



नामांक				Roll No.		

Question Booklet No.

No. of Questions – 35

V-115

No. of Printed Pages – 7

व्यावसायिक शिक्षा (कक्षा-X) परीक्षा, 2026
VOCATIONAL EDUCATION (CLASS-X)
EXAMINATION, 2026

लेवल – द्वितीय
LEVEL – II
विषय : फूड प्रोसेसिंग
(SUB : FOOD PROCESSING)

समय : 3 घण्टे 15 मिनट

पूर्णांक : 30

परीक्षार्थियों के लिए सामान्य निर्देश :

GENERAL INSTRUCTIONS TO THE EXAMINEES :

- 1) परीक्षार्थी सर्वप्रथम अपने प्रश्न-पत्र पर नामांक अनिवार्यतः लिखें ।

Candidate must write first his/her Roll No. on the question paper compulsorily.

- 2) सभी प्रश्न हल करने अनिवार्य हैं ।

All the questions are compulsory to attempt.

- 3) प्रत्येक प्रश्न का उत्तर दी गई उत्तर-पुस्तिका में ही लिखें ।

Write the answer to each question in the given answer-book only.

V-115

[Turn Over



खण्ड – अ
SECTION – A

[16×½=8]

बहुविकल्पीय प्रश्न – सही विकल्प चुनें :

Multiple Choice Questions – Choose the correct option :

1. शरीर की गतिविधियों, चेहरे, हाथ आदि का उपयोग करके _____ प्रतिशत संचार किया जाता है । [½]
अ) 7 ब) 25 स) 38 द) 55
_____ % of communication is done using body movements, face, hands, etc.
A) 7 B) 25 C) 38 D) 55
2. संदेश को कूटबद्ध करता है [½]
अ) प्रेषक ब) ग्रहणकर्ता/प्राप्तकर्ता
स) प्रतिपुष्टि द) उपरोक्त में से कोई नहीं
_____ encodes a message.
A) Sender B) Receiver
C) Feedback D) None of the above
3. _____ शारीरिक भाषा का प्रकार है । [½]
अ) सुनना ब) लिखना
स) आँख से संपर्क द) जोर से बोलना
_____ is a form of body language.
A) Listening B) Writing
C) Eye contact D) Speak loudly
4. ताकत एवं कमजोरी का विश्लेषण है [½]
अ) स्व-प्रेरणा ब) स्व-जागरूकता
स) आत्मविश्वास द) समय प्रबंध
Analysis of strength and weakness is
A) Self-motivation B) Self-awareness
C) Self-confidence D) Time management



5. लक्ष्य निर्धारण के मॉडल 'स्मार्ट' में 'टी' से तात्पर्य है [½]

- अ) सम्पूर्णता ब) समय सीमा स) टोकन द) तनाव

In goal setting model 'SMART' 'T' means

- A) Totality B) Time bound C) Token D) Tension

6. कम्प्यूटर प्रोग्राम में रोलओवर कार्य के लिये किसकी आवश्यकता है ? [½]

- अ) माउस ब) कमाण्ड कुंजी
स) सी.पी.यू. द) यू.पी.एस.

What is needed for rollover function in computer programme ?

- A) Mouse B) Command key
C) CPU D) UPS

7. एरो कुंजी प्रकार है [½]

- अ) कमाण्ड कुंजी ब) कंट्रोल कुंजी
स) नेविगेशन कुंजी द) एंटर कुंजी

Arrow key is type of

- A) Command key B) Control key
C) Navigation key D) Enter key

8. कम्प्यूटर प्रणाली में सी.पी.यू. _____ है । [½]

- अ) सॉफ्टवेयर ब) ऑपरेटिंग सिस्टम
स) हार्डवेयर द) कार्य

In computer system CPU is a

- A) Software B) Operating system
C) Hardware D) Function

9. आग जलाने के लिये जरूरी है [½]

- अ) ऑक्सीजन ब) कार्बन मोनोऑक्साइड
स) नाइट्रोजन द) कार्बन डाईऑक्साइड

_____ is necessary for a fire to burn.

- A) Oxygen B) Carbon monoxide
C) Nitrogen D) Carbon dioxide



10. सस्ती और स्वच्छ ऊर्जा है [½]
अ) सौर ब) विद्युत स) पवन द) जल
Affordable and clean energy is
A) Solar B) Electric C) Air D) Water
11. जैम की मुख्य सामग्री होती है [½]
अ) नमक ब) सिरका स) चीनी द) पानी
Main ingredient of Jam is
A) Salt B) Vinegar C) Sugar D) Water
12. अत्यधिक लोकप्रिय कैचअप बनता है [½]
अ) आम का ब) टमाटर का
स) शकरकंद का द) शलगम का
Most popular Ketchup is made from
A) Mango B) Tomato
C) Sweet Potato D) Beetroot
13. जैली के सन्दर्भ में कौन-सा कथन सत्य है ? [½]
अ) जैम की अपेक्षा कम गाढ़ी होती है ब) संरक्षण हेतु नमक मिलाया जाता है
स) सब्जियों से प्राप्त होती है द) पकाया नहीं जाता
Which statement is true about Jelly ?
A) Less concentrated than jam B) Add salt for preservation
C) Obtained from vegetables D) Not cooked
14. जैम _____ में पैक किया जाना चाहिये । [½]
अ) काँच का जार ब) प्लास्टिक का जार
स) धातु का जार द) उपरोक्त सभी
Jam should be packed in
A) Glass Jars B) Plastic Jars
C) Metal Jars D) All of the above



15. जैम, जैली एवं कैचअप की पैकिंग के दौरान _____ सावधानी बरतनी चाहिये । [½]

अ) हवारहित

ब) खाद्य पदार्थों का स्वाद बना रहे

स) पैकिंग सामग्री खाद्य पदार्थ से गैर-प्रतिक्रियाशील होना चाहिये

द) उपरोक्त सभी

_____ precautions should be taken while packaging of Jam, Jelly and Ketchups.

A) Air tight

B) Maintained taste of food material

C) Packaging material should be non-reactive with food substances

D) All of the above

16. खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम लागू किया गया [½]

अ) 2005

ब) 2006

स) 2007

द) 2008

Food Safety and Standard Act was implemented in

A) 2005

B) 2006

C) 2007

D) 2008

खण्ड – ब

SECTION – B

[8×½=4]

अति लघूत्तरात्मक प्रश्न :

Very Short Answer Type Questions :

17. व्यावसायिक स्वास्थ्य सेवा किससे सम्बन्धित है ? [½]

What is occupational health service related to ?

18. शाकाहारी खाद्य पदार्थों पर किस रंग का चिह्न बना होता है ? [½]

What color symbol is used on vegetarian food items ?

19. एफ.एस.एस.ए.आई. किस क्षेत्र से सम्बन्धित है ? [½]

FSSAI is related to which area ?

20. खाद्य मिलावट निवारण अधिनियम कब लागू हुआ ? [½]

When the Food Adulteration Prevention Act was implemented ?



21. उत्पाद की एक्सपायरी डेट से क्या तात्पर्य है ? [½]
What do you mean by expiry date of product ?
22. व्यक्तिगत स्वच्छता की कोई एक आदत लिखिये । [½]
Write any one habit of personal hygiene.
23. प्राथमिक चिकित्सा का मुख्य उद्देश्य लिखिये । [½]
Write down the main objective of first aid.
24. कार्यस्थल पर होने वाली कोई एक दुर्घटना बताइये । [½]
State any one accident which happens on workplace.

खण्ड – स

SECTION – C

[8×1½=12]

लघूत्तरात्मक प्रश्न :

Short Answer Type Questions :

25. संचार के तत्व बताइये । [1½]
Write the elements of communication.
26. कोई तीन कमाण्ड कुंजी बताइये । [1½]
State any three command keys.
27. जैम को बनाने की सामग्री की सूची बनाइये । [1½]
List the material used for making Jam.
28. जैम किस प्रकार की पैकेजिंग में उपलब्ध है ? [1½]
What type of packaging of Jam is available ?
29. पैकिंग लेबल पर लिखी जाने वाली कोई तीन जानकारियाँ बताइये । [1½]
Write any three information which is written on packaging label.
30. खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता से क्या तात्पर्य है ? [1½]
What do you mean by quality of food material ?



31. फैक्टरी में रखे जाने वाले रिकॉर्ड के तीन प्रकार बताइये । [1½]
State the three type of records maintained in factory.
32. कार्यस्थल की स्वच्छता से क्या अभिप्राय है ? [1½]
What do you mean by hygiene of workplace ?

खण्ड – द

SECTION – D

[3×2=6]

निबन्धात्मक प्रश्न :

Essay Type Questions :

33. सफल उद्यमी के चार गुणों का वर्णन कीजिये । [2]
Explain four qualities of a successful entrepreneur.

अथवा/OR

उद्यमी के चार उत्तरदायित्व समझाइये ।
Explain four responsibilities of entrepreneur.

34. जैली बनाने की विधि लिखिये । [2]
Write the method of making Jelly.

अथवा/OR

कैचअप बनाने की विधि का वर्णन कीजिये ।
Describe the method of making Ketchup.

35. दस्तावेजीकरण पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिये । [2]
Write short note on Documentation.

अथवा/OR

बिल बुक का फॉर्मेट बनाइये ।
Draw format of Bill Book.



DO NOT WRITE ANYTHING HERE