

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2022-2023

COURSE : 1 ½ Year Diploma in
Food Production / Food & Beverage Service/ Housekeeping/
Bakery & Confectionery
SUBJECT : Hygiene & Sanitation
TIME ALLOWED : 02 HRS. MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. Explain the beneficial role of micro-organism to food industry with suitable examples. (10)
- Q.2. i) Explain the receiving procedure for raw materials in the hotel.
ii) Suggest ways to store perishable and non-perishable items in the general store of a hotel. (10)
- Q.3. Differentiate between contamination of food and spoilage of food. (10)
OR
List the steps to properly wash your hands while handling food. (5)
- Q.4. Discuss the principles of HACCP. (5)
OR
Elucidate the role of FSSAI. (5)
- Q.5. Discuss wounds and its precaution. (5)
- Q.6. Write the different methods of waste disposal. (5)
OR
Write advantages of waste disposal. (5)
- Q.7. Explain the following terms (any five): (5x1=5)
i) 3 R of waste management
ii) Swachh Bharat Abhiyan
iii) Safe service of food
iv) Laceration
v) Danger zone
vi) First aid
- Q.8. State True or False: (5x1=5)
i) During food handling, always use single use fresh gloves.
ii) Do comb / brush your hair when you are near food.
iii) Food poisoning is caused by algae only.
iv) Hygiene is the study of disease.
v) Cooked and raw food can be kept together.

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2022-2023

COURSE : Diploma in Bakery & Confectionery
SUBJECT : Bakery
TIME ALLOWED : 03 Hours MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. Discuss the scope of bakery and confectionery. Draw the organization chart of bakery and confectionery department of a large hotel. Enlist the duties and responsibilities of bakery chef.

बेकरी और कन्फेक्शनरी के कार्यक्षेत्र की चर्चा कीजिए। एक बड़े होटल के बेकरी एवं कन्फेक्शनरी विभाग का संगठन चार्ट बनाइए। बेकरी शेफ के कार्यों और उत्तरदायित्वों की सूची बनाइए।

(2+3+5=10)

OR

Draw and label a layout of bakery department of a five-star hotel. List any five commercial bakery equipment along with their uses.

एक पाँच सितारा होटल के बेकरी विभाग का खाका खींचिए और नामांकित कीजिए। किन्हीं पाँच व्यावसायिक बेकरी उपकरणों की सूची उनके उपयोगों सहित लिखिए।

(10)

- Q.2. In a tabular form, enlist five common bread faults, causes and remedies to overcome them.

एक सारणी के रूप में, ब्रेड के पाँच सामान्य दोषों, कारणों और उन्हें दूर करने के उपायों को सूचीबद्ध करें।

OR

Discuss the role of various ingredients in bread making.

ब्रेड बनाने में विभिन्न सामग्रियों की भूमिका की चर्चा कीजिए।

(10)

- Q.3. Discuss various types of flours used in commercial bakery.

व्यवसायिक बेकरी में प्रयुक्त होने वाले विभिन्न प्रकार के आटे की चर्चा कीजिए।

OR

Elaborate any two methods of bread making.

ब्रेड बनाने की किन्हीं दो विधियों का वर्णन कीजिए।

(10)

- Q.4. Define the following terms (any five):

i) Fermentation

ii) Blind baking

iii) Proof

iv) Shortening

v) Caramelization

vi) Docking

vii) Score in bread

viii) Punch down

निम्नलिखित शब्दों को परिभाषित करें (कोई पाँच):

i) किण्वन

ii) ब्लाइंड बेकिंग

iii) प्रूफ

iv) शोर्टनिंग

v) केरेमेलाइजेशन

vi) डॉकिंग

vii) ब्रेड स्कोर

viii) पंच डाउन

(5x2=10)

Q.5. Write short notes on:

i) Use of bread improvers

ii) Quality control over finished bakery products.

संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखें:

i) ब्रेड इम्प्रूवर का उपयोग

ii) तैयार बेकरी उत्पादों पर गुणवत्ता नियंत्रण।

(2x5=10)

Q.6. Give the recipe of soft rolls to serve 5 pax.

5 पैक्स के लिए सॉफ्ट रोल्ल्स की रेसिपी दें।

(10)

Q.7. Describe external & internal characteristics of a good bread.

एक अच्छी ब्रेड के बाह्य एवं आंतरिक गुणों का वर्णन कीजिए।

(10)

Q.8. Fill in the blanks:

i) Butter has _____ percent of fat.

ii) _____ is a protein present in milk.

iii) Maltose is a sugar found in _____.

iv) WAP stands for _____.

v) Pumpernickel bread is made by _____ flour.

vi) Process of beating butter with sugar is called _____.

vii) _____ refers to wheat protein.

viii) _____ is a small round piece of bread.

ix) _____ is a curved shape bread consumed in breakfast.

x) _____ is a long thin loaf of bread made in French style.

रिक्त स्थान भरें:

i) मक्खन में _____ प्रतिशत वसा होती है।

ii) _____ दूध में मौजूद प्रोटीन है।

iii) माल्टोज एक शर्करा है जो _____ में पाई जाती है।

iv) WAP का अर्थ _____ है।

v) पम्परनिकेल ब्रेड _____ के आटे से बनाई जाती है।

vi) मक्खन को चीनी के साथ फेंटने की प्रक्रिया को _____ कहते हैं।

vii) _____ गेहूं प्रोटीन को संदर्भित करता है।

viii) _____ ब्रेड का एक छोटा गोल टुकड़ा होता है।

ix) _____ एक घुमावदार आकार की ब्रेड है जिसे नाश्ते में खाया जाता है।

x) _____ फ्रेंच शैली में बनी एक लंबी पतली ब्रेड है।

(10x1=10)

Q.9. State True or False:

- Rectangular baking pans are suitable for bread making.
- Use of parchment papers in baking trays causes sticking of the finished baked product.
- Blooming is the process of soaking gelatin powder or sheet in cold water before using it.
- Over-kneading results into soft dense bread.
- Whipping is the process of incorporating air bubble in dairy cream.
- Vertically slicing of cake is called torting.
- Zester is a tool used for grating citrus fruits.
- Tart pans is most suitable for making authentic cheese cake.
- Baba au rhum is a small yeast cake from France.
- Sift is the process of passing dry ingredients through mesh to break up lumps.

सही या गलत बताएं:

- आयताकार बेकिंग पैन ब्रेड बनाने के लिए उपयुक्त होते हैं।
- बेकिंग ट्रे में पार्चमेंट पेपर का उपयोग करने से तैयार बेक किया हुआ उत्पाद चिपक जाता है।
- ब्लूमिंग जिलेटिन पाउडर या शीट को इस्तेमाल करने से पहले ठंडे पानी में भिगोने की प्रक्रिया है।
- अधिक गूंथने से मुलायम सघन ब्रेड बनती है।
- व्हिपिंग डेयरी क्रीम में हवा के बुलबुले को शामिल करने की प्रक्रिया है।
- केक को लंबवत रूप से काटने को टोर्टिंग कहा जाता है।
- ज़ेस्टर एक उपकरण है जिसका उपयोग खट्टे फलों को कद्दूकस करने के लिए किया जाता है।
- प्रामाणिक चीज़ केक बनाने के लिए टॉर्ट पैन सबसे उपयुक्त है।
- बाबा औ रम फ्रांस का एक छोटा यीस्ट केक है।
- छानना गांठों को तोड़ने के लिए जाल के माध्यम से सूखी सामग्री को पारित करने की प्रक्रिया है।

(10x1=10)

Q.10. Match the following:

- | | |
|-------------------|-------------------------------------|
| i) Oven | a) Bread sticks |
| ii) Danish Pastry | b) Ring-shaped-leavened fried dough |
| iii) Pastry brush | c) Mexican flat bread |
| iv) Doughnut | d) Grease a pan |
| v) Chapatti | e) Yeast-leavened dough |
| vi) Grissini | f) Buck wheat |
| vii) Tortilla | g) Baking equipment |
| viii) Muffin | h) Indian bread |
| ix) Blini | i) Currant bun |
| x) Chelsea bun | j) Sweet round bread from USA |

निम्नलिखित को मिलाएं:

- | | |
|--------------------|--|
| i) ओवन | क) ब्रेड स्टिक्स |
| ii) डेनिश पेस्ट्री | ख) अंगूठी के आकार का खमीरयुक्त तला हुआ आटा |
| iii) पेस्ट्री ब्रश | ग) मेक्सिकन फ्लैट ब्रेड |
| iv) डोनट | घ) एक पैन को ग्रीस करें |
| v) चपाती | ङ) खमीर-खमीर आटा |
| vi) ग्रीसिनी | च) बक गेहूँ |
| vii) टोर्टिला | छ) बेकिंग उपकरण |
| viii) मफिन | ज) भारतीय ब्रेड |
| ix) ब्लिनी | झ) करंट बन |
| x) चेल्सी बन | ञ) संयुक्त राज्य अमेरिका से मीठी गोल रोटी |

(10x1=10)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2022-2023

COURSE : 1 ½ Year Diploma in
Food Production / Bakery & Confectionery
SUBJECT : Food Costing/फूड कोस्टिंग
TIME ALLOWED : 02 HRS MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)

(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

Q.1. What is menu pricing? Explain any two types of menus along with their pricing method.

मेनू मूल्य निर्धारण क्या है? किन्ही दो प्रकार के मेन्यू के मूल्य निर्धारण पद्धति की व्याख्या कीजिए।

OR/या

Discuss the importance of food costing. In short describe the various methods of determining food cost.

भोजन की लागत के महत्व पर चर्चा करें। खाद्य लागत निर्धारण की विभिन्न विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए।

(10)

Q.2. What is standard recipe? Enlist the advantages of standard recipe.

स्टैंडर्ड रेसिपी क्या है? स्टैंडर्ड रेसिपी के लाभों को सूचीबद्ध कीजिए।

OR/या

Explain the various types of costs related to food and beverage business.

खाद्य और पेय व्यवसाय से संबंधित विभिन्न प्रकार की लागतों की व्याख्या कीजिए।

(10)

Q.3. Differentiate between LIFO and FIFO.

लीफो और फीफो के बीच अंतर लिखें।

(5)

Q.4. Discuss the importance of portion control.

भाग नियंत्रण के महत्व पर चर्चा करें।

(5)

Q.5. Explain Butcher's yield with the help of a suitable example.

उपयुक्त उदाहरण की सहायता से बूचर यिल्ड की व्याख्या कीजिए।

(5)

Q.6. Calculate the Material cost from the following information:

Opening Stock	Rs. 20,000/-
Purchases	Rs. 50,000/-
Closing Stock	Rs. 10,000/-
Food consumed by staff	Rs. 1,000/-
Food served to guests (as complementary)	Rs. 600/-

निम्नलिखित जानकारी से सामग्री लागत की गणना करें:

ओपनिंग स्टॉक	रु. 20,000/-
खरीद	रु. 50,000/-
क्लोजिंग स्टॉक	रु. 10,000/-
कर्मचारियों द्वारा खाया गया भोजन	रु. 1,000/-
मेहमानों को परोसा जाने वाला भोजन (पूरक के रूप में)	रु. 600/-

Q.7. State true or false:

- The time gap between placing an order and receiving it is called lead-time.
- Recipe is a list of dishes available in a meal.
- A cyclic menu is changed on daily basis.
- Requisition is essential for purchase of raw material.
- Store control ensures adequate food supplies and minimizes wastage.

सही या गलत बताएं:

- ऑर्डर देने और इसे प्राप्त करने के बीच के समय अंतराल को लीड-टाइम कहा जाता है।
- पकाने की विधि भोजन में उपलब्ध व्यंजनों की एक सूची है।
- साईक्लिक मेनू दैनिक आधार पर बदला जाता है।
- कच्चे माल की खरीद के लिए मांग करना आवश्यक है।
- स्टोर नियंत्रण पर्याप्त खाद्य आपूर्ति सुनिश्चित करता है और बर्बादी को कम करता है।

Q.8. Match the following:

- Purchase of spices
- Invoice
- KOT
- Meat and poultry
- Cooking Yield

- Control measure
- Perishable items
- Change in food weight
- Food cost
- Receiving

निम्नलिखित को मिलाएं:

- मसालों की खरीद
- इन्वाइस
- केओटी
- मांस और पौल्ट्री
- कूकिंग यील्ड

- नियंत्रण के उपाय
- खराब होने वाली सामग्री
- भोजन भार में परिवर्तन
- भोजन की लागत
- प्राप्त करना

(5x1=5)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2022-2023

COURSE : Diploma in Bakery & Confectionery
SUBJECT : Commodities
TIME ALLOWED : 02 Hours
MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)

Q.1. Draw a labelled diagram of wheat kernel along with the composition and use of white flour.

गेहूँ के बीज का नामांकित चित्र बनाकर सफेद मैदा का संघटन तथा उपयोग लिखिए।

(10)

Q.2. What are the gelling agents? Discuss the role of gelling agents in bakery and confectionary with suitable examples.

जेलिंग एजेंट क्या हैं? उपयुक्त उदाहरणों के साथ बेकरी और कन्फेक्शनरी में जेलिंग एजेंटों की भूमिका पर चर्चा करें।

(10)

OR/या

Write short notes on:

- i) Food additives & Preservatives
- ii) Cocoa Production

संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखें:

- i) खाद्य योजक और संरक्षक
- ii) कोकोआ उत्पादन

(2x5=10)

Q.3. Differentiate between shortenings and raising agents.

शोर्टेनिंग और रेसिंग एजेंट के बीच अंतर लिखें।

(5)

Q.4. In short describe jam and marmalades.

जैम और मारमलेड का संक्षेप में वर्णन कीजिए।

(2x2½=5)

Q.5. Discuss the significance of eggs in production of the bakery & confectionery items.

बेकरी और कन्फेक्शनरी वस्तुओं के उत्पादन में अंडों के महत्व पर चर्चा करें।

(5)

Q.6. Explain in few lines (any two):

- i) Edible garnishes
- ii) Genetically modified foods
- iii) Canned food
- iv) FSSAI

कुछ पंक्तियों में व्याख्या कीजिए (कोई दो):

- i) खाद्य गार्निश
- ii) आनुवंशिक रूप से संशोधित खाद्य पदार्थ
- iii) डिब्बाबंद भोजन
- iv) FSSAI

(2x2½=5)

Q.7. Fill in the blanks:

- i) SMP is _____.
- ii) Margarine is a type of _____ fat.
- iii) _____ is the wheat protein.
- iv) PUFA stands for _____.
- v) _____ is the storage temperature for dairy products.

रिक्त स्थान भरें:

- i) SMP _____ है।
- ii) मार्जरीन एक प्रकार की _____ वसा है।
- iii) _____ गेहूं का प्रोटीन है।
- iv) PUFA का अर्थ _____ है।
- v) _____ डेयरी उत्पादों के लिए संचयन तापमान है।

(5x1=5)

Q.8. Match the following:

- i) Glucose
- ii) Egg white
- iii) Agar-agar
- iv) Chocolate Chips
- v) AGMARK

- a) Quality control over ghee & butter
- b) Edible garnish
- c) Thickening agent
- d) Albumin
- e) Starch

(5x1=5)

निम्नलिखित को मिलाएं:

- i) ग्लूकोज
- ii) अंडे का सफेद भाग
- iii) अगर-अगर
- iv) चॉकलेट चिप्स
- v) AGMARK

- क) गुणवत्ता नियंत्रण घी और मक्खन पर
- ख) खाद्य गार्निश
- ग) गाढ़ा करने वाला एजेंट
- घ) एल्बुमिन
- ड) स्टार्च

Q.4. Discuss the internal and external characteristics of a cake in detail.

केक के आंतरिक और बाहरी गुणों की विस्तार से चर्चा कीजिए।

(10)

Q.5. Write short notes on (any two):

- i) Balancing cake formula
- ii) Various types of icing
- iii) Factors affecting quality of biscuits and cookies
- iv) Frozen desserts

संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखें (कोई दो):

- i) बैलेंसिंग केक फॉर्मूला
- ii) विभिन्न प्रकार की आइसिंग
- iii) बिस्कुट और कुकीज़ की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारक
- iv) फ्रोज़ेन डेज़र्ट

(2x5=10)

Q.6. What is a pastry? Name four basic pastries. Enlist the principles of pastry making.

पेस्ट्री क्या है? चार मूल पेस्ट्री के नाम लिखिए। पेस्ट्री बनाने के सिद्धांतों को सूचीबद्ध करें।

(10)

Q.7. What are the common faults in cake making? Elaborate the reasons for such faults and the ways to overcome them.

केक बनाने में आम गलतियाँ क्या हैं? इस तरह के दोषों के कारणों और उन्हें दूर करने के तरीकों को विस्तृत करें।

(10)

Q.8. Explain chocolate tempering. Discuss various types of chocolates.

चॉकलेट टेम्परिंग को समझाइए। विभिन्न प्रकार की चाकलेटों की चर्चा कीजिए।

(10)

Q.9. Match the following:

- | | |
|------------------|---------------------------------|
| i) Meringue | a) Choux Pastry |
| ii) Eclairs | b) Egg white with sugar |
| iii) Vol-au-vent | c) Structure building |
| iv) Flour | d) Puff pastry |
| v) Ganache | e) Icing sugar and almond paste |
| vi) Marzipan | f) Cream and chocolate |
| vii) Gelato | g) Over baking |
| viii) Hardness | h) Ice-cream |
| ix) Citron | i) Pastry case |
| x) Tart | j) Sweetened rind |

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2022-2023

COURSE : Diploma in Bakery & Confectionery
SUBJECT : Confectionery
TIME ALLOWED : 03 Hours
MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)

Q.1. Define leavening agents. Explain various types of leavening agent used in confectionery.

लीवनिंग एजेंटों को परिभाषित करें। कन्फेक्शनरी में प्रयुक्त होने वाले विभिन्न प्रकार के लीवनिंग एजेंटों की व्याख्या कीजिए।

(2+8=10)

Q.2. Explain in detail the step-by-step manufacturing process of chocolate.

चॉकलेट बनाने की चरण-दर-चरण प्रक्रिया को विस्तार से समझाइए।

(10)

OR/या

Discuss how flour plays an important role in cake making. Also, differentiate between strong and weak flour.

चर्चा कीजिए कि केक बनाने में आटा किस प्रकार महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है। इसके अलावा, सबल और कमजोर आटे के बीच अंतर करें।

(5+5=10)

Q.3. Describe different stages of cooking sugar in a tabular form including the temperature, stage and features at that stage.

चीनी पकाने की विभिन्न अवस्थाओं को तालिका के रूप में वर्णन कीजिए। तालिका में चीनी की उस अवस्था का तापमान, अवस्था और विशेषताएँ शामिल करें।

(10)

OR/या

Differentiate between the following:-

- i) Sugar batter method Vs Flour batter method
- ii) Blending method Vs Genoise sponge method

निम्नलिखित में अंतर करें:-

- i) चीनी बैटर विधि बनाम मैदा बैटर विधि
- ii) सम्मिश्रण विधि बनाम जेनोइस स्पंज विधि

(5+5=10)

Q.4. Discuss the internal and external characteristics of a cake in detail.

केक के आंतरिक और बाहरी गुणों की विस्तार से चर्चा कीजिए।

(10)

Q.5. Write short notes on (any two):

- i) Balancing cake formula
- ii) Various types of icing
- iii) Factors affecting quality of biscuits and cookies
- iv) Frozen desserts

संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखें (कोई दो):

- i) बैलेंसिंग केक फॉर्मूला
- ii) विभिन्न प्रकार की आइसिंग
- iii) बिस्कुट और कुकीज़ की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारक
- iv) फ्रोज़ेन डेज़र्ट

(2x5=10)

Q.6. What is a pastry? Name four basic pastries. Enlist the principles of pastry making.

पेस्ट्री क्या है? चार मूल पेस्ट्री के नाम लिखिए। पेस्ट्री बनाने के सिद्धांतों को सूचीबद्ध करें।

(10)

Q.7. What are the common faults in cake making? Elaborate the reasons for such faults and the ways to overcome them.

केक बनाने में आम गलतियाँ क्या हैं? इस तरह के दोषों के कारणों और उन्हें दूर करने के तरीकों को विस्तृत करें।

(10)

Q.8. Explain chocolate tempering. Discuss various types of chocolates.

चॉकलेट टेम्परिंग को समझाइए। विभिन्न प्रकार की चाकलेटों की चर्चा कीजिए।

(10)

Q.9. Match the following:

- | | |
|------------------|---------------------------------|
| i) Meringue | a) Choux Pastry |
| ii) Eclairs | b) Egg white with sugar |
| iii) Vol-au-vent | c) Structure building |
| iv) Flour | d) Puff pastry |
| v) Ganache | e) Icing sugar and almond paste |
| vi) Marzipan | f) Cream and chocolate |
| vii) Gelato | g) Over baking |
| viii) Hardness | h) Ice-cream |
| ix) Citron | i) Pastry case |
| x) Tart | j) Sweetened rind |

निम्नलिखित को मिलाएं:

- i) मेरिंग
- ii) एक्लेयर्स
- iii) वॉल-औ-वॉन
- iv) आटा
- v) गनाश
- vi) मार्जिपन
- vii) जिलेटो
- viii) कठोरता
- ix) सिट्रोन
- x) टार्ट

- क) शू पेस्ट्री
- ख) चीनी के साथ अंडे का सफेद भाग
- ग) संरचना निर्माण
- घ) पफ पेस्ट्री
- ङ) आइसिंग शुगर और बादाम पेस्ट
- च) क्रीम और चॉकलेट
- छ) ओवर बेकिंग
- ज) आइसक्रीम
- झ) पेस्ट्री केस
- ञ) मीठा छिलका

(10x1=10)

Q.10. A. State True or False:

- i) Uniform mixture of two liquids which are unmixable is called emulsion.
- ii) Too much dark colour of the crust of a cake is an external cake fault.
- iii) Profiterole is a derivative of puff pastry.
- iv) Yeast is a chemical leavening agent.
- v) Oven spring is a cake fault.

क) सही या गलत बताएं:

- i) दो द्रवों का एकसमान मिश्रण जो अमिश्रित होता है उसे इमलशन कहते हैं।
- ii) केक की पपड़ी का बहुत गहरा रंग एक बाहरी केक दोष है।
- iii) प्रॉफिटरोल पफ पेस्ट्री का व्युत्पन्न है।
- iv) यीस्ट एक रासायनिक लीवेनिंग कारक है।
- v) ओवन स्प्रिंग केक दोष है।

(5x1=5)

B. Fill in the blanks:

- i) _____ is the process of perforating surface of dough with forks.
- ii) _____ is almond paste used for modeling & decoration.
- iii) _____ is also called frosting.
- iv) _____ is spreading a film of fat on silicon moulds.
- v) _____ is called sugar of milk.

ख) रिक्त स्थान भरें:

- i) _____ कांटे के साथ आटे की सतह को छिद्रित करने की प्रक्रिया है।
- ii) _____ बादाम का पेस्ट है जिसका उपयोग मॉडलिंग और सजावट के लिए किया जाता है।
- iii) _____ को फ्रॉस्टिंग भी कहा जाता है।
- iv) _____ वसा की एक फिल्म सिलिकॉन मोल्ड्स पर फैलाना है।
- v) _____ को दूध की चीनी कहा जाता है।

(5x1=5)
