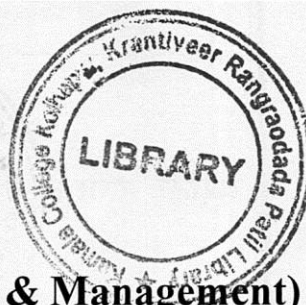


Seat  
No.



**W - 83**  
Total No. of Pages : 2

**B.Voc. (Food Processing & Management) (Part - I) (Semester - I)**  
**Examination, November - 2019**  
**BAKERY AND CONFECTIONARY - I (Paper - V)**  
**Sub. Code: 64801**

**Day and Date : Friday, 29 - 11 - 2019**  
**Time : 3.00 p.m. to 5.00 p.m.**

**Total Marks : 50**

- Instructions :**
- 1) Solve any five questions from following.
  - 2) All questions carry equal marks.
  - 3) Figures to the right indicate full marks.
  - 4) Draw diagram wherever necessary.

- Q1) Write short answers. (Any Two) [10]**
- a) Gluten formation.
  - b) Soft and Hard wheat.
  - c) Measuring cups and spoon.
- Q2) Define milling and explain milling process of wheat. [10]**
- Q3) Write in detail about oven used for baking. [10]**
- Q4) Enlist and explain types of bread. [10]**
- Q5) Write about method used for determination of ash content in flour. [10]**
- Q6) Define bakery and explain history of baking. [10]**
- Q7) Write short notes. (Any Two) [10]**
- a) Bran and embryo of wheat.
  - b) Extruder / extrusion process.
  - c) Straight dough method.

**P.T.O.**



- सूचना : 1) कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.  
 2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.  
 3) उजवीकडील अंक पूर्ण गुण दर्शवितात.  
 4) आवश्यक असेल तेथे आकृती काढा.

- प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [10]  
 अ) ग्लुटेन तयार होणे.  
 ब) मऊ व कठिण गहू.  
 क) मापन कप व चमचे.
- प्र.2) मिलिंग प्रक्रियेची व्याख्या लिहा आणि गव्हाची मिलिंग प्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) बेकरीमध्ये वारण्यात येणाऱ्या ओव्हनबद्दल सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.4) पावाच्या प्रकारांची यादी करा आणि त्याबद्दल थोडक्यात माहिती लिहा. [10]
- प्र.5) पीठामधील एकूण खनिजांचे प्रमाण मोजण्यासाठीच्या पद्धतीबद्दल सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.6) बेकरीची व्याख्या लिहा आणि बेकिंगचा इतिहास स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7) टीपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [10]  
 अ) गव्हाचे टरफल आणि अंकुर.  
 ब) एक्स्ट्रुडर / एक्स्ट्रुजन प्रक्रिया.  
 क) स्ट्रेट डो पद्धत.

ॐ ॐ ॐ