

Sl. No.: 100646

227(GE)

(March, 2019)

*Time : 3 Hours]*

**[Maximum Marks : 100]**

સૂચનાઓ :

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

विभाग - A

નીચે આપેલા પ્રશ્ન કુમાંક 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) થીસ્ટ (B) બેકટેરિયા  
(C) ફૂગ (D) પોઇઝનિંગ

2) શોપ એકટનું લાયસન્સ મેળવવા કેટલા દિવસમાં અરજી કરવાની હોય છે ?  
(A) 10 દિવસ (B) 12 દિવસ  
(C) 15 દિવસ (D) 30 દિવસ

3) બ્રેડ બનાવવાની કઈ પણતિમાં બધાં પદાર્થો એકી સાથે ભેળવવામાં આવે છે ?  
(A) સ્ટેટ ડૉ મેથડ (B) સ્પંજ ઓન્ડ ડૉ મેથડ  
(C) સોલ્ટ ડીલે મેથડ (D) નો ડૉ ટાઈમ મેથડ

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

11) લોગ પ્રોસેસ એટલે શું ?

- 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 પદ્ધી 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. (જ. એમ. એસ.) નું પુરું 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) ડેલિશિયમ પેરોક્સાઈડ એટલે શું ?
- 24) ઈમલ્સન એટલે શું ?
- 25) કેક ટીનમાં ઝીરુ 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) કૂકીઝના કેટલા પ્રકાર છે ?

### વિભાગ - C

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

[18]

- 32) રોપ અને મોલ્ડ વચ્ચેનો તફાવત લખો.  
 33) ઓઈસિંગ સુગર અને સાઢી ખાંડના તફાવતના ત્રણ મુદ્દાઓ લખો.  
 34) રોપ થવાનાં ચિન્હો અને લક્ષણો વર્ણવો.  
 35) હાઇ રેશિયો કેક અને લો રેશિયો કેક વચ્ચેનો તફાવત લખો.  
 36) 'સુગર બેટર મેથડ' રીત સમજાવો.  
 37) ક્રમ અને કસ્ટ વચ્ચેનો તફાવત લખો.

### વિભાગ - D

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

[20]

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

#### અથવા

બ્રેડની બાધ્ય લાક્ષણિકતાઓમાં કંદ અને આકારનું મહત્વ લખો.

- 39) તોલમાપ ધારાના નિયમો લખો.  
 40) સ્પંજ એન્ડ ડૉ મેથડના ફાયદા અને ગેરફાયદા લખો.  
 41) કૂકીઝમાં થતી ખામી અને તેના કારણો સમજાવો.  
 42) દેશી ભણીની નામ નિર્દેશન વાળી આફ્ટિ સમજાવો.

## વિભાગ - E

■ નીચે આપેલા પ્રશ્ન કમાંક 43 થી 46 નિબંધલંશી પ્રશ્નો છે. દરેકના 5 ગુણા છે.

[20]

43) કેક મિશ્રણ બનાવતાં પહેલાં કંઈ મુદ્દા ધ્યાનમાં રાખશો?

44) કેક ફોર્મ્યુલાના પ્રેકાર જીડ્ઝાવી, ફેટના આધારે કેક ફોર્મ્યુલા સમજાવો.

45) દેશી ભણી વાપરવાની રીત સમજાવી.

46) બેકરી ઉદ્યોગનું મહેત્વ સમજાવો.

અથવા

બેકરી ઉદ્યોગની સમર્યાઓ 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 neccessary 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.

