

**NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2023-2024**

COURSE	:	Diploma in Bakery & Confectionery	
SUBJECT	:	Bakery/बेकरी	
TIME ALLOWED	:	03 Hours	MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Explain different types of flours used in commercial bakery.
व्यावसायिक बेकरी में उपयोग किये जाने वाले विभिन्न प्रकार के आटे की व्याख्या करें।
OR/या
During milling process, what factors influence the quality of flour?
मिलिंग प्रक्रिया के दौरान, कौन से कारक आटे की गुणवत्ता को प्रभावित करते हैं?
(10)
- Q.2. How will you recognize when the dough is properly mixed? Write any three conditions under which a dough will over ferment and the ways to prevent it.
आप कैसे पहचानेंगे डौ ठीक से मिल गया है? ऐसी कोई तीन स्थितियाँ लिखिए जिनके अंतर्गत डौ अत्यधिक किण्वित हो जाएगा और उसको रोकने के तरीके लिखें।
OR/या
Write any three 'internal' and 'external' characteristics of bread?
ब्रेड की कोई तीन 'आंतरिक' और 'बाहरी' विशेषताएँ लिखिए?
(10)
- Q.3. What are the two basic methods of bread making? Explain in detail.
ब्रेड बनाने की दो बुनियादी विधियाँ क्या हैं? विस्तार से व्याख्या कीजिये।
OR/या
Explain the sequence of bread making.
क्रमानुसार ब्रेड बनाने की प्रक्रिया बताइये।
(10)
- Q.4. List any five commercial bakery equipment, their uses and maintenance after use.
किन्हीं पांच व्यावसायिक बेकरी उपकरणों, उनके उपयोग और उपयोग के बाद रखरखाव की सूची बनाएं।
OR/या
Write the control measures which can be adopted in bakery.
बेकरी में अपनाए जा सकने वाले नियंत्रण उपाय लिखिए।
(10)
- Q.5. What preventive measures can be adopted to minimize the spoilage of bread due to rope & mould?
रोप और मौल्ड के कारण ब्रेड को खराब होने से बचाने के लिए कौन से निवारक उपाय अपनाए जा सकते हैं?
(10)
- Q.6. Why it is necessary to use bread improvers? What are all the improvers which help retain moisture in the bread?
ब्रेड इम्प्रूवर्स का उपयोग करना आवश्यक क्यों है? वे कौन से सुधारक हैं जो ब्रेड में नमी बनाए रखने में मदद करते हैं?
(10)
- Q.7. Plan the layout of a small bakery according to the available space and the estimated volume of production. (Give estimation accordingly)
उपलब्ध स्थान और उत्पादन की अनुमानित मात्रा के अनुसार एक छोटी बेकरी के लेआउट की योजना बनाएं। (तदनुसार अनुमान दीजिए)
(10)

Q.8. Define the following terms (any ten):

- i) Elasticity
v) Crusting
ix) Enriched bread

- ii) Clear flour
vi) Divider
x) Gorm

- iii) Gluten
vii) Docking
xi) Water Absorption Power (WAP)

- iv) Bloom
viii) Dusting

निम्नलिखित शब्दों को परिभाषित करें (कोई दस):

- i) ईलास्टिसिटी
v) क्रस्टिंग
ix) एनरिचर्ड ब्रेड

- ii) साफ़ आटा
vi) डिवाइडर
x) रोगाणु

- iii) ग्लूटेन
vii) डॉकिंग
xi) जल अवशोषण शक्ति (WAP)

- iv) ब्लूम
viii) डस्टिंग

(10x1=10)

Q.9. State True or False:

- i) Weal is coarsely ground grain.
ii) Old dough is yeast dough which has become over fermented due to long fermentation.
iii) Rope helps in enhancing nutritional quality of bread.
iv) Proofing period is the time during which dough rises between moulding & making.
v) Young doughs produces excellent quality bread.

सही या गलत बताएं:

- i) वील मोटा पिसा हुआ अनाज है।
ii) पुराना डौ खमीर डौ है जो लंबे किण्वन के कारण अत्यधिक किण्वित हो गया है।
iii) रोप ब्रेड की पोषण गुणवत्ता बढ़ाने में मदद करती है।
iv) प्रूफिंग अवधि वह समय है जिसके दौरान मोल्डिंग और निर्माण के बीच डौ ऊपर उठता है।
v) नये डौ से उत्कृष्ट गुणवत्ता वाली ब्रेड बनती है।

(5x2=10)

Q.10. Fill in the blanks:

- i) _____ measures strength of flour for commercial mixing.
ii) _____ is the floury portion of wheat kernel.
iii) Weak flour has _____ protein content.
iv) _____ are cabinets in which steam is generated for fermentation process of goods.
v) _____ is an anti-mould agent.
vi) Invertase, maltase, zymase & _____ are prominent enzymes for fermentation process.
vii) Compressed yeast should be stored in refrigerator at _____.
viii) Fat is used in bread doughs at the rate of _____.
ix) Yeast activity is optimum at the temperature between _____.
x) _____ gives elastic or stretching properties to dough.

रिक्त स्थान भरें:

- i) _____ वाणिज्यिक मिश्रण के लिए आटे की ताकत मापता है।
ii) _____ गेहूं के दाने का आटा वाला भाग है।
iii) कमजोर आटे में _____ प्रोटीन कंटेंट होता है।
iv) _____ कैबिनेट हैं जिनमें माल की किण्वन प्रक्रिया के लिए भाप उत्पन्न की जाती है।
v) _____ एक एंटी-मौल्ड एजेंट है।
vi) इनवर्टेज़, माल्टेज़, ज़ाइमेज़ और _____ किण्वन प्रक्रिया के लिए प्रमुख एंजाइम हैं।
vii) संपीड़ित यीस्ट को रेफ्रिजरेटर में _____ पर संग्रहित किया जाना चाहिए।
viii) ब्रेड के डौ में वसा का उपयोग _____ की दर से किया जाता है।
ix) यीस्ट गतिविधि _____ के बीच के तापमान पर इष्टतम होती है।
x) _____ डौ को लोचदार या खींचने वाले गुण देता है।

(10x1=10)

**NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR - 2023-2024**

COURSE	:	Diploma in Bakery & Confectionery	
SUBJECT	:	Confectionery/कन्फेक्शनरी	
TIME ALLOWED	:	03 Hours	MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Explain in few lines (any ten):**
- | | | | | |
|--------------|----------------------|---------------------|-------------|---------------|
| i) Aeration | ii) Baking Powder | iii) Collage Cheese | iv) Biscuit | v) Shortening |
| vi) Maltose | vii) Glace | viii) Creaming | ix) Batter | x) Sifting |
| xi) Marzipan | xii) Proofing Period | | | |
- कुछ पंक्तियों में स्पष्ट करें (कोई दस):
- | | | | | |
|--------------|--------------------|-----------------|-------------|--------------|
| i) ऐरेशन | ii) बेकिंग पाउडर | iii) कॉटेज चीज़ | iv) बिस्कुट | v) शोर्टनिंग |
| vi) माल्टोज़ | vii) ग्लास | viii) क्रीमिंग | ix) बैटर | x) छानना |
| xi) मार्जिपन | xii) प्रूफिंग अवधि | | | |
- (10x2=20)
- Q.2. How will you define pastry? What are the different kind of pastries?**
आप पेस्ट्री को कैसे परिभाषित करेंगे? विभिन्न प्रकार की पेस्ट्री क्या हैं?
- OR/या**
- Briefly explain the factors affecting the quality of cookies.
कुकीज़ की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों का संक्षेप में वर्णन करें।
- (10)
- Q.3. What are the basic reason for faults in cakes? Explain in brief.**
केक में खराबी का मूल कारण क्या है? संक्षेप में समझाइये।
- OR/या**
- Illustrate various types of ice cream.
विभिन्न प्रकार की आइसक्रीम का चित्रण करें।
- (10)
- Q.4. Differentiate between the following (any two):**
- | |
|--|
| i) Too strong flour and too weak flour |
| ii) Dextrose sugar and Liquid sugar |
| iii) Lean cakes and rich cakes |
- निम्नलिखित के बीच अंतर करें (कोई दो):
- | |
|-------------------------------------|
| i) बहुत मजबूत आटा और बहुत कमजोर आटा |
| ii) डेक्सट्रोज़ चीनी और तरल चीनी |
| iii) लीन केक और रिच केक |
- (2x5=10)
- Q.5. Write short notes on (any three):**
- | |
|-------------------------|
| i) Blending method |
| ii) Boiled method |
| iii) Sugar Water method |
| iv) All in process |
- निम्नलिखित पर संक्षिप्त में लिखें (कोई तीन):
- | |
|-------------------|
| i) ब्लेंडिंग विधि |
| ii) बॉयल्ड विधि |

- iii) शुगर चॉटर विधि
iv) ऑल इन प्रोसेस

(3x5=15)

Q.6. What are the essential ingredients in cake making? Explain.
केक बनाने में आवश्यक सामग्री क्या हैं? व्याख्या करें।

(10)

Q.7. Name any ten equipment which are widely used in confectionery along with their uses.
कन्फेक्शनरी में व्यापक रूप से उपयोग किए जाने वाले किन्हीं दस उपकरणों के नाम उनके उपयोग सहित बताइए।

OR/या

Explain the functioning of different types of oven.
विभिन्न प्रकार के ओवन की कार्यप्रणाली समझाइये।

(10)

Q.8. State True or False:

- Large or heavy cakes are baked at low temperature for a longer duration.
- Butter icing is same as butter cream.
- Granular fat is used mainly for preparing fruit cakes.
- Choux pastry is baked at 400°C.
- Uneven colour on the side of bread is due to too much steam in the oven.
- Sodium bi-carbonate is another name of baking powder.
- Aroma is the internal characteristic of cake.
- Margarine should be very hard when used for making puff pastry.
- Egg can be used as moistening agent.
- Ice cream are stored at room temperature.

सही या गलत बताएं:

- बड़े या भारी केक को लंबे समय तक कम तापमान पर पकाया जाता है।
- बटर आइसिंग बटर क्रीम के समान है।
- दानेदार वसा का उपयोग मुख्य रूप से फ्रूट केक तैयार करने के लिए किया जाता है।
- शू पेस्ट्री को 400°C पर पकाया जाता है।
- ब्रेड के किनारे का असमान रंग ओवन में बहुत अधिक भाप के कारण होता है।
- सोडियम बाई-कार्बोनेट बेकिंग पाउडर का दूसरा नाम है।
- सुगंध केक की आंतरिक विशेषता है।
- पफ पेस्ट्री बनाने के लिए मार्जरीन बहुत सख्त होना चाहिए।
- अंडे को मोइस्टेनिंग एजेंट के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है।
- आइसक्रीम को कमरे के तापमान पर संग्रहित किया जाता है।

(10x1=10)

Q.9. Match the following:

- | | |
|------------------------|---------------------|
| i) Ice cream | a) Fruit Trifle |
| ii) Toffees | b) Vanilla |
| iii) Choux Pastry | c) Milk |
| iv) Short Crust Pastry | d) Chocolate Eclair |
| v) Pudding | e) Tarts |

निम्नलिखित को मिलाएं:

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| i) आइसक्रीम | क) फ्रूट ट्रिफल |
| ii) टॉफी | ख) वैनिला |
| iii) शू पेस्ट्री | ग) दूध |
| iv) शॉर्ट क्रस्ट पेस्ट्री | घ) चॉकलेट एक्लेयर |
| v) पुडिंग | ङ) टार्ट्स |

(5x1=5)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR - 2023-2024

COURSE	:	Diploma in Bakery & Confectionery	
SUBJECT	:	Commodities/कमोडिटीस	
TIME ALLOWED	:	02 Hours	MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Explain the role of wheat product in bakery.
बेकरी में गेहूं उत्पाद की भूमिका स्पष्ट करें।
OR/या
Briefly enumerate the composition of wheat.
गेहूं की संरचना संक्षेप में बताइए। (10)
- Q.2. Write the importance of dairy products in bakery and confectionery industry.
बेकरी और कन्फेक्शनरी उद्योग में डेयरी उत्पादों का महत्व लिखिए।
OR/या
Discuss the role of gelling agent and stabilizers in bakery & confectionery products.
बेकरी और कन्फेक्शनरी उत्पादों में जेलिंग एजेंट और स्टेबलाइजर्स की भूमिका पर चर्चा करें। (10)
- Q.3. What are the different types of sugar used in bakery and confectionery & write its uses.
बेकरी और कन्फेक्शनरी में उपयोग की जाने वाली चीनी के विभिन्न प्रकार क्या हैं और इसके उपयोग लिखें।
OR/या
Explain the steps in processing of cocoa.
कोको के प्रसंस्करण के चरणों की व्याख्या करें। (10)
- Q.4. Explain different types of yeast.
यीस्ट के विभिन्न प्रकारों को समझाइये।
OR/या
Write short notes on chemical leavening agent.
रासायनिक खमीरीकरण एजेंट पर संक्षिप्त में लिखें। (10)
- Q.5. Fill in the blanks:
i) _____ is the protein present in wheat.
ii) _____ is the natural sugar.
iii) Cheese is made of _____.
iv) Egg white is rich in _____.
v) Yeast is used as _____ agent in bakery.
रिक्त स्थान भरें:
i) _____ गेहूं में मौजूद प्रोटीन है।
ii) _____ प्राकृतिक चीनी है।
iii) चीज़ _____ से बनता है।
iv) अंडे का सफेद भाग _____ से भरपूर होता है।
v) बेकरी में यीस्ट का उपयोग _____ एजेंट के रूप में किया जाता है। (5x2=10)

**NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2023-2024**

COURSE : 1 ½ Year Diploma in
Food Production / Bakery & Confectionery
SUBJECT : Food Costing/फूड कोस्टिंग
TIME ALLOWED : 02 Hours

MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Explain standard recipe and highlight its importance in a commercial kitchen. Write standard recipe for an appetizer of your choice.
मानक व्यंजन की व्याख्या करें और व्यावसायिक रसोई में इसके महत्व पर प्रकाश डालें। अपनी पसंद के ऐपेटाइजर के लिए मानक नुस्खा लिखें।
OR/या
Explain various cost incurred by a medium size hotel to run daily operations.
एक मध्यम आकार के होटल द्वारा दैनिक परिचालन चलाने के लिए की जाने वाली विभिन्न लागतों की व्याख्या करें। (10)
- Q.2. Why is it important to ensure portion control in a kitchen? Write ways in which portion control may be practiced in staff canteen of a large hotel.
रसोई में भाग नियंत्रण सुनिश्चित करना क्यों महत्वपूर्ण है? किसी बड़े होटल की स्टाफ कैटीन में भाग नियंत्रण किस प्रकार किया जा सकता है, इसके तरीके लिखें।
OR/या
What are the key considerations in planning a restaurant menu? Write ways in which the pricing of the menu can be done.
रेस्तरां मेनू की योजना बनाते समय मुख्य बातें क्या हैं? उन तरीकों को लिखें जिनसे मेनू का मूल्य निर्धारण किया जा सकता है। (10)
- Q.3. Differentiate between LIFO and FIFO with examples.
उदाहरण सहित LIFO और FIFO के बीच अंतर बताएं।
OR/या
Differentiate between butchers yield & cooking yield.
बूचर्स यील्ड और कूकिंग यील्ड के बीच अंतर बताएं। (5)
- Q.4. Describe any two types of menus.
किन्हीं दो प्रकार के मेनू का वर्णन करें। (5)
- Q.5. Highlight the steps involved in purchasing non-perishable items.
जल्दी खराब न होने वाली वस्तुओं को खरीदने में शामिल चरणों पर प्रकाश डालें। (5)
- Q.6. How can you control the production & sales of food items in a restaurant?
आप किसी रेस्तरां में खाद्य पदार्थों के उत्पादन और बिक्री को कैसे नियंत्रित कर सकते हैं? (5)
- Q.7. A. Fill in the blanks:
i) Wages paid to staff come under _____.
ii) Fixed menu is also known as _____.
iii) QSR stands for _____.
iv) BOT stands for _____.
v) Adjustment factor is used in _____.

A. रिक्त स्थान भरें:

- i) कर्मचारियों को दिया जाने वाला वेतन _____ के अंतर्गत आता है।
- ii) निश्चित मेनू को _____ के रूप में भी जाना जाता है।
- iii) QSR का मतलब _____ है।
- iv) BOT का मतलब _____ है।
- v) समायोजन कारक का उपयोग _____ में किया जाता है।

B. State True or False:

- i) Drained weight is checked for canned food.
- ii) In blind receiving, an invoice is provided to the store keeper.
- iii) Cost of food incurred in preparing meal served is miscellaneous cost.
- iv) FIFO is an issuing procedure.
- v) Yield is the actual quantity of finished or processed food product.

B. सही या गलत बताएं:

- i) डिब्बाबंद भोजन के लिए सूखे वजन की जाँच की जाती है।
- ii) ब्लाइंड रिसिविंग में, स्टोर कीपर को एक चालान प्रदान किया जाता है।
- iii) परोसे गए भोजन को तैयार करने में हुई भोजन की लागत विविध लागत है।
- iv) FIFO एक जारी करने की प्रक्रिया है।
- v) उपज तैयार या प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद की वास्तविक मात्रा है।

(5+5=10)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2023-2024

COURSE	:	1 ½ Year Diploma in Food Production / Food & Beverage Service/ Housekeeping/ Bakery & Confectionery	
SUBJECT	:	Hygiene & Sanitation / हाइजीन व सैनीटेशन	
TIME ALLOWED	:	02 Hours	MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Micro-organisms are crucial to food industry. Justify the statement with suitable examples. Also, write ways to store food items which contains micro-organisms.
खाद्य उद्योग के लिए सूक्ष्म जीव महत्वपूर्ण हैं। उपयुक्त कथन की उदाहरणों सहित पुष्टि कीजिए। इसके अलावा, उन खाद्य पदार्थों को संग्रहित करने के तरीके लिखें जिनमें सूक्ष्म जीव शामिल होते हैं।

OR/या

Describe the signs of food spoilage. Which micro-organisms are responsible for food spoilage? List ways to prevent food spoilage.
भोजन के खराब होने के लक्षणों का वर्णन करें। भोजन खराब होने के लिए कौन से सूक्ष्म जीव जिम्मेदार हैं? भोजन को खराब होने से बचाने के उपाय सूचीबद्ध करें।

(10)

- Q.2. As a food handler, design SOP's for:

- Preparation of food
- Cooking of food
- Storage of food

एक खाद्य संचालक के रूप में, निम्नलिखित के लिए SOP डिज़ाइन करें:

- भोजन की तैयारी
- भोजन पकाना
- भोजन का भंडारण

OR/या

Illustrate the principles of HACCP in food industry.
खाद्य उद्योग में HACCP के सिद्धांतों का वर्णन करें।

(10)

- Q.3. Write the steps involved in hand washing.
हाथ धोने में शामिल चरणों को लिखिए।

OR/या

Discuss the role of FSSAI.
FSSAI की भूमिका पर चर्चा करें।

(5)

- Q.4. In brief, explain the principles of First aid.
प्राथमिक चिकित्सा के सिद्धांतों को संक्षेप में समझाइये।

(5)

- Q.5. In few lines, explain (any four):

- Danger Zone temperature
- Blast freezing
- Dishwashing methods
- Sanitation
- Cross-contamination
- Service of food

निम्न को कुछ पंक्तियों में समझाइए (कोई चार):

- i) डेजर जॉन टेपरेचर
- ii) ब्लास्ट फ्रीजिंग
- iii) बर्तन धोने के तरीके
- iv) स्वच्छता
- v) क्रॉस-संदूषण
- vi) भोजन का परोसना

(4x2½=10)

Q.6. State True or False:

- i) Bacteria can only be seen under a microscope.
- ii) Clostridium Botulinum is caused by staphylococci.
- iii) Landfilling is a method of garbage disposal.
- iv) Cross-contamination may lead to food poisoning.
- v) Eggs cannot be stored in the deep freezer.
- vi) Fumigation is not a pest controlling method.
- vii) Manual dish washing method is more expensive than mechanical dishwashing method.
- viii) Cooked and raw food should be stored separately.
- ix) Food can remain in danger zone for seven hours before it starts to spoil.
- x) FSSAI is the first international food standard body.

सही या गलत बताएं:

- i) बैक्टीरिया को केवल माइक्रोस्कोप से ही देखा जा सकता है।
- ii) क्लोस्ट्रीडियम बोटुलिनुम स्टेफिलोकोसी के कारण होता है।
- iii) लैंडफिलिंग कचरा निपटान की एक विधि है।
- iv) क्रॉस-संदूषण से खाद्य विषाक्तता हो सकती है।
- v) अंडे को डीप फ्रीजर में संग्रहित नहीं किया जा सकता।
- vi) धूम्रिकरण कोई कीट नियंत्रण विधि नहीं है।
- vii) मैनुअल डिशवॉशिंग विधि मैकेनिकल डिशवॉशिंग विधि की तुलना में अधिक महंगी है।
- viii) पका हुआ और कच्चा भोजन अलग-अलग संग्रहित किया जाना चाहिए।
- ix) भोजन खराब होने से पहले सात घंटे तक डेजर जॉन में रह सकता है।
- x) FSSAI पहली अंतरराष्ट्रीय खाद्य मानक संस्था है।

(10x1=10)
