

Seat	
No.	

Total No of Pages:

Kamala College, Kolhapur
(Autonomous)

B.Voc. Food Processing and Management (Part-I) (Semester-II)

Examination March/April, 2024

DSC-B5-510 Introduction to Bakery and Confectionery II

Subject Code: 1.2.5

Day and Date: Friday 12/04/2024

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 answers. (Any two)

(8)

- a) Starch
- b) Cookies
- c) Fondant

Q.2 Write in detail about chocolate processing and chocolate manufacturing process. (8)

Q.3 Explain in detail the role of ingredients used in biscuit and cookies. (8)

Q.4 Describe the chocolate and its type. (8)

Q.5 Elaborate cake and their role of ingredients. (8)

Q.6 Describe the baking changes occurs during the baking process. (8)

Q.7 Write Short notes. (Any two) (8)

- a) Fudge
- b) Invert Sugar
- c) Confectionery Fat

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)

(८)

अ) स्टार्च

ब) कूकीज

क) फॉन्डन्ट

प्र.२ चॉकलेट प्रक्रिया आणि चॉकलेट उत्पादन प्रक्रियाबद्दल सविस्तर लिहा.

(८)

प्र.३ बिस्किट आणि कूकीजमध्ये वापरल्या जाणाऱ्या घटकांची भूमिका तपशीलवार लिहा.

(८)

प्र.४ चॉकलेट आणि त्याचे प्रकार वर्णन करा.

(८)

प्र.५ केक आणि केकच्या घटकांची भूमिका स्पष्ट करा.

(८)

प्र.६ बेकिंग प्रक्रिये दरम्यान बेकिंग बदलांचे वर्णन करा.

(८)

प्र.७ टीपा लिहा. (कोणतेही दोन)

(८)

अ) फज

ब) इन्व्हर्ट शुगर

क) कन्फेकशनरी