

SIXTH SEMESTER EXAMINATION 2021-22**CLASS-B.A./B.Com./B.Com. (Comp.)/B.Sc./B.Sc.(H.Sc.)/BCA****Subject - Bakery**

Time : 2.30 Hrs.

Max. Marks : 60

Total No. of Printed Page : 06

Mini. Marks : 21

uk/ & izu i = rhu [k.MkaeafokDr gSA I Hkh rhu [k.Mkadsiz u funz kkuq kj gy
dhft ; sA vdkadk foHktu iR; d [k.M eafn; k x; k gSA

Note: Question paper is divided into three sections. Attempt question of all three section
as per direction. Distribution of Marks is given in each section.

[k.M & ^* Section - 'A'

iR; d bdkbz I snks izu gy dhft ; sA

Attempt two questions from each unit.

vfry?kqRrjh; izu] 'kCn I hek 30 'kCnka eA

(10x2=20)

Very short answer question (word limit 30 words.)

bdkbz & I / Unit -I

1. बेकरी का क्या स्कोप है ? समझाइये ।

What is the scop of bakery ? Explain.

2. बेकिंग से कौन-कौन से उत्पाद बेकिंग के द्वारा बनाये जा सकते हैं ?

Which products can be made by banking ?

3. गेहूं के दाने में कौन सा प्रोटीन पाया जाता है ?

Which protein is present in wheat ?

bdkbz & II / Unit -II

4. शक्कर का बेकिंग में क्या रोल है ?
What is the role of sugar in Baking ?
5. बेकिंग के दौरान अंडा क्यों मिलाया जाता है ?
Why egg is added during baking ?
6. लीवनिंग ऐजेंट क्या होते हैं ?
What are leavening agents ?

bdkbz & III / Unit -III

7. ब्रेड बनाने की विधियों के नाम लिखिये ।
Write names of methods of bread making.
8. ब्रेड में यीस्ट क्यों मिलाया जाता है ?
Why yeast is added in breads ?
9. ब्रेड में होने वाली दो गड़बड़ियों के नाम लिखिये ।
Write names of two faults occurred in bread.

bdkbz & IV / Unit -IV

10. केक के प्रकार बताइये ।
Write about types of cakes.
11. केक बनाने की विधियों के नाम लिखिए ।
Write names of methods of making cake.
12. आइसिंग का पदार्थ क्या होता है ?
What is icing matter ?

(3)

bdkbZ & V / Unit -V

13. बिस्किट्स के प्रकार बताइये।
What are types of biscuits.
14. हाइजीन (Hygiene) को परिभाषित कीजिये।
Define Hygiene.
15. केक तथा पेस्ट्री में क्या अंतर होता है ?
What is the difference in cake & Pastry ?

[k.M & ^c* Section - 'B'

y?kqRrjh; izu ¼ kCn I hek 60 'kCn½

Short answer question (words limit 60 words)

5x4=20

I Hkh izu gy dhft; A

Attempt all questions.

bdkbZ & I / Unit -I

16. ग्लूटेन के संबंध में लिखिये।
Write about glutan.

vFkok@OR

आटे के प्रकारों के नाम लिखिये।

Write names of types of flours.

(4)

bdkbz & II / Unit -II

17. ब्रेड बनाते समय पानी की मात्रा में संतुलन क्यों महत्वपूर्ण है ?

Why balance in water quantity is essential during bread making ?

vFkok@OR

केक बनाने की प्रक्रिया समझाइये।

Explain about the process of Cake making.

bdkbz & III / Unit -III

18. अच्छी ब्रेड की विशेषताएं लिखिए।

Write characteristics of good bread.

vFkok@OR

ब्रेड फाल्ट के प्रकारों को लिखिये।

Write about remedies of bread faults.

bdkbz & IV / Unit -IV

19. केक बनाते समय तापमान नियंत्रण के महत्व को समझाइये।

Explain about importance of temperature regulation during Cake making.

vFkok@OR

(5)

केक निर्माण प्रक्रिया समझाइये।

Explain regarding Cake making process.

bdkbZ & V / Unit -V

20. कुकीज क्या होते हैं ?

What are cookies ?

vFkok@OR

वन-स्टेग विधि को समझाइये।

Explain one stage method.

[k.M & ^1 * Section - 'C'

nh?kznRrjh; i' u&

Long answer question:

2x10=20

fuEukfdr ea l sfdllgh nks i' z uk dks gy dhft ; A

Attempt any two questions from the following:-

bdkbZ & I / Unit -I

21. गेहूं के दाने की संरचना का सचित्र वर्णन कीजिये।

Describe structure of wheat grain with diagram.

bdkbZ & II / Unit -II

22. लीवनिंग एजेंट पर विस्तारपूर्वक लेख लिखिए।

Write detailed notes on leavening agents.

bdkbz & III / Unit -III

23. स्ट्रेट डो विधि, डीलेड साल्ट विधि तथा नो टाइम डो विधि को समझाइये।
Explain about straight dough method, delayed salt method and not time dough method.

bdkbz & IV / Unit -IV

24. केक निर्माण की ब्लैडिंग विधि, रबिंग विधि, जीनॉयस विधि को समझाइये।
Explain blending method, Rubbing method and genoise method of Cake making.

bdkbz & V / Unit -V

25. बेकरी में हाइजीन के महत्व को समझाइये।
Explain about importance of hygiene in any bakery.

--00--