

DATE: 2022

CODE: DFP-02

EXAM DATE: 09.06.2022

ROLL No.....

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2021-2022

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

(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. Classify fish with examples. List and explain any five classical cuts of fish.
OR
Show the different cut of a lamb with the help of neat and clean diagram and gives use of each cut. (10)
- Q.2. List major heavy equipment in larder department. Draw a neat diagram of layout of larder department of a 5-star hotel. (10)
- Q.3. What do you understand by the term "Force Meat"? Give its composition and types. (5)
- Q.4. What are parts of a sandwich? Explain the different types of sandwich.
OR
How Appetizers are broadly classified? Write the importance of spreads used for making canape. (5)
- Q.5. What are the duties and responsibilities of Chef Garde manger? (5)
- Q.6. What are the quality points to be checked while selecting fish?
OR
Give the breakdown of Larder work. Explain the liaison between larder and of kitchen. (5)

SUBJECT CODE: DFP-02

EXAM DATE: 09.06.2022

रोल नं.:

राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं कैंटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद्, नोएडा
शैक्षणिक सत्र 2021-2022

पाठ्यक्रम : खाद्य उत्पादन में डिप्लोमा
विषय : लार्डर
निर्धारित समय : 02 घंटे
अधिकतम अंक: 50

(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- प्र.1. मछली को उदाहरण सहित वर्गीकृत कीजिए। मछली के किन्हीं पाँच पारंपरिक कटों की सूची बनाइए और उनकी व्याख्या कीजिए।
अथवा
एक मेमने (lamb) के अलग-अलग कट को साफ-सुथरे चित्र की सहायता से दिखाइए और प्रत्येक कट का उपयोग बताइए। (10)
- प्र. 2. लार्डर विभाग में प्रमुख भारी उपकरणों की सूची बनाएं। एक 5-सितारा होटल के लार्डर विभाग के लेआउट का एक साफ-सुथरा आरेख बनाएं। (10)
- प्र. 3. "फोर्स मीट" शब्द से आप क्या समझते हैं? इसकी संरचना और प्रकार का वर्णन कीजिए। (5)
- प्र. 4. सैंडविच के भाग क्या हैं? सैंडविच के विभिन्न प्रकारों को समझाइए।
अथवा
ऐपेटाइजर को मोटे तौर पर कैसे वर्गीकृत किया जाता है? Canape बनाने में प्रयोग होने वाले स्प्रेड्स का महत्व लिखिए। (5)
- प्र. 5. शेफ गार्ड (Garde) मैनेजर के कर्तव्य और जिम्मेदारियां क्या हैं? (5)
- प्र. 6. मछली का चयन करते समय किन गुणवत्ता बिंदुओं की जांच की जानी चाहिए?
अथवा
लार्डर वर्क का ब्रेकडाउन दें। लार्डर और किचन के बीच संबंध को स्पष्ट कीजिए। (5)

SUBJECT CODE: DFP-02

EXAM DATE: 09.06.2022

Q.7. Explain the following in one or two lines (Any five):

- | | | |
|--------------|-------------------|---------------|
| a) Casing | b) Court-bouillon | e) Ham |
| d) Galantine | e) Darné | f) Salt dough |
| g) Zakuski | | |
- (5X1=5)

Q.8. Match the following:

- | | |
|----------------|--------------------------|
| a) Fillet | i) Italy |
| b) Vinaigrette | ii) Fish cut (g) |
| c) Club | iii) Oil and vinegar (p) |
| d) Cocktail | iv) Mayonnaise |
| e) Parmesan | v) Sandwich (c) |
- (5x1=5)
- *****

SUBJECT CODE: DFP-02

प्र. 7. निम्नलिखित को एक या दो पंक्तियों में स्पष्ट कीजिए (कोई एक):

- | | | |
|------------|----------------|------------|
| क) कसिंग | ख) कोर्ट बुईलॉ | ग) ईं |
| घ) गैलंटीन | ड) डार्ने | च) जकुस्की |
| छ) जकुस्की | | |

प्र. 8. निम्नलिखित का मिलान करें:

- | | |
|--------------|------------------|
| क) फिल्लेट | i) इटली |
| ख) विनिग्रेट | ii) मछली कट |
| ग) क्लब | iii) तेल व सिरका |
| घ) कॉकटेल | iv) मेयोनेज़ |
| ड) परमेज़न | v) सैंडविच |
- (5x1=5)

CODE: DFP-01

NATIONAL COUNCIL FOR
AND CATERING TECH
ACADEMIC YEAR
Diploma in Food &
Catering
03 Hours

COURSE
SUBJECT
TIME ALLOWED

Q.1. Explain different types of pasta.
(Marks allotted to each part)

Q.2. Draw and label different types of pasta.

ST CODE: DFP-01

EXAM DATE: 08.06.2022

ROLL No.....

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2021-2022

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

(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. Explain different types of pastry in brief. (10)
OR
Enlist essential ingredients for bread making alongwith their role in bread production.
- Q.2. Draw kitchen organisation chart of a five star hotel and discuss the duties of Executive chef. (10)
OR
Draw a neat layout of the main kitchen of a large hotel and explain five big equipment used in that kitchen. (10)
- Q.3. Draw classification chart of soup and give at least two examples of each. (10)
- Q.4. Classify various methods of cooking. What are the aims and objectives of cooking? (10)
- Q.5. Draw the structure of an egg and explain various ways of cooking eggs. (10)
- Q.6. Write short notes on the following (any two): (2x5=10)
a) Menu planning
b) Portion control
c) standard yield
- Q.7. Briefly explain the following (any five): (5x2=10)
a) Aspik b) Brunoise c) Mirepoix
d) Mise-en-place e) A la carte f) Baking
g) Air cell

CODE: DFP/COOK/NC/06

Page 1 of 4

SUBJECT CODE: DFP-01

EXAM DATE: 08.06.2022

रोल नं.:

राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं केटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद्, नोएडा
शैक्षणिक वर्ष 2021-2022

पाठ्यक्रम : खाद्य उत्पादन में डिप्लोमा
विषय : पाकशास्त्र
निर्धारित समय : 03 घंटे
अधिकतम अंक: 100

(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- प्र.1. विभिन्न प्रकार की पेस्ट्री का संक्षेप में वर्णन कीजिए। (10)
अथवा
ब्रेड बनाने के लिए आवश्यक सामग्री के साथ-साथ ब्रेड उत्पादन में उनकी भूमिका को सूचीबद्ध करें।
- प्र. 2. एक फाइव स्टार होटल के पाकगृह का संगठन चार्ट बनाएं और कार्यकारी (एग्जीक्यूटिव) शेफ के कर्तव्यों की चर्चा करें। (10)
अथवा
एक बड़े होटल की मुख्य रसोई का साफ-सुथरा खाका बनाएं और उस रसोई में इस्तेमाल होने वाले पाँच बड़े उपकरणों की व्याख्या कीजिए।
- प्र. 3. सूप का वर्गीकरण चार्ट बनाइए और प्रत्येक के कम से कम दो उदाहरण दीजिए। (10)
- प्र. 4. खाना पकाने की विभिन्न विधियों का वर्गीकरण कीजिए। खाना पकाने के लक्ष्य और उद्देश्य क्या हैं? (10)
- प्र. 5. अंडे की संरचना बनाइए और अंडे को पकाने के विभिन्न तरीकों की व्याख्या कीजिए। (10)
- प्र. 6. निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए (कोई दो): (2x5=10)
a) मेन्यू योजना (Menu Planning)
b) भाग नियंत्रण (Portion Control)
c) मानक उपज (Standard Yield)
- प्र. 7. निम्नलिखित को संक्षेप में समझाइए (कोई पाँच): (5x2=10)
क) ऐसपिक ख) ब्रुनोइस ग) मिरेपोइस
घ) मिस-ओ-प्लेस ङ) अ ला कार्टे च) बेकिंग
छ) वायु कोशिका

CODE: DFP/COOK/NC/06

Page 2 of 4

Q.8. Match the following:

- | | |
|------------------|--------------------------|
| a) Bouquet garni | i) Yolck |
| b) Roux | ii) Cooking method |
| c) Fillet | iii) vegetable cut |
| d) Gazpacho | iv) Table d'hote |
| e) Croutons | v) Mayonnaise |
| f) Tartare | vi) Cream of tomato soup |
| g) Egg | vii) Spain |
| h) Boiling | viii) Fish |
| i) Macédoine | ix) Butter |
| j) Menu | x) Bundle of herbs |

(10x1=10)

Q.9. State True or False:

- Mixing two or more ingredients thoroughly is known as blending.
- Croutons are dices made from bacon.
- Consommé is a thick clarified soup.
- Yeast is a biological raising agent.
- Mozzarella is an Italian cheese.
- Poaching temperature is 100° C.
- Chlorophyll is present in green vegetables.
- Tronçon is a cut of flat fish.
- A la carte means "from the host's".
- Equal quantity of butter and R/flour known as Roux.

(10x1=10)

Q.10. Fill in the blanks:

- Brinjal is also known as _____.
- FPO refers to _____.
- _____ should always be carried to your side.
- Proper cooking will destroy _____ in food.
- Equal quantity of _____ and _____ known as Roux.
- _____ is heating sugar until they are browned.
- _____ is to pour juices or liquid fat over meat while to cook.
- _____ and _____ are used for preparing poaching liquor.
- _____ are solid at room temperature and melt when heated.
- CDP full form _____.

(10x1=10)

प्र. 8. निम्नलिखित को मिलाएं:

- | | |
|---------------|---------------------------------|
| क) युके गर्नी | i) जड़ी |
| ख) रू (Roux) | ii) पालक-कला पियि |
| ग) फिले | iii) रेजिटेबल कट |
| घ) गैज़पाचो | iv) टाब्ल दी होत (Table d'hote) |
| ङ) क्रूटॉस | v) मेयोनेज़ |
| च) टार्टर | vi) क्रीम ऑफ टोमेटो सूप |
| छ) अंडा | vii) स्पेन |
| ज) उबालना | viii) मछली |
| झ) मैसिडुआन | ix) मक्खन |
| ञ) मेन्यू | x) जड़ी बूटियों की पोटली |

(10x1=10)

प्र. 9. सही या गलत बताएं:

- दो या दो से अधिक सामग्रियों को अच्छी तरह मिलाना सम्मिश्रण कहलाता है।
- बेकन फ्रे क्यूम्स में कटे हुए टुकड़े क्रूटॉस होते हैं।
- Consommé एक गाढ़ा clarified सूप है।
- खमीर एक जैविक बढ़ाने वाला एजेंट है।
- मोज्जरेला एक इटैलियन चीज़ (पनीर) है।
- पोचिंग का तापमान 100° C है।
- हरी सब्जियों में पर्णहरिमा (क्लोरोफिल) मौजूद होता है।
- Tronçon चपटी मछली का एक कट है।
- अ ला कार्टे का अर्थ है "मेजबान से"।
- मक्खन और मैदा की समान मात्रा को रू (Roux) कहते हैं।

(10x1=10)

प्र. 10. रिक्त स्थान भरें:

- बैंगन को _____ के रूप में भी जाना जाता है।
- FPO _____ को संदर्भित करता है।
- _____ को हमेशा अपनी तरफ ले जाना चाहिए।
- खाना उचित रूप में पकाने से भोजन में _____ नष्ट हो जाएंगे।
- _____ और _____ की समान मात्रा को रू (Roux) के रूप में जाना जाता है।
- _____ चीनी को भूरा होने तक गर्म करना है।
- _____ ब्लास्ट खाना पकाने के दौरान मांस पर रस या तरल बसा डालना है।
- पोचिंग शराब बनाने के लिए _____ और _____ का उपयोग किया जाता है।
- _____ कमरे के तापमान पर ठोस होती है और गर्म करने पर पिघल जाती है।
- CDP का पूर्ण रूप _____ है।

(10x1=10)

CT CODE: DFP-03

EXAM DATE: 13.06.2022

ROLL No.....

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2021-2022

COURSE : Diploma in Food Production
SUBJECT : Nutrition
TIME ALLOWED : 02 Hours
MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. What is balance diet? Explain the factors affecting balance diet. (10)
- Q.2. Briefly explain the functions and sources of Calcium and Iron.
OR
What are the various factors that affect Menu planning in relation to nutrition? (10)
- Q.3. Briefly explain the various functions of food.
OR
Classify Vitamins and write chemical names for each. (5)
- Q.4. Classify foods & explain various groups. (5)
- Q.5. Enlist the various functions of water in maintaining good health.
OR
Signify the role of dietary fiber in the human body. (5)
- Q.6. Mention any five functions of protein.
OR
Enlist the causes of obesity. (5)
- Q.7. Define the following terms:
a) Energy b) Health c) Malnutrition
d) RDA e) Nutrients
(5x1=5)

CODE: DFP/NUT/NC/03

Page 1 of 4

SUBJECT CODE: DFP-03

EXAM DATE: 13.06.2022

रोल नं.:

राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं केटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद्, नोएडा
शैक्षणिक सत्र 2021-2022

पाठ्यक्रम : खाद्य उत्पादन में डिप्लोमा
विषय : पोषाहार (न्यूट्रिशन) अधिकतम अंक: 50
निर्धारित समय : 02 घंटे

(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- प्र. 1. संतुलित आहार क्या है? संतुलित आहार को प्रभावित करने वाले कारकों की व्याख्या कीजिए। (10)
- प्र. 2. कैल्शियम और आयरन के कार्यों तथा स्रोतों का संक्षेप में वर्णन करें।
अथवा
पोषण के संबंध में मेन्यू योजना को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारक क्या हैं? (10)
- प्र. 3. भोजन के विभिन्न कार्यों का संक्षेप में वर्णन कीजिए।
अथवा
विटामिनों का वर्गीकरण कीजिए तथा प्रत्येक के रासायनिक नाम लिखिए। (5)
- प्र. 4. खाद्य पदार्थों को वर्गीकृत करें और विभिन्न समूहों की व्याख्या करें। (5)
- प्र. 5. अच्छे स्वास्थ्य को बनाए रखने में पानी के विभिन्न कार्यों की सूची बनाएं।
अथवा
मानव शरीर में आहार फाइबर की भूमिका को समझाइये। (5)
- प्र. 6. प्रोटीन के किन्हीं पाँच कार्यों का उल्लेख कीजिए।
अथवा
मोटापे के कारणों को सूचीबद्ध करें। (5)
- प्र. 7. निम्न पारिभाषिक शब्दों की व्याख्या करें:
क) ऊर्जा ख) स्वास्थ्य ग) कुपोषण
घ) आर डी ए ङ) पोषक तत्व
(5x1=5)

CODE: DFP/NUT/NC/03

Page 2 of 4

SUBJECT CODE: DFP-03

EXAM DATE: 13.06.2022

Q.8. Match the following:

- a) Fat
- b) Glucose
- c) Hormone
- d) Protein
- e) Lactose

- i) Insulin **c**
- ii) Obesity **a**
- iii) Amino acid **d**
- iv) Milk sugar **e**
- v) Monosaccharides **b**

(5x1=5)

SUBJECT CODE: DFP-03

प. 8. निम्नलिखित को मिलाएं:

- क) वसा
- ख) शर्करा
- ग) हार्मोन
- घ) प्रोटीन
- ङ) लैक्टोज

- i) इंसुलिन
- ii) मोटापा
- iii) एमिनो एसिड
- iv) दूध चीनी
- v) मोनोसैकराइड्स

EXAM CODE: DFP-03

COURSE
SUBJECT
TIME ALLOWED

NATIONAL COUNCIL FOR
AND CATERING TECHNIC
ACADEMIC YEAR 202
Diploma in Food Product
Commodities
02 Hours

Q1. Name 10 herbs and spices with their
Explain the manufacturing

Q2. Ex

Write
niza
C
&

EXAM DATE: 10.06.2022

TEST CODE: DFP-04

SUBJECT CODE

EXAM DATE: 10.06.2022

ROLL No.....

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2021-2022

COURSE : Diploma in Food Production
SUBJECT : Commodities
TIME ALLOWED : 02 Hours
MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. Name 10 herbs and spices with their uses. (10)
OR
Explain the manufacturing process of tea and its types. (10)
- Q.2. Explain various types of pulses & the uses of pulses. (10)
- Q.3. Draw a neat labeled diagram of wheat with its composition. (5)
OR
Explain and name different types of cereals. (5)
- Q.4. Classify cheese and give example with country origin. (5)
OR
Classify vegetables with examples in each category. (5)
- Q.5. What do you understand by food adulteration? Name any four food and the adulteration used in these food products. (5)
- Q.6. Write a short note on (any five): (5x1=5)
- | | | |
|-------------------|----------------|---------------------|
| a) Pasteurization | b) Blue cheese | c) Clarified butter |
| d) Commodities | e) Rennet | f) Cocoa |

R-1

SUBJECT CODE: DFP-04

EXAM DATE: 10.06.2022

रोल नं.:

राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं कैंटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद्, नोएडा
वैश्विक स्तर 2021-2022

पाठ्यक्रम : खाद्य उत्पादन में डिप्लोमा
विषय : कोमोडिटीज (उपयोगी वस्तुएँ)
निर्धारित समय : 02 घंटे
अधिकतम अंक: 50

(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं।)

- प्र. 1. 10 जड़ी-बूटियाँ (Herbs) और मसालों के नाम तथा उनके उपयोग लिखिए। (10)
अथवा
चाय बनाने की प्रक्रिया और इसके प्रकारों को समझाइए। (10)
- प्र. 2. विभिन्न प्रकार की दालों और उनके उपयोग की व्याख्या कीजिए। (10)
- प्र. 3. गेहूँ के संघटन सहित उसका स्पष्ट नामांकित चित्र बनाइए। (5)
अथवा
विभिन्न प्रकार के अनाजों के नाम बताइए तथा उनकी व्याख्या कीजिए। (5)
- प्र. 4. पनीर को वर्गीकृत करें और मूल उत्पत्ति के साथ उदाहरण दें। (5)
अथवा
सब्जियों की प्रत्येक श्रेणी को उदाहरणों के साथ वर्गीकृत करें। (5)
- प्र. 5. खाद्य अपमिश्रण से आप क्या समझते हैं? इन खाद्य उत्पादों में प्रयुक्त किन्हीं चार खाद्य पदार्थों और मिलावट के नाम लिखिए। (5)
- प्र. 6. (किन्हीं पाँच) पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए: (5x1=5)
- | | | |
|---------------|-------------|------------------|
| क) पाचराइजेशन | ख) ब्लू चीज | ग) विशुद्ध मक्खन |
| घ) कमोडिटी | ङ) रेनेट | च) कोकोआ |

SUBJECT CODE: DFP-04

EXAM DATE: 10.06.2022

Q.7. Fill in the blanks:

- a) _____ is method of long term food preservation.
- b) Onion and garlic are the examples of Bulb categories of vegetables.
- c) Shitake is an example of _____.
- d) Oolong is a variety of Tea.
- e) CTC stand for _____.

(5x1=5)

Q.8. State true or false:

- a) Coffee is the nourishing beverage. ✓
- b) Mozzarella is an Italian cheese. ✓
- c) Potato is a bulb vegetable. ✗
- d) Pulses are the good source of protein. ✓
- e) Anthocyanin is a pigment of red and purple vegetable.

(5x1=5)

SUBJECT CODE: DFP-04

EXAM DATE: _____
CODE: DCS-02

प्र. 7. रिक्त स्थान भरें:

- क) _____ दीर्घकालिक खाद्य संरक्षण की विधि है।
- ख) प्याज और लहसुन सब्जियों की _____ श्रेणियों के उदाहरण हैं।
- ग) Shitake _____ का उदाहरण है।
- घ) ओलॉंग _____ की एक किस्म है।
- ङ) CTC का पूर्ण रूप _____ है।

प्र. 8. सही या गलत बताएं:

- क) कॉफी एक पौष्टिक पेय है।
- ख) मोज्जरेला एक इटैलियन चीज़ (पनीर) है।
- ग) आलू कन्दमूल वाली सब्जी है।
- घ) दालें प्रोटीन का अच्छा स्रोत होती हैं।
- ङ) एंथोसायनिन लाल और बैंगनी रंग की सब्जी का वर्णक है।

(5x1=5)

EXAM DATE: 07.06.2022
SUBJECT CODE: DCS-02

EXAM DATE: 07.06.2022

ROLL No.

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2021-2022

COURSE : 1 ½ Year Diploma in Food Production
SUBJECT : Food Costing
TIME ALLOWED : 02 HRS.

MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. Name and explain the steps involved in Material Costing. (10)
- Q.2. List and explain the methods of Menu pricing. (10)
OR
Throw light on the process of Cooking Yield and Butcher's Yield in detail.
- Q.3. Explain in brief the various types of Menu. (5)
- Q.4. What is Standard Recipe? Mention the steps involved in developing it. (5)
OR
Describe the uses of Standard Recipe. What is Adjustment Factor?
- Q.5. Briefly explain the methods to control Food Cost, Labour Cost & Overhead Cost. (5)
OR
List the components of Food Cost, Labour Cost & Miscellaneous Cost.
- Q.6. What is Food Costing? Why is it important? (5)
OR
Calculate Food Cost with the following information:
- Opening Stock in the kitchen in the beginning of the month = Rs.1,500/-
 - Receiving from the Store = Rs.70,000/- out of which the usages in staff meals was of Rs.22,500/-
 - Goods received from the Bar = Rs.1,000/-
 - Materials issued to the other departments = Rs.900/-
 - Value of complementary dishes served = Rs.2,000/-
 - Closing stock at month end = Rs.1,750/-

CODE: DCS/FC/NC/01

Page 1 of 4

SUBJECT CODE: DCS-02

EXAM DATE: 07.06.2022

रोल नं.

राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं कैटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद, नोएडा
वैश्विक स्तर 2021-2022
द्वितीय वर्ष डिप्लोमा

पाठ्यक्रम : खाद्य उत्पादन में डेट वॉश डिप्लोमा
विषय : फूड कोस्टिंग
निर्धारित समय : 02 घंटे

अधिकतम अंक: 50

(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- प्र. 1. सामग्री लागत में शामिल चरणों के नाम और उनकी व्याख्या करें। (10)
- प्र. 2. मेन्यू मूल्य निर्धारण के तरीकों की सूची बनाएं और उन्हें समझाएं। (10)
अथवा
कुकिंग यील्ड और बचर्स यील्ड की प्रक्रिया पर विस्तार से प्रकाश डालिए।
- प्र. 3. मेन्यू के विभिन्न प्रकारों को संक्षेप में समझाइए। (5)
- प्र. 4. मानक रेसिपी क्या है? इसे विकसित करने में शामिल चरणों का उल्लेख करें। (5)
अथवा
मानक रेसिपी के उपयोगों का वर्णन कीजिए। एडजस्टमेंट फैक्टर क्या है?
- प्र. 5. खाद्य लागत, श्रम लागत और ऊपरी लागत को नियंत्रित करने के तरीकों का संक्षेप में वर्णन करें। (5)
अथवा
खाद्य लागत, श्रम लागत और विविध लागत के घटकों की सूची बनाएं।
- प्र. 6. खाद्य लागत क्या है? यह महत्वपूर्ण क्यों है? (5)
अथवा
निम्नलिखित जानकारी के साथ खाद्य लागत की गणना करें:
- महीने की शुरुआत में किचन में प्रारंभिक स्टॉक = 1,500/-
 - स्टोर से प्राप्त हुए = ₹. 70,000/- जिसमें से स्टाफ भोजन में उपयोग हुए ₹.22,500/-
 - बार (Bar) से प्राप्त माल = ₹.1,000/-
 - अन्य विभागों को जारी सामग्री = 900/- रुपये
 - परोसे गए अतिरिक्त व्यंजनों का मूल्य = ₹. 2,000/-
 - माह के अंत में अंतिम स्टॉक = ₹.1,750/-

CODE: DCS/FC/NC/01

Page 2 of 4

Q.7. Fill in the blanks

- i) FIFO stands for _____
- ii) _____ menu is also known as Fixed menu
- iii) _____ menu is also known as Flexible menu
- iv) Adjustment factor is used for _____
- v) Cost of ingredients comes under _____

(5x1=5)

Q.8. Choose the correct answer

- (i) AP Spoon & AP Fork are examples of

a) Cutlery	b) Menu
c) Pricing Method	d) Crockery
- (ii) Material Costing includes

a) Purchasing	b) Issuing
c) Receiving	d) All of these
- (iii) Total Cost includes

a) Prime cost	b) Factory cost
c) Labour cost	d) All of these
- (iv) À la carte and Table d'ôte are types of

a) Menu	b) Ingredients
c) Costing Methods	d) Portions sizes
- (v) Elements of Cost includes

a) Direct Material	b) Overheads
c) Direct Labour	d) All of the above

(5x1=5)

प. 7. रिक्त स्थान भरें:

- i) FIFO का पूर्ण रूप _____ है।
- ii) _____ मेन्यू को निश्चित मेन्यू के रूप में भी जाना जाता है।
- iii) _____ मेन्यू को फ्लेक्सिबल मेन्यू के रूप में भी जाना जाता है।
- iv) समायोजन कारक का उपयोग _____ में किया जाता है।
- v) सामग्री की लागत _____ के अंतर्गत आती है।

प. 8. सही उत्तर का चयन करें:

- i) AP चम्मच और AP फोर्क का उपयोग _____ है

क) कटलरी	ख) मेन्यू
ग) मूल्य निर्धारण विधि	घ) क्रॉकरी
- ii) सामग्री लागत में शामिल है-

क) क्रय करना	ख) जारी करना
ग) प्राप्त करना	घ) उपरोक्त सभी
- iii) कुल लागत में शामिल है-

क) प्राइम कोस्ट	ख) फैक्ट्री कोस्ट
ग) श्रम लागत	घ) उपरोक्त सभी
- iv) 'À la carte और टेबल द' होट' किस के प्रकार हैं-

क) मेन्यू	ख) सामग्री
ग) लागत के प्रकार	घ) भाग प्रकार
- v) लागत के तत्वों में शामिल हैं-

क) प्रत्यक्ष सामग्री	ख) ओवरहेड
ग) प्रत्यक्ष श्रम	घ) उपरोक्त सभी

(5x1=5)

SUBJECT CODE: DCS-01

EXAM DATE: 06.06.2022

ROLL No.....

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2021-2022

COURSE : 1 ½ Year Diploma in Food & Beverage Service /DFP /DBC/DHK
SUBJECT : Hygiene & Sanitation
TIME ALLOWED : 02 Hours
MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)

Q.1. What are the factors affecting the growth of microbes? Write down the beneficial role of microorganisms.

(5+5=10)

Q.2. Explain waste management. Write its advantages and disadvantages.

OR

Explain the role of FSSAI.

(10)

Q.3. Explain the principles of HACCP.

(5)

Q.4. Discuss first aid treatment for cuts and wounds.

OR

List safe food handling tips.

(5)

Q.5. Discuss the basic rules of hygiene in kitchen.

OR

Write down the sanitary procedure followed during handling food.

(5)

Q.6. Explain the following (Any two):

- a) Food Contamination
- b) Cross Contamination
- c) Receiving

(5)

Q.7. Fill in the blanks:

- a) E.coli is a type of _____.
- b) Yeast & molds are _____.
- c) A clean cut in the skin caused by sharp tool or object _____.
- d) Contamination of food caused by bacteria is known as _____.
- e) An injury caused by the tearing of tissues _____.

(5x1=5)

Q.8. State True or False:

- a) Hygiene derived from word "Hygeia" which means "Nutrition and Health".
- b) Algae are source for agar & agarose.
- c) Incineration is a type of waste disposal.
- d) Lack of promptness in storing delivered items can lead to food spoilage.
- e) Yeast and molds can grow at the temperature range of 20-50 degree.

(5x1=5)

SUBJECT CODE: DFP-01

EXAM DATE: 08.06.2022

ROLL No.....

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2021-2022

COURSE : Diploma in Food Production
SUBJECT : Cookery
TIME ALLOWED : 03 Hours

MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)

Q.1. Explain different types of pastry in brief.

OR

Enlist essential ingredients for bread making alongwith their role in bread production. (10)

Q.2. Draw kitchen organisation chart of a five star hotel and discuss the duties of Executive chef.

OR

Draw a neat layout of the main kitchen of a large hotel and explain five big equipment used in that kitchen. (10)

Q.3. Draw classification chart of soup and give at least two examples of each. (10)

Q.4. Classify various methods of cooking. What are the aims and objectives of cooking? (10)

Q.5. Draw the structure of an egg and explain various ways of cooking eggs. (10)

Q.6. Write short notes on the following (any two):

- a) Menu planning
- b) Portion control
- c) standard yield

(2x5=10)

Q.7. Briefly explain the following (any five):

- a) Aspic
- b) Brunoise
- c) Mirepoix
- d) Mise-en-place
- e) A la carte
- f) Baking
- g) Air cell

(5x2=10)

SUBJECT CODE: DFP-01

Q.8. Match the following:

- | | | | |
|----|---------------|-------|----------------------|
| a) | Bouquet garni | i) | Yolk |
| b) | Roux | ii) | Cooking method |
| c) | Fillet | iii) | Vegetable cut |
| d) | Gazpacho | iv) | Table d'hote |
| e) | Croutons | v) | Mayonnaise |
| f) | Tartare | vi) | Cream of tomato soup |
| g) | Egg | vii) | Spain |
| h) | Boiling | viii) | Fish |
| i) | Macédoine | ix) | Butter |
| j) | Menu | x) | Bundle of herbs |

(10x1=10)

Q.9. State True or False:

- Mixing two or more ingredients thoroughly is known as blending.
- Croutons are dices made from bacon.
- Consommé is a thick clarified soup.
- Yeast is a biological raising agent.
- Mozzarella is an Italian cheese.
- Poaching temperature is 100° C.
- Chlorophyll is present in green vegetables.
- Tronçon is a cut of flat fish.
- A la carte means "from the host's".
- Equal quantity of butter and R/flour known as Roux.

(10x1=10)

Q.10. Fill in the blanks:

- Brinjal is also known as _____.
- FPO refers to _____.
- _____ should always be carried to your side.
- Proper cooking will destroy _____ in food.
- Equal quantity of _____ and _____ known as Roux.
- _____ is heating sugar until they are browned.
- _____ is to pour juices or liquid fat over meat while to cook.
- _____ and _____ are used for preparing poaching liquor.
- _____ are solid at room temperature and melt when heated.
- CDP full form _____.

(10x1=10)

022

SUBJECT CODE: DFP-02

EXAM DATE: 09.06.2022

ROLL No.....

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2021-2022

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

(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. Classify fish with examples. List and explain any five classical cuts of fish.
OR
 Show the different cut of a lamb with the help of neat and clean diagram and gives use of each cut. (10)
- Q.2. List major heavy equipment in larder department. Draw a neat diagram of layout of larder department of a 5-star hotel. (10)
- Q.3. What do you understand by the term "Force Meat"? Give its composition and types. (5)
- Q.4. What are parts of a sandwich? Explain the different types of sandwich.
OR
 How Appetizers are broadly classified? Write the importance of spreads used for making canape. (5)
- Q.5. What are the duties and responsibilities of Chef Garde manger? (5)
- Q.6. What are the quality points to be checked while selecting fish?
OR
 Give the breakdown of Larder work. Explain the liaison between larder and of kitchen. (5)

Q.7. Explain the following in one or two lines (Any five):

- a) Casing
- d) Galantine
- g) Zakuski

- b) Court-bouillon
- e) Darne

- c) Ham
- f) Salt dough

(5X1=5)

Q.8. Match the following:

- | | |
|----------------|----------------------|
| a) Fillet | i) Italy |
| b) Vinaigrette | ii) Fish cut |
| c) Club | iii) Oil and vinegar |
| d) Cocktail | iv) Mayonnaise |
| e) Parmesan | v) Sandwich |

(5x1=5)

07.06.2022

SUBJECT CODE: DCS-02

EXAM DATE: 07.06.2022

ROLL No.....

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2021-2022

COURSE : 1 ½ Year Diploma in Food Production / DBE
SUBJECT : Food Costing
TIME ALLOWED : 02 HRS. MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. Name and explain the steps involved in Material Costing. (10)
- Q.2. List and explain the methods of Menu pricing.
OR
Throw light on the process of Cooking Yield and Butcher's Yield in detail. (10)
- Q.3. Explain in brief the various types of Menu. (5)
- Q.4. What is Standard Recipe? Mention the steps involved in developing it.
OR
Describe the uses of Standard Recipe. What is Adjustment Factor? (5)
- Q.5. Briefly explain the methods to control Food Cost, Labour Cost & Overhead Cost.
OR
List the components of Food Cost, Labour Cost & Miscellaneous Cost. (5)
- Q.6. What is Food Costing? Why is it important?
OR
Calculate Food Cost with the following information:
i) Opening Stock in the kitchen in the beginning of the month = Rs.1,500/-
ii) Receiving from the Store = Rs.70,000/- out of which the usages in staff meals was of Rs.22,500/-
iii) Goods received from the Bar = Rs.1,000/-
iv) Materials issued to the other departments = Rs.900/-
v) Value of complementary dishes served = Rs.2,000/-
vi) Closing stock at month end = Rs.1,750/- (5)

SUBJECT CODE: DCS-02

Q.7. Fill in the blanks:

- i) FIFO stands for _____
- ii) _____ menu is also known as Fixed menu.
- iii) _____ menu is also known as Flexible menu.
- iv) Adjustment factor is used in _____
- v) Cost of ingredients comes under _____

(5x1=5)

Q.8. Choose the correct answer:

- (i) AP Spoon & AP Fork are examples of

a) Cutlery	b) Menu
c) Pricing Method	d) Crockery
- (ii) Material Costing includes

a) Purchasing	b) Issuing
c) Receiving	d) All of these
- (iii) Total Cost includes

a) Prime cost	b) Factory cost
c) Labour cost	d) All of these
- (iv) À la carte and Table d' hôte are types of

a) Menu	b) Ingredients
c) Costing Methods	d) Portions sizes
- (v) Elements of Cost includes

a) Direct Material	b) Overheads
c) Direct Labour	d) All of the above

(5x1=5)

2022

SUBJECT CODE: DFP-03

EXAM DATE: 13.06.2022

ROLL No.....

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2021-2022

COURSE : Diploma in Food Production
SUBJECT : Nutrition
TIME ALLOWED : 02 Hours
MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. What is balance diet? Explain the factors affecting balance diet. (10)
- Q.2. Briefly explain the functions and sources of Calcium and Iron.
OR
What the various factors that affect Menu planning in relation to nutrition? (10)
- Q.3. Briefly explain the various functions of food.
OR
Classify Vitamins and write chemical names for each. (5)
- Q.4. Classify foods & explain various groups. (5)
- Q.5. Enlist the various functions of water in maintaining good health.
OR
Signify the role of dietary fiber in the human body. (5)
- Q.6. Mention any five functions of protein.
OR
Enlist the causes of obesity. (5)
- Q.7. Define the following terms:
- | | | |
|-----------|--------------|-----------------|
| a) Energy | b) Health | c) Malnutrition |
| d) RDA | e) Nutrients | |
- (5x1=5)

Q.8. Match the following:

- | | |
|------------|--------------------|
| a) Fat | i) Insulin |
| b) Glucose | ii) Obesity |
| c) Hormone | iii) Amino acid |
| d) Protein | iv) Milk sugar |
| e) Lactose | v) Monosaccharides |

(5x1=5)

16.2022

SUBJECT CODE: DFP-04

EXAM DATE: 10.06.2022

ROLL No.....

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2021-2022

COURSE : Diploma in Food Production
SUBJECT : Commodities
TIME ALLOWED : 02 Hours
MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. Name 10 herbs and spices with their uses.
OR
Explain the manufacturing process of tea and its types. (10)
- Q.2. Explain various types of pulses & the uses of pulses. (10)
- Q.3. Draw a neat labeled diagram of wheat with its composition.
OR
Explain and name different types of cereals. (5)
- Q.4. Classify cheese and give example with country origin.
OR
Classify vegetables with examples in each category. (5)
- Q.5. What do you understand by food adulteration? Name any four food and the adulteration used in these food products. (5)
- Q.6. Write a short note on (any five):
- | | | |
|-------------------|----------------|---------------------|
| a) Pasteurization | b) Blue cheese | c) Clarified butter |
| d) Commodities | e) Rennet | f) Cocoa |
- (5x1=5)

Q.7. Fill in the blanks:

- a) _____ is method of long term food preservation.
- b) Onion and garlic are the examples of _____ categories of vegetables.
- c) Shitake is an example of _____.
- d) Oolong is a variety of _____.
- e) CTC stand for _____.

(5x1=5)

Q.8. State true or false:

- a) Coffee is the nourishing beverage.
- b) Mozzarella is an Italian cheese.
- c) Potato is a bulb vegetable.
- d) Pulses are the good source of protein.
- e) Anthocyanin is a pigment of red and purple vegetable.

(5x1=5)

0.06.2022

SUBJECT CODE: DCS-01

EXAM DATE: 06.06.2022

ROLL No.....

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2021-2022

COURSE : 1 ½ Year Diploma in Food & Beverage Service /DFP /DBC/DHK
SUBJECT : Hygiene & Sanitation
TIME ALLOWED : 02 Hours
MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)

Q.1. What are the factors affecting the growth of microbes? Write down the beneficial role of microorganisms. (5+5=10)

Q.2. Explain waste management. Write its advantages and disadvantages.
OR
Explain the role of FSSAI. (10)

Q.3. Explain the principles of HACCP. (5)

Q.4. Discuss first aid treatment for cuts and wounds.
OR
List safe food handling tips. (5)

Q.5. Discuss the basic rules of hygiene in kitchen.
OR
Write down the sanitary procedure followed during handling food. (5)

Q.6. Explain the following (Any two):

- a) Food Contamination
 - b) Cross Contamination
 - c) Receiving
- (5)

Q.7. Fill in the blanks:

- a) E.coli is a type of _____.
- b) Yeast & molds are _____.
- c) A clean cut in the skin caused by sharp tool or object _____.
- d) Contamination of food caused by bacteria is known as _____.
- e) An injury caused by the tearing of tissues _____.

(5x1=5)

Q.8. State True or False:

- a) Hygiene derived from word "Hygeia" which means "Nutrition and Health".
- b) Algae are source for agar & agarose.
- c) Incineration is a type of waste disposal.
- d) Lack of promptness in storing delivered items can lead to food spoilage.
- e) Yeast and molds can grow at the temperature range of 20-50 degree.

(5x1=5)
