

Seat	
No.	

Total No of Pages: 1

Kamala College, Kolhapur

(Autonomous)

B.Voc Part-I) (Semester-I)

Examination November, 2023

DSC –A5-505 Introduction to Bakery and Confectionery I

Subject Code: 1.1.5

Day and Date: Monday 06/11/2023

Total Marks: 40

Time: 08.00 a.m. to 10.00 a.m.

Instructions:

1. Solve any five questions
2. All questions carry equal marks
3. Figures to the right indicates full marks
4. Draw diagram wherever necessary

- Q.1 Write short answer. (Any two) (8)
- a. Flour Mill
  - b. Structure of Wheat
  - c. Dough Maker
- Q.2 Elaborate top 10 bakery and Confectionery in India (8)
- Q.3 Write in detail dough maker and types of mixers (8)
- Q.4 Describe structure and types of weighing balance (8)
- Q.5 Explain starch content in bread making and baking process (8)
- Q.6 Define milling and types of millers (8)
- Q.7 Write short answer. (Any two) (8)
- a. Germ
  - b. Moisture Content
  - c. Patent Flour





## मराठी रूपांतर

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. पीठाची गिरणी  
ब. गव्हाची रचना  
क. डो मेकर
- प्र.२ भारतातील प्रसिद्ध १० बेकरी आणि कन्फेशनरी लिहा (८)
- प्र.३ डो मेकर आणि त्याचे प्रकार सविस्तर लिहा (८)
- प्र.४ वजन काट्याचे प्रकार आकृतीसह स्पष्ट करा (८)
- प्र.५ ब्रेड बनवण्याचे व भाजण्याच्या पद्धतीमधील स्टार्चचे प्रमाण स्पष्ट करा (८)
- प्र.६ घिरट प्रक्रियाची व्याख्या व त्याचे प्रकार लिहा (८)
- प्र.७ टीपा लिहा. ( कोणतेही दोन) (८)
- अ. अंकुर  
ब. पाण्याचे प्रमाण  
क.पेटंट पीठ

\*\*\*\*\*

