Seat No.: _____ Enrolment No._____

GUJARAT TECHNOLOGICAL UNIVERSITY

Diploma Sem-IV Examination July 2010

Subject code: 345601

Subject Name: Bakery & Confectionary

Date: 06 /07 /2010 **Time: 10:30am-1:00pm**

Total Marks: 70

Instructions:

1. **Attempt all questions.**
2. **Make suitable assumptions wherever necessary.**
3. **Figures to the right indicate full marks.**
4. **English version is Authentic**

Q.1	(a)	What is backing? Which equipments used for backing?	**07**
	(b)	What are the changes occur on food during backing?	**07**
Q.2			
	(a)	Draw and label the plan of bakery unit.	**07**
	(b)	Write the method of Khari.	**07**
		OR	
	(b)	Write the method of Roll cream.	**07**
Q.3			
	(a)	Which chemicals are used for preparation of bakery items? Write about any two chemical.	**07**
	(b)	Write the method of yeast preparation.	**07**
		OR	
Q.3	(a)	Define types and construction of oven.	**07**
	(b)	Write the proper method of oven handling.	**07**
Q.4			
	(a)	Write about any five work simplification equipments used in a bakery unit.	**07**
	(b)	What are the minor but important points to be kept in mind while preparing an excellent cake?	**07**
		OR	
Q. 4	(a)	Write in detail about equipments used specially in cake preparation.	**07**
	(b)	Write the method of egg less and with egg cake.	**07**
Q.5			
	(a)	What are the points to be kept in mind while packaging and saleing of bakery product?	**07**
	(b)	Describe in detail about various type of icing.	**07**
		OR	
Q.5	(a)	What are the steps you will keep for hygiene in bakery unit?	**07**
	(b)	What are the steps you will keep for safety in bakery unit?	**07**
પ્રશ્ન–૧	અ	બેકીંગ એટલે શુ? બેકીંગ ક્યા ક્યા સાધનોથી થઈ શકે?	**07**
	બ	બેકીંગ કરતી વખતે ખાધ્ય પર થતા ફેરફારો જણાવો.	**07**
પ્રશ્ન–૨	અ	બેકરી યૂનીટનો પ્લાન દોરીને નામનીર્દેશન કરો.	**07**
	બ	ખારી બનાવવાની રીત લખો.	**07**
		અથવા	
	બ	રોલક્રીમ બનાવવાની રીત લખો.	**07**

પ્રશ્ન–૩

અ	બેકરી આઈટમની બનાવટ માં ક્યા ક્યા કેમીકલ્સ વાપરવામાં આવે છે? કોઈપણ બે કેમીકલ વીશે લખો.	**07**
બ	ચીસ્ટ તૈયાર કરવાની રીત લખો.	**07**

અથવા

પ્રશ્ન–૩

અ	ઓવનના પ્રકાર અને બનાવટ સમજવો.	**07**
બ	ઓવનને વાપરવાની રીત લખો.	**07**

પ્રશ્ન–૪

અ	બેકરીમાં કામને સરળ બનાવવા માટે વપરાતા કોઈપણ પાંચ સાધનો વીશે વીસ્તારથી લખો.	**07**
બ	સારામા સારી કેક તૈયાર કરવા માટે નાની પણ મહત્વની કઈ કઈ બાબતો ધ્યાનમા રાખશો?	**07**

અથવા

પ્રશ્ન–૪

અ	કેક તૈયાર કરવામાટે વપરાતા સાધનો વીશે વીસ્તારથી લખો.	**07**
બ	એગવગરની અને એગવાળી કેક બનાવવાની રીત લખો.	**07**

પ્રશ્ન–૫

અ	બેકરી આઈટમોનું પેકીંગ અને વેંચાણ કરતી વખતે તમે શું ધ્યાનમાં રાખશો?	**07**
બ	જુદી જુદી પ્રકારના આઈસીંગ વીશે વીસ્તારથી લખો.	**07**

અથવા

પ્રશ્ન–૫

અ	બેકરીમાં સ્વછ અને સ્વસ્થ્યપ્રદ વાતાવરણ જાળવી રાખવા તમે શું ધ્યાનમાં રાખશો?	**07**
બ	બેકરીમાં સલામતીના પગલા લેવા તમે શું કરશો?	**07**

****