

BOARD OF SCHOOL EDUCATION HARYANA

Annual Examination (2026–27)

Class: IX

Subject: Tourism & Hospitality (NSQF)

Code: THT-976

Time: 2 Hours 30 Minutes

Maximum Marks: 60

General Instructions / सामान्य निर्देश

1. All questions are compulsory.
सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।
2. Question No. 1 to 15 are MCQ/Fill in the Blank/One Word questions carrying 1 mark each.
प्रश्न 1 से 15 तक वस्तुनिष्ठ/रिक्त स्थान/एक शब्द वाले प्रश्न हैं प्रत्येक 1 अंक का है।
3. Question No. 16 to 21 are Very Short Answer questions carrying 2 marks each.
प्रश्न 16 से 21 तक अति लघु उत्तरीय प्रश्न हैं प्रत्येक 2 अंक का है।
4. Question No. 22 to 27 are Short Answer questions carrying 3 marks each.
प्रश्न 22 से 27 तक लघु उत्तरीय प्रश्न हैं प्रत्येक 3 अंक का है।
5. Question No. 28 to 30 are Long Answer questions carrying 5 marks each.
प्रश्न 28 से 30 तक दीर्घ उत्तरीय प्रश्न हैं प्रत्येक 5 अंक का है।

Section A (1 Mark Each)

वस्तुनिष्ठ प्रश्न (प्रत्येक 1 अंक)

Q1. Tourism means / पर्यटन का अर्थ है—

- A. Farming / खेती
- B. Travelling for leisure or business / मनोरंजन या व्यवसाय हेतु यात्रा
- C. Banking / बैंकिंग
- D. Manufacturing / निर्माण

Q2. Hospitality means / आतिथ्य का अर्थ है—

- A. Cooking food / भोजन बनाना
- B. Welcoming and serving guests / अतिथियों का स्वागत एवं सेवा करना

C. Selling food / भोजन बेचना

D. Cleaning rooms / कमरे साफ करना

Q3. The full form of F&B is / F&B का पूरा नाम है—

A. Food and Business

B. Food and Beverage

C. Finance and Banking

D. Food and Bakery

Q4. Which department welcomes guests?

अतिथियों का स्वागत कौन-सा विभाग करता है

A. Kitchen

B. Front Office

C. Housekeeping

D. Laundry

Q5. Commercial catering is done mainly for _____.

व्यावसायिक कैटरिंग मुख्यतः _____ के लिए की जाती है।

A. Profit / लाभ

B. Charity / दान

C. Education / शिक्षा

D. Farming / खेती

Q6. Fill in the blank / रिक्त स्थान भरिए

The person who serves food is called a _____.

भोजन परोसने वाले व्यक्ति को _____ कहते हैं।

Q7. Fill in the blank / रिक्त स्थान भरिए

Good grooming means maintaining good _____.

अच्छी ग्रूमिंग का अर्थ है अच्छी _____ बनाए रखना।

Q8. Fill in the blank / रिक्त स्थान भरिए

A menu card contains the list of _____.

मेनू कार्ड में _____ की सूची होती है।

Q9. KOT stands for / KOT का पूर्ण रूप है—

- A. Kitchen Order Ticket
 - B. Kitchen Office Table
 - C. Kitchen Operation Team
 - D. Kitchen Order Table
-

Q10. The first step in food service is _____.

भोजन सेवा का पहला चरण है—

- A. Greeting the guest / अतिथि का स्वागत
- B. Bill preparation
- C. Cleaning table

D. Serving dessert

Q11. Body language is a type of _____ communication.

बॉडी लैंग्वेज _____ प्रकार का संचार है।

Q12. Etiquette means / शिष्टाचार का अर्थ है—

A. Good manners / अच्छे व्यवहार

B. Cooking

C. Cleaning

D. Shopping

Q13. Fill in the blank / रिक्त स्थान भरिए

Tourism creates _____ opportunities.

पर्यटन _____ के अवसर पैदा करता है।

Q14. Fill in the blank / रिक्त स्थान भरिए

Restaurant equipment includes crockery, cutlery and _____.

रेस्टोरेंट उपकरणों में क्रॉकरी, कटलरी तथा _____ शामिल हैं।

Q15. One Word Answer / एक शब्द में उत्तर दीजिए

Name any one type of catering.

कैटरिंग का कोई एक प्रकार लिखिए।

Section B (2 Marks Each)

अति लघु उत्तरीय प्रश्न (2 अंक)

Q16. Define Tourism.

पर्यटन की परिभाषा लिखिए।

Q17. Write any two departments of a hotel.

होटल के कोई दो विभाग लिखिए।

Q18. Write any two qualities of a good waiter.

एक अच्छे वेटर के कोई दो गुण लिखिए।

Q19. What is restaurant equipment? Give two examples.

रेस्टोरेंट उपकरण क्या हैं? दो उदाहरण दीजिए।

Q20. Write any two types of communication.

संचार के कोई दो प्रकार लिखिए।

Q21. Write any two recent trends in tourism.

पर्यटन के दो नवीनतम रुझान लिखिए।

Section C (3 Marks Each)

लघु उत्तरीय प्रश्न (3 अंक)

Q22. Explain the importance of tourism industry.

OR / अथवा

Describe the concept of hospitality.

पर्यटन उद्योग का महत्व बताइए।

अथवा

आतिथ्य की अवधारणा समझाइए।

Q23. Explain any three types of catering.

OR / अथवा

Write three career opportunities in catering industry.

कैटरिंग के कोई तीन प्रकार समझाइए।

अथवा

कैटरिंग उद्योग में तीन कैरियर अवसर लिखिए।

Q24. Explain the organization structure of Food & Beverage Service Department.

OR / अथवा

Explain the basic restaurant operation standards.

फूड एंड बेवरेज सर्विस विभाग की संगठनात्मक संरचना समझाइए।

अथवा

रेस्टोरेंट संचालन के मूल मानक लिखिए।

Q25. Explain the procedure of receiving guests.

OR / अथवा

How is food and beverage order taken?

अतिथि का स्वागत करने की प्रक्रिया लिखिए।

अथवा

भोजन एवं पेय का ऑर्डर कैसे लिया जाता है

Q26. Explain the importance of bill preparation and presentation.

OR / अथवा

Describe the cleaning procedure of soiled dishes and tables.

बिल तैयार करने एवं प्रस्तुत करने का महत्व बताइए।

अथवा

गंदे बर्तनों एवं मेज की सफाई की प्रक्रिया लिखिए।

Q27. Explain etiquette and manners in communication.

OR / अथवा

Write three barriers to communication.

संचार में शिष्टाचार एवं व्यवहार का महत्व बताइए।

अथवा

संचार में आने वाली तीन बाधाएँ लिखिए।

Section D (5 Marks Each)

दीर्घ उत्तरीय प्रश्न (5 अंक)

Q28. Explain the major departments of the hospitality industry and their functions.

OR / अथवा

Explain the importance of tourism in India's economy.

आतिथ्य उद्योग के प्रमुख विभागों एवं उनके कार्यों का वर्णन कीजिए।

अथवा

भारत की अर्थव्यवस्था में पर्यटन के महत्व का वर्णन कीजिए।

Q29. Explain the complete Food and Beverage Service Operation from receiving the guest to serving the order.

OR / अथवा

Describe the duties and responsibilities of a waiter.

अतिथि के स्वागत से लेकर भोजन परोसने तक की पूरी फूड एंड बेवरेज सेवा प्रक्रिया समझाइए।

अथवा

एक वेटर के कर्तव्यों एवं जिम्मेदारियों का वर्णन कीजिए।

Q30. Explain different types of communication with examples. Also explain how hotel staff should communicate with customers.

OR / अथवा

Discuss interruption and negativity in communication and suggest remedies.

उदाहरण सहित संचार के विभिन्न प्रकार समझाइए तथा बताइए कि होटल कर्मचारी ग्राहकों से प्रभावी संचार कैसे करें।

अथवा

संचार में व्यवधान एवं नकारात्मकता पर चर्चा कीजिए तथा उनके समाधान लिखिए।