

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2024-2025

COURSE/पाठ्यक्रम	1 ½ Year Diploma in Food Production / Food & Beverage Service/ Housekeeping/ Bakery & Confectionery फूड प्रोडक्शन/फूड एंड बेवरीज सर्विस/हाउसकीपिंग/बेकिंग एवं कंफेक्शनरी में 1 ½ वर्षीय डिप्लोमा
SUBJECT/विषय	Hygiene & Sanitation / हाइजीन व सैनीटेशन
TIME ALLOWED/आवंटित समय	02 Hours/02 घंटे
	MAX. MARKS: 50 अधिकतम अंक: 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 the use of HACCP in catering industry? List the seven principles on which HACCP is based?
खानपान उद्योग में एचएसीसीपी का क्या उपयोग है? उन सात सिद्धांतों को सूचीबद्ध तरीके से लिखें जिन पर एचएसीसीपी आधारित है?

OR/या

Why is food processing necessary? Discuss the effect of heat processing on the nutritive value of food.
खाद्य प्रसंस्करण क्यों आवश्यक है? खाद्य पदार्थों के पोषण स्तर पर ताप प्रसंस्करण के प्रभाव की चर्चा करें।

(10)

- Q.2. Describe the different types of waste generated in kitchen.
रसोईघर में उत्पन्न होने वाले विभिन्न प्रकार के अपशिष्टों का वर्णन करें।

OR/या

List ten common faults in food preparation and services.
भोजन तैयार करने और परोसने में दस सामान्य गलतियों को सूचीबद्ध करके लिखें।

(10)

- Q.3. Differentiate between:
अंतर स्पष्ट करें:

- Spoilage and contamination of food
भोजन का खराब होना और दूषित होना
- Chilling and freezing
ठंडा करना और जमाना

OR/या

List the various factors which affect microbial growth and explain any two of these factors.
सूक्ष्मजीव वृद्धि को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों को सूचीबद्ध रूप से लिखें तथा उनमें से किन्हीं दो कारकों को सविस्तार समझाइये।

(5)

- Q.4. Briefly explain the following (any two):
निम्नलिखित को संक्षेप में समझाइये (कोई दो):

- Food Microbiology/खाद्य सूक्ष्म जीव विज्ञान
- Thawing/विगलन
- FSSAI/ एफएसएसएआई
- Personal Hygiene/निजी स्वच्छता
- Allergy/एलर्जी

(2x2½ =5)

- Q.5. Why India needs Swachh Bharat Abhiyan?
भारत को स्वच्छ भारत अभियान की क्यों आवश्यकता है?

(5)

- Q.6. State True or False:
सही या गलत बताएं:

- Plastic cups are biodegradable.
प्लास्टिक के कप बायोडीग्रेडेबल हैं।
- Nirmal Bharat Mission programme is going to re-launch as Swachh Bharat Mission.
निर्मल भारत मिशन कार्यक्रम को स्वच्छ भारत मिशन के रूप में पुनः शुरू किया जाएगा।

- iii) The act of conducting a planned sequence is known as Monitor.
प्लान्ड सीक्वेंस को संचालित करने के कार्य को मॉनिटर के रूप में जाना जाता है।
- iv) Burns are caused by steam or hot water called a scald.
जलन भाप या गर्म पानी के कारण होती है जिसे स्काल्ड कहा जाता है।
- v) Salmonella is not water borne disease.
साल्मोनेला जल जनित रोग नहीं है।

(5x1=5)

Q.7. Fill in the blanks:

रिक्त स्थान भरें:

- i) Short radio waves which can be used to cook food _____.
लघु रेडियो तरंगों जिनका उपयोग भोजन पकाने के लिए किया जा सकता है _____।
- ii) Anemia is caused due to deficiency of _____.
एनीमिया _____ की कमी के कारण होता है।
- iii) Food prepared in excess and remains after a meal _____.
अधिक मात्रा में पकाया गया भोजन तथा खाने के बाद बचा हुआ भोजन _____ होता है।
- iv) _____ is a unit for measuring radiation.
_____ रेडीएशन मापने की एक इकाई है।
- v) _____ term derived from the Greek word Hygieia.
_____ शब्द ग्रीक शब्द हाइजीया से लिया गया है।

(5x1=5)

Q.8. Match the following:

मिलान करें:

- i) Bacteria/बैक्टीरिया
- ii) Food poisoning/फूड पोइसोनिंग
- iii) Sanitation/सैनिटेशन
- iv) FIFO/एफआईएफओ
- v) CCP/सीसीपी

- a) Food Intoxication/फूड इन्टोक्सिकेशन
- b) Sound and healthy/साउंड एंड हेल्थी
- c) First-in, First-out/फर्स्ट इन, फर्स्ट आउट
- d) Microorganisms/सूक्ष्मजीव
- e) Critical control point/क्रिटिकल कण्ट्रोल पॉइंट

(5x1=5)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2024-2025



COURSE/पाठ्यक्रम : 1 ½ Year Diploma in
Food Production / Bakery & Confectionery
फूड प्रोडक्शन/बेकरी एवं कंफेक्शनरी में 1 ½ वर्षीय डिप्लोमा

SUBJECT/विषय : Food Costing/फूड कोस्टिंग

TIME ALLOWED/आवंटित समय : 02 Hours/02 घंटे

MAX. MARKS: 50
अधिकतम अंक: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Discuss about the different types of menus used in a catering establishment. Write a short note about the various factors to be kept in mind while determining the selling price of menu.
केटरिंग प्रतिष्ठान में इस्तेमाल किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के मेनू के बारे में चर्चा करें। मेनू में विक्रय मूल्य निर्धारित करते समय ध्यान में रखे जाने वाले विभिन्न कारकों के विषय में एक संक्षिप्त नोट लिखें।

OR/या

Discuss about the importance and steps of the cooking loss test.
कुकिंग लोस टेस्ट के महत्व और चरणों के बारे में चर्चा करें।

(10)

- Q.2. Define food cost and state the objectives of determining the food cost for an establishment. During the month of January the food cost percentage of restaurant ABC was 25% and in the month of February the food cost percentage of the same restaurant jumped to 30% from the point of view of the owner which is more suitable amongst these two write your answer with valid jurisdiction.
फूड कोस्ट को परिभाषित करें और किसी प्रतिष्ठान के लिए फूड कोस्ट निर्धारित करने के लिए उद्देश्य बताएं। जनवरी माह के दौरान रेस्तरां एबीसी का फूड कोस्ट प्रतिशत 25% था और फरवरी माह में उसी रेस्तरां का फूड कोस्ट प्रतिशत मालिक के विचार से 30% हो गया। इन दोनों में से कौन सा फूड कोस्ट अधिक उपयुक्त है? अपने उत्तर में उसे तर्कसंगत तरीके से समझाइए।

OR/या

Write the various components of a standardized recipe. Draw the format of a standard recipe with a suitable example.
एक मानकीकृत रेसिपी के विभिन्न घटकों को लिखें। उपयुक्त उदाहरण के साथ किसी एक मानक रेसिपी का प्रारूप बनाइए।

(10)

- Q.3. Explain about the operational phase of material costing.
मटेरियल कोस्टिंग के ऑपरेशनल चरण के बारे में बताइए।

OR/या

Enlist some of the causes of high food cost under the various stages of operations.
ऑपरेशंस के विभिन्न चरणों के अंतर्गत उच्च फूड कोस्ट के कुछ कारणों को सूचीबद्ध रूप में लिखें।

(5)

- Q.4. Calculate the food/material cost from the given information:
प्रस्तुत जानकारी के अनुरूप फूड/मटेरियल कोस्ट की गणना करें:
Opening stock of the kitchen – Rs. 3000
(रसोई का प्रारंभिक स्टॉक – रु. 3000)
Stores received – Rs. 1,40,000
(स्टोर प्राप्त – रु. 1,40,000)
Food consumed by staff – Rs. 48,000
(कामगारों द्वारा लिया गया भोजन – रु. 48,000)

Transfer in from bar/goods received from bar – Rs. 2,100

(बार से प्राप्त माल/बार से स्थानांतरण-रु. 2,100)

Transfer out/material issued to other department – Rs. 1,800

(अन्य विभाग को स्थानांतरण/सामग्री जारी करना-रु. 1,800)

Food served to guest as complimentary – Rs. 4,500

(अतिथियों को निःशुल्क परोसा गया भोजन – रु. 4,500)

Closing stock at the month end – Rs. 3,500

(माह के अंत में क्लोजिंग स्टॉक –रु. 3,500)

(5)

Q.5. Discuss the importance and need of yield test in kitchen operations.

किचन ऑपरेशंस में यील्ड टेस्ट के महत्व और आवश्यकता पर विस्तार से चर्चा करें।

(5)

Q.6. How the calculation of portion cost is carried out?

पोर्शन कोस्ट की गणना कैसे की जाती है?

(5)

Q.7. Write short notes on the following (any two):

निम्न पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखें (कोई दो)

i) Control of overhead cost / ओवरहेड कोस्ट पर नियंत्रण

ii) Butchers Yield /बुट्चेर्स यील्ड

iii) Adjustment factor /एडजस्टमेंट फैक्टर

(2x2½=5)

Q.8. Match the following:

मिलान करें:

i) Yield /यील्ड

a) Cost oriented approach /लगत उन्मुख दृष्टिकोण

ii) Standard Purchase Specification/
मानक खरीद विनिर्देश

b) KOT and BOT /केओटी एंड बोओटी

iii) Standard Recipe /मानक रेसिपी

c) Receiving/रिसीविंग

iv) Pricing by portion cost / पोर्शन कोस्ट से प्राइसिंग

d) Facilitate portion control and maintain uniformity

पोर्शन कंट्रोल को सुगम बनाना और एकरूपता बनाए रखना

v) Tools of sale control

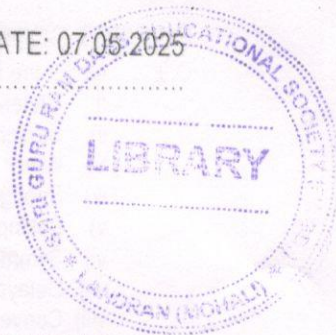
e) Net usable product

सेल कंट्रोल के टूल्स

नेट यूजेबल प्रोडक्ट

(5x1=5)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2024-2025



COURSE : Diploma in Bakery & Confectionery
SUBJECT : Bakery/बेकरी
TIME ALLOWED : 03 Hours

MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Write the characteristics of good quality flour.
अच्छी गुणवत्ता वाले आटे की विशेषताएँ लिखिए।
OR/या
Discuss the functions of flour in bakery. What are the various types of flour used in bakery?
बेकरी में आटे के कार्यों पर चर्चा करें। बेकरी में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के आटे क्या हैं?
(10)
- Q.2. How do you classify fats? Write briefly about each category.
आप वसा को किस प्रकार वर्गीकृत करते हैं? प्रत्येक श्रेणी के बारे में संक्षेप में लिखें।
OR/या
Explain the various methods of milling wheat used in the bakery industry.
बेकरी उद्योग में प्रयुक्त गेहूँ की पिसाई की विभिन्न विधियों की व्याख्या कीजिए।
(10)
- Q.3. Discuss the role of yeast in bakery products. Explain the precautions to be taken while storing the yeast.
बेकरी उत्पादों में यीस्ट की भूमिका पर चर्चा करें। यीस्ट को स्टोर करते समय बरती जाने वाली सावधानियों के बारे में बताएं।
OR/या
Explain the role of salt in bakery products. Discuss its effects on dough development, fermentation control, gluten structure, flavor enhancement, and shelf life.
बेकरी उत्पादों में नमक की भूमिका के बारे में बताइए। आटे के विकास, किण्वन नियंत्रण, ग्लूटेन संरचना, स्वाद वृद्धि और शेल्फ लाइफ़ पर इसके प्रभावों पर चर्चा करें।
(10)
- Q.4. Name some small equipment used in bakery department & explain them briefly.
बेकरी विभाग में उपयोग किये जाने वाले कुछ छोटे उपकरणों के नाम बताइये और उन्हें संक्षेप में समझाइये।
(10)
- Q.5. Discuss different methods of bread making highlighting the key steps, advantages and limitation of each method.
ब्रेड बनाने की विभिन्न विधियों पर चर्चा करें तथा प्रत्येक विधि के प्रमुख चरणों, लाभों और सीमाओं पर प्रकाश डालें।
(10)
- Q.6. Name some chemical improvers used in bakery department. How bread improvers enhance the physical quality of breads?
बेकरी विभाग में उपयोग किए जाने वाले कुछ रासायनिक सुधारकों के नाम बताइए। ब्रेड सुधारक किस प्रकार ब्रेड की भौतिक गुणवत्ता को बढ़ाते हैं?
(10)
- Q.7. Describe the characteristics of good-quality bread. Identify common bread faults and their possible causes.
अच्छी गुणवत्ता वाली ब्रेड की विशेषताओं का वर्णन करें। ब्रेड में होने वाली आम खराबियों और उनके संभावित कारणों की पहचान करें।
(10)
- Q.8. Define the following terms:
i) WAP ii) Dough iii) Leavening process iv) Lard v) Aeration
निम्नलिखित शब्दों को परिभाषित करें:
i) WAP ii) डो iii) खमीरीकरण प्रक्रिया iv) लार्ड v) वातन
(5x2=10)

Q.9. Match the following:

- | | |
|--------------------------------------|---|
| i) Gluten | a) Requires compliance with govt bye-laws |
| ii) Straight Dough Method | b) An external characteristic of good bread |
| iii) Water Absorption Power of Flour | c) Controls fermentation and strengthens dough |
| iv) Sponge and Dough Method | d) Typically, around 220°C |
| v) Baking Temperature for Bread | e) Uses a fan to circulate hot air evenly |
| vi) Symmetry of Shape | f) Ability of flour to retain moisture during mixing |
| vii) Delayed Salt Method | g) 2-stage process that enhances flavour and texture |
| viii) Convection Oven | h) Enzymatic activity that converts starch to sugar |
| ix) Diastatic Capacity of Flour | i) Method where all ingredients are mixed at once |
| x) Bakery Layout Approval | j) Salt is added later to improve dough extensibility |

निम्नलिखित का मिलान करें:

- | | |
|------------------------------|--|
| i) ग्लूटेन | a) सरकारी उपनियमों के अनुपालन की आवश्यकता है |
| ii) सीधे आटे की विधि | b) अच्छी रोटी की एक बाहरी विशेषता |
| iii) आटे की जल अवशोषण शक्ति | c) किण्वन को नियंत्रित करती है और आटे को मजबूत बनाती है |
| iv) स्पंज और आटा विधि | d) आमतौर पर, लगभग 220 डिग्री सेल्सियस |
| v) रोटी के लिए बेकिंग तापमान | e) गर्म हवा को समान रूप से प्रसारित करने के लिए एक पंखे का उपयोग करता है |
| vi) आकार की समरूपता | f) मिश्रण के दौरान आटे की नमी बनाए रखने की क्षमता |
| vii) विलंबित नमक विधि | g) 2-चरण प्रक्रिया जो स्वाद और बनावट को बढ़ाती है |
| viii) संवहन ओवन | h) एंजाइमेटिक गतिविधि जो स्टार्च को चीनी में परिवर्तित करती है |
| ix) आटे की डायस्टेटिक क्षमता | i) विधि जहाँ सभी सामग्री एक साथ मिश्रित होती हैं |
| x) बेकरी लेआउट अनुमोदन | j) आटे की विस्तारशीलता में सुधार करने के लिए नमक बाद में जोड़ा जाता है |

(10x1=10)

Q.10. Fill in the blanks:

- _____ part of wheat used as animal feed.
- Hard flour contains _____ of protein.
- _____ sugar is used for decorating the tops of cakes and buns.
- Yeast was discovered by _____.
- _____ enhances the natural flavour of other ingredients.

रिक्त स्थान भरें:

- गेहूँ का _____ भाग पशु आहार के रूप में उपयोग किया जाता है।
- कठोर आटे में _____ प्रोटीन होता है।
- _____ चीनी का उपयोग केक और बन्स के ऊपरी भाग को सजाने के लिए किया जाता है।
- खमीर की खोज _____ ने की थी।
- _____ अन्य अवयवों के प्राकृतिक स्वाद को बढ़ाता है।

(5x2=10)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR - 2024-2025

COURSE : Diploma in Bakery & Confectionery
SUBJECT : Confectionery/कन्फेक्शनरी
TIME ALLOWED : 03 Hours

MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Define sugar and explain the different types of sugar use in confectionery.
चीनी को परिभाषित करें तथा कन्फेक्शनरी में प्रयुक्त होने वाली विभिन्न प्रकार की चीनी की व्याख्या करें।

OR

What is emulsified type of shortenings? Discuss their advantages?
इमल्सीफाइड प्रकार के शॉर्टनिंग क्या हैं? उनके लाभों पर चर्चा करें?

- Q.2. Explain cake Balancing formula? Discuss internal and external characteristics of cake.
केक संतुलन सूत्र की व्याख्या करें? केक की आंतरिक और बाहरी विशेषताओं पर चर्चा करें। (10)

OR

Explain the role of different ingredients used in the preparation of cakes.
केक बनाने में प्रयुक्त विभिन्न सामग्रियों की भूमिका समझाइए।

- Q.3. What are the leavening agents? Discuss various types of leavening agents used in confectionery.
खमीर उठाने वाले एजेंट क्या हैं? कन्फेक्शनरी में इस्तेमाल होने वाले विभिन्न प्रकार के खमीर उठाने वाले एजेंटों पर चर्चा करें। (10)

- Q.4. Explain the process of chocolate tempering. Include the reasons why tempering is important, the key steps involved, and the consequences of improper tempering.
चॉकलेट टेम्परिंग की प्रक्रिया समझाइए। टेम्परिंग क्यों महत्वपूर्ण है, इसमें शामिल मुख्य चरण और अनुचित टेम्परिंग के परिणाम शामिल करें। (10)

- Q.5. Differentiate between the following (any three): (10)
i) Leavening agents and moistening agents
ii) Taste and texture
iii) Brown sugar and refined sugar
iv) Short crust pastry and Choux pastry

निम्नलिखित (कोई तीन) के बीच अंतर बताइए:

- i) खमीर उठाने वाले एजेंट और नमी लाने वाले एजेंट
ii) स्वाद और बनावट
iii) ब्राउन शुगर और रिफाईंड शुगर
iv) शॉर्ट क्रस्ट पेस्ट्री और शू पेस्ट्री

- Q.6. Write short notes on (any three): (3x5=15)
i) Factors affecting quality of biscuits and cookies
ii) Storage of confectionery product
iii) Types of icing
iv) Types of Ice-creams

(किन्हीं तीन) पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखें:

- बिस्कुट और कुकीज़ की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारक
- कन्फेक्शनरी उत्पाद का भंडारण
- आइसिंग के प्रकार
- आइस्क्रीम के प्रकार

(3x5=15)

Q.7. State True or False:

- Taste of a cake should be pleasant, sweet and satisfying.
- Crust of a good cake should be thick and hard.
- Grain should be too open and too close.
- Grain is an external characteristics of cakes.
- Brown sugar is the regular white sugar.
- Baking powder should be stored in warm and humid place.
- A paste of flour, fat, salt and water is known as cake.
- Cakes having less fat are known as lean cakes.
- Milk also improves flavour and taste of cakes.
- Egg improve the taste, flavour and nutritional value of the cakes.

सत्य या असत्य बताएँ:

- केक का स्वाद सुखद, मीठा और संतोषजनक होना चाहिए।
- अच्छे केक की परत मोटी और सख्त होनी चाहिए।
- दाने बहुत खुले और बहुत पास होने चाहिए।
- दाने केक की बाहरी विशेषता है।
- ब्राउन शुगर नियमित सफेद चीनी है।
- बेकिंग पाउडर को गर्म और नमी वाली जगह पर रखना चाहिए।
- आटे, वसा, नमक और पानी के पेस्ट को केक के रूप में जाना जाता है।
- कम वसा वाले केक को लीन केक के रूप में जाना जाता है।
- दूध भी केक के स्वाद और स्वाद को बेहतर बनाता है।
- अंडा केक के स्वाद, सुगंध और पोषण मूल्य को बेहतर बनाता है।

(10x1=10)

Q.8. A. Give one-word answer:

- A type of frozen dessert made in dome shape.
- The process in which protein become firm when heated.
- Flaky, buttery yeast rolled crescent shape pastry.
- Cooking chocolate available in blocks and pellets.
- Dessert made by folding in fruit puree with whipped cream.

A. एक शब्द में उत्तर दें:

- गुंबद के आकार में बना एक प्रकार का फ्रोजन डेजर्ट।
- वह प्रक्रिया जिसमें गर्म करने पर प्रोटीन ठोस हो जाता है।
- परतदार, मक्खनी खमीर से बनी अर्धचंद्राकार पेस्ट्री।
- ब्लॉक और छरों में उपलब्ध कुकिंग चॉकलेट।
- व्हीप्ड क्रीम के साथ फलों की प्यूरी को मिलाकर बनाया गया डेजर्ट।

B. Fill in the blanks:

- _____ is the protein present in egg yolk.
- Yeast is _____ leavening agent.
- Baking temperature of chocolate brownie is _____.
- Éclairs is prepared from _____ paste.
- Nan Khatai is a type of _____ cookies.

B. रिक्त स्थान भरें:

- _____ अंडे की जर्दी में मौजूद प्रोटीन है।

- ii) खमीर _____ खमीर एजेंट है।
- iii) चॉकलेट ब्राउनी का बेकिंग तापमान _____ है।
- iv) एक्लेयर्स _____ पेस्ट से तैयार किया जाता है।
- v) नान खटाई एक प्रकार की _____ कुकीज़ है।

(5+5=10)

Q.9. Define in one line:

- i) Genoise
- ii) Marzipan
- iii) Ganache
- iv) Blending
- v) Granita

एक पंक्ति में परिभाषित करें:

- i) जेनोइस
- ii) मार्ज़िपन
- iii) गनाचे
- iv) ब्लेंडिंग
- v) ग्रैनिता

(5x2=10)
