Culinary Arts and Food Sciences
Inter Tech (HSSC-II)
Curriculum 2022-23
SECTION – A (Marks 08)
Time allowed: 15 Minutes
Total Marks:08

Version No.				
⓪	⓪	⓪	⓪	⓪
①	①	①	①	①
②	②	②	②	②
③	③	③	③	③
④	④	④	④	④
⑤	⑤	⑤	⑤	⑤
⑥	⑥	⑥	⑥	⑥
⑦	⑦	⑦	⑦	⑦
⑧	⑧	⑧	⑧	⑧
⑨	⑨	⑨	⑨	⑨

ROLL NUMBER						
⓪	⓪	⓪	⓪	⓪	⓪	⓪
①	①	①	①	①	①	①
②	②	②	②	②	②	②
③	③	③	③	③	③	③
④	④	④	④	④	④	④
⑤	⑤	⑤	⑤	⑤	⑤	⑤
⑥	⑥	⑥	⑥	⑥	⑥	⑥
⑦	⑦	⑦	⑦	⑦	⑦	⑦
⑧	⑧	⑧	⑧	⑧	⑧	⑧
⑨	⑨	⑨	⑨	⑨	⑨	⑨

Section – A is compulsory. All parts of this section are to be answered on this page and handed over to the Centre Superintendent. Deleting/overwriting is not allowed. *Do not use lead pencil.*

حصّہ اوّل لازمی ہے۔اس کے جوابات اسی صفحہ پر دے کر ناظم مرکز کے حوالے کریں۔کاٹ کر دوبارہ لکھنے کی اجازت نہیں ہے۔لیڈ پنسل کا استعمال ممنوع ہے۔

Answer Sheet No. _____ **Candidate's Sign.** _____

Invigilator's Sign.

Q1. Fill the relevant bubble against each question:

	Question	A	B	C	D	A	B	C	D
i.	A cuisine that blends ingredients and cooking techniques from two or more culinary traditions is called: وہ کھانا جس میں دو یا زیادہ کھانوں کی روایات کے اجزاء اور پکانے کے طریقوں کو ملایا جائے کہلاتا ہے:	Regional cuisine علاقائی کھانا	Therapeutic cuisine علاجی (تھراپیوٹک) کھانا	Fusion cuisine فیوژن کھانا	Gourmet cuisine گورمے کھانا	◯	◯	◯	◯
ii.	A cuisine planned with selected ingredients and cooking methods to support specific health needs is known as: مخصوص صحت کی ضروریات میں مدد کے لیے منتخب اجزاء اور پکانے کے طریقوں سے تیار کیا گیا کھانا کہلاتا ہے:	Therapeutic cuisine علاجی (تھراپیوٹک) کھانا	Fusion cuisine فیوژن کھانا	Fast-food cuisine فاسٹ فوڈ کھانا	Street cuisine اسٹریٹ کھانا	◯	◯	◯	◯

	Question	A	B	C	D	A	B	C	D
iii.	Cooking food sealed in a vacuum bag in a water bath at a precisely controlled temperature is called: خوراک کو ویکیوم بیگ میں بند کر کے پانی کے حمام (واٹر باتھ) میں درست طور پر کنٹرول شدہ درجۂ حرارت پر پکانا کہلاتا ہے:	Deep frying ڈیپ فرائنگ	Flash freezing فلیش فریزنگ	Smoking سموکنگ	Sous-vide سوس ویڈ	○	○	○	○
iv.	Removing most of the water from food to extend its shelf life is called: خوراک سے زیادہ تر پانی نکال کر اس کی مدتِ استعمال بڑھانا کہلاتا ہے:	Emulsifying ایملسیفائنگ (آمیزہ بنانا)	Dehydration پانی خشک کرنا (ڈی ہائیڈریشن)	Fermentation خمیر اٹھانا (فرمنٹیشن)	Marination مسالا لگا کر رکھنا (میرینیشن)	○	○	○	○
v.	Turning a flavoured liquid into a light, airy bubble texture (espuma) using a siphon is called: سائفن کی مدد سے کسی ذائقہ دار مائع کو ہلکی، ہوادار جھاگ کی ساخت میں تبدیل کرنا (اسپوما) کہلاتا ہے:	Searing سیئرنگ (اوپر سے بھوننا)	Curing کیورنگ (نمک لگا کر محفوظ کرنا)	Foaming فومنگ (جھاگ بنانا)	Pickling اچار ڈالنا	○	○	○	○
vi.	Judging a new food product by its appearance, aroma, taste and texture using human senses is called: کسی نئی غذائی مصنوعات کو اس کی شکل، خوشبو، ذائقے اور ساخت کے لحاظ سے حواس کے ذریعے جانچنا کہلاتا ہے:	Sensory evaluation حسی جانچ (سینسری ایویلیوایشن)	Cost estimation لاگت کا تخمینہ	Market segmentation مارکیٹ کی تقسیم	Nutrient analysis غذائی اجزاء کا تجزیہ	○	○	○	○
Vii	In a food business, the profit on one item is found by: فوڈ بزنس میں کسی ایک آئٹم کا منافع معلوم کیا جاتا ہے:	adding labour cost to food cost مزدوری کی لاگت کو خوراک کی لاگت میں جمع کر کے	dividing selling price by the quantity فروخت کی قیمت کو مقدار پر تقسیم کر کے	subtracting selling price from tax فروخت کی قیمت میں سے ٹیکس منہا کر کے	subtracting total cost from selling price فروخت کی قیمت میں سے کل لاگت منہا کر کے	○	○	○	○
viii	Which of the following is a promotional tool for a new food business? درج ذیل میں سے کون سا نئے فوڈ بزنس کے لیے فروغی (پروموشنل) ذریعہ ہے؟	Raw-material purchase list خام مال کی خریداری کی فہرست	Social-media advertisement سوشل میڈیا اشتہار	Kitchen cleaning schedule باورچی خانے کی صفائی کا شیڈول	Staff attendance sheet عملے کی حاضری شیٹ	○	○	○	○

MODEL QUESTION PAPER HSSC-II
(Culinary Arts and Food Sciences)
(CURRICULUM 2022-23)

Time allowed: 2:15 Hours **Total Marks Section B & C: 32**

Note: Answer all parts from Section 'B' and all questions from Section 'C' on the **E-sheet.** Write your answers on the allotted /given spaces

SECTION – B (Marks 20)

Q. 2	Attempt the following questions. (10 × 2 = 20)				
(i)	Define fusion cuisine and give one example. فیوژن کھانے کی تعریف کریں اور ایک مثال دیں۔	2	OR	Define market research and state one reason why a food business needs it. مارکیٹ ریسرچ کی تعریف کریں اور ایک وجہ بیان کریں کہ فوڈ بزنس کو اس کی ضرورت کیوں ہوتی ہے۔	2
(ii)	List any four modern food processing, preservation or packaging technologies. جدید خوراکی پروسیسنگ، تحفظ یا پیکیجنگ کی کوئی سی چار ٹیکنالوجیز کی فہرست بنائیں۔	2	OR	List any four promotional tools that a new food business can use. نیا فوڈ بزنس کون سے کوئی سے چار فروغی ذرائع استعمال کر سکتا ہے؟ فہرست بنائیں۔	2
(iii)	Name any four modern culinary techniques used to create innovative dishes. جدت پر مبنی ڈشز تیار کرنے کے لیے استعمال ہونے والی کوئی سی چار جدید کلینری تکنیکوں کے نام لکھیں۔	2	OR	State any four items that should be included in a complete menu plan. مکمل مینو پلان میں شامل کی جانے والی کوئی سی چار چیزیں بیان کریں۔	2
(iv)	Explain why plating is important for an advanced dish. Give any two reasons. ایک جدید ڈش کے لیے پلیٹنگ کیوں اہم ہے؟ کوئی سی دو وجوہات بیان کریں۔	2	OR	Explain why labeling is important for a new packaged food product. Give any two reasons. نئی پیک شدہ غذائی مصنوعات کے لیے لیبلنگ کیوں اہم ہے؟ کوئی سی دو وجوہات بیان کریں۔	2
(v)	State one benefit and one drawback of vacuum packaging. ویکیوم پیکیجنگ کا ایک فائدہ اور ایک نقصان بیان کریں۔	2	OR	What is a target market? Explain with one example from a food business. ٹارگٹ مارکیٹ کیا ہے؟ کسی فوڈ بزنس کی ایک مثال کے ساتھ وضاحت کریں۔	2
(vi)	Explain how dietary considerations and cultural relevance influence the planning of a specialized-cuisine dish. وضاحت کریں کہ غذائی ضروریات اور ثقافتی مطابقت کسی مخصوص کھانے کی ڈش کی منصوبہ بندی پر کیسے اثر ڈالتی ہیں۔	2	OR	Explain how ingredient substitution can create a modified version of a traditional recipe. Give one example. وضاحت کریں کہ اجزاء کی تبدیلی سے کسی روایتی ترکیب کا ترمیم شدہ ورژن کیسے تیار کیا جا سکتا ہے۔ ایک مثال دیں۔	2

(vii)	Describe how dehydration preserves food. Give one example of a dehydrated food. بیان کریں کہ پانی خشک کرنے (ڈی ہائیڈریشن) کا عمل خوراک کو کیسے محفوظ رکھتا ہے۔ ایک خشک کی گئی غذا کی مثال دیں۔	**2**	**OR**	Describe any two steps involved in developing a prototype of a new food product. نئی غذائی مصنوعات کا پروٹوٹائپ (نمونہ) تیار کرنے کے کوئی سے دو مراحل بیان کریں۔	**2**
(viii)	Explain how a chef can judge whether a new dish is creative and in line with current food trends. وضاحت کریں کہ شیف یہ کیسے جانچ سکتا ہے کہ کوئی نئی ڈش تخلیقی ہے اور موجودہ خوراکی رجحانات کے مطابق ہے۔	**2**	**OR**	Differentiate between fixed costs and variable costs of a food business, with one example of each. فوڈ بزنس کے مستقل اخراجات اور متغیر اخراجات میں فرق واضح کریں اور ہر ایک کی ایک مثال دیں۔	**2**
(ix)	Analyze two benefits and one drawback of sous-vide cooking in terms of safety, nutrition, shelf life or cost. سوس ویڈ کھانا پکانے کے طریقے کے دو فوائد اور ایک نقصان کا تجزیہ حفاظت، غذائیت، مدتِ استعمال یا لاگت کے حوالے سے کریں۔	**2**	**OR**	Explain how deconstruction changes the texture and visual impact of a classic dish, using one example. وضاحت کریں کہ ڈی کنسٹرکشن کس طرح کسی روایتی ڈش کی ساخت اور بصری تاثر کو بدل دیتی ہے۔ ایک مثال دیں۔	**2**
(x)	A café prepares 50 samosas using ingredients costing Rs. 1,500 and other costs of Rs. 500. Calculate the cost per samosa and the selling price per samosa that gives a 40% profit on cost. ایک کیفے ۵۰ سموسے تیار کرتا ہے جن کے اجزاء کی لاگت ۱۵۰۰ روپے اور دیگر اخراجات ۵۰۰ روپے ہیں۔ فی سموسہ لاگت اور لاگت پر ۴۰ فیصد منافع دینے والی فی سموسہ قیمتِ فروخت معلوم کریں۔	**2**	**OR**	A recipe serving 4 people needs 600 g of rice. Calculate the rice needed for a menu serving 20 guests and its cost if rice is Rs. 300 per kg. ایک ترکیب ۴ افراد کے لیے ۶۰۰ گرام چاول مانگتی ہے۔ ۲۰ مہمانوں کے مینو کے لیے مطلوبہ چاول اور اس کی لاگت معلوم کریں، اگر چاول ۳۰۰ روپے فی کلو ہوں۔	**2**

SECTION – C (Marks 12)

Note: Attempt all questions. Marks of each question are given along with each question. (2 × 6 = 12)

Q. 3	Develop a business plan for a small home-based bakery in your city. Include the business concept, a target market profile, a product line of at least four items, estimated monthly operating costs and a pricing model for two products. اپنے شہر میں ایک چھوٹی گھریلو بیکری کے لیے کاروباری منصوبہ تیار کریں۔ اس میں کاروباری تصور، ہدف مارکیٹ کا خاکہ، کم از کم چار اشیاء پر مشتمل پروڈکٹ لائن، ماہانہ عملی اخراجات کا تخمینہ اور دو مصنوعات کا قیمتوں کا ماڈل شامل کریں۔	**6**	**OR**	Develop a complete menu plan for an Eid community lunch for 40 guests. Include at least four dishes with recipes, portion sizes, an estimate of the total food cost, a procurement list, and how a team of four students will share the work in a timed session. عید کے موقع پر ۴۰ مہمانوں کے لیے ایک اجتماعی دوپہر کے کھانے کا مکمل مینو پلان تیار کریں۔ اس میں کم از کم چار ڈشز کی تراکیب، مقداریں (پورشن سائز)، کل خوراکی لاگت کا تخمینہ، خریداری کی فہرست اور چار طلبہ کی ٹیم کے وقت مقررہ نشست میں کام کی تقسیم شامل کریں۔	**6**

Q. 4	Describe any three food technologies used in the modern food industry (for example dehydration, vacuum packing, sous-vide or high-pressure processing) and analyze their benefits and drawbacks in terms of safety, nutrition, shelf life and sustainability. جدید خوراکی صنعت میں استعمال ہونے والی کوئی سی تین فوڈ ٹیکنالوجیز (مثلاً ڈی ہائیڈریشن، ویکیوم پیکنگ، سوس ویڈ یا ہائی پریشر پروسیسنگ) بیان کریں اور حفاظت، غذائیت، مدتِ استعمال اور پائیداری کے لحاظ سے ان کے فوائد اور نقصانات کا تجزیہ کریں۔	**6**	**OR**	Explain the stages of developing a new food product for school students, from market research to prototype development, sensory evaluation, and labeling and packaging design. اسکول کے طلبہ کے لیے ایک نئی غذائی مصنوعات تیار کرنے کے مراحل کی وضاحت کریں، جن میں مارکیٹ ریسرچ سے لے کر پروٹوٹائپ کی تیاری، حسی جانچ، اور لیبلنگ و پیکیجنگ ڈیزائن شامل ہوں۔	**6**