This Question Paper consists of **4** questions and **6** printed pages.

इस प्रश्न-पत्र में **4** प्रश्न तथा **6** मुद्रित पृष्ठ हैं ।

Roll No. अनुक्रमांक | | | | | | | | | | | | |

Code No. कोड नं. **64/VOC/O**

Set - A

DIPLOMA IN BAKERY AND CONFECTIONERY

बेकरी व कन्फेक्शनरी में डिप्लोमा

(Theory)

(729)

Day and Date of Examination _____
(परीक्षा का दिन व दिनांक)

Signature of Invigilators 1. _____
(निरीक्षकों के हस्ताक्षर)

2. _____

General Instructions :

1. Candidate must write his/her Roll Number on the first page of the Question Paper.

2. Please check the Question Paper to verify that the total pages and total number of questions contained in the question paper are the same as those printed on the top of the first page. Also check to see that the questions are in sequential order.

3. For the objective type of questions, you have to choose any one of the four alternatives given in the question, i.e., (A), (B), (C) or (D) and indicate your correct answer in the answer-book given to you.

4. Making any identification mark in the answer-book or writing Roll Number anywhere other than the specified places will lead to disqualification of the candidate.

5. Answers for all questions, including matching, true or false, fill in the blanks, etc., are to be given in the answer-book only.

6. Write your Question Paper Code No. **64/VOC/O**, Set **A** on the answer-book.

सामान्य अनुदेश :

1. परीक्षार्थी प्रश्न-पत्र के पहले पृष्ठ पर अपना अनुक्रमांक अवश्य लिखें ।

2. कृपया प्रश्न-पत्र को जाँच लें कि प्रश्न-पत्र के कुल पृष्ठों तथा प्रश्नों की उतनी ही संख्या है जितनी प्रथम पृष्ठ के सबसे ऊपर छपी है । इस बात की जाँच भी कर लें कि प्रश्न क्रमिक रूप में हैं ।

3. वस्तुनिष्ठ प्रश्नों के लिए आपको प्रश्न के (A), (B), (C) अथवा (D) चारों विकल्पों में से कोई एक सही उत्तर चुनना है तथा अपने सही उत्तर को आपको उत्तर-पुस्तिका में लिखना है ।

4. उत्तर-पुस्तिका में पहचान-चिह्न बनाने अथवा निर्दिष्ट स्थानों के अतिरिक्त कहीं भी अनुक्रमांक लिखने पर परीक्षार्थी को अयोग्य ठहराया जाएगा ।

5. मिलान करना, सही अथवा ग़लत, रिक्त स्थान भरना आदि सहित सभी प्रश्नों के उत्तर, उत्तर-पुस्तिका में ही लिखें ।

6. अपनी उत्तर-पुस्तिका पर प्रश्न-पत्र का कोड नं. **64/VOC/O**, सेट **A** लिखें ।

DIPLOMA IN BAKERY AND CONFECTIONERY
बेकरी व कन्फेक्शनरी में डिप्लोमा
(Theory)
(729)

Time allowed : ***2*** *Hours]* *[Maximum Marks :* ***60***

निर्धारित समय : ***2*** *घण्टे]* *[अधिकतम अंक :* ***60***

Note : ***All*** *questions are* ***compulsory*** *and carry marks as indicated against each question.*

निर्देश : ***सभी*** *प्रश्न* ***अनिवार्य*** *हैं और प्रत्येक प्रश्न के अंक उसके सामने दिए गए हैं ।*

1. Fill in the blanks : *1×8=8*

रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए :

(a) The physical structure of wheat consists of bran, endosperm and _____.

गेहूँ की भौतिक संरचना में चोकर, ऐंडोस्पर्म और _____ होता है ।

(b) Milk and _____ are enriching ingredients used in bread-making.

दूध और _____ ब्रेड बनाने में इस्तेमाल होने वाली सामग्री को समृद्ध करते हैं ।

(c) In America, biscuits are called _____.

अमेरिका में बिस्किट को _____ कहा जाता है ।

(d) The _____ part of egg gives colour to the cake.

अंडे का _____ हिस्सा केक को रंग देता है ।

(e) Croissant is baked at _____ for 20 – 22 minutes.

क्रौइसैन को 20 – 22 मिनट के लिए _____ पर पकाया जाता है ।

(f) The main ingredient in motichoor ladoo is _____.

मोतीचूर के लड्डू में मुख्य सामग्री _____ है ।

(g) The English name for Kesar is _____.

केसर का अंग्रेजी नाम _____ है ।

(h) Icing tastes _____.

आइसिंग का स्वाद _____ है ।

2. Answer the following questions in 2 – 3 lines : *2×9=18*

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर 2 – 3 पंक्तियों में दीजिए :

(a) How do you explain 'Cross Contamination' ?

आप 'क्रॉस कन्टामिनेशन' की व्याख्या कैसे करते हैं ?

(b) What is 'Food Danger Zone' ?

'फूड डेंजर ज़ोन' क्या है ?

(c) Name the essential ingredients to make bread.

ब्रैड बनाने के लिए आवश्यक सामग्री के नाम बताइए ।

(d) List any 2 cake faults with their causes.

किसी भी 2 केक दोषों को उनके कारणों के साथ सूचीबद्ध कीजिए ।

(e) List 4 bakery products made from 'puff pastry'.

'पफ पेस्ट्री' से बने 4 बेकिंग उत्पादों की सूची बनाइए ।

(f) Explain 'Choux pastry'.

'शू पेस्ट्री' क्या है ?

(g) Mention any 2 types of icing with a brief note.

एक संक्षिप्त नोट के साथ किसी भी 2 प्रकार की 'आइसिंग' का उल्लेख कीजिए ।

(h) What are the basic ingredients to prepare icing ?

आइसिंग तैयार करने के लिए मूल सामग्री क्या हैं ?

(i) Mention any 2 points to keep in mind while handling chocolate.

चॉकलेट के साथ काम करते समय ध्यान में रखने वाले 2 बिन्दुओं का उल्लेख कीजिए ।

3. Answer the following questions in 4 – 5 lines : *3×6=18*

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर 4 – 5 पंक्तियों में दीजिए :

(a) Discuss the different methods of making cookies.

कुकीज़ बनाने की विभिन्न विधियों पर चर्चा कीजिए ।

(b) How will you find the difference between compressed yeast and dry yeast ?

आप कम्प्रेस्ड खमीर और सूखे खमीर के बीच अंतर कैसे पाएँगे ?

(c) Describe mechanical method of aeration.

एरीएशन की यांत्रिक विधि का वर्णन कीजिए ।

(d) What is the creaming method of making cake ?

केक बनाने की क्रीमिंग विधि क्या है ?

(e) Mention the process of 'Tempering Chocolates'.

'टैम्परिंग चॉकलेट' की विधि समझाइए ।

(f) Describe the process of preparing 'Gajar halwa'

'गाजर का हलवा' तैयार करने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए ।

4. Answer the following questions in detail : *4×4=16*

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर विस्तार से लिखिए :

(a) Mention the functions of salt and sugar in bread-making.

ब्रैड बनाने में नमक और चीनी के कार्यों का उल्लेख कीजिए ।

(b) Discuss the characteristics of cookies with respect to softness and chewiness.

कोमलता और चबाने की योग्यता के संबंध में कुकीज़ की विशेषताओं पर चर्चा कीजिए ।

(c) Describe any 2 icings commonly used on cakes.

आमतौर पर केक पर उपयोग किए जाने वाले किन्हीं भी 2 आइसिंग का वर्णन कीजिए ।

(d) Describe how steam and carbon dioxide act as a leavening agent.

वर्णन कीजिए कि भाप और कार्बन डाइऑक्साइड एक रिसाव एजेंट के रूप में कैसे कार्य करते हैं ।