



Seat No.

Total No. of Pages:2

**Kamala College, Kolhapur
(Autonomous)
B.Voc. Food Processing and Management (Part –I)
(Semester – II) (CBCS)
Examination, March/April, held in may, 2023
DSC B5- Introduction to Bakery and Confectionery (Paper- II)
Subject code: 510**

**Day and Date: Friday 02 /06/2023
Time: 08:00 am -10:00 pm**

Total Marks: 40

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

- Q.1 Write a short answer. (Any two) 8
A) Types of confectionery
B) Fondant
C) Fudge
- Q.2 Describe the chocolate and its type. 8
- Q.3 Explain the Industrial manufacturing process of Biscuit and Cookies. 8
- Q.4 Write in detail about chocolate processing and chocolate manufacturing process. 8
- Q.5 Elaborate the types of cake on basis of ingredients. 8
- Q.6 Illustrate the amorphous confectionery. 8
- Q.7 Write a short answer. (Any two) 8
A) Principle of Cake
B) Leavening agent used in cake
C) Cookies

मराठी रुपांतर

- सुचना: १) कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.
२) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.
३) उजवीकडील अंक गुण दर्शवतात.
४) आवश्यक तेथे आकृती काढा.

- प्र.१) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) ८
अ) मिठाईचे प्रकार
ब) फॉडन्ट
क) फज
- प्र.२) चॉकलेट आणि त्याचे वर्णन करा. ८
- प्र.३) बिस्कीट आणि कूकीजची औद्योगिक उत्पादन प्रक्रिया स्पष्ट करा. ८
- प्र.४) चॉकलेट प्रक्रिया आणि चॉकलेट उत्पादन प्रक्रियाबद्दल सविस्तर लिहा. ८
- प्र.५) केकचे प्रकार साहित्याच्या आधारावर स्पष्ट करा. ८
- प्र.६) अमॉर्फस मिठाईचे वर्णन करा. ८
- प्र.७) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) ८
अ) केकचे महत्व
ब) केकमध्ये वापरलेले खमीर करणारे एजंट
क) कूकीज


