

Series OSS

Code No. **177**
कोड नं.

Roll No.
रोल नं.

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

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.
परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें ।

- Please check that this question paper contains 2 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 minutes 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 student will read the question paper only and will not write any answer on the answer script during this period.
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 2 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 जायेगा । 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 ।

BAKERY SCIENCE

(Theory)

बेकरी विज्ञान

(सैद्धान्तिक)

Time allowed : 2 hours

निर्धारित समय : 2 घण्टे

Maximum Marks : 40

अधिकतम अंक : 40

Instructions : Attempt all questions. All questions carry equal marks.

निर्देश : सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए । सभी प्रश्नों के अंक समान हैं ।

1. What is ropiness of bread ? Write the cause and prevention of it in bread. 4+4
ब्रैड की रोपीनेस क्या है ? इसके ब्रैड में होने के कारण व रोकने के उपाय बताइए ।
2. (a) What is the reason of bread staling ? 4
(b) How do "improvers" improve the quality of bread ? 4
(a) ब्रैड स्टेलिंग के क्या कारण हैं ?
(b) "इम्प्रूवर्स" ब्रैड की गुणवत्ता कैसे बढ़ाते हैं ?
3. What is bakery layout ? How would you decide the location of bakery and the space required for bakery equipments ? 2+6
बेकरी लेआउट (रेखाचित्र) क्या है ? आप एक बेकरी यूनिट के लिए उपयुक्त स्थान और बेकरी यन्त्रों के लिए उचित स्थान का चयन कैसे करेंगे ?
4. Enlist "types of ovens" used in bakery. Discuss the working of any two. 4+4
बेकरी में प्रयुक्त "अवन के प्रकार" की सूची बनाइए । इनमें से किन्हीं दो की कार्यप्रणाली की चर्चा कीजिए ।
5. Write brief notes on the following : 4×2
 - (a) Quality of raw material for cookies
 - (b) Finished quality of cake
 - (c) Quality control of dough for bread
 - (d) Role of emulsifier in breadनिम्नलिखित के बारे में संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :
 - (a) कुकीज़ के लिए कच्चे माल की गुणवत्ता
 - (b) फाइनल बने हुए केक की गुणवत्ता
 - (c) ब्रैड के लिए सने हुए आटे की गुणवत्ता का नियन्त्रण
 - (d) ब्रैड में इमल्सीफायर का कार्य (रोल)