ROLL No....................................

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
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 (एफएसएसएआई) 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 स्वत: 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)

******

EXAM DATE: 05.05.2026

ROLL No...............................

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)

Q.6. Explain **(any two):** व्याख्या कीजिए **(कोई दो):**
i) Butchers' Yield बूचर्स यील्ड
ii) Cooking Yield कूकिंग यील्ड
iii) Production control उत्पादन नियंत्रण
iv) Per portion cost प्रति भाग लागत

(2x2½=5)

Q.7. State True or False: सत्य या असत्य कथन बताएं:
i) Effective purchasing helps in controlling overall material cost.
प्रभावी खरीद समग्र सामग्री लागत को नियंत्रित करने में मदद करती है।
ii) Issuing of materials should be done without proper documentation.
सामग्री जारी करना उचित प्रलेखन के बिना किया जाना चाहिए।
iii) Production processes influence the final material cost.
उत्पादन प्रक्रियाएँ अंतिम सामग्री लागत को प्रभावित करती हैं।
iv) 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)

****

ROLL No..................................

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 क़ी 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 गार्नी	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 स्टीवर्डिंग 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 एक्लेयर्स
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)

****

SUBJECT CODE: DFP-02 EXAM DATE: 07.05.2026

ROLL No...............................

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 कर्तव्य् 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 आईस कारविंग	b) Rabbit खरगोश
iii) Cocktail sauce कॉकटेल सॉस	c) Round fish गोल मछली
iv) Darne डार्ने	d) Non-edible display अखाद्य प्रदर्शन
v) Vinaigrette विनेग्रेत	e) Mayonnaise मेयोनेज़

(5x1=5)

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

i) Beef and veal are of same age.
बीफ़ और वील एक ही उम्र के होते हैं।

ii) Vegetables are best bought while in season.
सब्ज़ियाँ मौसम के अनुसार खरीदना बेहतर रहता है।

iii) Parmesan is a cheese from Italy.
परमेसियान 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.
हॉलैंडेज़ 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 क्रूटन
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)

****

ROLL No.............................

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 ________ हैं।

v) __________ is required for absorption of iron in the body.
शरीर में लौह के अवशोषण के लिए ________ की आवश्यकता होती है।

(5x1=5)

****