

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

Sl. No. : 100646

227(GE)

(March, 2019)

Time : 3 Hours/

[Maximum Marks : 100]

સૂચનાઓ :

- 1) આ પ્રશ્નપત્રમાં કુલ 5 વિભાગ અને 46 પ્રશ્નો છે.
- 2) બધાજ પ્રશ્નો ફરજિયાત છે.
- 3) પ્રશ્નની સૂચના પ્રમાણે જવાબ લખવા.
- 4) પ્રશ્નની સામે લખેલ અંક ગુણ દર્શાવે છે.
- 5) નવો વિભાગ નવા પાના પર લખવા.

વિભાગ - A

નીચે આપેલા પ્રશ્ન ક્રમાંક 1 થી 10 હેતુલક્ષી પ્રશ્નો છે. આપેલા વિકલ્પોમાંથી સાચો વિકલ્પ (A, B, C, D) પસંદ કરીને જવાબ લખો. દરેકનો 1 ગુણ છે.

[10]

- 1) બ્રેડમાં થતો રોગ રોપ શાને આધારે થાય છે ?
(A) યીસ્ટ (B) બેક્ટેરિયા
(C) ફૂગ (D) પોઈઝનિંગ
- 2) શોપ એક્ટનું લાયસન્સ મેળવવા કેટલા દિવસમાં અરજી કરવાની હોય છે ?
(A) 10 દિવસ (B) 12 દિવસ
(C) 15 દિવસ (D) 30 દિવસ
- 3) બ્રેડ બનાવવાની કઈ પદ્ધતિમાં બધાં પદાર્થો એકી સાથે ભેળવવામાં આવે છે ?
(A) સ્ટેટ ડૉ મેથડ (B) સ્પંજ એન્ડ ડૉ મેથડ
(C) સોલ્ટ ડીલે મેથડ (D) નો ડૉ ટાઈમ મેથડ

4) ફર્મેન્ટેશન સમય 5 કલાક સુધીનો હોય તો તેને શું કહેવામાં આવે છે ?

(A) ફર્મેન્ટ

(B) શોર્ટ પ્રોસેસ

(C) ગ્લુટીન

(D) સ્ટેજ

5) કેકની રીચ ફોર્મ્યુલામાં ફેટનું પ્રમાણ કેટલું હોવું જોઈએ ?

(A) વધારે

(B) ઓછું

(C) નાહેવત

(D) સપ્રમાણ

6) દેશી ભઠ્ઠીની દિવાલ કેવી હોવી જોઈએ ?

(A) 9 ઇંચ

(B) 15 ઇંચ

(C) 18 ઇંચ

(D) 20 ઇંચ

7) ઈંડા શું ધરાવે છે ?

(A) આયર્ન

(B) કેલ્શિયમ

(C) લેસિથીન

(D) શક્તિ

8) કેક ફોર્મ્યુલાનાં કેટલા પ્રકાર છે ?

(A) 2

(B) 4

(C) 6

(D) 8

9) કયું બ્રેડ સુધારક કણકની સપાટીને સૂકી બનાવે છે ?

(A) કેલ્શિયમ પેરોક્સાઈડ

(B) ફોસ્ફેટ

(C) પરસલ્ફેટ

(D) એસ્કોર્બિક એસિડ

10) કઈ પદ્ધતિમાં ડો ને ફર્મેન્ટ કરવામાં આવતો નથી ?

(A) સ્ટ્રેટ ડો મેથડ

(B) સ્પંજ એન્ડ ડો મેથડ

(C) નો ડો ટાઈમ મેથડ

(D) સોલ્ટ ડીલે મેથડ

■ નીચે આપેલા પ્રશ્ન ક્રમાંક 11 થી 20 અતિટૂંકા પ્રશ્નો છે. જેનાં ઉત્તર એક વાક્યમાં આપો. દરેકનો 1 ગુણ છે.

11) લોંગ પ્રોસેસ એટલે શું ?

[10]

- 12) ડ્રોપ સ્ટેજ એટલે શું ?
- 13) સ્ટોક રજિસ્ટર એટલે શું ?
- 14) કેવા પ્રકારનાં આઈસિંગમાં ફેટ ઉમેરવામાં આવતું નથી ?
- 15) લેવનિંગ એજન્ટનું પ્રાથમિક કાર્ય શું છે ?
- 16) બેકરી હંમેશા કેવી રાખવી જોઈએ ?
- 17) આઠ વાગ્યા પછી બેકરી ચાલુ રાખવી હોય તો કયું લાયસન્સ મેળવવું જોઈએ ?
- 18) બ્રેડ બનાવવા માટે કયા પદાર્થો વપરાય છે ?
- 19) બેલેન્સ સીટ એટલે શું ?
- 20) G.M.S. (જી. એમ. એસ.) નું પુરૂં નામ શું છે ?

વિભાગ - B

■ નીચે આપેલા પ્રશ્ન ક્રમાંક 21 થી 31 ટૂંકા પ્રશ્નો છે. દરેકના 2 ગુણ છે. [22]

- 21) લીકવીડ બ્રોથ બનાવવા કયા પદાર્થોનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે ?
- 22) પૌષ્ટિકતા આપનાર સુધારકોના નામ આપો.
- 23) કેલ્શિયમ પેરોક્સાઈડ એટલે શું ?
- 24) ઈમલ્સન એટલે શું ?
- 25) કેક ટીનમાં ખીરુ રેડવામાં આવે તે પહેલા ટીનમાં શું કરવામાં આવે છે ?
- 26) આઈસિંગ માટે વપરાતા કાચા પદાર્થોના નામ જણાવો.
- 27) કેકની આંતરિક લાક્ષણિકતાઓ જણાવો.
- 28) ખાતાવહીમાં વ્યક્તિગત ખાતુ એટલે શું ?
- 29) બેકરી ઉદ્યોગમાં મંજૂરી મેળવવા કયા પૂરાવાઓ રજૂ કરવા પડે છે ?

30) કેક બનાવવાની પદ્ધતિઓના નામ જણાવો.

31) ફૂકીઝના કેટલા પ્રકાર છે ?

વિભાગ - C

■ નીચે આપેલા પ્રશ્ન ક્રમાંક 32 થી 37 લઘુ પ્રશ્નો છે. દરેકના 3 ગુણ છે.

[18]

32) રોપ અને મોલ્ડ વચ્ચેનો તફાવત લખો.

33) આઈસિંગ સુગર અને સાદી ખાંડના તફાવતના ત્રણ મુદ્દાઓ લખો.

34) રોપ થવાનાં ચિન્હો અને લક્ષણો વર્ણવો.

35) હાઈ રેશિયો કેક અને લો રેશિયો કેક વચ્ચેનો તફાવત લખો.

36) 'સુગર બેટર મેથડ' રીત સમજાવો.

37) કમ્બ અને કસ્ટ વચ્ચેનો તફાવત લખો.

વિભાગ - D

■ નીચે આપેલા પ્રશ્ન ક્રમાંક 38 થી 42 લાંબા પ્રશ્નો છે. દરેકના 4 ગુણ છે.

[20]

38) બ્રેડની આંતરિક લાક્ષણિકતાઓમાં કમ્બનો રંગ, સ્વાદ અને સુગંધ વિશે જણાવો.

અથવા

બ્રેડની બાહ્ય લાક્ષણિકતાઓમાં કદ અને આકારનું મહત્વ લખો.

39) તોલમાપ ધારાના નિયમો લખો.

40) સ્પંજ એન્ડ ડૉ મેથડના ફાયદા અને ગેરફાયદા લખો.

41) ફૂકીઝમાં થતી ખામી અને તેના કારણો સમજાવો.

42) દેશી ભઠ્ઠીની નામ નિર્દેશન વાળી આકૃતિ સમજાવો.

વિભાગ - E

■ નીચે આપેલા પ્રશ્ન ક્રમાંક 43 થી 46 નિબંધલક્ષી પ્રશ્નો છે. દરેકના 5 ગુણ છે. [20]

- 43) કેક મિશ્રણ બનાવતાં પહેલાં કયા મુદ્દા ધ્યાનમાં રાખશો ?
- 44) કેક ફોમ્યુલાનાં પ્રકાર જણાવી, કેટનાં આધારે કેક ફોમ્યુલા સમજાવો.
- 45) દેશી ભઠ્ઠી વાપરવાની રીત સમજાવો.
- 46) બેકરી ઉદ્યોગનું મહત્વ સમજાવો.

અથવા

બેકરી ઉદ્યોગની સમસ્યાઓ જણાવો.



Seat No.:

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

Sl. No. :

227(E)

(March, 2019)

Time : 3 Hours]

[Maximum Marks : 100

Instructions :

- 1) There are total Five sections and 46 questions in this question paper.
- 2) All questions are compulsory. Options are internal.
- 3) Answer according to the instructions of the questions.
- 4) Figures at the right indicate full marks of the questions.
- 5) Start a new section on a new page

SECTION - A

Questions from 1 to 10 are multiple choice type. Select and write the correct answer from the options (A, B, C, D).

Each question carries 1 mark :

[10]

- 1) Disease rope happens in bread due to?
 - (A) Yeast
 - (B) Bacteria
 - (C) Mould (Foog)
 - (D) Poisoning
- 2) In how many days one has to apply to get shop act license?
 - (A) 10 days
 - (B) 12 days
 - (C) 15 days
 - (D) 30 days

- 3) In which method of making bread ingredients are mixed together?
- (A) straight dough method
 - (B) sponge and dough method
 - (C) salt delay method
 - (D) No-dough method
- 4) If the time of fermentation is five hours it is known as _____.
- (A) Ferment
 - (B) Short process
 - (C) Gluten
 - (D) Stage
- 5) Mention the proportion of fat in a rich formula of cake.
- (A) more
 - (B) less
 - (C) Not at all
 - (D) Properly
- 6) Which (size) type at wall is necessary for furnace?
- (A) 9" thickness
 - (B) 15" thickness
 - (C) 18" thickness
 - (D) 20" thickness
- 7) What is contained in egg?
- (A) Iron
 - (B) Calcium
 - (C) Lecithin
 - (D) Energy

- 8) How many types of cake formula are there?
- (A) 2
 - (B) 4
 - (C) 6
 - (D) 8
- 9) Which bread improver makes the dough surface dry?
- (A) Calcium peroxide
 - (B) Phosphate
 - (C) Per sulphate
 - (D) Ascorbic acid
- 10) In which method dough is not fermented?
- (A) Straight dough method
 - (B) Sponge and dough method
 - (C) No-dough time method
 - (D) Salt delay method

■ Questions from 11 to 22 are very short answer type. Answer them in one sentence each. Each question carries 1 mark : [10]

- 11) What is long process?
- 12) What is drop stage?
- 13) What is stock register?
- 14) In which type of icing, fat is not used?
- 15) What is the prime function of a leavening agent?
- 16) How should one keep the bakery?

- 17) Which license one should get if one wants to keep his bakery open even after eight o'clock (after late evening)?
- 18) Give the names of ingredients in making bread.
- 19) What is balance sheet?
- 20) Write down the full form of G.M.S.

SECTION - B

Questions from 21 to 31 are short answer type. Each question carries 2 marks.

[22]

- 21) Which materials are used for liquid broth?
- 22) Write down the name of the nutritional bread improvers.
- 23) What is calcium peroxide?
- 24) What is Emulsion?
- 25) What is done in a tin before pouring 'khiru' (flour dough) in a cake tin?
- 26) Give names of raw materials used for icing.
- 27) Name the internal characteristics of a cake.
- 28) What is the personal account in account ledger?
- 29) Which documents are necessary for taking permission for bakery?
- 30) Name the methods of cake making.
- 31) How many types of cookies are there?

SECTION - C

- Questions from 32 to 37 are short answer type. Each question carries 3 marks :

[18]

- 32) Differentiate between rope and mould.
- 33) Give three points of differences between icing sugar and sugar.
- 34) Describe the symptoms and causes of rope.
- 35) Differentiate between high ratio cake and low ratio cake.
- 36) Explain the method of making sugar batter.
- 37) Give the differences between crumb and crust.

SECTION - D

- Questions from 38 to 42 are long answer type. Each question carries 4 marks :

[20]

- 38) Describe the appearance of colour, taste and smell of crumb in bread.

OR

Write the importance of height and size in the outer characteristics of bread.

- 39) Describe the rules of weights and measurements.
- 40) Write down the advantages and disadvantages of sponge and dough method.
- 41) Explain the faults and causes of cookies.
- 42) Explain about furnace with diagram.

SECTION - E

C

- Questions from 43 to 46 are essay type. Each question carries 5 marks.

[20]

GE

- 43) Which points should be kept in mind before mixing of cake?
- 44) Mention the types of cake formula and explain according to fat quantity.
- 45) Explain the method - How to use furnace?
- 46) Explain the importance of bakery.

OR

Explain the problems of bakery industry.

