

**W-2907**

**B.Sc.(H.Sc.) (Sixth Semester) Examination, June-2020**

**HOME SCIENCE**

**Paper - III**

**Bakery and Packaging**

*Time : Three Hours*

*Maximum Marks : 85 (For Regular Students)*

*Minimum Pass Marks : 29*

*Maximum Marks : 100 (For Private Students)*

*Minimum Pass Marks : 34*

**Note :** Attempt **all** questions. All questions carry **equal** marks.

**नोट :** सभी प्रश्न हल कीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

Q.1. Write types of yeast and their characteristics and how it functions as biological leavener. 17/20

खमीर के प्रकार एवं उनकी विशेषताएँ लिखते हुए खमीर एक जैविक फुलाने वाले पदार्थ का कार्य किस प्रकार करता है। समझाइये।

Q.2. Discuss ingredients and method of pizza making. 17/20

पिजा निर्माण हेतु आवश्यक सामग्री एवं पिजा निर्माण की प्रक्रिया की चर्चा कीजिये।

Q.3. Discuss ingredients and their role in cake making and write principle involved in cake making. 17/20

केक बनाने हेतु उपयोग में लाई जाने वाली सामग्री एवं उसकी केक बनाने में भूमिका लिखिये एवं केक बनाने का सिद्धान्त लिखिये।

Q.4. Discuss need and importance of advertising and marketing. 17/20

विज्ञापन एवं विपणन की आवश्यकता एवं महत्व की विस्तृत चर्चा कीजिये।

Q.5. Write about **any two** of the following: 17/20

- Food standard and regulations
- Commercial production of bakery products
- Establishing a bakery unit

निम्न में से **किन्हीं दो** के बारे में लिखिये।

- खाद्य मानक एवं नियमन
- बेकरी उत्पादों का व्यावसायिक उत्पादन
- बेकरी इकाई स्थापित करना।

