

Seat
No.

Total No. of Page : 1

Shivaji University, Kolhapur

Kamala College, Kolhapur

B.Voc. Part I Semester II

Examination March / April 2022

Subject - Bakery and Confectionery II Paper No. - XIV

Subject Code – 64810

Day and Date: Monday, 20/06/2022

Total Marks : 50

Time: 10:30 a.m. to 1: 00 p.m.

Instructions – 1. Solve any five questions from the following.

2. All questions carry equal marks.

3. Figures to right indicates full marks.

4. Draw the diagram wherever necessary.

Q1. Write Short Answers – (Any Two) [10]

- a. Fudge.
- b. Temperature to test syrup and candies.
- c. Cake flour.

Q2. Explain the types of cake on basis of ingredients, size and shape. [10]

Q.3. Illustrate amorphous confectionery. [10]

Q.4. Explain the chocolate and it's type. [10]

Q.5. Write in detail about the sweetness used in confectionery. [10]

Q.6. Define biscuit and explain the role of ingredients used in biscuit. [10]

Q7. Short Notes – (Any Two) [10]

- a. Properties of gelatin.
- b. Flour batter and all in purpose method.
- c. Cream cracker biscuits and soda crackers



मराठी रूपांतर

- सूचना -
१. खालीलपैकी कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.
 २. सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.
 ३. उजवीकडील आकडे पूर्ण गुण दर्शवितात.
 ४. आवश्यक तेथे आकृती काढा.



- प्र. १. थोडक्यात उत्तरे लिहा (कोणतेही दोन) [१०]
- अ. फज
ब. सिरप आणि कॅण्डी साठी आवश्यक तापमान
क. केकसाठी चे पीठ
- प्र. २. घटक पदार्थ किंवा साहित्य, आकार आणि रचनेवर आधारित केकचे प्रकार स्पष्ट करा. [१०]
- प्र. ३. अमॉर्फोस कन्फेक्शनरी किंवा अस्फटिकीय कन्फेक्शनरी उदाहरणासह स्पष्ट करा. [१०]
- प्र. ४. चॉकलेट आणि चॉकलेटच्या प्रकारांना स्पष्ट करा. [१०]
- प्र. ५. कन्फेक्शनरीमध्ये गोडवा देणाऱ्या पदार्थांचे सविस्तर स्पष्टीकरण करा. [१०]
- प्र. ६. बिस्किटची व्याख्या लिहा आणि बिस्किटला लागणाऱ्या साहित्यांचे कार्य स्पष्ट करा. [१०]
- प्र. ७. टीपा लिहा (कोणत्याही दोन) [१०]
- अ. जिलेटिन चे गुणधर्म
ब. फ्लोर बेटर आणि ऑल इंड प्रोसेस पद्धती
क. क्रीम क्रॅकर बिस्कीट आणि सोडा क्रॅकर