीम का मिश्रण है.....।
- Yeast is used for _____ in bread making.
यीस्ट ब्रेड बनाने मेंके काम आता है।
- Le chef potage looks after the _____ section in the kitchen.
ले शेफ पोटेज किचन केभाग की देखभाल करता है।
- A broth based soup from Italy is _____.
इटली का शोरबा आधारित सूपहै।
- _____ is the French name used for vegetable.
.....सब्जी के लिए प्रयुक्त फ्रेंच नाम है।
- A proprietary sauce made from chillies is called _____.
मिर्च से बने एक उच्च कोटि की सॉस को.....कहा जाता है।
- _____ is a popular soup from England.
.....इंग्लैंड का एक प्रसिद्ध सूप है।
- Thin ribbon line cut of vegetable is _____.
सब्जी में एक पतला सा रिबन लाइन कट होता है।
- Mayonnaise is a serve _____ temperature.
मेयोनेज़ को _____ तापमान पर परोसा जाता है।
- Tartar sauce is a derivative of _____ sauce.
टार्टर सॉस सॉस से लिया गया है।

(10x1=10)



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR - 2024-2025



COURSE/पाठ्यक्रम : Diploma in Food Production/फूड प्रोडक्शन डिप्लोमा
SUBJECT/विषय : Larder/लार्डर
TIME ALLOWED/आवंटित समय : 02 Hours /02 घंटे

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

- Q.1. Explain larder. Draw a larder organization chart and explain the duties and responsibilities of chef garde manger.
लार्डर के बारे में बताइए। लार्डर व्यवस्था चार्ट बनाइए तथा शेफ गार्डे मांजर के कर्तव्यों और जिम्मेदारियों की चर्चा करिए।
(2+3+5=10)
- Q.2. Attempt any three:/ किन्हीं तीन पर लिखिए :
i) Draw and label the cuts of mutton.
मटन के विभिन्न कट का चित्र बनाइए और उनके नाम लिखिए।
ii) Explain poultry and game. Describe fur and feather game with an example of each.
पोल्ट्री और गेम के बारे में बताइए। फर और फेदर गेम का वर्णन सोदाहरण सहित कीजिए।
iii) Define hors d'oeuvres and classify hors d'oeuvres by giving at least two examples in each category.
Hors d'oeuvres को परिभाषित करें और उसके प्रत्येक श्रेणी को कम से कम दो उदाहरणों के साथ वर्गीकृत करें।
iv) Describe forcemeat. Discuss the types and their uses.
फ़ोर्समीट का वर्णन करें। इसके प्रकारों और उपयोगों पर चर्चा करें।
(3x5=15)
- Q.3. Explain the following in 2-3 lines (any five):
निम्नलिखित को 2-3 पंक्तियों में स्पष्ट कीजिए (कोई पाँच):
i) Ice craving/आइस क्रेविंग ii) Ballontine/बल्लोतिने iii) Bacon/बेकन
iv) Charcutiere /चारकुटिएरे v) Cephalopods /सिफेलोपोड vi) Vinaigrette/विनाइग्रेटे
(5x2=10)
- Q.4. Differentiate between the following (any two):
निम्नलिखित के बीच अंतर बताइए (कोई दो):
i) Simple salad and compound salad
सिंपल सलाद और कंपाउंड सलाद
ii) Sandwiches and canapés
सैंडविच और कैनापीस
iii) Crustacean and molluscs
क्रस्टेशियन और मोलस्क
(2x5=10)
- Q.5. Fill in the blanks: / रिक्त स्थान भरें :
i) 3 part of oil and one part vinegar is called _____ dressing.
तेल के तीन भाग और सिरके के एक भाग को _____ ड्रेसिंग कहते हैं।
ii) 1 part of oil and two part of vinegar, mustard and seasoning is called _____ dressing.
1 भाग तेल और 2 भाग सिरका, सरसों और मसाले को _____ ड्रेसिंग कहा जाता है।
iii) Pate-de-foie gras (goose liver) served as a _____.
पेट-डी-फोई ग्रास (हंस का जिगर) एक _____ के रूप में परोसा जाता है।
iv) Fish is called _____ in French.
फ्रेंच में मछली को _____ कहते हैं।
v) _____ is the combination of fat, meat and seasoning.
_____ फैट, मांस और मसाले का संयोजन है।
(5x1=5)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR - 2024-2025



COURSE/पाठ्यक्रम : Diploma in Food Production/फूड प्रोडक्शन में डिप्लोमा
SUBJECT/विषय : Nutrition/न्यूट्रिशन
TIME ALLOWED/आवंटित समय : 02 Hours/02 घंटे

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. Explain the physical, psychological and social functions of food.
भोजन के शारीरिक, मनोवैज्ञानिक एवं सामाजिक कार्यों की व्याख्या करें।
OR/या
What are nutrients? Classify them in detail.
पोषक तत्व क्या हैं? उन्हें विस्तार से वर्गीकृत करें करें। (10)
- Q.2. What are carbohydrates? Classify them and write down its functions and sources.
कार्बोहाइड्रेट क्या हैं? इन्हें वर्गीकृत करें तथा इनके कार्य और स्रोत लिखें।
OR/या
Briefly explain the functions and sources of proteins in our body.
हमारे शरीर में प्रोटीन के कार्यों और स्रोतों की संक्षेप में वर्णन करें। (10)
- Q.3. What are the functions of water in our body?
हमारे शरीर में जल के क्या कार्य होते हैं? (5)
- Q.4. What are fat soluble vitamins? Name them. Write the functions of Vitamin A.
फैट घुलनशील विटामिन क्या हैं? उनके नाम लिखें। विटामिन A के कार्य लिखिए। (5)
- Q.5. What is menu planning and write down the factors affecting menu planning?
मेनू प्लानिंग क्या है तथा मेनू प्लानिंग को प्रभावित करने वाले कारक लिखिए? (5)
- Q.6. Explain in few lines (**any five**):
संक्षिप्त पंक्तियों में लिखें (**कोई पाँच**):
i) Health/स्वास्थ्य ii) Malnutrition/कुपोषण iii) Fructose/फ्रक्टोस
iv) Amino acids/अमीनो एसिड v) Obesity/मोटापा vi) Dehydration/निर्जलीकरण
vii) Fats/वसा viii) RDA/आरडीए (5x1=5)
- Q.7. Match the following: / मिलान करें :
i) Glucose/ग्लूकोस a) Sunlight/धूप
ii) Vitamin D/विटामिन डी b) Egg/अंडा
iii) Amino acid/ अमीनो एसिड c) Oral Rehydration Salt/ओरल रिहाइड्रेसन साल्ट
iv) Albumin/एल्बुमिन d) Monosaccharides/ मोनोसैक्राइड
v) ORS/ओआरएस e) Building block of proteins/ प्रोटीन के आधार (5x1=5)
- Q.8. State True or False:
i) Carbohydrates are made up of sugar, starch and fibers.
कार्बोहाइड्रेट शर्करा, स्टार्च और फाइबर से बने होते हैं।
ii) Vitamin C is fat soluble vitamin.
विटामिन सी फैट में घुलनशील विटामिन है।
iii) Disaccharides contains 2 sugar units.
डाइसैकेराइड में 2 शर्करा भाग होते हैं।
iv) Another name of Vitamin A is Riboflavin.
विटामिन ए का दूसरा नाम राइबोफ्लेविन है।
v) Lactose is found in fruits.
लैक्टोज़ फलों में पाया जाता है। (5x1=5)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR - 2024-2025



COURSE/पाठ्यक्रम : Diploma in Food Production/फूड प्रोडक्शन में डिप्लोमा
SUBJECT/विषय : Commodities/कोमोडिटीस
TIME ALLOWED/आवंटित समय : 02 Hours/ 02 घंटे

MAX. MARKS: 50
अधिकतम अंक : 50

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

- Q.1. Draw and label the structure of wheat kernel. What points one should consider while storing wheat grains?
गेहूँ के बीज की संरचना बनाइए और उसके भागों के नाम लिखिए। गेहूँ के बीजों का भंडारण करते समय किन बातों का ध्यान रखना चाहिए?
OR/या
Define adulterant. Name five common food adulterations and suggestive tests to detect the adulterants in them.
मिलावट को परिभाषित करें। पाँच सामान्य खाद्य मिलावटों के नाम बताइए और उनमें मिलावट का पता लगाने के लिए सुझावात्मक तरीके बताइए। (10)
- Q.2. Draw the classification chart of vegetables and give two examples of each.
सब्जियों का वर्गीकरण चार्ट बनाइए और प्रत्येक के दो उदाहरण दीजिए।
OR/या
Draw the classification chart of fruits and give two examples of each.
फलों का वर्गीकरण चार्ट बनाइये तथा प्रत्येक के दो उदाहरण दीजिये। (5)
- Q.3. Shelf life of fruits and vegetables can be extended by using various preservative methods. Briefly explain any two methods of preservation.
विभिन्न परिरक्षक विधियों का उपयोग करके फलों और सब्जियों की शेल्फ लाइफ बढ़ाई जा सकती है। परिरक्षण की किन्हीं दो विधियों की संक्षेप में व्याख्या करें। (5)
- Q.4. List five herbs and five spices.
पाँच जड़ी-बूटियाँ और पाँच मसालों की सूची बनाइये।
OR/या
List various types of cream used in food production with their fat percentage.
खाद्य उत्पादन में प्रयुक्त विभिन्न प्रकार की क्रीम की सूची और उनका फैट प्रतिशत सहित लिखें। (5)
- Q.5. Classify pulses. Briefly describe their uses.
दालों को वर्गीकृत कीजिए, उनके प्रयोगों को संक्षेप में लिखें। (5)
- Q.6. Briefly explain the manufacturing process of any one of the following:
निम्नलिखित में से किसी एक की विनिर्माण प्रक्रिया को संक्षेप में समझाइए:
i) Chocolate/चॉकलेट ii) Coffee/काँफ़ी iii) Cheese/चीज़ (10)
- Q.7. Match the following:
मिलान करें:
i) Frozen Food/फ्रोज़ेन फूड a) Milk/दूध
ii) Parmesan/पर्मेसन b) Maize/मक्का
iii) Flavour/फ्लेवर c) Italy/इटली

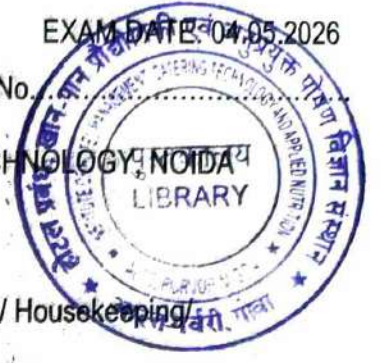
- iv) Jam/जम
v) Apricot and peach/ खुबानी और आडू
vi) Millet/बाजरा
vii) Saffron/कसर
viii) Cinnamon/इलायची
ix) Casein/केसीन
x) Cornflakes/कॉर्न फ्लैक्स

- d) -18°C or below/ -18°C या उससे नीचे
e) Bark/छाल
f) Menthol/मेंथोल
g) Preserve/प्रेसर्व
h) Drupes/द्रुपेस
i) Bajra/बाजरा
j) Colour/रंग

(10x1=10)



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY
ACADEMIC YEAR – 2025-2026



COURSE	:	1 ½ Year Diploma in Food Production / Food & Beverage Service/ Housekeeping/ Bakery & Confectionery	
SUBJECT	:	Hygiene & Sanitation / हाइजीन व सैनीटेशन	
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. What is virus? Write down factors affecting growth of microbes.
वायरस क्या है? जीवाणुओं के विकास को प्रभावित करने वाले कारकों को लिखिए?
OR/या
"A good personal appearance helps both the employee and the organization." Briefly explain the statement.
"एक अच्छी व्यक्तिगत उपस्थिति कर्मचारी और संगठन, दोनों के लिए सहायक होती है।" इस कथन संक्षेप में समझाइए। (10)
- Q.2. What is HACCP? Briefly explain the importance of HACCP and uses of HACCP in catering.
एचएसीसीपी क्या है? केटरिंग में एचएसीसीपी के महत्व और एचएसीसीपी के उपयोगों की संक्षेप में व्याख्या करें।
OR/या
Discuss duties and responsibilities of Food Safety Standards Authority of India (FSSAI).
भारतीय खाद्य सुरक्षा मानक प्राधिकरण (एफएसएसआई) के कर्तव्यों और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें। (10)
- Q.3. How to prevent cross-contamination?
पार संदूषण को कैसे रोका जाए? (5)
- Q.4. Write down hand washing procedure for food handler.
खाद्य संचालक के लिए हाथ धोने की प्रक्रिया लिखें। (5)
- Q.5. Write a note on different types of wounds.
विभिन्न प्रकार के घावों पर एक टिप्पणी लिखिए। (5)
- Q.6. How to control food-borne illnesses by food handler in catering industry?
खानपान उद्योग में फूड हैंडलर द्वारा खाद्य जनित बीमारियों को कैसे नियंत्रित किया जा सकता है?
OR/या
Why are proper storage facilities necessary in catering establishment?
खानपान प्रतिष्ठानों में उचित भंडारण सुविधाओं का होना क्यों आवश्यक है? (5)
- Q.7. Explain the following one or two lines (any five):
निम्नलिखित को एक या दो पंक्तियों में समझाइए (कोई पाँच):
i) Pasteurization पाश्चुरीकरण ii) Perishable food विकारीय खाद्य पदार्थ iii) Thawing थॉविंग
iv) CCPs सीसीपीएस v) Lacerations लैसरेशन vi) First-aid प्राथमिक उपचार (5x1=5)
- Q.8. State True or False: सत्य अथवा असत्य कथन बताएं:
i) Bangles and intricate rings should not be worn while preparing foods.
खाना बनाते समय चूड़ियाँ और बारीक डिज़ाइन वाली अंगूठियाँ नहीं पहननी चाहिए।
ii) Vegetables should be stored at a temperature of 2 to 5°C.
2 से 5 डिग्री सेल्सियस के तापमान पर सब्जियों का भंडारण किया जाना चाहिए।
iii) Fungi includes both yeast and moulds.

कवक में खमीर और मोल्ड दोनों शामिल होते हैं।

- iv) Garbage bins should be self-closing and should not be lined with wet strength bags.
कूड़ेदान स्वतः बंद होने वाले होने चाहिए और उनमें गीलेपन को सहने वाले बैग नहीं लगे होने चाहिए।
- v) Sewage is a liquid waste arising from kitchen, toilet, and bathrooms.
मलजल एक तरल अपशिष्ट है जो रसोई, शौचालय और बाथरूम से निकलता है।

(5x1=5)



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2025-2026



COURSE : 1 ½ Year Diploma in
Food Production / Bakery & Confectionery
SUBJECT : Food Costing/फूड कोस्टिंग
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. Explain portion control & its advantages.
पोर्शन कंट्रोल और इसके विभिन्न लाभों के बारे में वर्णन कीजिए। (10)

Q.2. What is semi-variable cost?
अर्ध-परिवर्ती लागत किसे कहते हैं?

OR/या

Explain standard yield.
मानक यील्ड की व्याख्या कीजिए। (10)

Q.3. What is purchase control?
क्रय नियंत्रण क्या होता है? (5)

Q.4. Explain: व्याख्या कीजिए
i) Overhead cost उपरि लागत

ii) Fixed cost निश्चित लागत (2x2½=5)

OR/या

What is menu? Explain its criteria for designing.
मेन्यू क्या है? डिजाइनिंग के लिए इसके मानदंड की व्याख्या करें। (5)

Q.5. Explain the concept of pricing. Discuss types of menu.
मूल्य निर्धारण की अवधारणा को समझाइए। मेन्यू के प्रकारों पर चर्चा करें।

OR/या

Discuss the importance and advantages of standard recipes in ensuring consistency & cost control.
निरंतरता और लागत नियंत्रण सुनिश्चित करने में मानक व्यंजनों के महत्व और लाभों पर चर्चा करें। (5)

(5)

Q.6. Explain (any two): व्याख्या कीजिए (कोई दो):

- Butchers' Yield बूचर्स यील्ड
- Cooking Yield कूकिंग यील्ड
- Production control उत्पादन नियंत्रण
- Per portion cost प्रति भाग लागत

(2x2½=5)

Q.7. State True or False: सत्य या असत्य कथन बताएं:

- Effective purchasing helps in controlling overall material cost.
प्रभावी खरीद समग्र सामग्री लागत को नियंत्रित करने में मदद करती है।
- Issuing of materials should be done without proper documentation.
सामग्री जारी करना उचित प्रलेखन के बिना किया जाना चाहिए।
- Production processes influence the final material cost.
उत्पादन प्रक्रियाएँ अंतिम सामग्री लागत को प्रभावित करती हैं।
- Sales and accounting play a role in monitoring cost.
लागत की निगरानी में बिक्री और लेखांकन की भूमिका होती है।

- v) Determining standard food cost is not necessary for cost control.
लागत नियंत्रण के लिए मानक खाद्य लागत निर्धारित करना आवश्यक नहीं है।

(5x1=5)

Q.8. Fill in the blanks: रिक्त स्थान भरिए:

- i) The primary importance of food costing is to ensure _____ and profitability.
खाद्य लागत का प्राथमिक महत्व _____ और लाभप्रदता सुनिश्चित करना है।
- ii) One common method of costing used in hospitality is _____ costing.
आतिथ्य में उपयोग की जाने वाली लागत का एक सामान्य विधि _____ लागत है।
- iii) Effective _____ techniques help in maintain control over expenses.
प्रभावी _____ तकनीकें व्ययों पर नियंत्रण बनाए रखने में मदद करती हैं।
- iv) Control of _____ cost involves proper staff scheduling and wage management.
_____ नियंत्रण लागत में उचित स्टाफ अनुसूचन और वेतन प्रबंधन शामिल है।
- v) Costs such as utilities and maintenance are categorized under _____ cost.
उपयोगिता और रखरखाव जैसी लागतों को _____ लागत के तहत वर्गीकृत किया जाता है।

(5x1=5)



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR - 2025-2026



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. Explain the organizational structure of kitchen department of a large hotel.
एक बड़े होटल के किचन विभाग की संगठनात्मक संरचना की व्याख्या करें।
OR/या
Explain the method of making short crust pastry.
शॉर्ट क्रस्ट पेस्ट्री बनाने की विधि की व्याख्या करें। (10)
- Q.2. Classify soups with examples. Write 5 consommé with garnish.
सूप का वर्गीकरण उदाहरणों सहित करें। गार्निश के साथ 5 कंजोमे लिखें। (10)
- Q.3. Draw the labelled structure of an egg. List uses of egg in cookery.
अंडे की नामांकित संरचना बनाइए। भोजन पकाने में अंडे के उपयोगों की सूची बनाइए।
OR/या
Define standardization of recipes. What are the ways to balance a recipe?
व्यंजनों के मानकीकरण को परिभाषित कीजिए। किसी व्यंजन को संतुलित करने की विधि का वर्णन करें? (10)
- Q.4. Enlist the points to consider while making a stock. Write the recipe for 10 litre of chicken stock.
स्टॉक बनाते समय ध्यान रखने योग्य बातों की सूची बनाइए। 10 लीटर चिकन स्टॉक बनाने की विधि लिखिए। (10)
- Q.5. Explain the mother sauces. Enlist 6 mother sauces with a derivative of each.
मदर सॉस क्या होते हैं, व्याख्या करें। मदर सॉस के नाम लिखिए और प्रत्येक का एक-एक डेरिवेटिव (व्युत्पन्न) भी बताइए।
OR/या
What are the various methods of cooking food? Explain any two with relevant examples.
भोजन पकाने की विभिन्न विधियाँ कौन-सी हैं? किन्हीं दो विधियों को उपयुक्त उदाहरणों सहित व्याख्या कीजिए। (10)
- Q.6. A. Explain the role of ingredients used in bread making.
ब्रेड बनाने में उपयोग होने वाली सामग्री की भूमिका स्पष्ट कीजिए।
B. Write 5 examples of breakfast rolls and Indian breads.
नाश्ते वाले रोल्स और भारतीय ब्रेड्स के 5 उदाहरण लिखिए। (5+5=10)
- Q.7. Explain (any ten): व्याख्या करें (कोई दस)
i) Mirepoix मीर पोआ ii) Bouquet garni बुके गर्नी iii) AL Dente अल दांते
iv) Poaching पोचिंग v) En cloute अ क्लोत vi) Fond de Cuisine फोंद द कुजिन
vii) Chef. Tourant शेफ तुरोंत viii) Menu मेनू ix) Roux रू
x) Beurre manie बर मैनी xi) Kitchen stewarding किचन स्टीवर्डिंग xii) Tandoor तंदूर (10x2=20)
- Q.8. Kitchen department must coordinate with all the various departments of the hotel. Discuss.
किचन विभाग को होटल के सभी विभिन्न विभागों के साथ समन्वय स्थापित करना चाहिए। चर्चा कीजिए।
OR/या

Write short note on kitchen stewarding. List 5 heavy equipment used in kitchen.

किचन स्टीवार्डिंग पर एक संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए। किचन में प्रयोग होने वाले 5 भारी उपकरणों की सूचीबद्ध कीजिए।

(10)

Q.9. Match the following: निम्नलिखित का मिलान करें:

- | | |
|--|-------------------------------------|
| i) Italy इटली | a) France फ्रांस |
| ii) Blanching ब्लांचिंग | b) Italy इटली |
| iii) Albumen एल्ब्यूमेन | c) Eclairs एकलेयर्स |
| iv) Parmesan पारमेसियान | d) Julienne जूलियन |
| v) Chiffonade शिफ़ोंद | e) Welfare catering वेलफेयर केटरिंग |
| vi) French onion soup फ्रेंच अनियन सूप | f) Minestrone मिनेस्ट्रोनी |
| vii) Consommé कंजोमे | g) Cabbage पत्तागोभी |
| viii) Choux pastry शू पेस्ट्री | h) Spinach पालक |
| ix) Prison जेल | i) Egg अंडा |
| x) Roux रू | j) Flour आटा |

(10x1=10)



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR - 2025-2026



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 a well labeled layout of larder section of a five star hotel. Describe various sections of larder kitchen.
किसी पाँच-सितारा होटल के 'लार्डर अनुभाग' का स्पष्ट रूप से लेबल किया हुआ नक्शा बनाएँ। लार्डर किचन के विभिन्न अनुभागों का वर्णन करें।

OR/या

Classify fish with suitable examples. Discuss various factors to be considered while selecting fish.

उपयुक्त उदाहरणों के साथ मछलियों का वर्गीकरण कीजिए। मछली का चयन करते समय ध्यान में रखे जाने वाले विभिन्न कारकों पर चर्चा कीजिए।

(5+5=10)

- Q.2. What is a salad? Classify salads with suitable example for each.

सलाद क्या है? सलाद के वर्गीकरण की व्याख्या करते हुए प्रत्येक के लिए उपयुक्त उदाहरण दें।

OR/या

What are different parts of a sandwich? Explain different types of sandwich.

सैंडविच के विभिन्न भाग कौन-से हैं? सैंडविच के विभिन्न प्रकार के बारे में वर्णन कीजिए।

(5+5=10)

- Q.3. Describe cuts of chicken with diagram.

मुर्गे के अलग-अलग कट्स का वर्णन चित्र सहित करें।

OR/या

Discuss different types of forcemeat and their uses.

'फोर्समीट' के विभिन्न प्रकार एवं उनके उपयोगों पर चर्चा कीजिए।

(5)

- Q.4. What are the duties & responsibilities of a larder chef?

लार्डर शेफ़ के क्या कर्तव्य और उत्तरदायित्व होते हैं?

(5)

- Q.5. Explain any 5 equipment used in larder kitchen.

लार्डर किचन में इस्तेमाल होने वाले किन्हीं 5 उपकरणों के बारे में व्याख्या कीजिए।

(5)

- Q.6. Match the following: निम्नलिखित का मिलान करें:

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| i) Game गेम | a) Oil & vinegar तेल और सिरका |
| ii) Ice carving आइस कारविंग | b) Rabbit खरगोश |
| iii) Cocktail sauce कॉकटेल सॉस | c) Round fish गोल मछली |
| iv) Dame डार्ने | d) Non-edible display अखाद्य प्रदर्शन |
| v) Vinaigrette विनेग्रेट | e) Mayonnaise मेयोनेज़ |

(5x1=5)

- Q.7. State True or False: सत्य अथवा असत्य कथन बताएं:

- Beef and veal are of same age.
बीफ़ और वील एक ही उम्र के होते हैं।
- Vegetables are best bought while in season.
सब्जियाँ मौसम के अनुसार खरीदना बेहतर रहता है।
- Parmesan is a cheese from Italy.
परमेषियान इटली का एक प्रकार का चीज़ है।

- iv) Repeated thawing and freezing affects the quality of meat.
बार-बार पिघलाने और जमाने से मांस की गुणवत्ता प्रभावित होती है।
- v) Hollandaise is a cold sauce.
हॉलैंडैज एक ठंडा सॉस है।

(5x1=5)

Q.8. Explain the following terms in two or three sentences (**any five**): निम्नलिखित शब्दों की व्याख्या दो या तीन वाक्यों में कीजिए (कोई पाँच):

- | | | |
|-------------------------------|-------------------------|---------------------|
| i) Aspic एसपिक | ii) Caviar कावियर | iii) Crouton कूटन |
| iv) Court bouillon कूर बुईयों | v) Hors d' oeuvres ओरदव | vi) Zest ज़ेस्ट |
| vii) Bisque बिस्क | viii) Canapé केनेपे | ix) Mirepoix मीरपुआ |
| x) Roux रू | | |

(5x1=5)



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR - 2025-2026



COURSE : Diploma in Food Production
SUBJECT : Commodities/कोमोडिटीस
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. Write 5 different fermented milk products with their uses.
किण्वित दूध से बने 5 विभिन्न उत्पादों और उनके उपयोगों के बारे में लिखिए।
OR/या
Discuss different types of pulses and their uses.
विभिन्न प्रकार की दालों और उनके उपयोगों पर चर्चा कीजिए। (5)
- Q.2. How do we preserve food? Explain one method.
हम भोजन को कैसे संरक्षित करते हैं? किसी एक विधि का वर्णन कीजिए। (5)
- Q.3. Write five types of herbs & its uses.
पाँच प्रकार के हर्ब्स और उनके उपयोगों के बारे में लिखें।
OR/या
Classify vegetables with examples.
उदाहरणों सहित सब्जियों का वर्गीकरण करें। (5)
- Q.4. Explain the usage of breakfast cereals with their method of preservation.
नाश्ते के अनाज के उपयोग और उन्हें परिरक्षित करने की विधि की व्याख्या कीजिए। (10)
- Q.5. List adulterants found in the following: निम्नलिखित में पाए जाने वाले मिलावटों की सूची बनाइए:
i) Coriander powder धनिया पाउडर ii) Red chili powder लाल मिर्च पाउडर
iii) Sugar चीनी iv) Turmeric powder हल्दी पाउडर
v) Milk दूध (5x2=10)
- Q.6. Draw a labelled diagram of wheat.
गेहूँ का नामांकित चित्र बनाइए।।
OR/या
Write short note on FSSAI.
एफएसएसआई पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए। (5)
- Q.7. Explain (any five): व्याख्या करें (कोई पाँच):
i) MSG एमएसजी ii) Boquet Garni बुके गर्नी
iii) Adulterants अपमिश्रण iv) Bok Choy बोक चोय
v) Stone fruits गुठलीदार फल vi) Agmark एगमार्क (5x1=5)
- Q.8. Explain in brief the procedure of pasteurization.
पाश्चुरीकरण की प्रक्रिया को संक्षेप में वर्णन कीजिए। (5)

10

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR - 2025-2026



COURSE : Diploma in Food Production
SUBJECT : Nutrition/न्यूट्रिशन
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. Define food. Write its importance in maintaining good health.
भोजन को परिभाषित कीजिए। अच्छे स्वास्थ्य को बनाए रखने में इसके महत्व को लिखिए। (10)
- Q.2. What are carbohydrates? Compare monosaccharides, di-saccharides and polysaccharides with each other citing suitable examples of each.
कार्बोहाइड्रेट क्या हैं? प्रत्येक के उपयुक्त उदाहरण देते हुए मोनोसैकेराइड, डाइसैकेराइड और पॉलीसैकेराइड की आपस में तुलना करें। (3+7=10)
- OR/या**
- Classify vitamins and explain sources, importance and diseases related to vitamin-D.
विटामिन्स का वर्गीकरण कीजिए तथा विटामिन-डी के स्रोतों, महत्व और इससे संबंधित रोगों की व्याख्या कीजिए। (10)
- Q.3. Explain following in short (**any five**): निम्नलिखित को संक्षिप्त में लिखिए (कोई पाँच):
i) RDA आरडीए
ii) Deficiency diseases of protein प्रोटीन की कमी से होने वाले रोग
iii) Sources of fats वसा के स्रोत
iv) Malnutrition कुपोषण
v) Obesity मोटापा
vi) Diabetes मधुमेह
vii) Functions of water in the body शरीर में पानी के कार्य (5x2=10)
- Q.4. What is balanced diet? What factors should be considered by a chef while planning menu?
संतुलित आहार क्या है? मेनू बनाते समय शेफ़ को किन कारकों का ध्यान रखना चाहिए? (2+8=10)
- Q.5. State whether True or False: सत्य अथवा असत्य कथन बताएं:
i) Scientific name of vitamin D is retinol.
विटामिन D का वैज्ञानिक नाम रेटिनॉल है।
ii) Fructose sugar is found in milk.
दूध में फ्रुक्टोज़ शर्करा पाई जाती है।
iii) Green leafy vegetable should be cooked covered for retaining nutrients.
पोषक तत्वों को बनाए रखने के लिए हरी पत्तेदार सब्जियों को ढककर पकाना चाहिए।
iv) Deficiency of calcium results in goitre.
कैल्शियम की कमी से घेंघा रोग होता है।
v) Deficiency of phosphorus results as rickets in children.
फॉस्फोरस की कमी से बच्चों में रिकेट्स रोग होता है (5x1=5)
- Q.6. Fill in the blanks: रिक्त स्थान भरें:
i) _____ sugar is found in honey.
शहद में _____ शर्करा पाई जाती है।

- ii) _____ protein found in wheat.
गेहूँ में _____ प्रोटीन पाया जाता है।
- iii) Amino acids are building blocks of _____.
अमीनो अम्ल के _____ बिल्डिंग ब्लॉक है।
- iv) A source of vitamin C is _____.
विटामिन-सी का एक स्रोत _____ है।
- v) _____ is required for absorption of iron in the body.
शरीर में लौह के अवशोषण के लिए _____ की आवश्यकता होती है।

(5x1=5)

