Federal Board HSSC-I Examination
Model Question Paper Culinary Arts and Food Science (Curriculum 2022-23)

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

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

Section - A (Marks 08)

Time Allowed: 15 minutes

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.*

Candidate Sign. _____ **Invigilator Sign. _____**

Q1. Fill the relevant bubble against each question. Each part carries one mark

Sr No.	Question	A	B	C	D	A	B	C	D
i.	When categorizing ingredients for specific recipe, which factor ensures the meal respect local tradition and beliefs? کسی خاص ترکیب کے لیے اجزاء منتخب کرتے وقت کون سا عنصر مقامی روایات اور عقائد کا احترام یقینی بناتا ہے؟	Nutritional value اہمیت غذائی	Cultural suitability مطابقت ثقافتی	Cost-effectiveness کمی میں لاگت	Portion control کنٹرول کا حصے	○	○	○	○
ii.	What is the purpose of using basic cooking formulas in food preparation? خوراک کی تیاری میں بنیادی پکانے کے فارمولوں کا مقصد کیا ہے؟	To improve taste بنانا بہتر ذائقہ	To identify vitamins شناخت کی وٹامنز	To calculate food cost per serving معلوم لاگت سرونگ فی کرنا	To determine cultural appropriateness معلوم مناسبت ثقافتی کرنا	○	○	○	○
iii.	Which of these is a key part of personal hygiene in the kitchen? کچن میں ذاتی صفائی کا اہم حصہ کون سا ہے؟	Loud voice آواز اونچی	Washing hands regularly دھونا ہاتھ سے باقاعدگی	Without plan working کرنا کام منصوبہ بغیر	Leaving equipment on دینا چھوڑ چلتا کو آلات	○	○	○	○
iv.	When participating in group cooking, which skill is most important for success? گروپ کوکنگ میں کامیابی کے لیے کون سی مہارت سب سے اہم ہے؟	Working silently کام سے خاموشی کرنا	Teamwork ورک ٹیم	Doing all work yourself کرنا خود کام تمام	Ignoring the timer کرنا انداز نظر کو ٹائمر	○	○	○	○
v.	Which cooking technique involves browning meat in fat and then simmering in small amount of liquid? کون سی پکانے کی تکنیک میں گوشت کو چکنائی میں بھورا کر کے کم مائع میں پکایا جاتا ہے؟	Poaching پوچنگ	Braising بریزنگ	Roasting روسٹنگ	Emulsifying ایمولسیفائنگ	○	○	○	○
vi.	Which of the following is considered a key element of presenting a completed dish? تیار شدہ ڈش پیش کرنے میں کون سا عنصر اہم سمجھا جاتا ہے؟	Plating and garnishing پلیٹنگ اور گارنشنگ	Buying groceries سامان خریدنا	Cleaning kitchen کچن صاف کرنا	Reading recipe ترکیب پڑھنا	○	○	○	○

vii.	The temperature danger zone where bacteria grow rapidly typically falls between which range? وہ درجہ حرارت جس میں بیکٹیریا تیزی سے بڑھتے ہیں کس حد کے درمیان ہوتا ہے؟	0°C to 4°C	5°C to 60°C	75°C to 100°C	-18°C to 0°C	O O O O
viii.	Which of the following is considered a staple ingredient in traditional Italian cuisine? ہے؟ جاتا سمجھا بنیادی جزو سا کون میں کھانوں اطالوی روایتی	Soy sauce سویا ساس	Olive oil زیتون کا تیل	Coconut milk ناریل کا دودھ	Turmeric ہلدی	O O O O

Federal Board HSSC-I Examination Model Question Paper Culinary Arts and Food Science

Time allowed: 2:15 hours Total Marks: 32

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

SECTION – B ($Marks\ 2x10 = 20$)

Q.2	Question	M		Question	M
i.	Define nutritionally balanced food? غذائیت سے بھرپور متوازن خوراک کی تعریف کریں؟	2	OR	List two different criteria you should use to categorize ingredients when planning a meal? کھانے کی منصوبہ بندی کرتے وقت اجزاء کی درجہ بندی کے دو اصول لکھیں؟	2
ii.	How does good time management help during a group cooking task? گروپ کوکنگ کے دوران اچھا وقت کا انتظام کیسے مدد کرتا ہے؟	2	OR	What is one way to ensure equipment safety in a food preparation area? فوڈ پریپریشن ایریا میں آلات کی حفاظت یقینی بنانے کا ایک طریقہ کیا ہے؟	2
iii.	Explain the role of communication and teamwork when participating in group cooking task? گروپ کوکنگ میں رابطے اور ٹیم ورک کے کردار کی وضاحت کریں؟	2	OR	Define the term 'portion control' in the context of food presentation? فوڈ پریزنٹیشن میں پورشن کنٹرول کی تعریف کریں؟	2
iv.	Explain the importance of garnishing a dish before serving? کھانا پیش کرنے سے پہلے گارنشنگ کی اہمیت بیان کریں؟	2	OR	Name two environmental conditions that promote the growth of microorganisms in food? وہ دو ماحولیات عوامل لکھیں جو جراثیم کی نشوونما کو بڑھاتے ہیں؟	2
v.	Explain the concept of the temperature danger zone? ٹمپریچر ڈینجر زون کے تصور کی وضاحت کریں؟	2	OR	Describe the specific roles that vitamins and minerals play in maintaining body function? وٹامنز اور منرلز کے جسمانی افعال میں کردار بیان کریں؟	2
vi.	What is the effect of heat on food? حرارت کا خوراک پر کیا اثر ہوتا ہے؟	2	OR	How can food contamination be prevented? خوراک کو خراب ہونے سے کیسے بچایا جا سکتا ہے؟	2
vii.	What are basic food preparation techniques? خوراک تیار کرنے کے بنیادی طریقے کیا ہیں؟	2	OR	Why are herbs important in food preparation? خوراک کی تیاری میں جڑی بوٹیوں کی اہمیت کیوں ہے؟	2
viii.	How do taste and aroma affect the flavour? ذائقہ اور خوشبو فلیور پر کیسے اثر انداز ہوتے ہیں؟	2	OR	Why is proper food storage important? خوراک کو مناسب طریقے سے محفوظ رکھنا کیوں ضروری ہے؟	2
ix.	What are chemical hazards in kitchen? کچن میں کیمیائی خطرات کیا ہیں؟	2	OR	Name first aid procedure for burn in kitchen? کچن میں جلنے کی صورت میں ابتدائی طبی امداد کا طریقہ لکھیں؟	2
x.	What is SDS (Safety Data Sheet)? SDS سے کیا مراد ہے؟	2	OR	Why should safety rules be followed in restaurants? ریسٹورنٹس میں حفاظتی اصولوں پر عمل کیوں ضروری ہے؟	2

SECTION – C ($Marks\ 2x6 = 12$)

Note: Attempt any two questions.

Q. No.	Question	Marks		Question	Marks
Q3	Explain the steps required to develop a menu that meets both dietary needs and budget constraints of the family? ایسے مینو کی تیاری کے مراحل بیان کریں جو غذائی ضروریات اور بجٹ دونوں کو پورا کرے؟	6	OR	Write a detailed plan for functional kitchen workflow. Explain how this plan improves both time-efficiency and worker safety? فعال کچن ورک فلو کے لیے تفصیلی منصوبہ لکھیں اور بیان کریں کہ یہ وقت کی بچت اور کارکنوں کی حفاظت کیسے بہتر بناتا ہے؟	6
Q4	Describe the importance of personal hygiene and workstation sanitization? ذاتی صفائی اور ورک اسٹیشن کی صفائی کی اہمیت بیان کریں؟	6	OR	Describe how applying HACCP-based procedures ensures safe storage and handling of food in kitchen environment? بیان کریں کہ HACCP اصول خوراک کی محفوظ اسٹوریج اور ہینڈلنگ کیسے یقینی بناتے ہیں؟	6