

SET-4

Series SGN

कोड नं. **275**
Code No.

रोल नं.

--	--	--	--	--	--	--

Roll No.

परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें ।

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.

- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 4 हैं ।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें ।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 5 प्रश्न हैं ।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें ।
- इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है । प्रश्न-पत्र का वितरण पूर्वाह्न में 10.15 बजे किया जाएगा । 10.15 बजे से 10.30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे ।
- Please check that this question paper contains 4 printed pages.
- Code number given on the right hand side of the question paper should be written on the title page of the answer-book by the candidate.
- Please check that this question paper contains 5 questions.
- **Please write down the Serial Number of the question before attempting it.**
- 15 minute time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 10.15 a.m. From 10.15 a.m. to 10.30 a.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the answer-book during this period.

बेकरी

BAKERY

निर्धारित समय : 3 घण्टे

Time allowed : 3 hours

अधिकतम अंक : 60

Maximum Marks : 60

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए :

1×6=6

- (i) गेहूँ के प्रोटीन को _____ कहते हैं ।
- (ii) ब्रेड में रोपीनेस उत्पन्न करने वाले जीवाणु का नाम _____ है ।
- (iii) _____ एक आटे के इम्प्रूवर का उदाहरण है ।
- (iv) _____ ब्रेड के क्रम्ब के रंग को निर्धारित करता है ।
- (v) डी.एस.एफ.(DSF) का पूरा नाम _____ है ।
- (vi) _____ एक प्राकृतिक ब्रेड इम्प्रूवर का उदाहरण है ।

Fill in the blanks :

- (i) The protein of wheat is called _____ .
- (ii) The bacteria causing ropiness in bread is _____ .
- (iii) An example of dough improver is _____ .
- (iv) The colour of crumbs in bread is controlled by _____ .
- (v) Full form of DSF is _____ .
- (vi) An example of natural bread improver is _____ .

2. वस्तुनिष्ठ/अति-लघु उत्तरीय प्रश्न :

2×5=10

- (i) ब्रेड की गुणवत्ता बढ़ाने में दूध की भूमिका बताइए ।
- (ii) ब्रेड में होल्स एवं टनल्स होने के दो कारण बताइए ।
- (iii) ब्रेड में फफूँदी (मोल्ड) को नियंत्रित करने के उपाय लिखिए ।
- (iv) रोटरी सिंगल डेक अवन का वर्णन कीजिए ।
- (v) एक छोटी बेकरी का रेखाचित्र बनाइए ।

Objective/Very Short Answer Questions :

- (i) Explain the role of milk in improving bread quality.
- (ii) Give two reasons of holes and tunnels in bread.
- (iii) What are remedial measures for controlling mould in breads ?
- (iv) Describe rotary single deck oven.
- (v) Draw a layout of small bakery.

3. लघु उत्तरीय प्रश्न :

3×7=21

- (i) एक बेकरी के लिए कार्यकारी पूँजी क्या है ?
- (ii) ब्रेड बनाने में नमक के विभिन्न कार्य लिखिए ।
- (iii) एक ब्रेड के क्रस्ट के रंग को प्रभावित करने वाले कारकों के बारे में लिखिए ।
- (iv) ताजी और बासी ब्रेड के लक्षणों को लिखिए ।
- (v) एक ब्रेड निर्माता को बेकरी चलाते समय आमदनी की व्यवस्था करने में क्या परेशानियाँ आती हैं ?
- (vi) माइक्रोवेव अवन की कार्यपद्धति का वर्णन कीजिए ।
- (vii) ब्रेड की प्रूफिंग क्या है ?

अथवा

ब्रेड के किन्हीं तीन लक्षणों को लिखिए जो

- (क) ओवर फ़र्मेंटेड डो (Over fermented dough) से बनी हो
- (ख) अन्डर फ़र्मेंटेड डो (Under fermented dough) से बनी हो

Short Answer Questions :

- (i) What is working capital for a bakery ?
- (ii) Write various functions of salt in bread making.
- (iii) What factors influence the crust colour of bread ?
- (iv) Mention the characteristics of fresh and stale bread.
- (v) Explain the problems faced by a bread manufacturer while arranging finances for operating a bakery.
- (vi) Describe the functioning of microwave oven.
- (vii) What is proofing of bread ?

OR

Write any three characteristics of bread made from

- (a) Over fermented dough
- (b) Under fermented dough

4. निम्नलिखित के बीच अन्तर स्पष्ट कीजिए : 4×2=8

- (i) स्ट्रॉन्ग फ्लॉर (Strong flour) एवं वीक फ्लॉर (Weak flour)
- (ii) प्राकृतिक इमल्सीकारक एवं कृत्रिम इमल्सीकारक

Differentiate between the following :

- (i) Strong flour and Weak flour
- (ii) Natural emulsifier and Synthetic emulsifier

5. निबन्धात्मक प्रश्न : 5×3=15

- (i) एक बेकरी लगाते समय, अनुमोदन के लिए, सरकार की प्रक्रिया को क्रम से लिखिए। एक आधुनिक बेकरी के लिए आवश्यक उपकरणों की सूची बनाइए।
- (ii) स्पंज एन्ड डो (sponge and dough) विधि से ब्रैड बनाने को समझाइए।

अथवा

- एक ब्रैड के फफोले वाले, सख्त व मोटे क्रस्ट के कारण बताइए।
- (iii) एक ब्रैड बनाने वाली यूनिट में निम्नलिखित की व्याख्या कीजिए :
 - (क) सुविधाएँ
 - (ख) जल निकास एवं जल निपटान
 - (ग) निजी स्वास्थ्य
 - (घ) सुरक्षा
 - (ङ) पर्यावरणीय स्वास्थ्य

Essay Type Questions :

- (i) List out the procedure of getting government approval for setting up a bakery. List the equipment required for a modern bakery.
- (ii) Explain the sponge and dough method of bread making.

OR

Give reasons for blisters, hard and thick crusts of bread.

- (iii) Explain the following in a bread unit :
 - (a) Facilities
 - (b) Drainage and Water Disposal
 - (c) Personal Hygiene
 - (d) Safety
 - (e) Environmental Hygiene